

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE  
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



# **INNOVATIVE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY AND FOOD PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF  
II INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND PRACTICAL  
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o  
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

**<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>**

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

**<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>**

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

**ISBN 978-966-385-367-3**

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

[www.oktanprint.cz](http://www.oktanprint.cz)

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ**

**МАТЕРІАЛИ**

II МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

**30 квітня 2021 року**

Oktan Print  
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

**I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.**

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей  
відповідальності не несе**

**УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)**

© Донецький національний  
університет економіки і торгівлі імені  
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

## РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНОГО МИСЛЕННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ

**Стрікаленко Т.В., доктор мед. наук, професор**

*Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

Розглядаючи інновації як ефективний інструмент обмеження ризиків, можна вважати, що розвиток інноваційної діяльності – це створення нового продукту, освоєння нових шляхів використання якогось продукту або впровадження сучасних форм організаційно-управлінської діяльності. Відсутність чи недостатність інноваційних заходів (дій) обумовлені найчастіше відсутністю знань і навичок пошуку, розробки інновацій у молодих фахівців, що здобувають вищу освіту сьогодні. Таким чином, управління знаннями в індустрії гостинності може бути вирішальним при розгляді інноваційного розвитку галузі, у тому числі – з огляду на важливість оздоровлення і відпочинку людей. Метою роботи є аналіз нашого досвіду формування інноваційної спрямованості мислення майбутніх фахівців галузі гостинності під час навчання у ЗВО, тоді, коли формуються професійне мислення та навички професійної майстерності.

При виконанні бакалаврських і магістерських досліджень студенти на власному досвіді впевнились, що (1) використання системи додаткового очищення води з мережі централізованого питного водопостачання в ресторанах, інших закладах громадського харчування, сприяє покращенню смакових якостей деяких виготовлених напоїв (кофе, нектару з айви, чайного напою «Липовий» тощо) і збільшенню в них вмісту вітаміну С, поліфенольних сполук, а також «зникненню» у кубиках льоду побічних продуктів хлорування води (хлороформу). (2) Магістрами обгрунтовано перелік обладнання для додаткового очищення водопровідної води для оптимізації водопостачання навчально-виробничої лабораторії «Ресторан – 112» та запропоновано актуальний перелік сучасних (безхлорних і таких, що не містять спирт) засобів санітарного оброблення поверхонь у приміщеннях ресторану. (3) Використання безхлорного реагенту для оброблення свердловин мінеральної води, виконане магістрантом у ЗВО, втілено у роботу підприємства з розливу мінеральної води, де тепер магістр працює головним технологом. (4) Розроблення проєктів програм для оздоровлення та реабілітації осіб з синдромом хронічної втоми, ПТСР, постковідним синдромом тощо в санаторіях різних регіонів нашої країни, що її виконують студенти на практичних заняттях з курсу «Курортна справа», сприяє усвідомленню комплексної корисності курортів, невід'ємною частиною яких є готельно-ресторанний сервіс.

Розглянуті можливості впровадження інноваційних методів ведення рекреаційного бізнесу відпочинку і оздоровлення свідчать про актуальність формування відповідного світогляду і знань, спрямованих на практичне втілення концепції «risk management», а також важливість власного досвіду для розвитку інноваційного мислення майбутніх фахівців індустрії гостинності.

<b>Пушка О.С., Разкевич В.Ю. СУЧАСНИЙ ТРЕНД 3D-ДРУКУ КУЛІНАРІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>337</b>
<b>Романуха О.М., Коваленко О.С. ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ.....</b>	<b>338</b>
<b>Руденко Н.І. ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КРАЇНІ.....</b>	<b>340</b>
<b>Сімакова О.О., Герасименко К.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....</b>	<b>342</b>
<b>Сімакова О.О., Терновська Г.Р. ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЛЕКТ ДЛЯ ВЛАСНИКА ТА СПОЖИВАЧА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСА.....</b>	<b>343</b>
<b>Стукальська Н.М., Вархол В.О. ЕКОПОСУД З ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ.....</b>	<b>344</b>
<b>Стрікаленко Т.В. РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНОГО МИСЛЕННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>345</b>
<b>Сусол Н.Я., Щербата Ю.В. ПРІОРИТЕТНІ ДЕТЕРМІНАНТИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ В УМОВАХ КАРАНТИНУ.....</b>	<b>346</b>
<b>Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. АНАЛІЗ ВПЛИВУ WELLNESS-ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ.....</b>	<b>348</b>
<b>Терещук О.С., Дем'яненко А.О., Дем'яненко О.О. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ НАЙБІЛЬШОЇ МЕРЕЖІ ІСПАНІЇ – MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL.....</b>	<b>350</b>
<b>Жовтяк К.О., Тітомир Л.А. СУЧАСНА ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ.....</b>	<b>352</b>
<b>Філь М.І., Безручко Л.С. ФУДСЕЙВІНГ І ФУДШЕРІНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>354</b>
<b>Цвілий С.М., Шморгуненко Є.О. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>355</b>

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ  
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.  
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:  
**<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>**

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:  
<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition  
Passed for printing 30.04.2021

**ISBN 978-966-385-367-3**

OKTAN PRINT s.r.o.  
5. května 1323/9, Praha 4, 140 00  
[www.oktanprint.cz](http://www.oktanprint.cz)  
tel.: +420 770 626 166  
Vydání první