

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,  
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції  
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса  
Фенікс  
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4  
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

**Єгоров Б. В.** — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

**Капельяц Л. В.** — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

**Дідух Н. А.** — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

**Тележенко Л. М.** — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Саркісян Г. О.** — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

**Новічкова Т. П.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Федосова К. С.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Саламатіна С. Є.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Олійник В. Д.** — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Салавеліс А. Д.** — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Мутузова В. О.** — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

*За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.*

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013  
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

## ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,  
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

### ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

Таким образом, использование бутилированной воды является неотъемлемой частью современного ресторана — это связано с высоким качеством предоставляемой продукции, удобством и простотой ее потребления, оптимальными условиями хранения и повсеместным распространением. Инновации в этой сфере, как и повышение культуры потребления воды посетителями ресторанов, могут стать важным инструментом оптимизации их управления.

#### *Список использованных источников*

1. Гончарук В. В. Наука о воде. — К.: Наукова думка, 2010. — 512 с.
2. Кузьменко Н.В., Кос'янчук Н.І. Вимоги до якості питної води при виготовленні продуктів харчування. // Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: зб. праць» — К., 2011—С.58-59.
3. IBWA Comments on National Park Service's Contradiction about Bottled Water and Healthy Food Standards./ Media Release, June 24, 2013. — 5 p.
4. <http://www.watermarket.ru/articles/10091>.

**Екатерина Ивченко**

*ОКР специалист,*

*научный руководитель — к. т. н., доцент А. Д. Салавелис,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

## **СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ**

Спортивное питание — это препараты и пищевые концентраты, разработанные для людей, активно занимающихся спортом, и предназначенные для улучшения спортивных показателей: повышения силы и выносливости, увеличения мышечной массы и т. д. [1].

Главный принцип такого питания — сбалансированность и достижение определенной спортивной цели. Энергией для каждой клетки является гидролиз АТФ (Аденозинтрифосфат), который синтезируется клетками организма из углеводов. Углеводы играют важную роль в энергетическом обеспечении жизнедеятельности. Белки пищи используются клетками организма как основной

материал для строительства тканей. Они могут быть отправлены на производство АТФ, но с затратой большего количества энергии. Белки усваиваются клетками организма с помощью сигнала, подаваемого гормоном инсулином. Соотношение поступления белков и углеводов не должно превышать одной четверти белков по отношению к углеводам, тогда количество потребляемого инсулина хватит для усвоения белка. Оптимальное количество белка, потребляемого человеком в день, может составлять, примерно 7 г на килограмм сухого веса человека [2].

Общее количество белка, потребляемого человеком в день, может составлять примерно, 0,7 г на килограмм сухого веса человека. Общее количество белка, которое должен потреблять атлет, примерно, от 1г до 1,5 кг на килограмм веса [2].

Спортивные добавки являются «концентрированной пищей», которая состоит из тех самых компонентов, что и наша еда, но усваивается намного быстрее и лучше, но тем не менее это не говорит о том, что спортивное питание, т.е. белково-углеводные коктейли или гейнеры должны заменить нормальный рацион питания спортсмена. Спортивное питание является лишь добавкой к основной пище [1].

Разные продукты усваиваются с разной скоростью, в зависимости от его гликемического индекса. Гликемический индекс — параметр, характеризующий скорость усвоения того или иного углевода в организме. Гликемический индекс определяется количеством глюкозы в крови после употребления какого-либо продукта, содержащего углеводы. Соответственно, чем быстрее углеводы усваиваются в кишечнике, тем быстрее повысится уровень глюкозы в крови и тем выше будет гликемический индекс данного продукта [3].

Перед физической нагрузкой употребляют быстро усваиваемые продукты, а на период сна — медленно усваиваемые. Наибольшее время для переваривания требуется липидам, затем белкам и наиболее быстро усваиваются углеводы.

Спортивные нагрузки сопровождаются большим расходом энергии, гипоксией (кислородным голоданием), значительным нервно-психологическим напряжением, что обуславливает повышенную потребность организма в энергии и отдельных пищевых веществ. Энергозатраты спортсменов зависят не только от видов спорта, но и от объема выполняемых нагрузок, а также от массы тела и тренированности [4].

Перед напряженной тренировкой или важными соревнованиями необходимо употреблять пищу с низким содержанием жиров, сахара и белков и с высоким содержанием углеводов. Между едой и тренировкой должно пройти 2-3 ч, которые необходимы для переваривания пищи [4].

При длительной активности умеренной интенсивности энергия для мышечных сокращений извлекается преимущественно из содержащихся в организме запасов жиров и углеводов. При таких нагрузках организму требуется, по меньшей мере, 48 ч отдыха и соответствующее пополнение запасов углеводов для восстановления содержания гликогена в мышцах до прежнего уровня [5].

Поддерживать нормальный уровень гликогена можно употреблением углеводов в количестве равном 50-60 % ежедневных потребностей в калориях, т.е. поглощение углеводов в больших количествах, очень эффективно в таких видах спорта, где требуется высокая выносливость (напр., марафонский бег) [5].

Спортсмены, заботящиеся о поддержании своей формы, тщательно следят за поступлением в их организмы достаточного количества белков, углеводов и витаминов. Однако потребление воды зачастую остается бесконтрольным. Среднему человеку необходимо примерно 2 л в день для восстановления потерь. При интенсивных физических нагрузках затраты могут возрастать, достигая 3-4 л в день [4].

Спортсмены относятся пренебрежительно к витаминам, поскольку они в отличие от белков, углеводов и жиров, не дают энергии напрямую. Но это не значит, что они мало важны. Без витаминов мышечная масса будет снижаться, кости утончаться и все системы организма начнут разрушаться. Занимаясь спортом, особенно полезно ввести в рацион витамин С, для поддержания иммунитета в период физических нагрузок, а также витамин Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, ниацин, В<sub>6</sub> (необходим для белкового обмена и трансформирования аминокислот) [4].

В среднем ежедневная потребность в калориях составляет для взрослых мужчин 2700 кал, а для женщин 2100 кал. Чем чаще и интенсивнее проводимые спортсменами тренировки, тем больше калорий им требуется. Планируя свое питание спортсменам обязательно необходимо включать такие продукты как молоко и молочные продукты; мясо и другие белковые продукты; овощи и фрукты; злаковые и зерновые продукты [5].

Таким образом можно сделать вывод, что питание спортсменов имеет очень большое и важное значение для их спортивных достижений, поскольку оно в значительной степени влияет на иммунитет, а также на физическое и психологическое состояние организма. Мы считаем, что главной особенностью питания спортсменов должно быть использование натурального сырья для производства, которое будет иметь сбалансированный состав, а также оптимальное содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, которые необходимы для правильной работы мышц спортсменов и всего организма в целом.

#### *Список использованных источников*

1. [www.sportswiki.ru](http://www.sportswiki.ru) — Энциклопедия научного бодибилдинга.
2. «Питание для выносливости» Элен Колеман, пер. с англ. — Мурманск: Издательство «Тулума» 2005
3. [http://ru.wikipedia.org/wiki/Спортивное\\_питание](http://ru.wikipedia.org/wiki/Спортивное_питание)
4. «Питание для спортсменов» М.В. Арансон
5. <http://tkd.kulichki.net>

**Анна Колесник**

*ОКР специалист, специальность «Технологии питания»,  
научный руководитель — доцент С. Л. Колесниченко,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

### **СМУЗИ – БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Одной из современных задач ресторанной отрасли сегодня является разработка блюд и кулинарных изделий, обогащенных физиологическими функциональными ингредиентами, обладающими оздоровительными эффектами. Сочетание профилактической направленности продукта с нетрадиционным способом подачи особенно актуально. Техники молекулярной кухни позволяют объединить необычные форму и вкусовые сочетания с лечебно-профилактическими свойствами продуктов питания.

В молекулярной кулинарии техника сгущивания с использованием гидроколлоидов позволяет достигать невероятных результатов при приготовлении коктейлей и смузи. Мягкость и легкость текстуры сочетается с эффектом слоев и с использованием кусочками фруктов, которые словно «прячут» в напиток

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> <b>РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.</b> . . . . .	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> <b>ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.</b> . . . . .	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> <b>ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	49
<i>Вилорд Ереган</i> <b>СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ</b> . . . . .	54
<i>Виталий Черниенко</i> <b>СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.</b> . . . . .	60
<i>Анастасия Карплюк</i> <b>СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ</b> . . . . .	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> <b>СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ</b> . . . . .	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> <b>ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ</b> . . . . .	74
<i>Юлія Голубова</i> <b>ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ</b> . . . . .	76
<i>Мелания Маджар</i> <b>СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ</b> . . . . .	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> <b>ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	82
~~~~~	
<b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>	
~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> <b>СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОЇЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b> . . . . .	86

<i>Михаил Скубий</i> <b>МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ</b> . . . . .	89
<i>Екатерина Изченко</i> <b>СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ</b> . . . . .	92
<i>Анна Колесник</i> <b>СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.</b> . . . . .	95
<i>Неля Погуляка</i> <b>ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ</b> . . . . .	98
<i>Микола Пасека</i> <b>АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ</b> . . . . .	100
<i>Денис Миронов</i> <b>ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.</b> . . . . .	103
<i>К. Ю. Кормош</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА</b> . . . . .	105
<i>Максим Зорин</i> <b>ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ</b> . . . . .	109
<i>Оксана Ангелова</i> <b>РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> . . . . .	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> <b>ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?</b> . . . . .	115
<i>Наталья Скубий, Вікторія Шендрик</i> <b>АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> . . . . .	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> <b>ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ</b> . . . . .	122
<i>Юлія Гриценко</i> <b>ПРИБЛИЗЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА</b> . . . . .	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕННЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимірова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432