

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,
аспірантів і молодих учених з міжнародною участю**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

29 березня 2017 р.

Одеса

ТЭС

2017

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Дишкантюк О.В. – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор, зав. кафедри Готельно-ресторанного бізнесу.

Склад оргкомітету:

Тележенко Л.М. – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Салавеліс А.Д. – к.т.н., доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Саламатіна С.Є. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

Медведюк А.І. – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю (29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідає відповідність несуть автори

Соболева Анна, магістр, спец. «Технології продуктів бродіння і виноделія»
науковий керівник – к.т.н., доц. Саркісян А.О.
Одеська національна академія харчових технологій,
г. Одеса

АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И -ЭНОТЕРАПИИ В СПА-ОТЕЛЯХ

Гостиничный бизнес - один из самых быстро и успешно развивающихся в Украине и во всем мире. Отель - это идеальный вариант размещения и для тех, кто отправляется на отдых, и для тех, кого ждут деловые встречи. Нынешние гостиницы предлагают большой спектр услуг. Основной доход приносят продажи наиболее популярных услуг, таких как массаж, обертывания, процедуры по уходу за лицом, то есть спа - процедур. Основной причиной роста специалисты называют популяризацию здорового образа жизни, а также рост предложений подобных услуг со стороны отелей. Одну из развивающихся и перспективных спа-процедур считают ампело - и энотерапию (лечение виноградом, его компонентами и вином).

Энопродуктами, которые можно использовать для комплексного применения в ампело - и энотерапии являются энопорошки (высушенные виноградные выжимки для приготовления напитков), капсулы, пищевые волокна, биологически активные добавки, масла, винные ванны и т.д.

До недавнего времени самыми страшными врагами человека были различные инфекции. С изобретением современных лекарств и вакцин эта проблема отошла на дальний план, уступив место болезням, казавшимся до того не столь серьезными. Это заболевания сердечно - сосудистой системы; именно они на сегодняшний день являются основной причиной смертности в развитых странах. Среди них безусловно «лидерство» принадлежит ишемической болезни сердца (ИБС) и таким ее проявлениям как стенокардия и инфаркт миокарда. Разумеется, назвать людей совершенно беззащитными от этих заболеваний нельзя, методы лечения ИБС постоянно совершенствуются, и многие из них весьма

Одеська національна академія харчових технологій
ефективны, но нельзя недооценивать значение профилактических мероприятий. Естественно, первое за чем мы должны следить это за тем, что мы едим и пьем. Даже минимальная опасность при возникновении сердечно сосудистой недостаточности, судя по всему, предопределена множеством пищевых факторов. Но, единственный «продукт», положительную корреляцию, с которым можно было бы доказать является алкоголь, а точнее вино. Результаты всех проведенных в мире исследований абсолютно совпадают. При умеренном употреблении вина (от 125 мл до 500 мл в день) риск заболевания снижается.

Базируясь на этих исследованиях люди стали искать различные варианты использования и употребления вина. В результате возникла винотерапия (энотерапия). Винотерапия – французское открытие, последнее и уникальное слово методов оздоровления организма. В основе метода лежит использование производных виноградной лозы (виноградные листья, винные дрожжи, масло виноградных семян, кожица виноградной ягоды, виноградные экстракты). Целебный эффект винотерапии связан с наличием в винограде полифенольных соединений. Гидротерапия с вином показана как мужчинам, так и женщинам, она очень хорошо снимает нервное и мышечное напряжение, укрепляет кровеносные сосуды, активизирует кровообращение, улучшает обмен веществ в организме, что благотворно влияет на сердечно - сосудистую систему. Ванны с вином питают, увлажняют и смягчают кожу, улучшают ее структуру и цвет, обладают омолаживающим эффектом, помогают избавиться от целлюлита, повышают защитные функции организма. Для винотерапии используют гидромассажные ванны, которые наполняют морской, термальной или очищенной водопроводной водой с температурой 35-38 °С, и обогащая ее красным вином, вытяжками из семян, кожицы и листьев винограда, экстрактом красного винограда, винными дрожжами, медом, ароматическими маслами и экстрактами лечебных трав. Также еще используют ванну с шампанским - растворенный в воде углекислый газ в сочетании с гидромассажем усиливает кровоснабжение мышц и кожи. Это отлично повышает тонус.

Перед началом энотерапии рекомендуется сделать пилинг кожи, сочетая с различными видами массажей, обертываний, масок, уходом за лицом. Винные ванны принимают не раньше чем через 1-2 часа после еды и продолжительностью не более 25 минут. После окончания приятной процедуры достаточно промокнуть тело мягким полотенцем, массирующими движениями нанести увлажняющее или питательное средство, завернуться в махровый халат и отдохнуть 20-30 минут в спокойной обстановке. При мягком освещении на фоне приятной успокаивающей музыки ощущение праздника и гармонии добавит чай из лечебных трав и листьев винограда, или бокал вина. Внедрение такой услуги в отельном бизнесе, принесет удовольствие, приятное время проведения и пользу для здоровья посетителей.

1. Разуваев Н. И. //Комплексная переработка вторичных продуктов виноделия – М. : Пищевая пром-сть, 1975. – 168 с.
2. Шалыгин Л. Д. //Вино в восстановительной медицине и медицинской реабилитации / Под редакцией А. И. Труханова. - Москва, 2007. – 258 с.
3. Вторичные ресурсы [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/vtorichnye-resursy/46.htm>. - Название с экрана.
4. Вино и виноделие [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://eniw.ru/kompleksnaya-pererabotka-vtorichnogo-syrua-vinodeliya.htm>. - Название с экрана.
5. Винотерапия [Электронный ресурс]: - Режим доступа: http://medpnz.ru/page.php?al=vinnaja_vanna. - Название с экрана.
6. SPA [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <https://www.iglobe.ru/spa/wine-therapy>. - Название с экрана.
7. Винотерапия. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://spa.octarin.ru/spa/spa-technologies/vine/>. - Название с экрана.
8. Винные ванны. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <https://www.iglobe.ru/spa/bath/4210>. - Название с экрана.
9. Винные спа-ванны в Праге. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.pivnisp.cz/ru/wine-spa/>. - Название с экрана.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1.

ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнєцова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....	17

СЕКЦІЯ 2.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Коржяїн Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНЫ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.....	25
<i>Валигурский Александр</i> ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРИТ ФУДА В УКРАИНЕ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

<i>Шпак Тереза</i> ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....	44
<i>Болдирева Юлія</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....	47
<i>Медведюк Анастасія</i> АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....	49
<i>Черненко Софія</i> СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВЕ СПОРТИВНОЙ ДОБАВКИ.....	56
<i>Мостова Людмила</i> ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....	60
<i>Голіков Олександр</i> ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	61
<i>Білан Валерия, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....	68
<i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i> АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....	71
<i>Кормош Катерина</i> ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....	74

СЕКЦІЯ 3.

РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасюляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98