



**Міністерство освіти і науки України**

**Мукачівський державний університет**

**Київський національний університет харчових технологій**

**Луцький національний технічний університет**

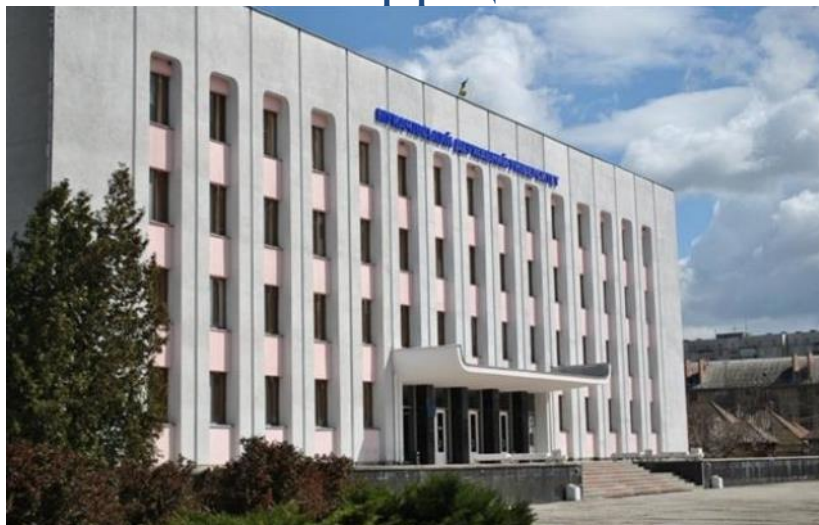
**ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

## **«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»**

**Тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної інтернет-  
конференції**



**Мукачево  
24 березня 2023 р.**

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів

Мукачівський державний університет

Факультет менеджменту та індустрії гостинності

Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

**РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ  
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ VI ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

24 березня 2023 р.

МУКАЧЕВО - 2023

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 3 від 26 квітня 2023 року)

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2023.- 77 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2023

## ЗМІСТ

### *Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку*

БАБАЄВА О. В. АНІМАЦІЙНИЙ СЕРВІС ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ У ГОТЕЛЯХ КАТЕГОРІЇ 3 *	8
ДЬОРДЯК В., УДВОРГЕЛІ Л.І. ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, СЬОГОДЕННЯ	9
КАПЛІНА Т.В., КАПЛІНА А.С. ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ – СКЛАДОВА СУЧАСНОЇ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ СВІТУ	10
КАЧАН О., ЧОРІЙ М.В. ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ НА 2023 РІК	12
ЛИПОВИЙ Д. В. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ НАБОРУ ПЕРСОНАЛУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	14
МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ ПОПУЛЯРНИХ РЕСТОРАННИХ ТРЕНДІВ 2022 РОКУ	15
ПАВЛИШИНЕЦЬ А., ГОЛОВКО О. М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ БУДИНКІВ ВІДПОЧИНКУ	16
ПАНЬКІВ М. М. ЕКОНОМІКА ВРАЖЕНЬ ЯК ГЛОБАЛЬНИЙ ТРЕНД В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	18
ПОНЕВАЧ Б., МІЛАШОВСЬКА О. І. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ	20
ШЕВЧЕНКО І., СИЛЬЧУК Т.А. РЕАЛІЇ СУЧАСНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	22
ЧАЙКОВСЬКА М.О., ПУШКА О.С. ПЕРЕВАГИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТІМБІЛДІНГУ ЯК ЧИННИКА ЗГУРТУВАННЯ КОЛЕКТИВУ	23

### *Секція 2. Харчові технології в індустрії гостинності*

ГРЕБЕЛЬНИК О.П., ЗАГОРУЙ Л.П. РОЗРОБЛЕННЯ СТРАВИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРАКТЕРУ ДЛЯ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	24
ГОЛОВКО О.М., УДВОРГЕЛІ Л.І. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОЦІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	26
ЖМУДЬ А.В. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ СПЕЦІЙ ТА ПРЯНОЦІВ В РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ	30
КАЛУГІНА І.М. ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТУ ДОБАВОК З ФЕЙХОА У РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	32
КАРПАЧОВ О.Ю., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА	33
ЛАЗАРЕНКО Н.А., БЛЕНЬКИЙ П.К. СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	35
ЛАЗАРЕНКО Н.А., КОЛЕСНІЧЕНКО С.Л. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	37
НАДТОЧІЙ В.М. ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ	38
СТЕБЛОВА С.О., СТУКАЛЬСЬКА Н.М. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ	40

### *Секція 3. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

МАТВІЙЧУК Л.Ю., СМАЛЬ Б.А., ЖАДЬКО О.А. ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД	
---	--

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	42
ПАШ В.Й., ІЛЬТЬО Т.І. СИСТЕМА ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ РЕКРЕАЦІЇ ТА ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	44
СКОПЕНКО Н.С. РИЗИКОВАНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	45
ЮРЧЕНКО Д., ЧОРІЙ М.В. АНАЛІЗ ДИНАМІКИ ТРАНЗАКЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТРАТЕГІЯ РОБОТИ У 2023 РОЦІ	47
<b>Секція 4. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу до реалій сьогодення</b>	
ГНИБІДА О., МІЛАШОВСЬКА О.І. УПРАВЛІННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ	50
ДЖУЛАЙ М.В. АДАПТАЦІЯ ЦІННІСНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ РОБОТОДАВЦЯ ДО РЕАЛІЙ СЬОГОДЕННЯ	52
КИРНІС Н.І. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПОЛТАВЩИНИ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	53
МОХАТІЙ Д., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. АНАЛІЗ РОБОТИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙНИ	55
ПЕТРИШИН Н.З., УДВОРГЕЛІ Л.І. ОСНОВНІ ФОРМАТИ ТА ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ	56
П'ЯНКОВ В.С. ФЕНОМЕН «ГОСТИННОСТІ» - ЯК ОЗНАКА ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІЇ	57
ХАУСТОВА І., ГОЛОВКО О.М. РОЗВИТОК САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ЗАКАРПАТТЯ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ	59
<b>Секція 5. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі</b>	
БОРОВИК Т., СИЛЬЧУК Т.А. ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНІСТЬ, ЯК ІННОВАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	60
ВЛАСЕНКО М., УДВОРГЕЛІ Л.І. ВИКОРИСТАННЯ ПЛАТФОРМИ «INSTAGRAM», «FACEBOOK», «TWITTER» ДЛЯ ЕФЕКТИВНОЇ ПРАЦІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ПЛЮСИ І МІНУСИ	61
ЗУБАР Н.М., КОСЯК І.В. «ЗЕЛЕНІ» ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	63
КОВАЛЬ З., СИДОРУК С.В. РЕБРЕНДИНГ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ	66
ЛЕПКІЙ М.І., ПОДОЛЯК В.М. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	67
ЛІПІНСЬКА К. В. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	69
МОРТОВ М., ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	71
НОВАК Є., МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І. ПОТЕНЦІЙНА ПРИБУТКОВІСТЬ ЯК ОСНОВА ДЛЯ МЕТОДИКИ КЛАСИФІКАЦІЇ УЧАСНИКІВ КЛАСТЕРУ ТУРИЗМУ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	73
ПЛЮЩ С.А., МОСКВІЧОВА О.С. ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ КОМАНДНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ У ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ	75

2. Салавеліс А.Д., Колесніченко С.Л., Козонова Ю.О., Поплавська С.О. *Технологія продукції ресторанного господарства. Підручник* – Одеса: «Освіта України», 2017,-312с.
3. *Service Management : Strategy and Leadership in Service Business, 3rd Edition* Richard Normann. (January 9, 2011), 256 pages.

УДК 664 696.4:613.2

НАДТОЧІЙ В.М.

кандидат сільськогосподарських наук, доцент  
Білоцерківський національний аграрний університет  
м. Біла Церква

### **ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРНОВИХ БАТОНЧИКІВ**

Раціональне харчування – це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей з урахуванням їх статі, віку, характеру праці та інших чинників. Воно сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високої фізичної та розумової працездатності, активному довголіттю [1].

Принципи раціонального харчування складаються з вимог до харчового раціону, режиму харчування і умов прийому їжі. До харчового раціону ставлять такі вимоги як енергетична цінність (калорійність) раціону, яка повинна покривати енергозатрати організму; він повинен мати належний хімічний склад (оптимальна кількість збалансованих між собою харчових речовин) [1].

Серед різноманіття «швидкої їжі» (fast food) особливе місце займають сухі сніданки – продукти з високим вмістом сухих речовин, повністю готові до споживання. Вони складають велику групу харчових продуктів, які виготовляються з різних зернових культур за екструзійною технологією – одною з прогресивних технологій перетворення натуральної сировини в нову, більш придатну до споживання форму [2].

Сьогодні на споживчому ринку представлений широкий асортимент продуктів екструзії (зернові палички та пластівці, кульки), а також коекструзії (зернові подушечки і батончики з різними наповнювачами). Проте хімічний склад даної продукції недосконалий з точки зору теорії раціонального харчування (надлишок вуглеводів, дефіцит білків, вітамінів, мінеральних речовин) [2, 3].

Наукові праці вітчизняних та закордонних вчених показали, що використання рослинної сировини у складі зернових продуктів є досить актуальним для забезпечення дефіциту організму людини в біологічно активних речовинах [2].

Метою роботи є вивчення харчової та енергетичної цінності зернових батончиків. Харчову та енергетичну цінність батончиків оцінювали відповідно до даних, зазначених на пакуванні.

За дослідження якості зернових батончиків було проаналізовано їх компонентний склад. Встановили, що зерновий склад батончиків є багатокомпонентним та складається з продуктів переробки злакових культур: кукурудзи, вівсу, пшениці та ячменю, що вносяться у вигляді пластівців, кульок, груп.

Залежно від фізичної активності для працездатного населення III групи (середньої фізичної активності), IV групи (високої фізичної активності) та V групи (дуже високої фізичної активності) середнього віку (30–39 років) добова потреба енергії згідно фізіологічних норм [4] становить для III групи 3150 ккал, IV групи – 3700 ккал, V групи – 3900 ккал.

Аналіз результатів дослідження (табл. 1) свідчить про те, що серед досліджених батончиків споживання зернового батончика торговельної марки Proteline superfood good energy BANANA (40 г) та батончика-мюслі Be-Fit з курагою (40 г) забезпечують найвищий відсоток енергії залежно від добової потреби згідно фізіологічних норм: для III групи 25,5 % і 17,5 %; IV групи – 21,7 % і 14,9 %; V групи – 20,6 % і 14,2 %.

Нижчою енергетичною цінністю характеризуються батончики торгівельної марки FITNESS BAR (30 г) та FITPLAN (30 г) з вишнею та журавлиною: для III групи 13,7 % і 13,5 %; IV групи – 11,6 % і 11,5 %; V групи – 11,1 % і 10,9 % добової потреби.

**Таблиця 1. Харчова та енергетична цінність продукту**

Торговельне найменування (марка) продукту	Харчова цінність в 100 г продукту, г					Енергетична цінність продукту, в 100 г продукту кДж/ккал	Енергетична цінність в масі продукту, кДж/ккал
	жири		вуглеводи		білки		
	всього	з них насичені жири	всього	з них цукри			
Батончик Proteline superfood good energy BANANA	18	3	51	7	28	2010/480	804/192
Злаковий батончик Fitness з шоколадом	9,6	3,6	60,1	17,8	7,6	1619/385	380/90,5
Батончик-мюслі Ve-Fit з арахісом та сухофруктами	17,5	4,9	63,3	27,2	7,1	1602/383	640/153,2
Батончик-мюслі Ve-Fit з чорницею	6,7	2,4	69,8	34,2	4,1	1335/319	534/127,6
Батончик-мюслі Ve-Fit з кокосом	10,0	4,1	67,4	31,4	4,9	1339/320	535,6/128
Батончик-мюслі Ve-Fit з курагою	7,0	2,4	68,5	32,3	4,3	1381/330	552,4/132
Батончик-мюслі Ve-Fit з чорносливом	7,0	2,5	69,7	35,2	4,0	1284/307	513,6/122,8
Батончик Ve-Fruit з ананасом та курагою	9,7	2,7	60,7	37,4	5,6	1477/353	443,1/106
Батончик FITNESS BAR з вишнею та журавлиною	6,0	1,21	71,0	1,28	5,5	1439/343	432/103
Батончик -мюслі FITPLAN з кокосом (добавка дієтична вітамінізована)	12,3	–	71,7	–	4,9	1701/102	425,2/25,5
Батончик -мюслі FITPLAN з вишнею та журавлиною (добавка дієтична вітамінізована)	6	–	71	–	5,5	1439/343	432/103

Отже, під час дослідження компонентного складу, харчової і енергетичної цінності зернових батончиків було встановлено, що основу продукту складають суміш зернових культур, зв'язуючий компонент, добавки (фрукти, ягоди, насіння, шматочки шоколаду). Склад зернової основи батончиків та фруктові наповнювачі впливають на харчову та енергетичну цінність продукту.

1. *Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я.* В.В. Брич, В.Й. Білак-Лук'янчук, Г.О. Слабкий та ін. Ужгород, 2020. 64 с.

2. Кордзая Н.Р., Ковалів І.О. Вивчення компонентного складу батончиків зернових, що реалізуються у торговельних мережах м. Одеса та Одеської області. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2019. Вип. 22. С. 74–80.

3. Зубар Н.М., Руть Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: практикум. К.: Центр учбової літератури. 2013. 208 с.

4. Наказ «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» 03.09.2017 № 1073.

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>.

УДК 637.521.47:634.653

СТЕБЛОВА С.О.

студентка

Національний університет харчових технологій

м. Київ

СТУКАЛЬСЬКА Н.М.

кандидат технічних наук, доцент

Національний університет харчових технологій

м. Київ

### **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ**

М'ясні січені напівфабрикати - порційний продукт, що виготовляється з подрібненої м'ясної сировини з додаванням інгредієнтів відповідно до рецептури страви або порційного виробу. Ринок напівфабрикатів відноситься до одного з сегментів м'ясопереробної галузі, який найбільш динамічно розвивається.

Основними споживачами є міські жителі, які купують напівфабрикати для економії часу та різноманітності свого раціону харчування.

М'ясні січені напівфабрикати користуються заслуженим визнанням споживача і з кожним роком займають дедалі міцніше місце у харчовому раціоні населення.

Технологічний процес і рецептура побудовані так, що для даного різновиду напівфабрикату використовується тільки та частина м'яса, яка за структурою тканини, вгодованості, якості та кулінарним властивостям суворо відповідає виробу.

Тема актуальна, оскільки м'ясні продукти є необхідним продуктом харчування у раціоні людини. М'ясо є основним джерелом енергії та містить усі необхідні поживні речовини.

Об'єктом дослідження є: «Шніцель рубаний» згідно збірнику рецептур №658.

Предметом дослідження є: удосконалення технології приготування «Шніцель рубаний», авокадо.

Мета даного дослідження - це розробка рецептури та оцінка якості удосконаленої страви на базі страви «Шніцель рубаний».

Згідно мети сформовані наступні завдання:

- обґрунтувати вибір сировини необхідної для приготування досліджуваних зразків;
- розроблення нової рецептури виробу;
- дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників досліджуваного виробу;
- розрахунок харчової цінності нового зразка.

В якості функціонального рослинного інгредієнту використовували авокадо.