



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний торгово-економічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»**

**Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Волинський національний університет
імені Л. Українки**

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

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



**Мукачево
5 квітня 2022 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 V ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

5 квітня 2022 р.

МУКАЧЕВО- 2022

ЗМІСТ

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

Л.І.УДВОРГЕЛІ, Н.З.ПЕТРИШИН РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ЕКО-ТЕНДЕНЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВАХ УКРАЇНИ	8
Т.В. КАПЛІНА, А.С. КАПЛІНА СТРАТЕГІЯ ІНТЕГРАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ	9
Н.І. КИРНІС, С.О. ДУДНИК КЕЙТЕРИНГ - АЛЬТЕРНАТИВНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ	12
О.С. МОСКВІЧОВА ПЕРЕТВОРЕННЯ ПРОСТОРУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ	13
Л.І. МЕДВІДЬ, К.ІЙБЕР МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	15
О.В. VOLODKO, N.V. ROGOVA PROSPECTS FOR THE INTRODUCTION OF SOCIAL INNOVATIONS IN THE HOTEL BUSINESS	17
Д.І. МОЛНАР-БАБІЛЯ, Л.І. УДВОРГЕЛІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ПРИВАБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	19
Л.О. ПОЛОЖИШНИКОВА, Т.Ю. СУТКОВИЧ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ БАРНОЇ ІНДУСТРІЇ У 2021 РОЦІ	21
В.М. КЛАПЧУК ЗАКЛАДИ РОЗМІЩЕННЯ СХІДНОЇ ГАЛИЧИНИ МІЖВОЄННОГО ПЕРІОДУ	22

Секція 2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі

М.З.ПАСКА, О.В.РАДЗИМОВСЬКА ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ У КОНТЕКСТІ СПОЖИВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСА РАВЛИКІВ	24
Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА, І.Ф. БЕЗПАЛИЙ ПОЖИВНІСТЬ АРАХІСУ СМАЖЕНОГО, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ КИЇВЩИНИ	25
О.П. ГРЕБЕЛЬНИК, Л.П. ЗАГОРУЙ СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ МЛИНЦІВ	27
ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	29
В.М. НАДТОЧІЙ, Н.В. РОЛЬ АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ	31
МОЛНАР-БАБІЛЯ Д. І., ЛУЖАНСЬКА Т.Ю. КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	33
Г.П. КАЛІНІНА, Т.І. ПАЛІЄНКО, О.В. СИДОРЕНКО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	35
О.М. ГОЛОВКО, І.О. ХАУСТОВА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	37

Секція 3. Музейна педагогіка: проблеми, сьогодення, перспективи

Т.В.КУЧІНКА МУЗЕЙНА ПЕДАГОГІКА, ЯК КОМПЛЕКСНА МІЖДИСЦИПЛІНАРНА ГАЛУЗЬ НАУКИ	39
М.В.ЧОРІЙ, ГОЛОВАЧКО В.В. УКРАЇНСЬКА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ПІД ЧАС РОСІЙСЬКОГО ВТОРГНЕННЯ 2022 РОКУ	41
О.О. МАЛЕЦЬ, Н.Б. МАЛЕЦЬ РОЛЬ МУЗЕЄЗНАВЧОЇ СПАДЩИНИ ТИВОДАРА ЛЕГОЦЬКОГО У ВИВЧЕННІ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК КРАЮ	44

Секція 4. Музеєзнавство і пам'яткознавство: регіональні проблеми і напрямки розвитку

М.В.ЧОРІЙ, Д.ДАЦЕНКО ВЕЛИКЕ РУЙНІВНИЦТВО: КУЛЬТУРНІ ВТРАТИ	
--	--

УКРАЇНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ	47
Л.І.УДВОРГЕЛІ, Д.І.МОЛНАР-БАБІЛЯ ІНТЕРАКТИВНА ВИСТАВКА ЯК НОВА ФОРМА РОБОТИ МУЗЕЇВ	50
К.М. ХАУСТОВА СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ МУЗЕЙНОЇ СПРАВИ	53
Секція 5. Музеезнавство у сфері гостинності	
ГОЛОВКО О.М., МІЛАШОВСЬКА О.І. АНАЛІЗ СУТНІСТІ ДІЯЛЬНОСТІ МУЗЕЇВ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	55
Т. І. ІЛЬТЮ РЕГІОНАЛЬНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ СТАНУ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ РЕКРЕАЦІЇ В УКРАЇНІ	56
Д.І. МОЛНАР-БАБІЛЯ, Л.І. УДВОРГЕЛІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ У МУЗЕЙНІЙ СПРАВІ	58

область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами.

На сьогоднішній день існує багато організованих гастрономічних подорожей. Під час гастрономічних турів турист може: скоштувати особливі страви національної кухні; брати участь в різних гастрономічних та кулінарних фестивалях; ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні у відповідності до сезонних особливостей, спробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів.

Як вказує Ганна Саркісян, популярними усе більше стає ресторанний туризм – суть якого полягає у відвідуванні популярних ресторанів певних регіонів, країн та ін. Туристи прагнуть відчувати особливості місцевої кухні і скоштувати ексклюзивні страви. Це стосується не тільки дорогих елітних ресторанів, а й простих, але душевних кав'ярень;

Мета роботи полягає у виявленні особливостей ресторанного туризму м. Львова, із концептуальним спрямуванням на делікатесні страви. А також у розробці ресторанного туру за відповідною концепцією закладу.

Об'єкт досліджень: ресторани «ФГ «Західний равлик», Tante Sophie Café Escargot, ФР «Tante Snails».

ФГ«Західний равлик». Пропонує нам широкий асортимент м'яса равлика, як готової продукції в харчових цілях. Відбувається масштабне спаровування та вирощування поголів'я равликів з метою подальшої переробки яєчок на ікру і слизу для фармацевтики та косметології..

«Tante Sophie» - це затишний ресторан в найкращих традиціях французького Провансу. Справжня насолода для гурманів: равлики із класичними французькими соусами, відмінна винна карта, ідеально стилізований інтер'єр. Вирушайте в маленький львівський Прованс до гостинної тітоньки Софії!

Третя локація ще більш цікава для туристів це безпосередньо дегустація делікатесного мяса равликів у фермерському господарстві. ФР «Tante snails».

Отже, нами запропоновано ресторанний тур мережею концептуальних закладів для гурманів делікатесних страв із м'яса равликів, які вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також креативною спрямованістю.

Література

1. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. – 239-241.
2. Басюк Д.І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". м. Київ, 29-30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с
3. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

УДК 665.325.2

Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА

кандидат с.-г. наук, асистент

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

І.Ф. БЕЗПАЛИЙ

кандидат с.-г. наук, старший викладач

Білоцерківський національний аграрний університет
м. Біла Церква

ПОЖИВНІСТЬ АРАХІСУ СМАЖЕНОГО, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ КИЇВЩИНИ

Всі харчові продукти в своєму складі мають містити велику кількість поживних речовин, які потрібні організму для підтримання життєдіяльності, розвитку та здоров'я людини [6, с. 294]. Вони мають бути в належній кількості, щоб забезпечити добру дію організму. До необхідної кількості компонентів належать вуглеводи, жири, протеїн, мінеральні речовини, вітаміни та інші біологічно активні речовини. [4, с. 226].

Одним із продуктів, який необхідний для фізіологічного розвитку організму, є представники горіхоплідних. Поживні властивості горіхів ще не зовсім розкриті, але їх використовують у харчуванні, а також у промисловому виробництві. Для виробництва кондитерських виробів, олії, різної косметології, приготуванні емульсій та медицині [3, с. 101].

Арахіс смажений є одним із харчових продуктів, що містить у своєму складі велику кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів різних груп та мінеральних речовин, які легко засвоюються [5, с. 167]. Цей продукт дуже цінний завдяки вмісту жирів та ненасичених кислот, що допомагають у боротьбі з багатьма різними захворюваннями, такими як цукровий діабет, серцево-судинні, депресії, інсульт, фізичне виснаження та неврози [1, с. 133].

Завдяки своїй поживності арахіс можуть вживати вегетаріанці та любителі м'ясної продукції, що забезпечить організм амінокислотами, вітамінами різних груп та мінеральними речовин, які потребує організм людини. Також арахіс споживають у смаженому, свіжому, солоному та глазурованому вигляді. [2, с. 1648].

У тезах представлені результати наукових досліджень поживної цінності арахісу смаженого солоного різних виробників, що використовують для споживання в готельно-ресторанних комплексах Київщини.

Зразки для досліджень брали із арахісу сорту Спеніш смажено солоного різних виробників (Big Vov, Felix Peanuts та Козацька Слава), які були придбані у готельно-ресторанних комплексах розташованих на маршруті Київ-Одеса та в м. Біла Церква. Дослідження проводили у м. Львів в умовах лабораторії Державного науково-дослідного контрольного інституту ветпрепаратів та кормових добавок. Для визначення поживної цінності застосовували різні методики, відповідно до встановленого показника. Результати подані на (рис.1, 2).

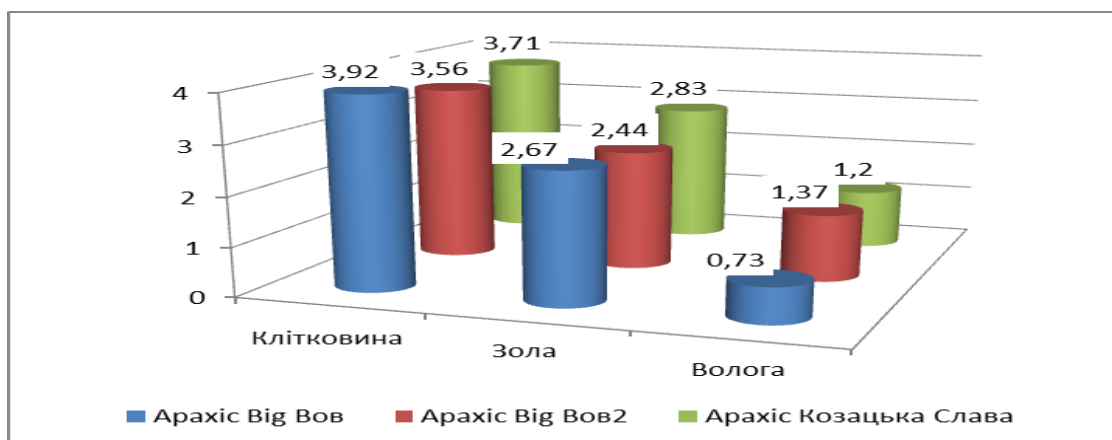


Рис.1 – Поживна цінність арахісу смаженого солоного

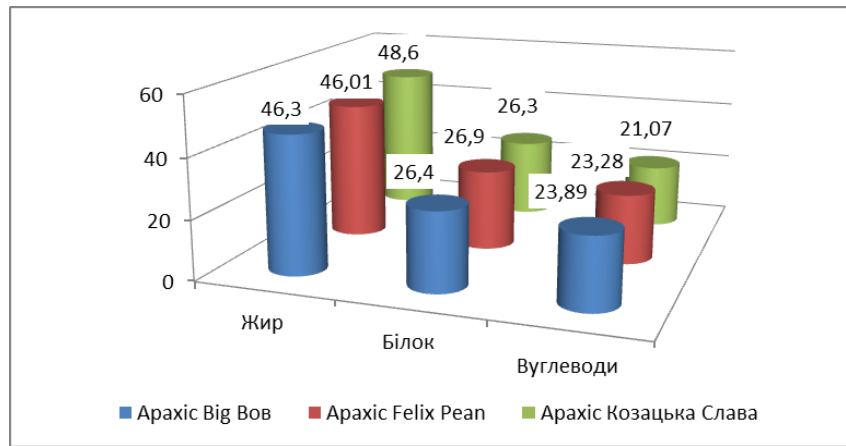


Рис.2 – Поживна цінність арахісу смаженого солоного

За встановленими результатами видно, що вміст поживної цінності у всіх зразках, має дуже хороші показники. Вміст вологи, білка, жиру та клітковини у арахісах різних виробників, які були взяті для наших досліджень Big Bov, Felix Peanuts та Козацька Слава становлять від 0,73 до 1,37 %, від 26,3 до 26,9, від 46,01 до 48,6 г/100 г продукту та від 3,56 до 3,92 %.

Література

1. Alper C., Mattes R. Peanut consumption improves indices of cardiovascular disease risk in healthy adults / J. Am. Coll. Nutri. 2003. Vol. 22. P. 133–141.
2. Settaluri V. S. et al. Peanuts and Their Nutritional Aspects – A Review / Food and Nutrition Sciences. 2012. Vol. 3. R. 1644–1650.
3. Dubinina A.A. Doslidzhennia khimichnoho skladu ta otsinka yakosti sortiv arakhisu, adaptovanykh do vyroshchuvannia v Ukraini: monohrafiia / A.A. Dubinina, S. O. Lenert, O. O. Khomenko, N. I. Cherevychna. Elektron. dani. Kh. : KhDUKhT, 2017. 101 s.
4. Zubar N.M. Osnovy fiziologii ta hihieny kharchuvannia: Pidruchnyk. K.: Tsentr uchbovoi literatury. 2010. 226 s.
5. Romanova S.V. ta in. Biologichno aktyvni rehovyny arakhisa kulturnoho. / «Planta + Nauka, Praktyka ta osvita» Materialy mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii. Kyiv, 2021. S.165–169.
6. Simakhina H.O., Ukrainets A.I. Innovatsiini tekhnologii ta produkty: ozdorovche kharchuvannia. K.: NUKhT, 2010. 294 s.

УДК 664.6.002.2

О.П. ГРЕБЕЛЬНИК

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

Л.П. ЗАГОРУЙ

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

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ МЛИНЦІВ

Борошняні вироби – є традиційними стравами української кухні. Серед них особливе місце займають млинці. Їх унікальність полягає в тому, що вони одночасно