



**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

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 4 від 18 квітня 2022 року)

П 26

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2022.- 59 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, 2022

Організаційний комітет:

Голова організаційного комітету:

Щербан Т.Д. – ректор Мукачівського державного університету, Заслужений працівник освіти України, доктор психологічних наук, професор.

Заступники голови організаційного комітету:

Гоблик В.В. – перший проректор Мукачівського державного університету, Заслужений економіст України, доктор економічних наук, професор;

Мілашовська О.І. – завідувач кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, доктор економічних наук, професор.

Члени організаційного комітету:

Удворгелі Л.І. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, відповідальний секретар;

Лепкий М.І. – кандидат географічних наук, доцент Луцького національного технічного університету, член оргкомітету;

Капліна Т.В. – доктор технічних наук, професор Полтавського університету економіки і торгівлі, член оргкомітету;

Клапчук В.М. – доктор історичних наук, професор ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», член оргкомітету;

Соскіда І.М. – завідувач лабораторіями кафедри готельно-ресторанної та музейної справи, технічний секретар.

ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку
2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі
3. Музейна педагогіка: проблеми, сьогодення, перспективи
4. Музеєзнавство і пам'яткознавство: регіональні проблеми і напрямки розвитку
5. Музеєзнавство у сфері гостинності

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

- чорний шоколад, какао. 40 грамів шоколаду на день допомагають долати стрес;
- лимони. Цитрусові покращують настрій та насичують організм поживними речовинами;
- ромашка. Ромашковий чай корисно вживати перед сном, адже він підвищує в організмі рівень гліцину, амінокислоти, що заспокоює нервову систему.

Особливу увагу потрібно звернут увагу на достатнє пиття рідини, так як достатнє споживання рідини є однією з обов'язкових умов для належної фізичної і розумової активності людини. Поряд з цим, потрібно дотримуватися правил харчової безпеки, зокрема чистоти, обирати якісні та безпечні харчові продукти. Харчова безпека включає всі етапи поводження з їжею до її споживання.

Література

1. Великий тлумачний словник сучасної української мови / Уклад. І голов. Ред. В.Т. Бусел. – К.; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2004. – 1440 с.
2. http://megalib.com.ua/content/10316_Likyvalne_harchyvannya.html
3. <https://socportal.info/ru/news/kakie-produkty-rekomenduiut-upotrebyat-liudyam-kotorye-zhivut-v-stress>

УДК 664.661.2

В.М. НАДТОЧІЙ

к. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

Н.В. РОЛЬ

к. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ

Дієтичне харчування у наш час набуває великої актуальності, враховуючи зростання розповсюдження генетичних та алергійних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корегування харчування, є целиакія. Целиакія (celiac disease) – це спадкове аутоімунне захворювання дітей і дорослих, що виникає внаслідок постійної непереносимості клейковини (глютену). Глютен – білковий комплекс, що міститься у верхніх оболонках зерен пшениці, жита та ячменю. Овес не містить глютен, однак деякі його сорти містять споріднені за складом речовини, які вступають в реакцію з антитілами до глютену. Целиакія зустрічається у всіх країнах світу і безперечно пов'язана з вживанням згаданих злаків [1, с. 45]. Єдиним способом лікування цього захворювання і профілактика всіх його важких ускладнень є строге і довічне дотримання безглютенової дієти.

За кордоном і в нашій країні випускають доволі широкий асортимент безглютенових продуктів, які заміняють хліб, борошно, печиво, макаронні вироби. Для маркування аглютенової лінії продуктів використовують символ «перекреслений колосок» та позначення «gluten-free». За вимогами Codex Alimentarius ВООЗ, безглютеновими вважають продукти, які містять менше 20 ppm після видалення глютену в процесі виробництва. Для повноцінної заміни глютену вмісних продуктів у раціон людини з целиацією можна і потрібно вводити нетоксичні злакові: рис, гречку, кукурудзу, пшоно. Безпечні також борошно і крохмаль з картоплі, батату, гороху, сої, горіхів [1, с. 48].

Асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має високу ціну. Тому

використання безглютенової борошняної сировини, розроблення і впровадження на вітчизняному ринку безглютенових борошняних кондитерських виробів, особливо у готельно-ресторанному бізнесі, є актуальним і своєчасним завданням.

Дослідження вчених показали значну перевагу «безглютенового» борошна – гречаного, кукурудзяного, за виключенням рисового, відносно якості пшеничного борошна. Рисове та пшеничне борошно суттєво відрізняються за кількісним та якісним складом білка [2, с. 69–73]. Вміст білків у рисовому борошні менший, ніж у пшеничному, що може впливати на його хлібопекарські властивості і потребуватиме використання спеціальних харчових добавок або додаткового введення білкововмісних компонентів під час його використання.

Гречане борошно вирізняється високим вмістом незамінних амінокислот, за лізином і треоніном гречка переважає й пшеницю, й рис та наближається до соєвих білків, а за вмістом валіну поступається лише рису та може бути прирівняне до коров'ячого молока, а за лейцином – до яловичини, за вмістом феніланіну і триптофану – не поступається продуктам тваринного походження [3, с. 5].

Цікавим для харчової галузі є борошно з черемхи. Дана сировина містить дубильні речовини, флавоноїди, фітонциди, антиоксиданти які здатні нейтралізувати дію вільних радикалів, знижувати ризик виникнення злоякісних утворень, сприяють зміцненню стінок кровоносних судин, володіють активною протимікробною дією. Борошно черемхи містить значну кількість незамінних амінокислот (лейцину, валіну, фенілаланіну), тому є перспективною сировиною для виробництва хлібобулочних виробів [4, с. 25].

Іноземними вченими запатентовано виготовлення борошна з насіння коноплі для виробництва функціональних продуктів харчування, використання яких сприяє підвищенню рівня ліпопротеїдів високої щільності та стабілізації рівнів інших гліцеридів та ліпопротеїдів [5, с. 153]. Конопляне борошно представлене багатим вітамінним складом, що представлений жиророзчинними (каротиноїди, Е, Д, К) і водорозчинними (групи В, С) вітамінами. За вмістом мінеральних речовин борошно містить більшість необхідних нутрієнтів (цинк, магній, залізо, фосфор, марганець, сірка, калій, кальцій, хлор). Також в його складі, в оптимальному співвідношенні (1:3) присутні поліненасичені жирні кислоти Омега-3 і Омега-6 [4, с. 25].

Амарантове та льняне борошно не містять глютену й характеризується високим вмістом фізіологічно повноцінних білків, харчових волокон, вітамінів, макро- і мікроелементів, поліпшеним жирнокислотним та амінокислотним складом. Амарантове борошно містить білок близький до складу ідеального [6, с. 228], а також сквален, який володіє імуностимулюючими, антиокислювальними властивостями, багато токоферолів і незначну кількість антипоживних речовин [7, с. 56]. На відміну від зерна амаранту, насіння льону містить незначну кількість токоферолів і потребує температурної обробки для інактивації лінамарину [7]. Проте льняне борошно збагачене білком, слизами, целюлозою, лігнінами, які, зокрема, виступають як ефективні ентеросорбенти [6, с. 229].

Для виробництва безглютенових кексів у наукових роботах [8, с. 38] встановлене оптимальне співвідношення кукурудзяного та амарантового борошна в рецептурі, що становить 10–12,5:90–87,5, рисового й амарантового борошна – 17,5:85–82,5. Проте в більшості випадків для виробництва печива застосування амарантового борошна в рецептурах досить обмежене, що не дозволяє суттєво підвищити біологічну цінність продуктів.

У зв'язку з розвитком ресторанного бізнесу все більш актуальною стає розробка технологій борошняних кулінарних виробів та страв спеціального призначення для кафе, ресторанів, їдалень та інших закладів ресторанного господарства. Тісто з лляного борошна рекомендується використовувати для виробництва пельменів, вареників, хінкалей, мантів, піци для безглютенового харчування.

Таким чином, з огляду на тенденцію здорового та дієтичного харчування перспективним є розробка нових рецептур хлібобулочних виробів із використанням безглютенових борошняних композицій, що надасть можливість розширити асортимент високоякісної і конкурентоспроможної продукції із заданими властивостями.

Література

1. Горобець А.О. Особливості харчування дітей при целиакії. Медицина транспорту України. 2015. № 3–4. С. 45–50.
2. Гірняк Л.І., Полотай Б.Я. Сучасні тенденції виробництва безглютенових макаронних виробів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки». 2019. № 22. С. 69–73.
3. Stetsenko N., Kraevska S. Substantiation of expediency of gluten-free foodstuffs production in Ukraine. Theoretical achievements for practice: Proceedings of XXVIII International scientific conference. Morrisville: Lulu Press., 2018. P. 5–11.
4. Дзюндзя О.В., Звагольська К.М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. Таврійський науковий вісник. 2021. №1. С. 22–29.
5. Конопляна сировина: нові перспективи для харчової промисловості / Н.В. Роль, В.М. Надточій В.М., А.Д. Цебро та ін. Збірник наукових праць Білоцерківського національного аграрного університету. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2021. № 1. С.152–158.
6. Миколенко С., Захаренко А. Дослідження впливу амарантового та льняного борошна на якість печива. Технічні науки та технології. 2020. № 1 (19). С. 228–240.
7. Ружилю Н.С. Использование семян амаранта в хлебобулочных изделиях. Пищевая промышленность. 2015. № 12. С. 56–58.
8. Егорова Е.Ю., Резниченко И.Ю. Разработка пищевого концентрата – полуфабриката безглютеновых кексов с амарантовой мукой. Техника и технология пищевых производств. 2018. Т. 48. № 2. С. 36–45.

УДК 640.4:005.334-044.382(043.2)

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д. І.

кандидат хімічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

ЛУЖАНСЬКА Т.Ю.

кандидат географічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м. Мукачево

КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Карантин навесні 2020-го, війна 2022р. завдала збитків, заморожування діяльності, побоювання втратити роботу й загальний страх на тлі того, що відбувається.

Надзвичайно постраждала й ресторанна галузь. За підрахунками соціологів, у середньому тільки 25% гостей готові повернутися в улюблені заклади після їх відкриття.

Карантин, який торкнувся й ресторанної галузі, призвів до того, що велика кількість співробітників цієї сфери стала безробітними. Це головне. Це сталося через те, що не всі ресторани пережили двомісячну кризу. Наприклад, маленькі кафетерії, кондитерські найчастіше відкриваються в орендованих приміщеннях, на кредитних умовах. Їм просто було важко впоратися з такою фінансовою історією. Деякі ресторани закрилися або скасували своє заплановане відкриття. Без роботи залишилося багато потенційних співробітників.