



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Львівський інститут економіки та туризму
Полтавський університет економіки і торгівлі**

**«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ:
ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА, ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ»**

*Тези доповідей всеукраїнської науково-
практичної конференції*



Мукачево

21 березня 2018 р.

Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку

Мукачівський державний університет

**Факультет туризму та готельно-
ресторанного бізнесу**

Кафедра готельно-ресторанної справи

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ:
ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА, ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

21 березня 2018 р.

МУКАЧЕВО 2018

УДК 640.4(477)(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет
Вченою радою Мукачівського державного університету
(протокол № 9 від 29 березня 2018)

П 26

Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- 114с.

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(477)(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, 2018
ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Голова організаційного комітету:

Щербан Тетяна Дмитрівна - ректор, Мукачівський державний університет, Заслужений працівник освіти України, доктор психологічних наук, професор.

Заступники голови організаційного комітету:

Гоблик Володимир Васильович - перший проректор, Мукачівський державний університет, Заслужений економіст України, доктор економічних наук, професор;

Мілашовська Ольга Іванівна - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи, Мукачівський державний університет, доктор економічних наук, професор.

Члени організаційного комітету:

Лужанська Тетяна Юрївна - декан факультету туризму і готельно-ресторанного бізнесу, кандидат географічних наук, доцент;

Головко Ольга Миколаївна – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи;

Гоблик-Маркович Надія Михайлівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи;

Молнар-Бабіля Джосія Імреївна – кандидат хімічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи;

Рубіш Марина Андріївна – кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи;

Ільтьо Тетяна Іванівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи;

Чорій Мирослава Василівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи;

Секретар: **Соскіда І.М.** завідувач лабораторіями кафедри готельно-ресторанна справа.

«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ: ТЕОРІЯ, ПРАКТИКА, ІННОВАЦІЯ РОЗВИТКУ»

ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

- 1. ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ.**
- 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.**
- 3. РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.**
- 4. СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНОМУ ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**
- 5. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.**
- 6. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ: ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ.**
- 7. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ.**

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ.

Гоблик-Маркович Н.М. Напрями формування сучасної маркетингової стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.....	9
Кампов Н.С., Касинець О.В. Знайомство з національною кухнею – головний елемент гастрономічних турів.....	11

Капліна Т.В., Столярчук В.М., Капліна А.С. Підприємство готельного господарства як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.....	13
Ільтьо Т.І. Зміст стратегічного управління у готельному господарстві.....	15
Пігош В.А. Особливості обліку витрат в готельно-ресторанному господарстві.....	17
Серьогіна І.Ю. Перспективи розвитку готельного бізнесу на Криворіжжі.....	19
Тищенко О.Л. Особливості підвищення якості надання послуг у готельно-туристичних комплексах	21
Хаустова К.М. Стратегія адаптації підприємств сфери послуг до змін у зовнішньому середовищі.....	23

СЕКЦІЯ 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.

Басараб М.І. Організація сучасних логістичних процесів на підприємствах готельно-ресторанного господарства.....	25
Завідна Л.Д. Конкурентоспроможність підприємств сфери готельних послуг.....	26
Кампов Н.С., Медвідь Л.І. Велнес-готелі як складова сучасної інфраструктури туризму.....	28
Кампов Н.С., Махлинець С.С. Агосадиба – основний засіб розміщення туристів у сільській місцевості.....	30
Лотоцька-Дудик У.Б. Концептуальні ресторани як перспективний напрямок розвитку готельно-ресторанного бізнесу.....	32
Рогова Н.В., Рибаків С.С., Куш Л.І. Упровадження організаційних нововведень у готелях України	34
Чорій М.В. Аналіз та перспективи розвитку готельного господарства України.....	36
Стегней М.І., Архангельська А.-М.І. Сталий розвиток туристичного сектору національної економіки.....	38
Scherban T.D., Demyan Ya. Yu. Hotel and restaurant business development in Ukraine: modern state and trends.....	40

СЕКЦІЯ 3. РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Виноградов Г.М., Намлієв Є.В. Поглиблене історичне обґрунтування як засіб посилення туристичної привабливості регіону: на прикладі Середнього Подніпров'я.....	43
Коробейникова Я.С., Дехтяр Ю.Л. Розробка геотурів як нових форм рекреаційної діяльності у Верховинському національному природному парку.....	45
Коробейникова Я.С., Долгопола Г.Є., Зоріна Г.П. До питання формування нових туристичних продуктів у м. Івано-Франківську.....	47
Кучінка Т.В. Понятійно-категоріальний апарат антикризового управління в туризмі.....	49
Малець О.О., Малець Н.Б. Етика ділового спілкування в рекреаційному туризмі Закарпаття в місцях компактного проживання нацменшин краю.....	51
Мілашовська О.І., Шитікова Т.В. Розвиток сфери гостинності в регіоні	53

Папп В.В., Лужанська Т.Ю., Бошота Н.В. Економічний потенціал підприємств туристичної сфери України	55
Попфалуші В.Я. Малий та середній бізнес в туризмі на шляху до євроінтеграції.....	57
Проскура В.Ф., Максютова О.В. Розробка механізму управління туристично-рекреаційним комплексом регіону.....	59

СЕКЦІЯ 4. СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНОМУ ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Пугач Д.К., Малкіна В.Ю., Шувар Н.М. Діяльність еко-готелів як інноваційна концепція гостинності у світі та Україні.....	61
Пугачевська К.С. Розвиток сфери послуг в умовах постіндустріальної економіки.....	63
Сусол Н.Я., Джурик Н. Р-Й. Зміна форм організації виробництва як інновації технологій ресторанного господарства.....	64

СЕКЦІЯ 5. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Бомба М.Я., Груба І.Т. Використання нетрадиційної сировини у розробці напоїв оздоровчого спрямування.....	67
Бомба М.Я., Кварцяна Х.І. Зміна розширення асортименту молочних страв функціонального спрямування.....	69
Вороніна В.О., Івашків Л.Я. Удосконалення технологій приготування десертів із використанням гомогенізатора Rascojet.....	70
Івашків Л.Я., Даража В.О. Удосконалення технологій харчової продукції на основі використання сировини із протираковими властивостями.....	72
Молнар-Бабіля Д.І. Визначення важких металів в харчових продуктах.....	74
Мошовська О.В., Івашків Л.Я. Використання функціональної сировини при приготуванні начинок для святкових борошняних виробів	76
Капліна Т.В., Дудник С.О. Гарбузове насіння та листя салату - підвищення харчової та біологічної цінності кексів.....	78
Пітик О.В., Бабяк Р.О. Формування довіри споживачів до молекулярної кухні: маркетинговий аспект.....	79

СЕКЦІЯ 6. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ: ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ.

Дзяна О.С. Педагогічні технології формування професійної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування	82
Лизанець А.Г. Управління персоналом в індустрії гостинності: тенденції проблеми та перспективи.....	84
Рубіш М.А. Особливості кадрового забезпечення закладів ресторанного	

господарства.....	86
Феср О.В. Проблеми кадрового забезпечення в готельно-ресторанній індустрії.....	88
Щербан Т.Д., Брецько І.І., Марушка В.Я. Дослідження емоційного вигорання у майбутніх фахівців сфери гостинності.....	89

СЕКЦІЯ 7. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ.

Білак Г.Г. Впровадження інноваційних технологій в управління готельним підприємством.....	91
Братюк В.П. Інновації страхування в туризмі.....	93
Гоблик В.В. Особливості розвитку інноваційної діяльності в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.....	95
Домище-Медяник А.М., Колонтай К.А. Моделювання інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства.....	97
Лінтур І.В. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу.....	99
Машіка Г.В., Кузьма В.І., Чорій Ю.І. Застосування альтернативних видів опалення на підприємствах сфери гостинності.....	102
Паулик А.Я. Роль інноваційних кластерів у розвитку туризму та рекреації регіону.....	104
Пугачевська К.Й. Сучасні технології в управлінні підприємствами сфери послуг.....	106
Фіногєєва С.М., Колосінська Н.М. Інноваційні підходи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні	108

СЕКЦІЯ 1.

ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ.

Т.В. КАПЛІНА
доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,
В.М. СТОЛЯРЧУК
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,
А.С. КАПЛІНА
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
м. Полтава

ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВНИЙ СУБ'ЄКТ РЕАЛІЗАЦІЇ НОВОВВЕДЕНЬ У ГАЛУЗІ

Інноваційна діяльність за масштабами прояву може реалізовуватися як на світовому рівні, так і на рівні галузі чи окремо взятого підприємства. До таких підприємств належать об'єкти різної форми власності, різної потужності, що мають майнову відокремленість, організаційну єдність, самостійну майнову відповідальність і виступають суб'єктами всіх наданих їм прав та обов'язків, діючи на основі статуту чи договору.

Підприємство готельного господарства – це безпосереднє, конкретне середовище, в якому здійснюється інноваційний процес від народження ідеї до її реалізації. Зовнішнє середовище будь-якого підприємства безперечно впливає на його діяльність, у т.ч. й інноваційну, зумовлює нові науково-технічні рішення щодо задоволення поточних і нових потреб, які постійно виникають. Прогнозування чинників зовнішнього середовища не детерміноване, тому й поведінка готельного підприємства, як економічної системи, за таких умов до певної міри невизначена. Підприємство як відкрита виробничо-інноваційна система за [1] представлено на рис. 1.

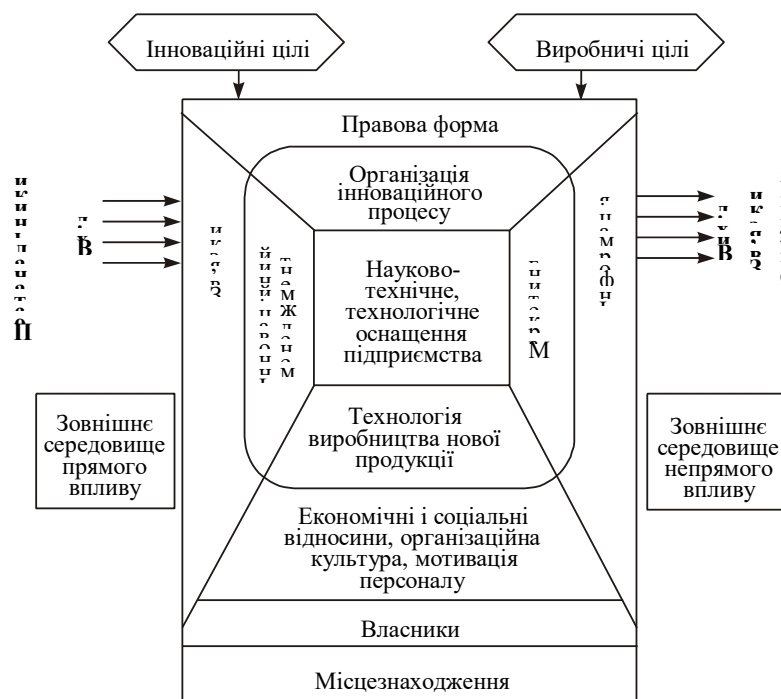


Рис. 1. Підприємство як відкрита виробничо-інноваційна система [1]

Така система указує на наявність достатніх умов для легкої інноваційної діяльності засобу розміщення й нововведення будуть зустрінуті та впроваджені без опору. Проте це лише на перший погляд. Добре відомо, що впровадження потребують значних фінансових витрат, затрат часу й сил. І навіть при цьому вони не завжди приносять бажаний прибуток. Тому виникає питання: наскільки існуючі виробничі системи відкриті для нововведень? На сьогодні ще не розроблена загальновизнана теорія, яка б дала змогу цілком охопити різноманітні види взаємодії нововведення та підприємства й відповісти на зазначене питання.

Засоби розміщення здебільшого прагнуть впроваджувати такі нововведення, які забезпечують відносно великі масштаби випуску продукції чи надання послуг і виправдовують необхідні витрати та забезпечують економічне зростання, підсилюють

конкурентоспроможність, покращують перспективи. Тому на сьогодні існує тенденція до впровадження на вітчизняних готельних підприємствах інновацій з мінімальним ризиком змін. У зв'язку з цим, першочерговим завданням вищого керівництва засобу розміщення є розроблення концепції світогляду та пріоритетів у сфері інновацій. При цьому як найважливіше завдання розглядають, поряд із прибутком, й інновацію. Для забезпечення його досягнення як основні загальні цілі засобу розміщення виділяють:

- розвиток конкурентних переваг;
- усунення існуючих недоліків (ліквідація структурних і функціональних диспропорцій, зменшення витрат, збільшення прибутку, підвищення якості продукції тощо);
- використання сприятливих зовнішніх умов;
- відведення зовнішніх загроз (недоброзичливого поглинання, недобросовісної конкуренції, диктату монополістів тощо).

Такі цілі підприємства готельного господарства знаходять своє відображення в інноваційній політиці підприємства. Термін «політика» широко застосовується в суспільній та економічній діяльності. У загальному розумінні політика – це сукупність принципів, здійснення яких дозволяє досягти цілей підприємства. Як принципи розуміють початкове положення або основне, непорушне правило діяльності, що встановлює певне розпорядження (порядок дій) або зобов'язує виконати певні умови (рішення). Інноваційна політика засобу розміщення визначає зв'язок між розвитком готельного підприємства та напрямками його інноваційної діяльності.

Як основні принципи для формування інноваційної політики засобу розміщення можуть бути: переважання стратегічної спрямованості, орієнтація на потреби ринку, цілеспрямованість, комплексність, планомірність, інформаційна забезпеченість.

Отже, інноваційна політика має формувати умови для створення та збереження тривалих конкурентних переваг підприємства. Це у свою чергу вимагає прогнозування розвитку ринкової ситуації в довгостроковому періоді. Тому інноваційну діяльність доцільно планувати в межах обраної загальної стратегії підприємства, а реалізація інновацій повинна забезпечувати досягнення стратегічних цілей.

І. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / Н. В. Краснокутська. – Київ : КНЕУ, 2003. – 540 с.

УДК 005.591.6:640.4(477)

Н.В. РОГОВА

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

С.С. РИБАКОВА

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

Л.І.КУЩ

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,

м. Полтава

УПРОВАДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ НОВОВВЕДЕНЬ У ГОТЕЛЯХ УКРАЇНИ

Проблеми інноваційного розвитку готельних підприємств є малодослідженими. Значною мірою це пов'язане з тим, що довгий час і сам рекреаційно-туристський комплекс залишався на периферії наукового спостереження. З початком економічних реформ протягом 90-х рр. XX ст., з'явилася гостра потреба в системному вивченні загальних і специфічних властивостей готельного бізнесу, його організації, закономірностей розвитку й керування, міжгалузевих та інфраструктурних взаємозв'язків. На перший план вийшли проблеми пошуку інвестицій, на базі яких міг би здійснюватися розвиток готельних підприємств відповідно до міжнародних стандартів комерційної гостинності.

Однак сучасна економічна теорія дотепер пропонувала рішення цих проблем переважно для галузей матеріального виробництва. Специфіка готелів у цьому плані поки адекватно не відбита. Готельні інновації продовжують аналізуватися лише у вузькому спектрі додаткових послуг, які може зробити готель своїм клієнтам, а її інвестиційний розвиток продовжує залишатися за межами комплексного економічного аналізу. В умовах підвищеного попиту на послуги розміщення для різних категорій туристів незмірно зростає потреба в дослідженні інноваційного розвитку з погляду організації інноваційних процесів усередині підприємства та їхньої федеральної підтримки, обґрунтування критеріїв новизни під час упровадження інвестиційних проектів у готелях різної категорії, формування й використання інвестиційних ресурсів. Нині в регіональній економіці недостатньо враховуються й реалізуються інвестиційні можливості для розвитку рекреаційно-туристського комплексу, засобів розміщення, особливо, готелів[1].

Для дослідження проблеми інноваційного розвитку готельної індустрії розглядалися фундаментальні основи впровадження заходів науково-технічного прогресу, його економічна сутність, взаємозв'язок із підприємницькими процесами. Це обумовило звертання до праць Й. Шумпетера, П. Ф. Друкера, А. И. Анчишкіна, Н. Кондратьєва, М. Делягіна, Д. И. Кокуріна, Ю. В. Яковца.

Для здійснення зазначеної мети необхідно вирішити такі завдання дослідження:

- конкретизувати основні ознаки інноваційного розвитку готельних підприємств;
- виявити специфічні особливості готельних інновацій, довести їхню соціально-рекреаційну природу та зв'язок з інноваціями в туризмі;
- запропонувати моделі інноваційного розвитку готелів і дослідити організаційні особливості їхньої реалізації;
- обґрунтувати галузеві особливості інвестування інноваційної діяльності готелів;
- проаналізувати й систематизувати види інвестиційних стратегій готельних підприємств, виявити їхні специфічні ознаки.

Сучасний менеджмент готельної сфери застосовує новітні системи управління готелями. Вони дозволяють вирішувати низку проблем в інформаційному забезпеченні готельних технологій, виконувати маркетингові дослідження і контролювати результати просування турпродукту, накопичувати дані про обсяги операцій, туристичних партнерів і постійних клієнтів. Підключення до міжнародних комп'ютерних систем бронювання дозволяє готельним підприємствам виходити на нові ринки.

У сфері готельного господарства комп'ютерні системи резервування готельних місць мають характер національних комп'ютерних мереж або корпоративних мереж бронювання.

Система національних комп'ютерних мереж діє дуже ефективно. Бронювання виконується через багатоканальну безкоштовну телефонну мережу, підключену до центрального комп'ютерного офісу. Центр контролює наявність і рух місць у всіх готелях, що входять до системи. Замовлення, зміни й ануляції виконуються швидко й без проблем. За відсутності місць в одному готелі автоматично пропонується розміщення в іншому, поблизу. При цьому операційні й управлінські витрати є мінімальними. Прикладом мережі такого типу може бути англійська Travelodge Chail.

Готельне господарство з індустрії малих підприємств, що перебували практично у приватному володінні та здійснювали управління на незалежній основі, трансформовується в сучасну індустрію з такими різноманітними способами володіння і керування, як: франчайзинг, партнерство, оренда й керування за контрактом.

Франчайзинг як система господарювання широко застосовується в індустрії гостинності. Його суть полягає в тому, що компанія залучає кошти «зі сторони» та за їх допомоги розвивається набагато швидше, ніж на свої власні кошти. Компанія, зберігаючи за собою ліцензію, як і раніше, користується повними правами, наприклад, правом використовувати свої фірмові знаки, перевірену технологію, методику, систему резервування, відпрацьовані маркетингові процедури, систему знижок тощо.

Партнерство - спосіб фінансування підприємства за партнерською згодою, за якої поділяються порівну керування готелем і його прибутки[2].

Оренда (лізинг) - вид підприємницької діяльності, що дозволяє на вигідних умовах здавати в оренду готель за обумовлений відсоток із продажу номерів. Орендатор керує готелем на умовах договору, яким передбачено валовий прибуток із номерів. Він відповідає за страхування, наймання персоналу, поставку продуктів та маркетинг.

Управління за контрактом - широко розповсюджений спосіб господарювання в готельному господарстві, що передбачає управління власністю на строк від п'яти до двадцяти років.

Готельні підприємства, що надають перевагу контрактному методу управління їх власністю, мають можливість швидкими темпами розширювати готельний бізнес як на внутрішньому, так і на міжнародному рівні[3].

Отже, подальший розвиток готельного ринку в Україні вимагає проведення ґрунтовних економічних і маркетингових досліджень, основою яких може бути аналіз фактичних показників і тенденцій діяльності готельних підприємств. Розвиток готельного ринку може стати суттєвим каталізатором економічного піднесення в Україні.

1. Мельниченко С. В. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь. - Київ, 2005. - 205 с. 2. Галасюк К.А., Галасюк Е.А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства /К.А. Галасюк, Е.А. Галасюк // [Електронний ресурс], - Режим доступу: www.dspace.oneu.edu.ua. 3. Давидова О.Г. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України / О.Г. Давидова // - Вісник Київського національного університету [Електронний ресурс], - Режим доступу: www.cyberleninka.ru.

СЕКЦІЯ 3.

РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

СЕКЦІЯ 5.

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНОРЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

УДК 635.5/.6: 664. 664. 4

Т. В. КАПЛІНА

доктор технічних наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

С.О. ДУДНИК

асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи,

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,

м. Полтава

ГАРБУЗОВЕ НАСІННЯ ТА ЛИСТЯ САЛАТУ □ ДЖЕРЕЛО ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КЕКСІВ

Борошняні кондитерські вироби представлені великою групою різноманітною за асортиментом. Вони займають значну питому вагу в загальному обсязі продукції, що виробляється закладами ресторанного господарства. Серед великого асортименту борошняних кондитерських виробів (БКВ) більшість людей віддають перевагу солодким борошняним виробам малої ваги. Оскільки борошняні кондитерські вироби – найпоширеніші в асортименті продуктів постійного попиту (питома вага їх у загальному обсязі виробництва становить близько 42%), наші дослідження були спрямовані на цей сегмент харчування, зокрема кекси. Адже, їхній хімічний склад вирізняється високим вмістом жиру, вуглеводів, але, водночас, кекси містять мало біологічно активних речовин. Це й визначило необхідність розроблення рецептур, які б дали можливість підвищити харчову та біологічну цінність кексів.

Збагачення кексів можливо завдяки використанню в рецептурі нетрадиційної рослинної сировини а саме, гарбузового насіння та листя салату, що містять природні біологічно активні речовини. Зараз салат у всіх країнах світу є однією з найбільш поширених і популярних овочевих культур [1].

Салат багатий (мг / 100г) каротином - 0,79, вітамінами В1 - 0,062, В2 -0,078, нікотинамід - 0,32, С - 13,0, містять 94,2 % води, 2,4 % вуглеводів, 1,6 % азотистих речовин (у т. ч. 1,03 % білка). Поряд з вітамінами і мінеральними речовинами в ньому містяться органічні кислоти (яблучна, лимонна, бурштинова) [1]. Специфічний гіркий присмак обумовлений наявністю лактуцину і алколоїда гіосціаміну. Завдяки вмісту цих речовин салат спричиняє освіжаючу і збудливу дію, покращує травлення, обмін речовин, заспокійливо діє на нервову систему, покращує сон, знижує підвищений кров'яний тиск. Крім перерахованих речовин в салаті присутні йод, солі кальцію, магнію, фосфору, заліза.

Всі ці елементи просто необхідні для нормальної життєдіяльності організму. За змістом солей кальцію салат займає перше місце серед овочів, за вмістом заліза - третє місце, після шпинату і цибулі-шніт. У зовнішніх зелених листях салату міститься більше вітаміну С і каротину, ніж у внутрішніх.

Насіння гарбуза містить: білки-30 %; жири - 49 %; вуглеводи - 10,5 %; клітковина - 1,7 %. Приблизно 75 % жирів в насінні гарбуза складають моно і полі ненасичені жири. Насіння гарбуза багате мінералами марганцю і магнію. Марганець бере участь у численних обмінних процесах, захищає клітини від окислювального пошкодження, в той час як магній важливий для здоров'я кісток, серця і судин. Крім того, гарбузове насіння є багатим джерелом фосфору, заліза, міді, вітаміну К і цинку. Насіння в менших кількостях містить кальцій, калій, селен, фолієву кислоту і ніацин, вітаміни групи В, Е, РР. Завдяки унікальному поєднанню амінокислот, вітамінів, мікроелементів та інших корисних речовин насіння гарбуза та листя салату допомагають в лікуванні багатьох захворювань[2]. Отже введення добавок до складу кексового тіста забезпечить підвищення харчової та біологічної цінності кексів.

Листя салату та гарбузового насіння додавали на стадії замішування тіста у свіжому вигляді. Якість кексів оцінювали через 30 хвилин після випікання за органолептичними показниками. Результати випечених виробів свідчать, що всі зразки кексів правильної форми, симетричні, з відповідною до даних виробів поверхнею скоринки (табл. 1).

Таблиця 1

Органолептичні показники кексів

Показники якості	Контроль кекс «Горіховий»	Кекс з добавками
Стан поверхні	Форма правильна, притаманна формі, в якій випікають вироби	
Колір	Скоринки – золотавий, м'якушки – жовтий	Скоринки – світло-оливковий, м'якушки – світло - оливковий
Стан м'якушки	З наявністю незначних тріщин та розривом	
Запах та смак	Властивий даному виробу, приємний запахом і присмаком	Властивий даному виробу, з приємним запахом і присмаком добавки

Отже, додавання в кекси листя салату та гарбузового насіння забезпечує підвищення харчової цінності виробів. Такі вироби є джерелом найважливіших мікроелементів та мікроелементів і можуть бути запропоновані до вживання як здоровим, так і людям з хворобами крові, ослабленим після операцій, з важкими фізичними і розумовими навантаженнями.

1. Solomon G, Aman D., Bachheti R. Fatty acids, metal composition, nutritional value and physicochemical parameters of *Lepidium sativum* seed oil collected from Ethiopia. *International Food Research Journal*, 2016, no. 23 (2), pp. 827–831. 2. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, С. О. Овчиннікова-Дудник, Е. М. Бровко. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 356 с.

Наукове видання

**Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України:
теорія, практика, інновації розвитку**

**тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції 22-23
березня 2018 р.**

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

Верстка: Мороз І.Ф.

Підписано до друку 19.10.2017. Формат 60*84/16.

Папір офсет. Ум. друк. арк. 35,47. Тираж 40 прим. зам. № 37.

Видруковано у видавництві Мукачівського державного університету

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців,
виготовлювачів та розповсюджувачів видавничої продукції серія ДК № 4916 від 16.06.2015 р.

Адреса видавництва: Мукачівський державний університет, вул. Ужгородська, 26, м. Мукачево,
Закарпатська обл., 89600, тел./факс: (03131) 2-11-09. E-mail: rvc@mail.msu.edu.ua