

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Егорев Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна
академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

Перед напряженной тренировкой или важными соревнованиями необходимо употреблять пищу с низким содержанием жиров, сахара и белков и с высоким содержанием углеводов. Между едой и тренировкой должно пройти 2-3 ч, которые необходимы для переваривания пищи [4].

При длительной активности умеренной интенсивности энергия для мышечных сокращений извлекается преимущественно из содержащихся в организме запасов жиров и углеводов. При таких нагрузках организму требуется, по меньшей мере, 48 ч отдыха и соответствующее пополнение запасов углеводов для восстановления содержания гликогена в мышцах до прежнего уровня [5].

Поддерживать нормальный уровень гликогена можно употреблением углеводов в количестве равном 50-60 % ежедневных потребностей в калориях, т.е. поглощение углеводов в больших количествах, очень эффективно в таких видах спорта, где требуется высокая выносливость (напр., марафонский бег) [5].

Спортсмены, заботящиеся о поддержании своей формы, тщательно следят за поступлением в их организмы достаточного количества белков, углеводов и витаминов. Однако потребление воды зачастую остается бесконтрольным. Среднему человеку необходимо примерно 2 л в день для восстановления потерь. При интенсивных физических нагрузках затраты могут возрастать, достигая 3-4 л в день [4].

Спортсмены относятся пренебрежительно к витаминам, поскольку они в отличие от белков, углеводов и жиров, не дают энергии напрямую. Но это не значит, что они маловажны. Без витаминов мышечная масса будет снижаться, кости утончаться и все системы организма начнут разрушаться. Занимаясь спортом, особенно полезно ввести в рацион витамин С, для поддержания иммунитета в период физических нагрузок, а также витамин Е, В₁, В₂, ниацин, В₆ (необходим для белкового обмена и трансформирования аминокислот) [4].

В среднем ежедневная потребность в калориях составляет для взрослых мужчин 2700 кал, а для женщин 2100 кал. Чем чаще и интенсивнее проводимые спортсменами тренировки, тем больше калорий им требуется. Планируя свое питание спортсменам обязательно необходимо включать такие продукты как молоко и молочные продукты; мясо и другие белковые продукты; овощи и фрукты; злаковые и зерновые продукты [5].

Таким образом можно сделать вывод, что питание спортсменов имеет очень большое и важное значение для их спортивных достижений, поскольку оно в значительной степени влияет на иммунитет, а также на физическое и психологическое состояние организма. Мы считаем, что главной особенностью питания спортсменов должно быть использование натурального сырья для производства, которое будет иметь сбалансированный состав, а также оптимальное содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, которые необходимы для правильной работы мышц спортсменов и всего организма в целом.

Список использованных источников

1. www.sportswiki.ru — Энциклопедия научного бодибилдинга.
2. «Питание для выносливости» Эллен Колеман, пер. с англ. — Мурманск: Издательство «Тулома» 2005
3. http://ru.wikipedia.org/wiki/Спортивное_питание
4. «Питание для спортсменов» М.В. Арансон
5. <http://tkd.kulichki.net>

Анна Колесник

*ОКР специалист, специальность «Технологии питания»,
научный руководитель — доцент С. Л. Колесниченко,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

СМУЗИ – БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Одной из современных задач ресторанной отрасли сегодня является разработка блюд и кулинарных изделий, обогащенных физиологическими функциональными ингредиентами, обладающими оздоровительными эффектами. Сочетание профилактической направленности продукта с нетрадиционным способом подачи особенно актуально. Техники молекулярной кухни позволяют объединить необычные форму и вкусовые сочетания с лечебно-профилактическими свойствами продуктов питания.

В молекулярной кулинарии техника сгущивания с использованием гидроколлоидов позволяет достигать невероятных результатов при приготовлении коктейлей и смузи. Мягкость и легкость текстуры сочетается с эффектом слоев и с использованием кусочками фруктов, которые словно «прячут» в напиток

и совершенно игнорируют гравитацию. Чтобы сохранить натуральный цвет входящих ингредиентов, используют минеральную воду с минимальным содержанием кальция.

Смузи стали известны ещё с начала 70-х годов прошлого столетия, когда в США открылось первое «здоровое кафе», в котором продавались напитки на основе измельченных в блендере овощей, фруктов, с добавлением минеральной воды, йогурта, мороженого, молока или мюсли.

Для изготовления напитков можно использовать минеральные воды, относящиеся к столовым и лечебно-столовым малой минерализации — до 5000 мг/л. Значимость микроэлементов, присутствующих в воде, играет важную роль в регуляции процессов жизнедеятельности человека, обеспечении поддержания общей концентрации электролитов (ионов натрия, калия, кальция, магния) и ионного состава внутриклеточной и внеклеточной жидкости на одном и том же уровне (Табл. 1).

Точная регуляция водно-солевого обмена у здорового человека позволяет поддерживать не только постоянный состав, но и постоянный объем жидкостей тела, сохраняя практически одну и ту же концентрацию осмотически активных веществ и кислотно-щелочное равновесие организма.

Таблица 1.
Концентрации неорганических ионов во внеклеточной и внутриклеточной жидкости

Название иона	Концентрация иона, г / дм ³	
	Внеклеточная жидкость	Внутриклеточная жидкость
Na ⁺	3.220	0.230
K ⁺	0.156	5.460
Ca ²⁺	0.100	0.000004
Mg ²⁺	0.036	0.720
Cl ⁻	0.036	0.142
HCO ₃ ⁻	1.647	0.270

По утверждению медиков, воды гидрокарбонатного типа не вызывают отрицательной реакции организма. В присутствии гидрокарбонатного иона лучше усваиваются макро- и микроэлементы. Сульфатный ион снижает желудочную и повышает кишечную секрецию, стимулирует моторику желчного пузыря, усиливает перистальтику кишечника. Химический состав минеральных вод, использованных для приготовления смузи, представлен в таблице 2.

Таблица 2.
Химический состав минеральных вод

Показатели, мг / дм ³	Название минеральной воды				
	Ессентуки №4	Ессентуки №17	Боржоми	Свялява	Лужанская
Гидрокарбонаты	3600-4500	5300-6500	3500-5000	2800-5600	2000-3200
Сульфаты	Менее 25	Менее 25	Менее 10	Менее 50	Менее 50
Хлориды	1500-1900	1200-2200	250-500	70-140	Менее 100
Кальций	Менее 150	Менее 100	20-150	100-210	50-150
Магний	Менее 75	Менее 100	20-150	Менее 50	Менее 25
Натрий+калий	2500-2900	2700-3700	1000-2050	900-2000	650-1000
Минерализация, г / дм ³	7,8-10,4	9,2-12,7	5,0-7,5	4,0-8,0	3,0-4,5

Для основы оздоровительных напитков значительную ценность представляют минеральные воды, поскольку содержат соли в ионном виде и благоприятном для усвоения организмом соотношении.

Список использованных источников

1. Патологическая физиология. Под. ред. А. Д. Адо и Л. М. Ишимовой М.: Медицина, 1980. [Электронный ресурс] pathophysiology.dsmu.edu.ua
2. Техники молекулярной кухни [Электронный ресурс] www.future-food.ru.

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ	49
<i>Вилорд Ереган</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ	54
<i>Виталий Черненко</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.	60
<i>Анастасия Карплюк</i> СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ.	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ	74
<i>Юлия Голубова</i> ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ	76
<i>Мелания Маджар</i> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ	82
~~~~~ <b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b> ~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> <b>СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b>	86

<i>Михаил Скубий</i> <b>МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ</b>	89
<i>Екатерина Изченко</i> <b>СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ</b>	92
<i>Анна Колесник</i> <b>СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.</b>	95
<i>Неля Погуляка</i> <b>ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ</b>	98
<i>Микола Пасека</i> <b>АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ</b>	100
<i>Денис Миронов</i> <b>ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.</b>	103
<i>К. Ю. Кормош</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА</b>	105
<i>Максим Зорин</i> <b>ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ</b>	109
<i>Оксана Ангелова</i> <b>РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> <b>ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?</b>	115
<i>Наталя Скубий, Вікторія Шендрік</i> <b>АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> <b>ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ</b>	122
<i>Юлія Гриценко</i> <b>ПРИБЛИЗЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА</b>	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова — О. : Фенікс, 2013. — 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432