

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:

Капельяніц 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

положительно влияет на развитие ресторанного бизнеса и нуждается в дополнительных исследованиях для дальнейшего распространения по всей территории страны.

Список использованной литературы

1. Drinks+ [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.drinks.com.ua>—А у них с собою было, или что надо знать о corkage fee?

2. Все от туризма. Туристическая библиотека [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса.

3. Wine Time [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: www.winetime.ua—Cork Fee: з собою можна!

4. Ресторатор [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.restorator.ua/104287/>—Рестораны вводят услугу cork fee.

5. Gloss [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: www.gloss.ua Что такое «Плата за пробку»?

Анна Титаренко, Роман Прокопьев

*студенты 2 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — асс. М. Г. Лиганенко,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ

В 2000 г. становится общепризнанным одно из направлений в кулинарии — молекулярная кухня. Это кулинария, которая сочетает в себе приготовление блюд с учетом законов физики, химии и биологии. Благодаря химическим законам и приготовлению с использованием низких температур, блюда, получая новый вкус, сохраняют свои полезные свойства. Сам принцип приготовления заключается в образовании новых молекулярных связей за счет воздействия определенных температур, которые и дают новые необычные сочетания вкусов [1].

Термин «молекулярная физическая кулинария» появился в 1988 г. благодаря английскому профессору физики Николасу

Курти и французскому химику Эрве Тису. После смерти Курти, Тис выбросил из названия «физическая» и стал первым в мире доктором молекулярной кухни. Он собрал порядка 25 тысяч старинных рецептов и постепенно дает им новую жизнь в рамках своей науки. Рецепты появляются на сайте знаменитого французского повара Пьера Ганьера. Ресторан молекулярной кухни немислим без особого шеф-повара. Таких не очень много, поэтому первоклассных ресторанов молекулярной кухни — всего пять: «El Bulli» в Испании (Ферран Адриа), «The Fat Duck» в Англии (Хестон Блюменталь), «Pierre Gagnaire» (Пьер Ганьер) и «Michel Bras» (Мишель Брас) во Франции и «Anatoly Komn» (Анатолий Комм) в России [1,2].

Молекулярная кухня утверждает, что еда — это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние, а также восприятие себя и память. Таким образом, новая кулинария воздействует на все органы чувств человека. Считается, что в этом и заключается ее популярность. В 1996 г. Эрве Тис представил первую докторскую диссертацию на тему «Молекулярная и физическая гастрономия», где указал 5 основных целей, которые преследует молекулярная гастрономия [2]:

- 1) изучения различных принципов и методов приготовления пищи;
- 2) изучения рецептов, ингредиентов и химических изменений между ними;
- 3) разработка новых продуктов и новых методов приготовления пищи;
- 4) создание новых блюд;
- 5) показывает влияние и важность науки на повседневную жизнь людей.

Со временем Тис понял, что даже идеально приготовленное, но поданное в непривлекательном виде, блюдо не вызывает у людей интереса! Не спасает даже вся научность подхода к его созданию. Эрве считает, что одним из важнейших компонентов блюд молекулярной гастрономии является искусство. Лишь подавая своим гостям маленькие произведения искусства, можно привести их в восторг [2,3].

В Украине молекулярная гастрономия делает первые робкие шаги. В Киеве молекулярная кухня появилась скорее в качестве рекламной «фишки», лишнего повода, чтобы поговорить о ресторане, а не серьезного кулинарного явления. Однако это направление

и у нас довольно быстро набирает обороты: киевские шеф-повара Игорь Крамаренко и Алексей Миллер начали осторожно экспериментировать с новыми методами, особенно во время приготовления десертов.

Среди самых эффективных и доступных приемов креативной кулинарии находится техника применения эмульсификации для получения блюда в виде пены (эспумы) сегодня считаются визитной карточкой молекулярных ресторанов. Эспумы — это вкус в чистом виде, вкус без плотности, без жиров, почти невесомый. Растворяясь на языке, оставляет после себя лишь послевкусие, вызывая удивление и восторг. В молекулярных ресторанах можно заказать в виде пены салат или мясо, рыбу или овощи. Это сложная игра вкуса, выраженная в невесомой пене. Молекулярную пену можно взбить из чего угодно — вплоть до мяса, фруктов, шоколада и орехов [4]. Например, десерт «Шоколадный ветер» готовится из шоколада, воды и соевого лецитина, путём смешивания и взбивания всех компонентов в блендере до получения максимального количества пены. Подобной техникой возможно приготовление таких блюд, как «Свекольная пена» и «Кофейная пена» и т.д.

В технике эмульсификации молекулярной добавкой служат растительные соевые или подсолнечные лецитины (Lecithin, E322), которые в технологии изготовления пищевых продуктов, согласно приложению 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01, не оказывают вредного воздействия на здоровье человека. В индустрии питания его применяют в качестве натурального эмульгатора при изготовлении глазури, хлебобулочных изделий. В молекулярной кухне лецитин используется для приготовления эффектных эмульсий на водно-масляной или на воздушно-водной основе. Ежедневная норма потребления лецитина может составлять примерно 10 г. Лецитин особенно важен для работы иммунитета. Поэтому, добавление его в ежедневный рацион питания будет являться хорошей профилактикой многих заболеваний в том числе, имеющих онкологический характер.

Таким образом, молекулярная кухня — это наука и глоток свежего воздуха в области кулинарии. Она дала возможность поварам проявить себя в научной области и сделать мир кулинарного искусства более интересным. Наиболее приятно, что украинские шеф-повара, стараясь идти в ногу со временем, также начинают практиковать это новое кулинарное направление.

Список использованной литературы

1. CookBook [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://cookbook.itop.net/MediaObject.aspx?MediaId=2817> — Чудеса молекулярной кухни.
2. Molecular gastronomy network [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://www.imoleculargastronomynetwork.com/>.
3. Кулинарный портал Повары.ru [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://povary.ru/article.php?id=3169> — Молекулярная кулинария.
4. Future Food [Электронный ресурс]: интернет-журнал — Режим доступа: <http://future-food.ru/site.aspx?IID=2075226&SECTI>. — Техники молекулярной кухни.

Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., доц. Н. И. Кепин,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

На сегодняшний день по причине все более острой конкуренции, рестораторам приходится более тщательно подходить ко всем вопросам, связанным с открытием новых заведений. По последним данным количество предприятий ресторанного хозяйства за 2013 год возросло на 13 % по сравнению с 2012 годом, то есть данная индустрия стремительно развивается и способствует внедрению новых технологий.

Нынешняя основная тенденция в ресторанной деятельности, это использование многофункционального оборудования с высоким уровнем автоматизации. Например, пароконвектоматы заменяют несколько единиц оборудования, индукционные плиты компактны, экономичны и удобны в эксплуатации, тепловые шкафы с возможностью регенерации используются для длительного хранения блюд в подогретом состоянии.

Преимущества большинства машин для кухни в том, что сама себе она палец не отрежет, не отщипнёт кусок мяса себе

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

Список использованных источников

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

ЗМІСТ

**ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ:
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

<i>Оксана Рудик</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	6
<i>Виктория Бородин, Никита Тарасов</i>	
ІННОВАЦІОННИЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ — ІННОВАЦІОННЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ІСКУССТВЕ	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»	24
<i>Лілія Івичук</i>	
ФІТО — КОКТЕЙЛІ	27
<i>Жанна Чайка</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	29
<i>Анна Гудзь</i>	
СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ	31
<i>Наталья Воронина</i>	
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	37
<i>Наталія Шиян</i>	
АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

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