

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:

Капельяниця 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

Виталий Черниенко

*1 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель – к. т. н., асс. Н. А. Коваленко,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Говоря о системе классификации гостиниц, следует заметить, что на сегодняшний день единой системы классификации не существует. Это связано с различиями в общепринятых стандартах, в менталитете стран, их традициях и национальных особенностях. На сегодняшний день существует более 30 систем классификации отелей. В Великобритании, например, для обозначения категорий гостиниц используются «короны», в отелях Скандинавии – «солнца», Объединенные Арабские Эмираты и ряд восточных стран используют балльную систему оценки, в Греции гостиницам присваивают буквы, соответствующие определенному уровню. Самой распространенной является французская или европейская звездная система оценки так как она наиболее универсальна и удобна в использовании.

Система классификации отелей и средств размещения США кардинально отличается от системы, принятой в Украине. Во-первых, в рамках страны, нет принятых законодательно стандартов для определения категории гостиниц. Условно их делят на такие виды: Tourist Class, Moderate First Class, First Class, Superior First Class, Superior Deluxe и Deluxe. Tourist Class – недорогие отели с минимальными или ограниченными удобствами, которые соответствуют одной-двум звездам. Moderate First Class – гостиницы в хорошем состоянии со средним сервисом, но в них может отсутствовать ресторан или другие дополнительные помещения, которые приближаются к уровню трех звезд. First Class – хороший уровень комфорта и сервиса, в наличии ресторан, могут присутствовать различные дополнительные помещения, уровень сервиса соответствует трем-четырем звездам. Superior First Class – высокий уровень сервиса и комфорта, имеются рестораны, дополнительные помещения обязательны, уровень сервиса соответствует четырем звездам. Superior Deluxe

и Deluxe – максимальный комфорт, неограниченный спектр услуг, соответствует категории пяти звезд.

Во-вторых, так как единая государственная система сертификации не принята, то и саму оценку проводит не государство, а общественные и профессиональные организации – American Automobile Association (AAA), Forbes Travel Guide (бывший Mobil Travel Guide). AAA использует пятиуровневую шкалу, обозначаемую бриллиантами (diamonds). Forbes Travel Guide присуждает отелям категории 5 Stars (пять звезд), 4 Stars (четыре звезды) и Recommended (рекомендованные), куда входят курорты (resorts), спа-отели (spa) и прочие заведения размещения. Кроме того, Forbes Travel Guide также оценивает и рестораны по тем же категориям, что и отели. Критерии сертификации у AAA и Forbes Travel Guide подобны, например, категория «1 Бриллиант» присуждается учреждениям, популярным среди путешественников с ограниченным бюджетом, которые предоставляют только самое необходимое и отвечают всем критериям чистоты, комфорта и гостеприимства; категория «2 Бриллианта» присуждается отелям, которые предлагают больше, чем просто ночлег, выше уровень комфорта, индивидуальный сервис за умеренную цену. Категория «3 Бриллианта» присваивается тем отелям, которые предлагают клиентам с высокими требованиями утонченный стиль, повышенный уровень комфорта. «4 Бриллианта» – это высокий класс учреждения, выражается в стильном, уникальном оснащении и внешнем виде, широком спектре услуг, повышенном комфорте, вниманием к деталям; соответственно, «5 Бриллиантов» – высший уровень роскоши и изысканности, безупречный стандарт качества, уникальный дизайн, непревзойденный уровень гостеприимства и комфорта [2].

Проверки этими организациями проводятся ежегодно. AAA раз в 5 лет пересматривает критерии оценки, использует услуги как своих экспертов, так и приглашенных специалистов и корреспондентов.

Что касается Украины, можно отметить, что в нашей стране единый государственный стандарт (ДСТУ №4269 «Туристичні послуги. Класифікація готелів» от 2003 г.) принят и сертификация производится государственными структурами, а именно комиссией, состоящей из членов Гостуризмкурорта и Министерства экономического развития. Сами же проверки не являются обязательными, а проводятся по заявке владельца заведения

размещения. Процедура сертификации выглядит следующим образом: владелец отеля подает заявку на сертификацию, создается комиссия для присвоения категории отеля, проводится проверка соответствия стандарту ДСТУ 4269 «Туристичні послуги. Класифікація готелів» от 2003 г. Результаты проверки в виде отчета в Киев, в Комиссию по установлению категории [3]. После присвоения категории отелю Комиссией, владелец отеля обязан изготовить и установить знак, оповещающий о категории данного предприятия в течение 30 дней [4].

Стандарт, на который опираются при проверках, принятый в 2003 году, с момента вступления в силу не обновлялся. Единственный документ, который можно учитывать как вспомогательный — ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі — является строительным стандартом и касается, в основном, норм по площади номеров и санузлов.

Если сравнивать инфраструктуру номерного фонда, то стандартные одноместные номера в украинских гостиницах уступают подобным номерам в отелях США по многим пунктам: 1) по площади номера, которая в американском одноместном номере почти в 2 раза больше чем в отечественных номерах (на примере отелей 4-5 звезд); 2) оснащение и дизайн номеров (в большинстве отелей высшего класса США делается акцент не только на эстетичность отделки, но и на её функциональность и практичность).

Если сравнивать существующую в Украине систему сертификации и оценивания отелей с системой, принятой в США, то американская является более рациональной. Во-первых, при передаче ведения процесса оценки и сертификации гостиниц общественной или профессиональной организации, снимается нагрузка по организации комиссий с государственных структур и экономятся бюджетные ресурсы. Во-вторых, профессиональная организация, основываясь на опыт специалистов, имеет реальные шансы и перспективы по улучшению общего состояния гостиничного бизнеса в стране за счет объективного повышения критериев оценки. В-третьих, критерии стандартов будут пересмотрены, улучшены и приняты с учетом тенденций современного рынка гостиничных услуг, будут основаны на независимых маркетинговых исследованиях.

В целом, изменение отечественной системы сертификации отелей может стать необходимым толчком к развитию украинской

отрасли гостеприимства, достигению уровня мировых стандартов в индустрии гостеприимства, получению большей прибыли

Список использованной литературы

1. Готельний бізнес, теорія та практика / М. П. Малишків, І. Г. Пандяк ; «Центр учбової літератури», 2009 — 470 с.
2. <http://www.aaa.com/aaa/common/Tourbook/diamond-whatisthis.html>
3. <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF>
4. <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/470-2013-%D0%BF>
5. ДСТУ 4269 «Туристичні послуги. Класифікація готелів»
6. ДБН В.2.2-20-2008 «Будинки і споруди. Готелі»

Анастасия Карплюк

3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., доц. Л. А. Титович,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ

Актуальность данной темы предопределена быстрыми темпами развития гостиничного бизнеса, как во всем мире, так и в Украине, а также необходимостью изучения вопросов, связанных с привлечением постоянных клиентов, которые составляют хорошую основу для экономической стабильности каждой гостиницы.

Для привлечения нового клиента необходимо намного больше ресурсов и времени, чем для удержания уже существующего. Маркетинговые исследования показывают, что повторные покупки приносят в 5-15 раз больше прибыли. Важно понимать, что и для гостей выбор подходящего отеля, которому можно доверять, — это тоже сложная задача. Если первый опыт клиента был удачным, то существует большая вероятность того, что он вернется снова. Доход от повторных покупок колоссальный, однако, все еще много предприятий, которые не делают практически ничего, чтобы удержать клиента. По независимым оценкам, это 75-90% фирм.

Самый простой и оптимальный путь — это запуск клиентской программы лояльности. Качественная программа лояльности не

<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 Сокольяк, 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, ИСПОЛЗУЕМОЙ 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>ПРИБЛИЩЕННЯ 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