

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Український проект бізнес-розвитку плодоовочівництва

Громадська організація “Інтеркультурне гастрономічне коло”



НОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ, ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

24 листопада 2020 року



UNBDR
AN MEDIA
Mennonite Economic Development Associates
Canada

Мелітополь

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного



Український проєкт бізнес-розвитку плодоовочівництва



Громадська організація «Інтеркультурне гастрономічне коло»



Кафедра обладнання
переробних і харчових
виробництв імені
професора
Ф.Ю. Ялпачика



Кафедра харчових
технологій та готельно-
ресторанної справи

НОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ, ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

Матеріали

*міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
24 листопада 2020 року*

Мелітополь
2020

Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – 286 с.

У матеріалах міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Новація в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв», організованої Таврійським державним агротехнологічним університетом імені Дмитра Моторного, розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств.

Відповідальність за зміст наданих матеріалів, точність наведених даних та відповідність принципам академічної доброчесності несуть автори. Матеріали видані в авторській редакції.

Редакційна колегія: *Кюрчев В.М.*, д.т.н., проф., член-кореспондент НААН України, ректор Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного; *Надикто В.Т.*, д.т.н., проф., член-кореспондент НААН України, проректор з наукової роботи та міжнародної діяльності ТДАТУ; *Самойчук К.О.*, д.т.н., доц., завідувач кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика ТДАТУ; *Прісс О.П.*, д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ТДАТУ; *Кюрчев С.В.*, д.т.н., проф. кафедри технології конструкційних матеріалів, декан механіко-технологічного факультету ТДАТУ; *Іванова І.Є.*, к.т.н., доцент кафедри плодоовочівництва, виноградарства і біохімії, декан факультету агротехнологій та екології ТДАТУ; *Ялпачик В.Ф.*, д.т.н., проф. кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика ТДАТУ

Адреси для листування:

72310, Україна, Запорізька обл., м. Мелітополь, пр. Б. Хмельницького, 18

E-mail: ophv@tsatu.edu.ua

Сайт конференції: <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/mizhnarodna-naukovo-praktychna-internet-konferencija/>

© Автори тез, включені до збірника, 2020

© Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2020

90. Калугіна І.М. Нові перспективи проектування їдальні–роздавальні у рекреаційній зоні	252
91. Струтинська Л.Т., Лупан П.П. Автоматизація процесів обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства в умовах епідемії COVID–19	254
92. Геліх А.О. Аутстафінг у готельно–ресторанному господарстві	257
93. Брикова Т.М. Ресторани кайтен–дзусі – обслуговування нового формату	260
94. Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Інноваційний розвиток підприємств готельного господарства України	263
95. Олефіренко М.В. Вплив нематеріальних мотивацій на підвищення конкурентноздатності ресторанних закладів	266
96. Пахомська О.В., Захаренко А.В. Інновації стратегії ресторанного бізнесу України	269
97. Полстяна Н.В., Кононенко Т.П. Інноваційні зміни у ресторанному бізнесі в умовах пандемії коронавірусу	272
98. Гередчук А.М., Булах Т.С. Розробка нових композиційних сумішей для безглютенових соусів та емульсійних продуктів ресторанної сфери	275
99. Мелкумова Д.А., Григоренко О.В. Етнічна вірменська кухня в умовах карантину	277
100. Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А. Стан та перспективи розвитку готельно–ресторанного бізнесу в Україні	280
101. Захаренко А.В., Вівсюк І.О. Сучасні вимоги до якості обслуговування у закладах готельного господарства	283



НОВІ ПЕРСПЕКТИВИ ПРОЕКТУВАННЯ ЇДАЛЬНІ–РОЗДАВАЛЬНІ У РЕКРЕАЦІЙНІЙ ЗОНІ

Калугіна І.М., канд. техн. наук, доц.

Одеська національна академія харчових технологій

В наш час, найвищий рівень туристичної привабливості мають рекреаційні зони міст, призначені для організації відпочинку населення та покращання стану довкілля. Однак стан благоустрою і рівень ресторанної інфраструктури зон рекреації в Україні не відповідає сучасним європейським і світовим стандартам.

Згідно до ДБН Б.2.2–12:2019 «Планування і забудова територій», рекреаційні території – це ділянки суші, які призначені для здійснення рекреаційної діяльності та відпочинку рекреантів [1]. Рекреаційні території являють собою мережу ділянок озелених та інших відкритих просторів різного призначення, розташованих як на територіях населених пунктів, так і у приміських зонах, в тому числі ландшафтних комплексів, курортів та оздоровчих місцевостей, об'єктів культурної спадщини, туристичних та інших зон.

Рекреаційні території, де планується будівництво закладів ресторанної галузі, нерідко розташовані в межах територій охоронних зон об'єктів і є частиною структурних територіальних елементів екологічної мережі, до яких відносяться: зони санітарної охорони, зони особливого режиму використання земель, території природно–заповідного та водного фондів, курортні і оздоровчі, рекреаційні, водні і водозахисні території та інші. Відповідно до вимог нормативно–правових актів законодавством встановлюються планувальні обмеження використання й забудови цих територій.

Під час проектування будинків та споруд на рекреаційних територіях враховують показник рекреаційного навантаження, що характеризується кількістю рекреантів на одиницю площі за певний період і визначає рівень сукупного антропогенного впливу на природний комплекс певної території в процесі рекреаційної діяльності.

Тому, при розробці проектів будівництва нових об'єктів ресторанної індустрії в межах рекреаційних зон, що є частиною структурних територіальних елементів екологічної мережі, доцільно перевагу надавати альтернативним типам закладів ресторанної галузі з низьким показником рекреаційного навантаження на одиницю площі території. До таких перспективних типів ресторанних закладів, при певній організації виробництва й розробці сучасної об'ємно–планувальної моделі, яка вирішує завдання розділення технологічних процесів приготування продукції й організації харчування відвідувачів, можна віднести їдальню–роздавальню.

Їдальня–роздавальня – різновид їдальні з функціями відпускання виготовлених та скомплектованих іншими закладами ресторанного господарства обідів, сніданків, вечерь, а також продажу закупних товарів [2].

Як правило їдальню–роздавальню проектують без складської й виробничої груп приміщень, а передбачають організацію приміщення для підігріву та порціонування страв, що доставляються з заготівельного підприємства, розташованого в іншому місці [3].

Такий заклад ресторанного господарства як їдальня–роздавальня можна спроектувати за двома функціонально–технологічними моделями:

1. Заклад, який не має виробництва і реалізує готову продукцію, яку отримує від інших підприємств, що мають виробництво;
2. Заклад, який не має виробництва і реалізує готову продукцію, яку виробляє у власному заготівельному цеху, який розташований в іншому місці.

Реалізація другої функціонально–технологічної моделі в організації виробництва їдальні–роздавальні відкриває нові можливості для розширення ресторанної інфраструктури у рекреаційних зонах. Так, проектування їдальні–роздавальні у рекреаційній зоні дозволить урахувати вимоги нормативної документації щодо режиму забудівлі територій лімітованого використання. Ми пропонуємо у рекреаційній зоні організовувати фуд–корт їдальні–роздавальні по типу «літній майданчик» зі збірно–розбірним тимчасовим або пересувним об'єктом, в якому скомпоновані приміщення для підігріву, доопрацювання та роздавання страв, кулінарних, кондитерських виробів та напоїв, мийна столового посуду, інші приміщення для персоналу та відвідувачів. Виробничі площі закладу – заготівельний цех, в якому буде вироблятися увесь асортимент продукції їдальні–роздавальні, доцільно будувати на стаціонарній основі поза територій лімітованого використання, на майданчиках, які розташовані неподалік, з урахуванням логістичних факторів постачання готових страв. На основі комплексної оцінки рекреаційної та прилеглої територій, де планується будівництво, планувальне рішення об'єктів їдальні–роздавальні деталізуються.

Таким чином, проектування їдальні–роздавальні у рекреаційній зоні, за умови якісно розробленого об'ємно–планувального рішення цього закладу та продуманого механізму впровадження новітнього організаційно–технологічного рішення, забезпечує туристичну привабливість, екологічну стабільність та сталий розвиток даних територій, високий рівень організації відпочинку населення й сприяє розвитку ресторанної індустрії нашої країни.

Література:

1. ДБН Б.2.2–12:2019 «Планування і забудова територій». Київ, 2019.
2. ДСТУ 3862–99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ, 2000.
3. Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. Одеса: Освіта України, 2019. 308 с.

Наукове видання

НОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ, ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

Матеріали

міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

24 листопада 2020 року

Відповідальні за випуск: Самойчук К.О., д.т.н., доц., завідувач кафедри обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика ТДАТУ; Прісс О.П., д.т.н., проф., завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ТДАТУ.

Редактор: Кюрчев В.М., д.т.н., проф., член-кореспондент НААН України, ректор Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного

Комп'ютерна верстка: Лівик Н.В.

Адреси для листування:

72310, Україна, Запорізька обл., м. Мелітополь, пр. Б. Хмельницького, 18

E-mail: ophv@tsatu.edu.ua

Сайт конференції: <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/mizhnarodna-naukovo-praktychna-internet-konferencija/>

**Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст
представлених матеріалів**

© ТДАТУ, 2020