



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний торгово-економічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»
Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Волинський національний університет
імені Л. Українки**

**«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»**

**Тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції**



**Мукачево
5 квітня 2022 р.**

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет
Науково-технічною радою Мукачівського державного університету
(протокол № 4 від 18 квітня 2022 року)

П 26

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2022.- 59 с.

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 640.4:332.135(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, 2022

ЗМІСТ

Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку

Л.І.УДВОРГЕЛІ,Н.З.ПЕТРИШИН РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ЕКО-ТЕНДЕНЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВАХ УКРАЇНИ	8
Т.В. КАПЛІНА, А.С. КАПЛІНА СТРАТЕГІЯ ІНТЕГРАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ	9
Н.І. КИРНІС, С.О. ДУДНИК КЕЙТЕРИНГ - АЛЬТЕРНАТИВНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ	12
О.С. МОСКВІЧОВА ПЕРЕТВОРЕННЯ ПРОСТОРУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ	13
Л.І. МЕДВІДЬ, К.ІЙБЕР МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	15
О.В. VOLODKO, N.V. ROGOVA PROSPECTS FOR THE INTRODUCTION OF SOCIAL INNOVATIONS IN THE HOTEL BUSINESS	17
Д.І. МОЛНАР-БАБЛЯ, Л.І. УДВОРГЕЛІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ПРИВАБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	19
Л.О. ПОЛОЖИШНИКОВА, Т.Ю. СУТКОВИЧ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ БАРНОЇ ІНДУСТРІЇ У 2021 РОЦІ	21
В.М. КЛАПЧУК ЗАКЛАДИ РОЗМІЩЕННЯ СХІДНОЇ ГАЛИЧИНИ МІЖВОЄННОГО ПЕРІОДУ	22

Секція 2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі

М.З.ПАСКА, О.В.РАДЗИМОВСЬКА ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ У КОНТЕКСТІ СПОЖИВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСА РАВЛИКІВ	24
Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА, І.Ф. БЕЗПАЛИЙ ПОЖИВНІСТЬ АРАХІСУ СМАЖЕНОГО, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ КИЇВЩИНИ	25
О.П. ГРЕБЕЛЬНИК, Л.П. ЗАГОРУЙ СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ МЛИНЦІВ	27
ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	29
В.М. НАДТОЧІЙ, Н.В. РОЛЬ АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ	31
МОЛНАР-БАБЛЯ Д. І.,ЛУЖАНСЬКА Т.Ю. КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	33
Г.П. КАЛІНІНА, Т.І. ПАЛІЄНКО, О.В. СИДОРЕНКО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	35
О.М. ГОЛОВКО, І.О. ХАУСТОВА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	37

Секція 3. Музейна педагогіка: проблеми, сьогодення, перспективи

Т.В.КУЧІНКА МУЗЕЙНА ПЕДАГОГІКА, ЯК КОМПЛЕКСНА МІЖДИСЦИПЛІНАРНА ГАЛУЗЬ НАУКИ	39
М.В.ЧОРІЙ, ГОЛОВАЧКО В.В. УКРАЇНСЬКА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ПІД ЧАС РОСІЙСЬКОГО ВТОРГНЕННЯ 2022 РОКУ	41
О.О. МАЛЕЦЬ, Н.Б. МАЛЕЦЬ РОЛЬ МУЗЕЄЗНАВЧОЇ СПАДЩИНИ ТИВОДАРА ЛЕГОЦЬКОГО У ВИВЧЕННІ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК КРАЮ	44

Секція 4. Музеєзнавство і пам'яткознавство: регіональні проблеми і напрямки розвитку

М.В.ЧОРІЙ, Д.ДАЦЕНКО ВЕЛИКЕ РУЙНІВНИЦТВО: КУЛЬТУРНІ ВТРАТИ	
--	--

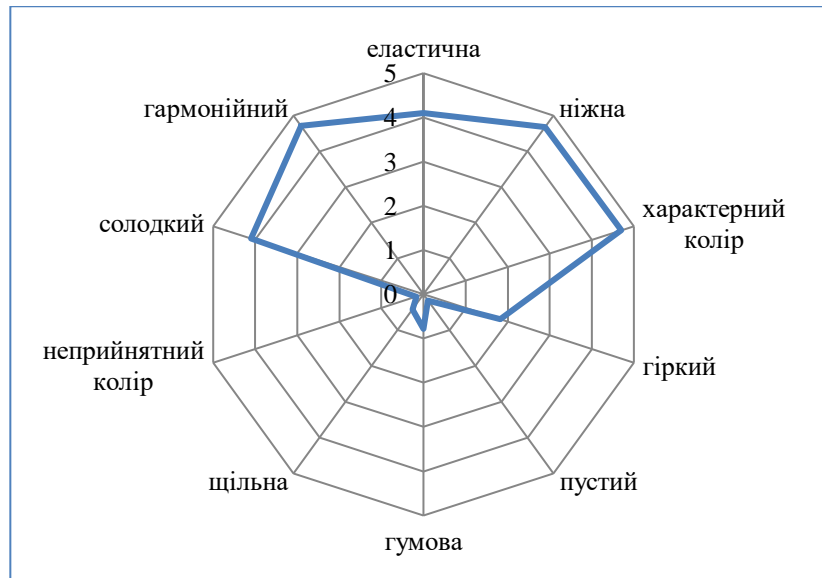


Рис.1 Спектр флейвору зразка 5

Добре видно, що внесення кунжуту у даній кількості надає виробам гіркості. Аналогічним шляхом знайдено, що внесення кукурудзяного борошна впливає на консистенцію, льняне і гречане – на колір.

Таким чином, створено профіль флейвору млинців, що дає змогу об'єктивної оцінки їх якості.

Наступним етапом досліджень є удосконалення рецептур за допомогою розробленого сенсорного методу оцінювання.

Література

1. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смиронова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432 с.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 1 / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін. ; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. Харків: ХДУХТ, 2017. 940 с.
3. ДСТУ ISO 6564:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створювання спектру флейвору (ISO 6564:1985, IDT) [Чинний від 2006-10-01]. Київ, 2005. 14 с.
Сенсорний аналіз: практикум. навч. посіб. / І.В. Ємченко, А.О. Троякова, А.П. Батуріна та ін. Львів: ВФ Афіша, 2009

УДК 338.488.2:640.4-047.44(043.2)

ГОЛОВКО О.М.

кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м.Мукачево

АНАЛІЗ СУТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Однією із важливих сучасних проблем України в період війни є проблема виживання, адаптації до умов проживання, подолання стресових ситуацій та харчування людини.

Стрес – стан організму, що виявляється у формі порушення або специфічних пристосувальних реакцій у відповідь на дію зовнішніх або внутрішніх факторів [1].

Україна характеризується значним потенціалом виробництва продуктів харчування. Проте останні події привели до порушення логістичних процесів, ускладнення постачання, споживання харчових продуктів та ускладнення умов діяльності

ресторанних підприємств. Одна з найважливіших функцій ресторанних підприємств є формування бізнесу та його підтримка на сучасному етапі, а це складає основу наукових підходів забезпечення потреб споживачів харчовими продуктами їх генерування і організація їх споживання. За таких умов основу складає систематизація планування, формування цілей, шляхів, правил і рішення проблем з постачення харчових продуктів та організація харчування.

Метою дослідження є проведення аналізу сутності харчування в сучасних умовах.

Харчування – складний і взаємопов'язаний процес надходження до організму людини харчових речовин, їх травлення і всмоктування, засвоєння доставлених харчових речовин клітинами організму, тобто асиміляції, розпаду харчових речовин (дисиміляції) та виведення з організму кінцевих продуктів метаболізму (обміну речовин) [2].

Харчові продукти людина вживає в натуральному або переробленому вигляді. Характеризуються продукти харчовою, енергетичною та біологічною цінністю. Особливої уваги потребує раціональне харчування, яке передбачає наявність у харчовому раціоні білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон. Частина з них не синтезується в організмі людини або утворюється в незначних кількостях, тобто є незамінними нутрієнтами. Саме тому вони повинні обов'язково входити до раціону харчування.

Українці вимушені тікати від війни. Часто люди залишаються без грошей і засобів на існування, що приводить до погіршення самопочуття. Але мають місце продукти [3] які можуть покращити настрій.

Суттєво впливають на настрій людини, так звані нейротрансмітери – серотин, норепінефрин, допамин, ендорфін і триптофан. Завдяки ним людина почуває себе впевнено, відчуває приплив життєвих сил і позитивних емоцій та сприймає навколишній світ в більш ярих фарбах – вважає дієтолог Світлана Фукс.

У випадку, коли кількість нейротрансмітерів в організмі людини зменшується, настрій відповідно погіршується. Продукти які можуть покращити настрій: яловичина, риба, банани, гострий перець, горіхи, шоколад, яйця, сир, крупи

Зазвичай покращенню настрою сприяє активний відпочинок і спорт. Тому, якщо є можливість, то потрібно цим скористатися.

Якщо людина відчуває роздратування, занепокоєння – варто включити у свій раціон фрукти та овочі, які, завдяки вмісту поживних речовин (вітаміни групи В, магній, фосфор), сприяють зміцненню нервової системи.

Продукти, які допомагають заспокоїти нерви:

- зелені листові овочі. Додавайте до основних страв зелений салат, руколу, крес-салат, шпинат у якості гарніру;
- базилік. Його можна вживати сирим, у вигляді трав'яного чаю, соусу, заправки для салатів; використовувати його ефірну олію для розслаблюючих ванн, адже базилік – природний засіб не лише для заспокоєння нервів, а й для зняття симптомів психосоматичного характеру (біль у шлунку, розлад травлення);
- сочевиця, спаржа. Сочевиця покращує стан нервової системи завдяки вмісту магнію та вітамінів групи В. Окрім того, вона є джерелом рослинного білка й клітковини;
- пшеничні висівки, нешлифованій рис, вівсянка, пшоно, гречка. Вживання вівсянки поповнює запас енергії, допомагає боротися з занепокоєнням, роздратуванням;
- насіння гарбуза, кунжуту, кеш'ю, мигдаль, волоські горіхи. Високий вміст у волоських горіхах незамінних жирних кислот сприяє виробленню серотоніну – гормону, який сприяє гарному настрою, позбавляє відчуття тривоги. Вміст у них вітамінів групи В зміцнює нервову систему;
- банани, чорнослив, фініки, родзинки, інжир. Банани багаті на калій, вітаміни групи В, що дуже корисно для нервової системи. Окрім того, вони багаті на вуглеводи, що дає організму енергію;

- чорний шоколад, какао. 40 грамів шоколаду на день допомагають долати стрес;
- лимони. Цитрусові покращують настрій та насичують організм поживними речовинами;
- ромашка. Ромашковий чай корисно вживати перед сном, адже він підвищує в організмі рівень гліцину, амінокислоти, що заспокоює нервову систему.

Особливу увагу потрібно звернут увагу на достатнє пиття рідини, так як достатнє споживання рідини є однією з обов'язкових умов для належної фізичної і розумової активності людини. Поряд з цим, потрібно дотримуватися правил харчової безпеки, зокрема чистоти, обирати якісні та безпечні харчові продукти. Харчова безпека включає всі етапи поводження з їжею до її споживання.

Література

1. Великий тлумачний словник сучасної української мови / Уклад. І голов. Ред. В.Т. Бусел. – К.; Ірпінь: ВТФ «Перун», 2004. – 1440 с.
2. http://megalib.com.ua/content/10316_Likyvalne_harchyvannya.html
3. <https://socportal.info/ru/news/kakie-produkty-rekomenduiut-upotreblyat-liudyam-kotorye-zhivut-v-stress>

УДК 664.661.2

В.М. НАДТОЧІЙ

к. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

Н.В. РОЛЬ

к. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква

АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ

Дієтичне харчування у наш час набуває великої актуальності, враховуючи зростання розповсюдження генетичних та алергійних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корегування харчування, є целиакія. Целиакія (celiac disease) – це спадкове аутоімунне захворювання дітей і дорослих, що виникає внаслідок постійної непереносимості клейковини (глютену). Глютен – білковий комплекс, що міститься у верхніх оболонках зерен пшениці, жита та ячменю. Овес не містить глютен, однак деякі його сорти містять споріднені за складом речовини, які вступають в реакцію з антитілами до глютену. Целиакія зустрічається у всіх країнах світу і безперечно пов'язана з вживанням згаданих злаків [1, с. 45]. Єдиним способом лікування цього захворювання і профілактика всіх його важких ускладнень є строге і довічне дотримання безглютенової дієти.

За кордоном і в нашій країні випускають доволі широкий асортимент безглютенових продуктів, які заміняють хліб, борошно, печиво, макаронні вироби. Для маркування аглютенової лінії продуктів використовують символ «перекреслений колосок» та позначення «gluten-free». За вимогами Codex Alimentarius ВООЗ, безглютеновими вважають продукти, які містять менше 20 ppm після видалення глютену в процесі виробництва. Для повноцінної заміни глютену вмісних продуктів у раціон людини з целиакією можна і потрібно вводити нетоксичні злакові: рис, гречку, кукурудзу, пшоно. Безпечні також борошно і крохмаль з картоплі, батату, гороху, сої, горіхів [1, с. 48].

Асортимент безглютенових борошняних кондитерських виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має високу ціну. Тому



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>