



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**VIII ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ,
ПРИСВЯЧЕНА 135-РІЧЧЮ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

19-20 березня 2019 р.

Київ НУХТ 2019

Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 березня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – 245 с.

Видання містить матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Українець А.І. ректор Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Нєміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Арпуль О.В. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Басюк Д.І. завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, доцент

Галинська О.М. виконуючий обов'язки завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Кузьмін О.В. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » березня 2019 р.

НУХТ, 2019

ЗМІСТ

Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»		12
1.	Абрамова А.Г., Коваль О.В., Хоменко А.А. Перспективні напрямки розширення анімаційних послуг у закладах готельного господарства.....	13
2.	Абрамова А.Г., Коваль О.В., Янішевський В.В. Перспективні напрямки розширення спортивно-оздоровчих послуг в індустрії гостинності.....	15
3.	Абрамова А.Г., Баранська А. Сучасний стан та міжнародний досвід організації сімейного відпочинку у підприємствах готельного господарства.....	17
4.	Амаріца Є.І., Кошова В.М. Вплив пряно-ароматичної сировини на фізико-хімічні показники пива.....	18
5.	Арпуль О.В., Мельник Ю.В., Пушка О.С. Energy Floor як нова технологія видобутку електроенергії в готелях України.....	20
6.	Арпуль О.В., Спільчук А.Ю., Доценко В.Ф. Шляхи розширення асортименту борошняних кондитерських виробів з листкового тіста.....	22
7.	Блощинська О.О., Бортнічук О.В. Роль «Soft skills» в сфері гостинності.....	24
8.	Гейнак О., Кирпіченкова О.М., Дочинець І.В. Розширення асортименту страв оздоровчого призначення в закладах ресторанного господарства.....	25
9.	Дочинець І.В. Тенденції розвитку ресторанного господарства.....	27
10.	Дочинець І.В. Сфера готельно-ресторанного бізнесу – напрями їх інноваційного розвитку.....	29
11.	Ковтун А.В., Шаран Л.О. Доцільність впровадження послуги індивідуального харчування для готельних підприємств.....	31
12.	Ковтун А.В., Ковбаса В.М. Дослідження гранулометричного складу сировини у виробництві формованих картопляних чіпсів.....	33
13.	Ковтун Ю.А., Коваль О.В. Використання масляних паст з комплексом нутрієнтів, що володіють гепатопротекторними властивостями у закладах готельно-ресторанного господарства.....	34
14.	Майорова Г.І., Комарницький Р.В., Булах Л.Г., Губеня В.О. Технологія бісквітного напівфабрикату, збагаченого кальцієм.....	35
15.	Маліневська О.О., Губеня В.О. Концепція туристичного готелю з музеєм гончарної справи.....	37

16.	Матюшенко Р.В. Система безпеки для екстрим-парків в готельних господарствах для відпочинку.....	38
17.	Матюшенко Р.В., Вознюк Т.О. Впровадження різночастотної терапії в готельному господарстві....	40
18.	Матюшенко Р.В., Голя А.С. Особливості «зеленого туризму».....	42
19.	Матюшенко Р.В. Особливості продукції геродієтичного призначення.....	43
20.	Матюшенко Р.В., Гусак А.О. Історія та еволюція глемпінгу.....	44
21.	Матюшенко Р.В. Перспективи застосування аюрведичних програм та послуг у вітчизняній індустрії гостинності.....	46
22.	Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. Доцільність використання структуроутворювачів у технології безглютенового хліба.....	47
23.	Мирошник Ю.А., Іщенко Т.І., Доценко В.Ф. Батлер, як Luxury послуга в сучасних готелях.....	49
24.	Нікітіна Т.А. Конкурентоспроможність готельного продукту.....	51
25.	Новікова В.В., Бондар Н.П. Сучасний підхід до розвитку національної гастрономії.....	52
26.	Поминчук І.Ю., Кирпіченкова О.М. Розширення спектру додаткових послуг у готелях.....	53
27.	Рідкоус В.В. Визначення тривалості зброджування безалкогольних напоїв бродіння в умовах закладів готельно-ресторанного господарства....	54
28.	Сахненко К.О., Сильчук Т.А., Назар М.І. Борошняні кондитерські вироби зі зниженим глікемічним індексом	56
29.	Сорочинська О.С., Дробот В.І. Збагачення безглютенових хлібобулочних виробів казеїном.....	58
30.	Цирульнікова В.В., Різник А.О., Тищенко О.М. Ягідна начинка для кондитерських виробів закладів ресторанного господарства.....	59
31.	Ющенко О., Люлька О.М., Губеня В.О. Системи віртуальної реальності в конференц-залах готельних підприємств.....	61
32.	Яненко Л.П. Постринкові особливості готельно-ресторанного бізнесу та туризму.....	63
33.	Lukianets H.H., Yevstafiev V. Training systems for staff in hotel industry.....	64
34.	Myroshnyk Y., Dotsenko V. Use of ultrasound power in the food industry.....	65

35.	Polumbryk M., Nahorna N. Surface morphology of the butter pasta, produced from isolates of plant origin.....	66
36.	Rohovets P., Sobin O. Innovative cleaning technology in the hotel industry.....	68
37.	Totska T.S. Marketing and management as a literary chaist of hotel restaurant business.....	70
38.	Volodchenkova D.V., Volodchenkova N.V. Features of the waiter.....	72
	Секція 2. «Інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції»	73
1.	Авраменко М.М., Нєміріч О.В., Ющенко Н.М. Розробка композицій прянощів для аюрведичних солодощів.....	74
2.	Ашмаріна Г.Р., Матиящук О.В. Ведична архітектура – досконала система проектування.....	76
3.	Бажай-Жежерун С.А., Романовська Т.І., Антонюк М.М. Використання біологічно активованого зерна для виробництва оздоровчих продуктів.....	77
4.	Бакало Н.В., Устименко Д.В. Розвиток економічної системи на ринку ресторанного бізнесу.....	79
5.	Вайвала Р.В., Коваль О.А. Соеві продукти в інноваційних технологіях ресторанного господарства.....	81
6.	Воробйова А.М., Тригуб А.В., Коваль О.А. Український інноваційний кейтеринг.....	83
7.	Горбашенко А.П., Володченкова Н.В. Особливості організації охорони праці закладів ресторанного господарства.....	85
8.	Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Кравченко Т.В., Дейниченко Л.Г. Розробка технології нового виду сиру.....	87
9.	Дітріх І.В., Єфимович П.Є., Ільчук Н.В. Використання капусти савойської як функціонального інгредієнту у рибних котлетах.....	89
10.	Дітріх І.В., Іскандарова І.Р. Використання плодів фізалісу для поліпшення органолептичних властивостей рибних страв.....	90
11.	Дітріх І.В., Капустян В.А. Салат чука як сировина для равіолі функціонального спрямування..	91
12.	Дітріх І.В., Решетник С.Р. Перспективи використання батату як функціонального інгредієнту.	92
13.	Дітріх І.В., Сомик О.О. Використання квашеної білокачанної капусти у рецептурі рибних котлет.....	93

33. TRAINING SYSTEMS FOR STAFF IN HOTEL INDUSTRY

Lukianets H.H., PhD,
Yevstafiev V., Master's student,
*National University of Food Technologies
(NUFT), Kyiv*

Introduction. Taking Western experience in staff management at hotels, today in Ukraine, educational systems and trainings for adaptation of new employees are widely used. Speaking briefly, the training is a method of active learning, aimed at developing knowledge, skills or abilities of an individual or group. Training systems are spreading at high speed, and today, almost every five-star hotel introduces it at the company to improve the staff and maintain collective spirit. Staff training is just an integral part of the workflow of any enterprise. At hospitality industry this system will help staff to provide better services to hotel guests. I explored the advantages and disadvantages of introducing such a system at a hotel enterprise, for example, of the Premier Palace Hotel in Kyiv. It is precisely in the Premier Palace Hotel that for many years this system of staff trainings is used, which consists of several diverse trainings for each employee: regardless of the position - be it the cleaner or the manager of the department.

I have explored the principles of conducting such trainings at the Premier Palace Hotel as a reception and accommodation service. The method of observation revealed that training data comprehensively develops employees, helps to orient in unfamiliar situations. According to surveys conducted by HR department, 95% of employees are satisfied with the quality, utility and volume of information provided.

In addition to the fact that new employees are taught basic rules for working with foreign and domestic customers of hotel services, these trainings also provide information on the network of Premier Hotels & Resorts hotels: the composition, categories and location of each company that enters this network. The poll method found that employees were less satisfied with this information and considered it unnecessary. Only 40% of respondents believe that this information is useful. In order to understand whether employees assimilate information provided to them, a compulsory examination system was introduced after completing all training at the enterprise for each employee. In addition, in the event of a poor outcome on this exam, an employee receives lower wages than another employee who successfully passed the exam. 97% of respondents disagree with such a strict system and believe that it demotivates them to work at this enterprise.

It can be concluded, that the system of introducing trainings at the hotel business offers many benefits to the hotel: it increases the productivity of the personnel, develops them comprehensively and helps to navigate in unfamiliar situations. The hotel guests have a positive impression of staff and their competence. However, such a system of trainings, in my opinion, should be voluntary. Assessing the competence of staff in an area that isn't related to their direct work negatively affects the attitude of the staff to the hotel administration.

References

1. Колот А.М. Мотивація, стимулювання й оцінка персоналу: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 1998.