

# Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



## ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей  
V Всеукраїнської  
науково-практичної конференції  
молодих учених  
з міжнародною участю  
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)*

м. Львів

15-16 травня 2025 року



УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

I 66

**Рецензенти:**

доктор економічних наук, професор

**Роман ШЕРСТЮК**

*(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль)*

доктор економічних наук, професор

**Наталія ПАВЛЕНЧИК**

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів)*

доктор технічних наук, професор

**Василь ПАСІЧНИЙ**

*(Національний університет харчових технологій, м. Київ)*

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 9 від 19 червня 2025 р.)*

I 66 **Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнародною участю (15-16 травня 2025 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – 574 с.

У тезах доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених з міжнародною участю висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; інновації харчових та крафтових технологій для HoReCa.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського, 2025

## *Голова оргкомітету*

**Марія ПАСКА** - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

## *Організаційний комітет*

**dr Adrianna OTHMANI** - dr n. med. i n. o zdr. Wyższa Szkoła Biznesu – National Louis University w Nowym Sączu, Polska

**dr Peter VLACHOS** - principal Lecturer International Programmes School of Management and Marketing University of Greenwich, London, England

**Володимир ХОЛЯВКА** - декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Роман ШЕРСТЮК** - завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

**Оксана ДИШКАНТЮК** - декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

**Наталія ЧОРНА** - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торгово-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

**Лариса ШАРАН** - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

**Оксана ДАВИДОВА** - завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

**Олеся ПРИСС** - завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

**Валентина БУРАК** - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

**Людмила МАЛЮТА** - професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

**Каріна ПАЛАМАРЕК** - завідувач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Чернівці

**Володимир ХУДОБА** - декан факультету післядипломної та заочної освіти ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Наталія ПАВЛЕНЧИК** - завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Мирослава ДАНИЛЕВИЧ** - завідувач кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Тетяна КУРЧАБА** - завідувач кафедри гуманітарних дисциплін ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Орислава ГРАФСЬКА** - доцент кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Іван КОРКУНА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Орися ІЖЕВСЬКА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Наталія ПЕТРИШИН** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Ольга ТЕСЛЯ** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Мар'яна ХРОМОВА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

## *Координатор конференції*

**Уляна ГУЗАР** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

## ЗМІСТ

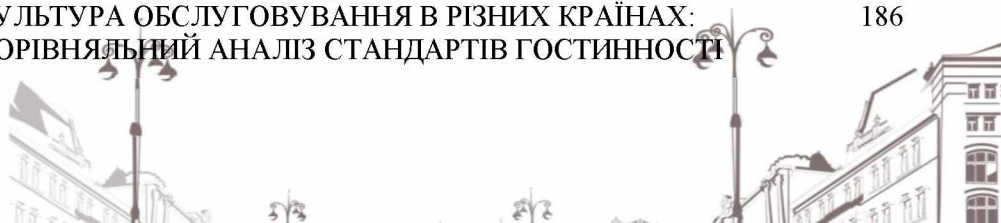
### І секція

<b>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	<b>18</b>
<b>Barbara Kwak, Adrianna Othmani</b> PSYCHOLOGIA WIDZENIA — WPLYW NA KOMUNIKACJE, EMOCJE, GOŚCINNOŚĆ	19
<b>Barbara Kwak, Adrianna Othmani</b> SPOJRZENIE I GODNOŚĆ - JAK PATRZEĆ NA TYCH, KTÓRYCH ŚWIAT ZRANIŁ	25
<b>Małgorzata Zamojska</b> GDYBY MIASTO BYŁO CZŁOWIEKIEM, KIM BYŁBY TEN CZŁOWIEK? JAKIE MIAŁBY CECHY? METODA BADAWCZA (OPIS Z PRZYKŁADEM)	34
<b>Роман Шерстюк, Софія Чайковська</b> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	41
<b>Лілія Білек, Каріна Паламарек</b> РОЛЬ ГОСТИННОСТІ У ФОРМУВАННІ ЕКОНОМІЧНОГО МАЙБУТНЬОГО УКРАЇНИ	46
<b>Юля Аширова, Уляна Гузар</b> ВИКОРИСТАННЯ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	50
<b>Євлалія Виговська, Ольга Іваніщева</b> АНАЛІЗ ПРИЙОМІВ ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	53
<b>Ангеліна Талабко, Ірина Вівсюк</b> СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	57
<b>Анастасія Гаєвська, Марія Паска</b> ОСНОВИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	61
<b>Павло Гайдар, Мирослава Стадник</b> ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ	65

<b>Андріан Горгоць, Марія Паска</b> ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ У РІЗНИХ КРАЇНАХ	69
<b>Дарина Горенська, Валентина Постова</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД	72
<b>Орислава Графська, Роман Боднар</b> АНАЛІЗ ОСНОВНИХ НАПРЯМКІВ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	76
<b>Анастасія Грицак, Марія Паска</b> РОЗВИТОК СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У КУРОРТНИХ ГОТЕЛЯХ	81
<b>Оксана Давидова, Данііл Біскаль</b> ФОРМУВАННЯ НАПРЯМІВ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ	84
<b>Оксана Давидова, Богдан Липка</b> ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	88
<b>Оксана Давидова, Вероніка Поліщук</b> КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ОЦІНКИ ПРОЄКТУ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	93
<b>Оксана Давидова, Катерина Старжинська</b> ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ	96
<b>Марія Дигдалович, Марія Паска</b> РОЛЬ КРЕАТИВНОГО КЕЙТЕРИНГУ У РОЗВИТКУ ІМІДЖУ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ	101
<b>Інга Дочинець</b> АВТОМАТИЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	105
<b>Світлана Дуб, Уляна Гузар, Ольга Радзімовська</b> РОЛЬ ІННОВАЦІЙ У ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	109
<b>Юлія Єдинак, Марія Паска</b> СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	112

<b>Андрій Запісоцький</b> АНАЛІЗ ПСИХОЛОГІЧНИХ ФАКТОРІВ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ЗВИЧОК У ПІДЛІТКІВ	115
<b>Мар'яна Іванчук, Наталія Бажанова</b> ФОРМУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ ДЛЯ ЗАЛУЧЕННЯ ІНВЕСТОРА У РЕСТОРАННИЙ ПРОЄКТ: КЛЮЧОВІ ПОКАЗНИКИ ЕФЕКТИВНОСТІ	119
<b>Богдан Кофель, Уляна Новак</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОРГАНІЗАЦІЇ АНІМАЦІЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ	124
<b>Соломія Левків, Марія Паска</b> ВПЛИВ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ НА ОРГАНІЗАЦІЮ РОБОТИ МЕРЕЖІ «ВИНО І М'ЯСО»	127
<b>Анна Лиса, Ольга Іваніщева</b> ФОРМУВАННЯ ВИННОГО ПОГРЕБУ ЗАКЛАДУ. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ З ВИННОЮ КАРТОЮ	132
<b>Христина Лупуляк, Марія Паска</b> ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯК ВАЖЛИВИЙ ІНСТРУМЕНТ В УПРАВЛІННІ ПРОЦЕСАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ У СФЕРІ ПОСЛУГ	136
<b>Вікторія Меренюк, Уляна Гузар</b> СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ВПЛИВУ ТАЙММЕНЕДЖМЕНТУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ РОБОТИ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	140
<b>Остап Млинко, Марія Паска</b> МОНІТОРИНГ ХАРЧОВОЇ, БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ТА ЗБАЛАНСОВАНOSTІ ДІЄТ ЛІКУВАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ПАЦІЄНТІВ З ЦУКРОВИМ ДІАБЕТОМ 2-ГО ТИПУ ТА ПАНКРЕАТИТОМ	145
<b>Тетяна Москвяк, Уляна Гузар</b> ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ВПРОВАДЖЕННЯ «CHILD FRIENDLY» КОНЦЕПЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	149

<b>Святослав Назар, Ігор Заневський</b> РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	153
<b>Тетяна Нікітіна</b> ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ МЕХАНІЗМ КОНЦЕНТРАЦІЇ ТА ЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ КАПІТАЛІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	157
<b>Галина Островська, Руслана Бевз, Вероніка Самборська</b> ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТА ПІДВИЩЕННЯ КОМФОРТУ ГОСТЕЙ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	161
<b>Лідія Підкіпняк, Марія Паска</b> ОСОБЛИВІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ВИНА У «ЯНЧИНСЬКИХ ПАГОРБАХ»	166
<b>Маркіян Помірчий, Орися Іжевська</b> РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ У ФОРМУВАННІ ІМІДЖУ ТА ЛОЯЛЬНОСТІ ГОСТЕЙ ЗРГ	169
<b>Єлизавета Пясецька, Марія Паска</b> АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА ПРОЄКТУ CHEESE BAKERY В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	172
<b>Діана Рога, Марина Рябенка</b> ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ	175
<b>Зореслав-Тадей Романів, Марія Паска</b> ІННОВАЦІЇ ТА ВИКЛИКИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «СТУМАРІ» У ЛЬВОВІ	181
<b>Віолета Свищова, Уляна Гузар</b> СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	184
<b>Юлія Сеньків, Уляна Гузар</b> КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ В РІЗНИХ КРАЇНАХ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СТАНДАРТІВ ГОСТИННОСТІ	186



<b>Дмитро Сидорко, Марія Паска</b> <b>ТРАНСФОРМАЦІЯ БІЗНЕС-МОДЕЛЕЙ КАФЕ ТА РЕСТОРАНІВ</b> <b>ЛЬВОВА У 2022–2025 РОКАХ</b>	190
<b>Арсен Сосніцький, Олена Малюта, Людмила Малюта</b> <b>ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ</b> <b>СТРАТЕГІЙ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ</b>	194
<b>Ігор Стойко, Володимир Тивонюк</b> <b>ФАКТОРИ ЗАДОВОЛЕНОСТІ КЛІЄНТІВ У ГОТЕЛЬНОЇ</b> <b>ІНДУСТРІЇ</b>	201
<b>Анна Сулаберідзе, Валентина Постова</b> <b>СУЧАСНІ ФОРМАТИ КАВ'ЯРЕНЬ ЯК ВІДОБРАЖЕННЯ</b> <b>ТЕНДЕНЦІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	206
<b>Дмитро Сухотенко, Володимир Зайченко</b> <b>СТРАТЕГІЧНІ ПРІОРИТЕТИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО</b> <b>БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ</b>	210
<b>Аліна Тимчишин, Уляна Гузар</b> <b>ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ЗАКЛАДАХ</b> <b>ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	216
<b>Катерина Ушакова, Ірина Мазуркевич</b> <b>РЕКЛАМА ЯК ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО</b> <b>ГОСПОДАРСТВА</b>	220
<b>Діана Чорна, Олег Боратинський</b> <b>ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЦІЛІСНОСТІ ТРУДОВОГО</b> <b>КОЛЕКТИВУ ЗАКЛАДУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	224
<b>Валерія Шпинь, Ірина Вівсюк</b> <b>ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В</b> <b>УМОВАХ ВІЙНИ</b>	228
<b>Оксана Топчій, Тарас Буячок, Ольга Степанова, Дарія Мороз</b> <b>КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ: СИНЕРГІЯ</b> <b>ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	232
<b>Катерина Литвинчук, Ольга Дулька, Олег Боргнічук</b> <b>ІНТЕГРАЦІЯ ЕКО-ТЕХНОЛОГІЙ У СЕРВІСНУ ДІЯЛЬНІСТЬ</b> <b>ГОТЕЛІВ СІМЕЙНОГО ТИПУ</b>	236

<b>Марія Рогальська, Ольга Іваніщева</b> ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ СТАНОВЛЕННЯ ПРОФЕСІЇ СОМЕЛЬЄ	240
<b>Михайло Шевелюк, Ліда Криворука</b> СЕКРЕТИ СЕРВІСУ ТА ЕФЕКТИВНА КОМУНІКАЦІЯ В НОВИХ РЕАЛІЯХ	243
<b>Олена Нагачевська, Марія Лущик</b> РЕСТОРАН ЯК УЧАСНИК СУСПІЛЬНОГО ДІАЛОГУ: ПОЛІТИЧНІ ПОЗИЦІЇ ТА КЛІЄНТСЬКА ДОВІРА	247
<b>Анастасія Головіна, Марія Лущик</b> ВАЖЛИВІСТЬ ЕМОЦІЙНОГО ЗВ'ЯЗКУ З КЛІЄНТАМИ У ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	253
<b>Марта Колодій, Марія Лущик</b> ІСТОРИЧНІ ГОТЕЛІ ЛЬВОВА У ЧАС НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ	258
<b>II секція</b>	
<b>ІННОВАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ HORECA</b>	<b>263</b>
<b>Sergii Iepishkin, Igor Strashynskyi</b> THE EFFECT OF HYDROCOLLOIDS ON THE GELATION OF MEAT PROTEINS	264
<b>Oleg Pergat, Igor Strashynskyi</b> MODERN MEAT ANALOGUES OF CUT SEMI-FINISHED PRODUCTS	268
<b>Igor Strashynskyi, Olha Nezhyva, Daria Moroz, Mariia Strashynska</b> STRUCTURAL FEATURES AND FORMATION OF THE CHARACTERISTIC TASTE OF CHICKEN SKIN	272
<b>Василь Пасічний, Євгенія Шубіна</b> ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОБІОНТІВ У СКЛАДІ М'ЯСНИХ КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ СИСТЕМИ HORECA	276
<b>Олена Беднарчук, Ольга Маслійчук</b> КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ДЛЯ HORECA	279

<b>Мар'ян Вовканич, Марія Паска</b> АНАЛІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОБСЛУГОВУВАННЯ В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	284
<b>Михайло Кравченко, Володимир Піддубний, Віталій Михайлик</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	288
<b>Іван Гілецький, Марія Паска</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ПЕРЕРОБКИ ХРОНУ ЗВИЧАЙНОГО НА ПРИКЛАДІ ХАРЧОВОГО ПІДПРИЄМСТВА «АРМОРАЦІЯ»	293
<b>Наталія Голембовська</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПОТРЕБ НОРЕСА: ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ СУШЕНИХ РИБНИХ СНЕКІВ	296
<b>Анастасія Демчук, Ольга Тесля</b> ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНИХ УПОДОБАНЬ НА ПОДІЛЛІ	299
<b>Віталіна Долінська, Любов Струтинська</b> ПОПИТ НА ВЕГАНСЬКІ ДЕСЕРТИ: АНАЛІЗ І СИРОВИННІ РІШЕННЯ	303
<b>Іванюк Катерина, Мар'яна Хромова</b> КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЙОГУРТУ БІЛОГО ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ	306
<b>Марія Кравець, Орися Іжевська</b> ЧОРНИЙ РИС ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА ЗАМІНА БІЛОГО ДЛЯ ПОСИЛЕННЯ АНТИОКСИДАНТНОГО ЗАХИСТУ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ	310
<b>Михайло Кравченко, Віталій Михайлик, Володимир Італльянцев</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З КОНОПЛЯНОЇ СИРОВИНИ	314
<b>Михайло Кравченко, Ольга Романовська</b> БІОЕЛЕМЕНТНИЙ ДИСБАЛАНС ФТОРУ У ХАРЧУВАННІ	318

<b>Назар Левків, Марія Паска</b> ОЦІНКА ВХІДНОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОЇ ВИШНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	323
<b>Христина Марущак, Ольга Гагалюк</b> СТВОРЕННЯ БРЕНДУ КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	327
<b>Наталія Маршалек, Уляна Гузар</b> ХЛІБ НА ЗАКВАСЦІ ЯК ЕЛЕМЕНТ ФІРМОВОГО СТИЛЮ РЕСТОРАНУ	331
<b>Марія Мирончук, Інна Данилюк</b> РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЗАВАРНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ РИСОВОГО БОРОШНА	335
<b>Наталія Петришин</b> НАУКОВА СТРАТЕГІЯ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	341
<b>Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля</b> РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СОУСІВ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ ТА НОВИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	344
<b>Андрій Німець, Марія Паска, Наталія Петришин</b> «ВУГЛЯНЧА» - АВТЕНТИЧНА БОЙКІВСЬКА СТРАВА У СУЧАСНОМУ ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ В ОДНОЙМЕННОМУ ЕТНО-КАФЕ	347
<b>Назар Павлик, Аліна Ковтун, Лариса Шаран</b> РОЗРОБЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ В ТУРИСТИЧНОМУ ГОТЕЛІ	351
<b>Зоряна Оленіч, Ольга Тесля</b> ОСНОВНІ НАПРЯМКИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЙ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ПТИЦІ	355
<b>Наталія Петришин, Тетяна Домчак</b> ТЕХНОЛОГІЯ ЛИСТОВОГО ТІСТА ІЗ ЗБАЛАНСОВАНИМ НУТРИЄНТНИМ СКЛАДОМ	358
<b>Наталія Петришин, Назар Залуга</b> ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ М'ЯСНИХ СТРАВ	361

<b>Наталія Петришин, Мар'яна Назар</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТООЛІГОСАХАРИДІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	364
<b>Наталія Ровдич, Мар'яна Хромова</b> КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ГРЕЧКИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	367
<b>Наталія Петришин, Ірина Шельон</b> НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ЗГІДНО ІЗ ЗБАЛАНСОВАНИМ РАЦІОНОМ	371
<b>Анна Самчук, Наталія Петришин</b> ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ОВОЧІВ	374
<b>Віталій Струсь, Ольга Тесля</b> СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ	377
<b>Анастасія Сідельник, Наталія Петришин</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ІЗ БОРОШНА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ	380
<b>Христина Табака, Оріся Іжевська</b> РОЛЬ ГОРІХОПЛІДНИХ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ	383
<b>Василь Тищенко, Наталія Божко</b> ВИКОРИСТАННЯ РИЖІЄВОГО БОРОШНА В РЕЦЕПТУРАХ КРАФТОВИХ ВАРЕНИХ КОВБАС	386
<b>Олександр Трохимчук, Оріся Іжевська</b> ТЕХНІКА STIR-FRYING ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ЯКОСТЕЙ ГОТОВИХ СТРАВ	390
<b>Артем Ущатовський</b> ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВИХ І ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	393
<b>Богдан Фик, Марія Паска</b> СУЧАСНИЙ ЛЬВІВ НА ТАРІЛЦІ: ВІД КЛАСИКИ ДО ГАСТРОНОМІЧНИХ ІННОВАЦІЙ	397

<b>В'ячеслав Чирка, Марія Паска, Ольга Тесля</b> РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ НОВИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	400
<b>Ірина Шустак, Ольга Тесля</b> СУЧАСНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ У ЗАКЛАДІ MCDONALD'S	404
<b>Софія Юнко, Орися Іжевська</b> МАРКУВАННЯ СТРАВ У МЕНЮ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ВИБОРУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	408
<b>Юлія Трофімець, Вікторія Луценко, Оксана Ткачук</b> ОБРЯДОВА ЇЖА ЯК ІНСТРУМЕНТ КУЛЬТУРНОЇ РЕІНТЕРПРЕТАЦІЇ В ІННОВАЦІЙНОМУ СЕРЕДОВИЩІ HORECA	411
<b>III секція</b>	
<b>АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ</b>	<b>415</b>
<b>Костянтин Балушевський, Людмила Малюта</b> СУЧАСНІ ПРІОРИТЕТИ ЛОГІСТИЧНОГО УПРАВЛІННЯ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ	416
<b>Оксана Давидова, Катерина Шириня</b> ЕТАПИ ОЦІНКИ ПРОЄКТУ: ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ТА ІНСТРУМЕНТИ	420
<b>Христина Петяк, Наталія Павленчик</b> РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ЕФЕКТИВНОМУ УПРАВЛІННІ СУЧАСНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ	424
<b>Наталія Андрейчук, Уляна Гузар</b> РОЛЬ ПЕРСОНАЛУ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	428
<b>Олег Калник, Марія Паска, Наталія Петришин</b> ІНТЕГРАЦІЯ СИСТЕМИ 5S З МЕТОДОЛОГІЯМИ НАССР ТА ISO ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	431

<b>Юлія Березюк, Уляна Гузар</b> МОТИВАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ ЯК ЧИННИК УСПІШНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	433
<b>Марія-Анастасія Кравець, Анатолій Павленчик</b> ЕКОНОМІКО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗАСТОСУВАННЯ ІНСТРУМЕНТАРІЮ СИСТЕМИ LEAN-МЕНЕДЖМЕНТУ В ОРГАНІЗАЦІЯХ ВНУТРІ- ТА ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	437
<b>Уляна Гузар, Уляна Глинська</b> ІНВЕСТИЦІЙНА ПРИВАБЛИВІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	441
<b>Анна Маципура, Ірина Мазуркевич</b> ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	444
<b>Роман Клос, Уляна Гузар</b> ВПЛИВ СУЧАСНИХ КРИЗ НА ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ	448
<b>Анастасія Мацькович, Іван Коркуна</b> ЦІНОВА ЕЛАСТИЧНІСТЬ ПОПИТУ ТА ЙОГО РОЛЬ У ЦІНОУТВОРЕННІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	450
<b>Уляна Гузар, Максим Тихоновський</b> РОЛЬ ЕМОЦІЙНОГО МАРКЕТИНГУ У ФОРМУВАННІ ЛОЯЛЬНОСТІ ГОСТЕЙ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	456
<b>Роман Сакал, Ірина Мазуркевич</b> ЗНАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДЛЯ ЕКОНОМІКИ КРАЇНИ	460
<b>Анастасія Дем'янчук, Уляна Гузар</b> РОЛЬ ТАЙММЕНЕДЖМЕНТУ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	465
<b>Анна Зубенко, Уляна Гузар</b> СУЧАСНІ МАРКЕТИНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	468

<b>Максим Сеник, Вікторія Гуцуляк</b> КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ТА ПІДВИЩЕННЯ УПРАВЛІНСЬКОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ СЕКТОРІ	471
<b>Лідія Пиль, Уляна Гузар</b> СУЧАСНІ ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА РОЗВИТОК КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	474
<b>Тетяна Соломчак</b> ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В АВТОМАТИЗАЦІЇ ПРОЦЕСІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	477
<b>Дарія Толочко, Іван Коркуна</b> ЦІНОВА ПОЛІТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	481
<b>Ілля Шевченко, Ольга Дулька</b> ФРАНЧАЙЗИНГ І ЛІЦЕНЗУВАННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЮ ВЛАСНІСТЮ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	486
<b>IV секція</b> <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В</b> <b>УКРАЇНІ ТА СВІТІ</b>	<b>490</b>
<b>Софія-Іванна Стоцька, Людмила Малюта</b> СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	491
<b>Юлія Хмельовська, Наталія Чорна</b> КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ТА РОЛЬ ЯКОСТІ У ЇЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ	496
<b>Яна Боднар, Мирослава Данилевич</b> ВПЛИВ SPA & WELLNESS ТУРИЗМУ НА ТРАНСФОРМАЦІЮ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	501
<b>Ярослав Ващишин</b> ТУРИЗМ У ЧОРНОБИЛЬСЬКІЙ ЗОНІ ВІДЧУЖЕННЯ: ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ТА СУЧАСНИЙ СТАН	505

<b>Софія Вовк, Світлана Бугіль</b> ВПЛИВ РОЗВИТКУ ДИСТАНЦІЙНОЇ ПРАЦІ НА ФОРМУВАННЯ НОВИХ МОДЕЛЕЙ ТУРИСТИЧНОЇ МОБІЛЬНОСТІ: ФЕНОМЕН ДИДЖИТАЛ-НОМАДИЗМУ	510
<b>Павлина Гороховська, Лілія Зуб</b> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ЕКОТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	515
<b>Мирослава Данилевич, Ольга Романчук, Оксана Никига, Ростислав Коваль</b> ІСТОРІЯ ОЛІМПІЙСЬКОГО МУЗЕЮ В ЛОЗАННІ	519
<b>Юлія Карпа, Павло Кучер</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ	524
<b>Олена Коломієць, Іван Ярощук</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ У ХМЕЛЬНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ	528
<b>Анна Кравчик, Оксана Крупа</b> АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ МАЛОВІДОМИХ ТУРИСТИЧНИХ НАПРЯМКІВ В УКРАЇНІ	533
<b>Костянтин Лабарткава, Валентина Лабарткава</b> СУБЛІМОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ІННОВАЦІЙНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОХОДІВ	538
<b>Михайло Мацелюх, Мирослава Данилевич</b> СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ СВІТІ ТА УКРАЇНІ	542
<b>Олег Островський, Галина Островська</b> КРЕАТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ	546
<b>Денис Проскурня, Соломія Мороз</b> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВІЙНИ	551
<b>Тетяна Саламаха, Вікторія Редько</b> НАПРЯМИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ	555

<b>Леоніла Ткачук, Анастасія Сергієнко</b> <b>УДОСКОНАЛЕННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ ПОЛІТИКИ</b> <b>ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА</b>	559
<b>Володимир Худоба, Соломія Коротошин</b> <b>РЕВІТАЛІЗОВАНА ІНДУСТРІАЛЬНА СПАДЩИНА ЯК</b> <b>ЕЛЕМЕНТ ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ</b> <b>МІСТА ЛЬВОВА</b>	562
<b>Діана Цесьців</b> <b>ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ ТА КОНЦЕПЦІЇ ГОСТИННОСТІ В</b> <b>УКРАЇНІ</b>	566
<b>Віктор Копач, Костянтин Лабарткава, Валентина Лабарткава</b> <b>СПОРТИВНИЙ ТУРИЗМ НА ТЕРИТОРІЇ ПРИРОДНО-</b> <b>ЗАПОВІДНОГО ФОНДУ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ</b>	570

**Oleg Pergat**

postgraduate student

**Igor Strashynskiy**

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,  
Associate Professor of the Department of Meat and Meat Products,  
National University of Food Technologies,  
Kyiv, Ukraine

## **MODERN MEAT ANALOGUES OF CUT SEMI-FINISHED PRODUCTS**

**Introduction.** A typical plant-based meat analogue contains, apart from protein in textured and non-textured form, a significant amount of water, flavourings, oil or fat, binding agents and colouring agents. However, most of the ingredients used in those products are highly refined. That is the reason that meat analogues face more and more criticism for being artificial products.

**The aim** The use of less refined ingredients is a development that gains traction in recent years. To maintain new innovation in meat analogues, it is imperative to understand the role of each ingredient (refined or not) and their interplay to find alternatives that are better appreciated by consumers.

**Results.** Plant-based products resembling ground and bound animal-based meat products, aim at recreating their distinct bite, chewiness, succulence and firmness. Animal-based burgers, patties and nuggets, consist mainly of proteins and fats and to a lesser extent of seasoning, salt and

binders (such as wheat crumb, starches and fibres). Although in smaller quantities, salt changes the structure of proteins and toughens the products, while binders provide water and fat retention, and improve the texture and appearance of the product [1]. Plant-based comminuted products follow closely the recipes of the corresponding animal products. The majority of the protein components is first transformed into a meat-like fibre structure that resembles ground meat, known as textured vegetable protein (TVP), and then mixed with the rest of the ingredients for the final formulation.

The protein is often texturized using low moisture extrusion cooking. The most prevalent TVPs used in meat analogues are those based on soy, wheat or pea protein and mixtures thereof. Nevertheless, there is an increasing number of protein sources that can be texturized and have the potential to be used for the development of new plant-based burger-type products. Hydrated TVP as an ingredient gives a meaty and chewy texture to the product and provides desirable juiciness in the final product formulation. Research is focused on the structuring potential of new protein sources and their ability to retain water during storage and to release it upon heating and deformation. However, TVP alone, similarly to ground meat, cannot form a coherent product, which makes the use of binders unavoidable.

Egg protein and methylcellulose are the main candidates in commercial products, while wheat gluten can also play this role as it creates a network when hydrated and helps bind the TVP and other ingredients together. The texture and mouthfeel of the products are further improved, with the use of texturizers that present high water holding moisture and can

make the burger softer and juicier [2]. For the latter ingredient requirements, protein isolates, protein concentrates and polysaccharides can be used.

The mouthfeel of juiciness is also affected by the fat in the product, which can be liquid or solid plant-based fat, emulsified or free. In many cases, a combination of liquid (such as sunflower and canola oil) and solid fats (like coconut or palm oils) is used to achieve the right balance. Preferably the fats in the burger are solid at room temperature and turn liquid when the product is heated. This gives the product a pleasant mouthfeel, similar to corresponding meat products.

Moreover, “bleeding” vegetarian burgers attempt to create the feeling of juiciness by using beetroot juice and at the same time giving the product a characteristic meat colour. Research and development on plant-based burgers are furthermore focused on achieving even better juiciness and improving the appearance and taste of these products by developing new colour changing compounds, flavourings and aroma precursors.

*Keywords:* plant protein, meat analogues, vegetarian burger.

### **Reference:**

1. Страшинський І. М., Маринін А. І., Пергат О. А., Шкірдов Д. М. Функціонально-технологічні властивості горохового білку. Prospective directions of scientific and practical activity : collective monograph / compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2023. P. 213–219. DOI : 10.51587/9798-9866-95921-2023-011.

2. Wanqing J, Rodriguez-Alonso E., Bianeis M., Julia K. Keppler J. K., Goot A. J. Assessing functional properties of rapeseed protein concentrate versus isolate for food applications. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2021. Vol. 68. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102636>.