



**Студентська науково-практична конференція
«ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В УМОВАХ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ»**

**Відокремлений структурний підрозділ
«Київський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА
ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В
УМОВАХ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ»**

**Збірник матеріалів студентської
науково-практичної конференції**

03 березня
2026 року
м. Київ



Студентська науково-практична конференція
«ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ
В УМОВАХ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ»

Збірник матеріалів студентської науково-практичної конференції м. Київ 03 березня 2026 року – К.: ВСП КТЕФК ДТЕУ, 2026 –

Організаційний комітет конференції:

Олійник Олег Вікторович – доктор юридичних наук, професор, директор ВСП «Київський торговельно-економічного фаховий коледж ДТЕУ».

Осадча Тетяна Анатоліївна – завідувач відділення сфери обслуговування та права ВСП «КТЕФК ДТЕУ».

Члени оргкомітету:

Мачинська Світлана Миколаївна - викладач циклу дисциплін туристичного та географічного спрямування голова циклової комісії туризму та готельно -ресторанної справи ВСП «КТЕФК ДТЕУ»;

Заєць Людмила Федорівна – викладач циклової комісії туризму та готельно-ресторанної справи ВСП «КТЕФК ДТЕУ»;

Уніят Людмила Юріївна – викладач циклової комісії туризму та готельно-ресторанної справи ВСП «КТЕФК ДТЕУ».

Скрипник Анастасія Ігорівна керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та випуску за нею;

Сорвіна Юлія Миколаївна – викладач ресторанного обслуговування ВСП «КТЕФК ДТЕУ»;

Настенко Олена Дмитрівна – викладач готельного обслуговування ВСП «КТЕФК ДТЕУ»

Трикіша МаріяСергіївна –викладач циклудисциплін туристичного обслуговування.



Студентська науково-практична конференція
«ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ
В УМОВАХ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ»

РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	105
<i>Пінчук Т.А.</i> ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ	
<i>Подолькова Д.</i> ВПЛИВ СЕЗОННОСТІ НА РОБОТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ.....	110
<i>Сорока Н.</i> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНКЛЮЗИВНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 114	
<i>Терлюк К.</i> ВПЛИВ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ЯКІСТЬ СЕРВІСУ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	115
<i>Туренко Д.</i> СТВОРЕННЯ КОМФОРТНОГО СЕРЕДОВИЩА ДЛЯ ВСІХ КАТЕГОРІЙ ГОСТЕЙ.....	116
<i>Томко Є.О.</i> ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ.....	118
<i>Тхай В. С.</i> HR-ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: НОВІ ПІДХОДИ ДО МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ	120
<i>Уніят Л.Ю.</i> SMART-ДИЗАЙН У ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ: ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОРГАНІЗАЦІЇ СЕРВІСУ	123
<i>Харченко К.А.</i> SMART-ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ТРАНСФОРМАЦІЯ СЕРВІСУ ТА УПРАВЛІННЯ	124
<i>Шишко В.В.</i> СУЧАСНІ POS - СИСТЕМИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ОПТИМІЗАЦІЇ СЕРВІСУ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	127
<i>Шишко В.В.</i> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	129

СЕКЦІЯ 3

СТАЛІЙ РОЗВИТОК ТА ЕКОЛОГІЧНІ ПРАКТИКИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	132
<i>Блонська С.Л.</i> АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ В УМОВАХ СУЧАСНИХ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИХ ЗМІН.....	133
<i>Заверуха Н.М.</i> МЕХАНІЗМИ ПІДТВЕРДЖЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ПЕРЕХІД ДО ДОКАЗОВОЇ ЕКОЛОГІЧНОСТІ ЗА СТАНДАРТАМИ ЄС	136
<i>Щербатенко В.В.</i> КОВБАСНІ ВИРОБИ В NORESA: КРИТЕРІЇ ВИБОРУ ПОСТАЧАЛЬНИКА В ПІДПРИЄМНИЦТВІ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	139



Список використаних джерел

1. Конвенція про права осіб з інвалідністю : міжнародний документ від 13.12.2006 р.
2. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – Київ : Мінрегіон України, 2018.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельно-ресторанний бізнес: теорія та практика : підручник. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 472 с.
4. Кравченко О. М. Основи ресторанного обслуговування : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2020. – 304 с.

*Томко Є.О., здобувач освіти
Гребенюк М.М., аспірант
Національний університет харчових
технологій,
м. Київ
Науковий керівник: **Корецька І.Л.**, доцент
кафедри ресторанної і аюрведичної
продукції НУХТ*

ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ

Молочні соуси – це соуси, які готуються на молочній основі (молоко, вершки), яка загущується борошняною пасеровкою.

Молочні соуси відносяться до категорії соусів із загусниками. У якості загусника під час приготування молочних соусів, зазвичай, використовують борошняну жирову пасеровку «ру». Її готують із просіяного пшеничного борошна та вершкового масла, які прогрівають при температурі 120 без зміни кольору.

У сучасні технології соусів виділяють три види пасеровок «ру»: біла, світла (золотава) та коричнева. За складом інгредієнтів вони однакові, але відрізняються тривалістю їх термооброблення.

Технологічний прийом - прогрівання борошна з вершковим маслом має свою мету: видалення смаку «сирого» борошна, а також зменшення його властивості утворювати клейстер. За рахунок використання крохмалю, соус стає ніжнішим та менш калорійним, тому такі соуси можна використати для збалансованого раціону харчування.

Для зменшення калорійності готового соусу, замість звичайного молока, можна використати різні види молочних продуктів.

Молочні соуси виробляють різної консистенції: рідкі, середньої густини та густі. Рідкі, зазвичай, використовують під час подавання страв, середньої густини



Студентська науково-практична конференція
«ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ
В УМОВАХ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ»

– для запікання, густий – для фарширування. Консистенція соусу регулюється вмістом борошняної пасеровки в основі.

Базовий молочний соус (бешамель) є основою для інших цікавих соусів, наприклад, у цей соус можна додати сир і отримати соус Морне. Для урізноманітнення асортименту соусів, у соус бешамель також можна додати овочі (смажені гриби, цибулю, шматочки моркви тощо), прянощі (базилік, орегано). За рахунок цього соуси набувають нових смаків і ароматів.

Для зміни кольору в соуси додають спеції, зокрема куркуму і отримують жовтий соус, чорнила каракатиці – чорно-фіолетовий, зелень – зелений, тощо. Під час використання таких компонентів у стравах, вони збуджують апетит споживачів.

Сьогоднішня гастрономічна мода від споживачів на «легкі» та «пінні» соуси, тому молочний соус виробляють більш легким за рахунок заміни традиційних інгредієнтів, а пінним – додаванням збитих вершків, різних емульгаторів і стабілізаторів (лецитин жовтка та гелеутворювачі) що дозволяє отримати молекулярну піну з соусу.

Молочний соус можна модернізувати під різні потреби споживачів, наприклад, вегетеріанська версія, у якій замість вершкового масла і звичайного молока, використовують рослинні олії і альтернативне молоко (вівсяне, горіхове тощо).

Для споживачів, які мають непереносимість лактози, замість звичайного вершкового масла і молока (або вершків), можна використати топлене масло і безлактозне молоко або вершки. Топлене масло не містить у своєму складі лактози та казеїну за рахунок того, що під час його приготування ці речовини видаляються і залишається лише жир.

Під час приготування борошняної пасеровки (ру), замість звичайного пшеничного борошна, можна використати рисове або гречане борошно, які не містять глютену у своєму складі, і отримати версію соусу для споживачів, які мають алергію на глютен.

Використання моркви в соусі надасть йому помаранчевого кольору за рахунок каротину, збільшується вміст вітаміну А, а також морква допомагає виводити іони важких металів з організму.

Для збільшення вмісту вітамінів та мінеральних речовин, у молочні соуси можна додавати пюре з овочів, фруктів. Овочі, фрукти також можна додавати у вигляді порошків, які не тільки підвищують харчову цінність, а й змінюють колір готового соусу.

Порошки можна готувати шляхом висушування в духовій шафі, пароконвектоматі при температурі 50-60, дегідраторі і подрібнювати в кавомолці.



Список використаних джерел

1. Bashta A., Stetsenko H., & Bazhay-Zhezherun C. (2025). INCREASING THE NUTRITIONAL VALUE AND EXPANDING THE RANGE OF SAUCES FOR HEALTH. *Biota. Human. Technology*, (1), 161–175. <https://doi.org/10.58407/bht.1.25.10>
2. Гребенюк М.М., Корецька І.Л. Використання аналогів молока питного в технологіях дієтичних страв . В кн. « Тренди Lean-виробництва та пакування харчової продукції»: матеріали 13-ї Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 17 вересня 2024 р., м. Київ. – Київ, НУХТ, 2024. – 206 с.
3. Мар'янчук А., Польовик В.В., Корецька І.Л. Тренди здорового харчування в меню закладів ресторанного господарства. В кн. XIV International Scientific and Practical Conference "Innovative Technologies in the Hotel, Restaurant and Tourism Business", May, 22, 2025. Book of abstract. NUFT, Kyiv, 2025. – 303 p. С-207-208.
4. Сучасні технології лікувально-профілактичного, дієтичного та дитячого харчування. Особливості лікувального харчування, що зумовлені вимогами дієтотерапії. [Електронний ресурс]. Код доступу: <https://studfile.net/preview/9891789/page:15/>;

*Тхай В. С., здобувач освіти
ВСП «Київський торговельно-
економічний фаховий коледж ДТЕУ»,
м. Київ
Науковий керівник: Заєць Л.Ф. викладач
дисциплін ресторанного
обслуговування*

**HR-ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: НОВІ ПІДХОДИ ДО
МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ**

Готельно-ресторанний бізнес функціонує в умовах високої конкуренції, кадрового дефіциту та постійних змін зовнішнього середовища. В сучасних економічних реаліях України особливого значення набуває ефективне управління персоналом як ключовий фактор забезпечення якості сервісу та конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності. Цифровізація HR-