

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ
WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I JĘZYKÓW OBcych W WARSZAWIE (WSTIJO)
(РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)
EMBASSY OF HUNGARY, DEPARTMENT OF ECONOMIC AFFAIRS (УГОРЩИНА)
WYŻSZA SZKOŁA TURYSTYKI I EKOLOGII
(РЕСПУБЛІКА ПОЛЬЩА)
МІЖНАРОДНА ТОРГІВЕЛЬНА ПАЛАТА ІСС UKRAINE
ФАКУЛЬТЕТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

VIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

8-9 квітня 2021 рік

Реєстрація Міністерства освіти і науки України
Лист № 22-1/10-2175 від 20.10.2020

Тези доповідей

КИЇВ 2021

УДК 640.43+379.851+330.341.1

Г 725

*Друкується за рішенням Вченої ради
Київського національного університету культури і мистецтв
(протокол № 10 від 22 березня 2021 р.)*

Г 725 Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. / М-во освіти і науки України; Інститут модернізації змісту освіти; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – 350 с.

ISBN 978-966-602-325-7

Збірник містить наукові тези VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації», яка відбулася 8-9 квітня 2021 р. на базі Міжнародної Торговельної Палати ICC Ukraine, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie (WSTiJO) (Республіка Польща), EMBASSY OF HUNGARY – HUNGARIAN TOURISM Information Office (Угорщина), Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii (Республіка Польща), Мережі еко-ресторанів «Батьківська хата», Асоціації кулінарів України, Асоціації сомельє України, Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова. Матеріали містять певні підсумки наукових досліджень провідних учених України та країн-учасниць конференції, а також доробки докторантів, аспірантів, магістрантів та будуть цікавими й корисними для широкої наукової громадськості, фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та соціокультурної сфери, викладачів, аспірантів, студентів.

Матеріали подано в авторській редакції

ISBN 978-966-602-325-7

© Київський національний університет
культури і мистецтв, 2021
© Автори тез, 2021

НАУКОВО-ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ
VIII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ:
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ



Голова комітету:

Поплавський Михайло Михайлович доктор педагогічних наук, професор,
заслужений діяч мистецтв України

Співорганізатори:



Міжнародна Торгівельна Палата ICC Ukraine

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
(WSTiJO) (Республіка Польща)



EMBASSY OF HUNGARY – HUNGARIAN TOURISM Information Office
(Угорщина)



Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii
(Республіка Польща)

Мережа еко-ресторанів «Батьківська хата»



Асоціація кулінарів України



Асоціація сомельє України



*.Сім'я ресторанів.
Дмитра Борисова*



BUSINESS & RELAX HOTEL

Сім'я ресторанів Дмитра Борисова

ЗМІСТ

<i>Бовши Л.А., Люта І.</i>	<i>Взаємодія каналів дистрибуції послуг з економічно активними поколіннями ресторанних клієнтів</i>	249
<i>Гнатів Н.М., Пишук О.М.</i>	<i>Стратегічні підходи до розвитку готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах</i>	251
<i>Гуць В.С.</i>	<i>Умови поводження з вантажем в готельних комплексах</i>	254
<i>Гуць В.С., Сімахіна Г.О.</i>	<i>Оцінка білкової складової харчової цінності рослинної сировини</i>	256
<i>Гуць В.С., Коваль О.А.</i>	<i>Обробка харчових продуктів високим тиском</i>	259
<i>Жабинець О.Й.</i>	<i>Тенденції розвитку ринку страхових послуг України в умовах covid-19</i>	261
<i>Зборовська О.В.</i>	<i>Цінність м'яса диких тварин як сировини</i>	264
<i>Земліна Ю.В., Серіков Д.</i>	<i>Місце розташування як конкурентна перевага на ринку готельно-ресторанних послуг</i>	266
<i>Зінько Ю.В., Макейнон В.</i>	<i>Вирішення проблем розвитку маркетингових стратегій на підприємствах сфери послуг України</i>	269
<i>Кубанов Р.А.</i>	<i>Клієнторієнтований підхід – ефективний інструмент управління підприємством</i>	271
<i>Подлепіна П.О.</i>	<i>Якість готельних послуг як детермінанта споживчої лояльності</i>	273
<i>Майстер А.А.</i>	<i>Історико-культурні чинники формування туристичного іміджу Волинської області</i>	275
<i>Польова Л.В.</i>	<i>Аналіз ринку санаторно-курортних послуг</i>	279
<i>Синюра-Ростун Н.Р.</i>	<i>Неофіційна зайнятість у сфері послуг як загроза стратегічного розвитку економіки України</i>	281

ГОСТИННІСТЬ І СВІСВІ ВІСВІ КОМІСОСНІ ХРОБІТІ ІННОВАЦІЇ

1. Поперечний А.М., Потапов В.О., Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв. Підручник.- К.: Центр учбової літератури, 2012.-312 с.
2. Гуць, В. С., Сімахіна, Г. О., & Солодко, Л. М. (2017). Вдосконалення теорії моделювання амінокислотного складу напівфабрикатів із зеленої маси рослин.
3. Борсолюк, Л. М., Войцехівська, Л. І., Вербицький, С. Б., & Лизова, В. Ю. (2017). Дослідження фізико-хімічних і технологічних властивостей рослинної сировини у складі функціональних паштетних продуктів. *Продовольчі ресурси*, (9), 126-135.

*Гуць В.С., доктор технічних наук, професор,
професор кафедри готельно-ресторанного
і туристичного бізнесу,
Київський національний університет
культури і мистецтв*

*Коваль О.А., кандидат технічних наук, доцент,
Національний університет
харчових технологій,
Київ, Україна*

ОБРОБКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВИСОКИМ ТИСКОМ

Обробка харчових продуктів високим тиском (High Pressure Processing – HPP) знаходить застосування в сучасних інноваційних ресторанных технологіях. Технологічне обладнання HPP дає можливість проводити оброблення харчових продуктів дуже високим гідростатичним тиском від 100 до 700 МПа (100 000 фунтів на квадратний дюйм). Такий високий тиск здатний інактивувати вегетативні спори мікроорганізмів в продукті, руйнуючи їх клітинні мембрани. Позитивною стороною HPP є використання даного методу для обробки продукту упакованого в м'яку тару, наприклад, в пластикові пакети, зводячи до мінімуму можливість повторного мікробного забруднення. Процес HPP дозволяє зберігати харчову цінність продукту. Що є позитивним фактором в порівнянні з тепловою обробкою.

Для комерційного використання HPP- системи за своїми техніко – економічними показниками стали доступні для широкого впровадження в ресторанному господарстві протягом останніх років. Лідерами є американська компанія Avure Technologies і європейські Cargill, Fonterra, Campofrio, NC PureBaric, які поставляють HPP-системи для оброблення різноманітних напівфабрикатів і виготовлення готових до вживання продуктів. HPP-технологію застосовують до цілого ряду різних харчових продуктів, але найбільш успішним її застосування виявилось для отримання охолоджених готових до вживання м'ясних продуктів, морепродуктів, фруктів, овочів і соків. Було встановлено, що для багатьох з цих продуктів термін придатності може бути збільшений удвічі за рахунок навіть короткотривалого використання HPP-технології.

Якість готової продукції після обробки повинна відповідати вимогам, що пред'являють до свіжеприготованої кулінарної продукції. Оцінюється воєа відповідно до сучасних санітарних вимог за трьома групами показників: органолептичними – зовнішній вигляд, колір, текстура, смак, запах; фізико-

хімічними – загальна і активна кислотність, вміст жиру, кухонної солі, цукру і сухих речовин; мікробіологічними – кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г – не більше 10^4 ; відсутністю в 1г продукту бактерій групи кишкової палички (БГКП) і коагулазопозитивних стафілококів; відсутністю бактерій роду сальмонел в 25г продукту.

Для визначення можливостей і режимів використання НРР-технології у виробництві харчових продуктів, проведено дослідження впливу високого тиску на мікробіологічне забруднення м'ясної сировини.

Математичну модель кінетики інактивації мікроорганізмів при постійній кімнатній температурі подрібненої односортної яловичини (діаметр отворів вихідної решітки вовчка 5 мм.) злежно від тривалості впливу гідростатичного тиску та його величини запишимо, як це прийнято для біологічних систем [1],

$$\frac{d}{dt} s(t) + k s(t) = 0$$

у вигляді диференціального рівняння:

де $s(t)$ – число (КУО) мікроорганізмів, які вижили до моменту часу t ; k – характеристика – еквівалент тиску (коефіцієнт для конкретного виду продукту, в даному випадку для м'ясної сировини – яловичина односортна).

Прийнявши початкові умови $s(0) = s_0$, отримаємо розв'язок рівняння:

$$s(t) = s_0 e^{-k t}$$

В рівнянні відомими є величини S_0 і k та невідомою – параметр оптимізації – величина $S(t)$. Її треба знайти.

Скористаємось можливостями сучасної комп'ютерної техніки, програмою символічної комп'ютерної математики, наприклад, «Maple», експериментальними даними – відомою початковою величиною КУО ($S_0=590$) та, прийняв інтервали зміни $t = 5..20$ хвилин і $S(t) = 590..140$, побудуємо графік залежності $S(t)$.

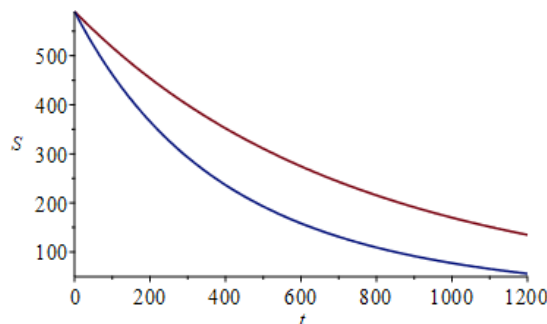


Рис.1. Залежність КУО від тривалості t дії тиску: верхня крива – розрахункова ($P = 700$ МПа), нижня крива – експериментальна ($P = 800$ МПа).

Отже, метод моделювання та визначення характеристик математичної моделі мікробіологічного синтезу в харчовій технології, розроблений на базі

диференціального рівняння $\frac{d}{dt} s(t) + k s(t) = 0$, дає можливість описати вплив високого тиску та тривалості його дії на мікробіологічні показники різних видів м'ясних продуктів.

Порівняльний аналіз величин КУО, отриманих після розрахунків з використанням математичної моделі та експериментальних даних, показує, що для тиску 700 МПа та малої тривалості дії, математична модель потребує уточнення. Методом екстраполяції розрахункової кривої отримаємо тривалість

ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

дії тиску до достатньої інактивації мікробіологічного забруднення м'ясної сировини в межах 30 хвилин.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Поперечний А.М., Потапов В.О., Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 312с.
2. Севаторов Н.Н. Процесс производства печеночных паштетов с использованием высокого давления диссертация. Канд. Дис. Донецк – 2009.
3. Сукманов В.О., Соколов С.А., Севаторов М.М., Приходько І.В. Вплив високого тиску на мікробіологічні показники печінкових паштетів // Обладнання та технології харчових виробництв. Темат.зб.наук.праць, випуск 12, т. 1. Донецьк – 2005 р.

*Жабинець О.Й., кандидат економічних наук, доцент,
старший науковий співробітник,
відділ просторового розвитку,
ДУ «Інститут регіональних досліджень
ім. М.І. Долишнього НАН України»,
Львів, Україна*

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ СТРАХОВИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ В УМОВАХ COVID-19

Сьогодні ринок страхових послуг розвивається як в умовах глобальної пандемії коронавірусу, так і в нових регулятивних умовах, які пов'язані із зміною органу державного нагляду за страховою діяльністю. Сучасні умови функціонування вимагають від страхових компаній не тільки гнучкості та вміння пристосуватись до реалій сьогодення, але й виважених стратегічних рішень, які повинні забезпечити виконання основних пріоритетів їх розвитку як в сучасних кризових умовах, так і в майбутньому. Зміна регулятора та пандемічна фінансово-економічна криза в економіці виступають не лише індикаторами стійкості страхової системи нашої держави та «викривачами» проблем його розвитку, але також відкривають нові можливості та перспективи як у напрямі взаємодії страхових компаній із новим регулятором (новий регулятор – нові правила – побудова ефективної взаємодії з учасниками ринку страхових послуг), так і щодо вдосконалення діяльності самих страховиків, в