



**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

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

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

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

### 39. SELECTION OF PLACE TO STAY WHILE TRAVELLING

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

While planning travel of any kind or purpose – tourism, business, rest etc. – it is always hard to choose the best option. Modern accommodation market offers a range of different types to stay for different people with any demands, but two of them are most popular for the past years and will stay on top in future as well – apartments and hotels. So what to choose?

Firstly, we checked popular booking on-line services such as booking.com, expedia.com and hotels24.ua. According to the research, results differ depending on the booking system, but in general the number of apartments offered is 2-3 times bigger. If we compare room area and space of living, it is approximately equal, i.e. hotels and apartments offers similar area if compared to each other.

By conducting an experiment on our own experience we noticed some good and bad things about both types of accommodation, summarized in the Table 1.

*Table 1 – Comparing characteristics of apartments and hotels*

Criteria	Apartments	Hotels
Location	All over the city in the residential houses	Rooms in one house
Place of living	Whole flat	Common hotel rooms
Food and drinks	Not provided	On guest's choice
Additional services	Transfer and information services	All variety of additional services
Check-in comfort	Need to collect keys somewhere out of house	Reception on the place

Summarizing the results of the table, we can see that services and facilities depend on travel purposes, because for different purposes people chose residence and type of accommodation that suits them more. As a result of observation we have specified some key features of both types of accommodation.

Hotels:

Advantages:

- High level service
- Convenient check-in
- Parking space
- Daily cleaning
- Additional services in the same place
- High interest to your wishes

Disadvantages:

- Quite expensive, especially for 3 people and more
- Not enough area in the room
- A lot of other tourists near you, crowded
- Food only in cafes, restaurants etc.

Apartments:

Advantages:

- Absence of other tourists
- Quality and price ratio
- Ability to see everyday life of people and city
- Ability to cook and eat at home
- Enough area for convenient stay
- Comfortable for families and companies
- Ability to choose any place to stay

Disadvantages:

- No parking in most situations
- No everyday cleaning
- Sometimes inconvenient to check-in

Decision to choose apartment over hotel or visa versa may also vary depending on the country. While in Europe and the USA apartments are quickly getting the preferred option for travelers, in Asia hotel is believed to be a better alternative. Main reasons for that are lack of English language competence in locals as well as absence of even basic knowledge of oriental language of western travelers. However, there is no doubt that apartment often provide more freedom and is better money-saving variant regardless of location.

Experts believe that travelers' or tourists' choice is often influenced by the duration of stay in the foreign city or country. Hotels suit better for short-term visits as they may provide competent assistance on behalf of hotel staff, moreover they usually cooperate with travel agencies, so could provide city tours, car rentals, bike hire, etc.

On the contrary, long-term stay, i.e. few weeks and more, may require more possessions on traveler side, thus demanding bigger living space, customer-tailored conditions and adjustments, which could be mostly possible at private apartments.

**Conclusion.** In the end, we can make a conclusion that choice depends on travel purposes and number of guests, and then we can choose the most appropriate type of accommodation.

For companies, families and tourists who want to see the city and feel the spirit of it, it is better to choose apartments, because it is bigger, more comfortable and you can stay in apartments the way you live in your everyday life.

For business people or guests, who love attention it is better to choose hotels due to level of service and more trust to hotels comparing with apartments. Also, having meals, additional services and living in one place is more comfortable for them.

### References

1. Hall C. Tourism Planning: Policies, Processes and Relationships. Harlow: Pearson Education Ltd. – 2000. – P. 298-317.