



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



Міжнародна
науково-практична
конференція

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

25-27 березня 2015 р.



Київ НУХТ 2015

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Міжнародна
науково-практична
конференція**

**“ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС:
ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ”**

25-27 березня 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – 274 с.

Видання містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “ Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку.

Розглянуто історію, сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу, інноваційні технології ресторанної продукції, маркетинг та менеджмент, стратегічний та інноваційний розвиток закладів готельно-ресторанного бізнесу, сучасні інформаційні та комунікативні технології в готельно-ресторанній справі, світові досягнення в сучасній Spa-індустрії, сучасні напрями розвитку еногастрономії та кулінарної етнології, сервісологію в індустрії гостинності, сучасні можливості та перспективи проектування та дизайну закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також наукове забезпечення та проблеми якості підготовки кадрів у сфері обслуговування.

Розраховано на фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Науковий комітет конференції:

- Голова:*
Українець Анатолій Іванович – в. о. ректора Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
- Заступники голови:*
Мостенська Тетяна Леонідівна – проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор, Україна
Арсеньєва Лариса Юріївна – проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
Доценко Віктор Федорович – декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
Албена Стоянова Стоянова – заступник ректор по учебната дейност Университета по хранителни технологии, проф., д.т.н. инж., Болгария
Басюк Дарія Іванівна – завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, кандидат педагогічних наук, доцент, Україна
Изтаев Ауелбек – директор научно-исследовательского института пищевых технологий Алмаатинского технического университета, академик НАН РК, доктор технических наук, профессор, Казахстан
Родіка Стурца – директор національного центру випробування якості алкогольної продукції, доктор технічних наук, професор, Республіка Молдова
Алессіо Кавіккі – професор кафедри туризму, економічний факультет, Університет міста Мачерата, Італія
Еліо Карфанія – професор, представник громадської організації «Коммуніта Монтана», регіон Марке, Італія
- Секретарі:*
Арпуть Оксана Володимирівна – доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент, Україна
Голікова Тетяна Петрівна – доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент, Україна

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 18 від «4» березня 2015 р.

Тематичне питання. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. А.А. Лукин Перспективи використання природних добавок с антиокислювальним ефектом в технології пищевих продуктів	45
2. Д.В. Федорова, Ю.В. Кузьменко Інноваційні технології для системи соціального харчування в Україні	47
3. А.О. Сімакова, П.П. Пивоваров, О.Ю. Міронов Перспективи виробництва структурованої капсульованої харчової продукції із використанням підсирної сироватки	48
4. О.Л. Романовська, Н.М. Сулима Українська гостинність – становлення та розвиток	49
5. С.М. Пересічна, Н.В. Розумна Розробка борошняних композиційних сумішей для бісквітних напівфабрикатів	51
6. О.А. Проценко, О.О. Довга, І.Л. Корецька Проблеми вагомості харчової цінності страв для військовослужбовців	52
7. О.В. Пахомська Конкурентопридатність хлібобулочних виробів функціонального призначення	54
8. Н.О. Лець, О.В. Бортнічук, В.В. Цирульнікова, В.Ф. Доценко Особливості використання пшеничних висівок в хлібі	56
9. І.А. Григоренко, Н.П. Лазоренко Розроблення технології діабетичного печива біскотті зі збалансованим вмістом нутрієнтів	57
10. Л.В. Левандовський, В.М. Криворук Вплив шроту розторопші плямистої на якість та виробництво борошняних кулінарних виробів	59
11. В.С. Гуць, О.А. Коваль Визначення терміну придатності харчових продуктів	60
12. І.В. Золотухіна, К.М. Гончарова Дослідження консистенції молочно-білкових напівфабрикатів	62
13. А.В. Згурський, О.В. Антонюк Застосування антимікробної активності рослинної сировини у технології м'якого морозива	63
14. О.В. Бондар, Д. Бурма Самбуки з використанням дієтичних добавок для харчування спортсменів-юніорів	65
15. Г.М. Бандуренко, О.С. Бессараб, М.Г. Писарєв Ресурсозберігаюча технологія переробки картоплі для закладів ресторанного господарства	66
16. І.О. Антонюк, К.С. Юрченко Фруктово-ягідні начинки у профілактиці аліментарних захворювань	67
17. Є.В. Жуков, Є.М. Гудименко Передумови конструювання рецептур страв з тофу для пісного меню закладів сфери гостинності	69
18. Н.С. Трегуб, Л.В. Капрельянц Визначення оптичної щільності інокуляту <i>B.Bifidum</i> на середовищі із соєвого екстракту з додаванням селеніту натрію	70
19. Т.І. Юдіна Дослідження вітамінного складу молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин	71
20. М.І. Пересічний, О.С. Пушка Принципи проектування кулінарних виробів геродієтичного призначення	72
21. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна Технологія крокетів картопляних функціонального призначення	74

2. 3. Гігієна харчування з основами нутріціології: Підручник; У 2 кн. – Кн. 1/Т.І.Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; За ред.проф. В.І.Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – с.94-100.

7. КОНКУРЕНТОПРИДАТНІСТЬ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

О.В. Пахомська

Київський національний торговельно-економічний університет

Для комплексного визначення ефективності впровадження хлібобулочних виробів функціонального призначення з підвищеними показниками якості розраховують їх конкурентопридатність, як похідну конкурентних переваг. До неї належать функціональні, екологічні, естетичні показники, а також економічні характеристики продукції, які в сукупності впливають на рівень задоволення потреб споживачів.

При розробленні новітніх технологій виникає необхідність оцінювання конкурентопридатності отриманої продукції, яка у сучасних умовах є головним фактором успіху на ринку чи в конкретному його сегменті.

Мета роботи – дослідження конкурентопридатності розроблених хлібобулочних виробів функціонального призначення.

Об'єкт дослідження – технологія хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці.

Предмет дослідження – хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном пшениці «Сімейний» (дослід № 1), хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном пшениці з концентратом квасного суслу та розторопшею плямистою «Слов'янський» (дослід № 2), хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном пшениці з гарбузовим пюре «Селянський» (дослід № 3).

Контролем слугував житньо-пшеничний хліб виготовлений за традиційною технологією [1].

Результати. Для оцінки перспективної конкурентопридатності використано 100-балову шкалу, що складається з чотирьох показників (комплексного показника якості, рівня собівартості, рівня задоволення потреб споживачів, патентної захищеності), кожному з яких відповідають певні коефіцієнти вагомості, визначені експертним методом [2].

У результаті оцінки виявлено, що конкурентопридатність хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці вища, ніж традиційних (55,4 од.), комплексний показник конкурентопридатності становить: хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном пшениці «Сімейний» – 86,1 од., хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном пшениці з гарбузовим пюре «Селянський» – 88,7 од., хліб житньо-пшеничний на хмельовій заквасці із пророслим зерном

пшениці з концентратом квасного сула та розторопшею плямистою «Слов'янський» – 86,5 од., що відповідає високоперспективній продукції (контроль – 55,41 од.).

За показниками конкурентопридатності розроблених хлібобулочних виробів функціонального призначення побудовано модель конкурентопридатності. При цьому використано графовий засіб, який дає змогу найбільш економно записати та опрацювати інформацію, скласти алгоритм оцінювання якості продукції ресторанного господарства, розробити раціональну технологію виготовлення хлібобулочних виробів (рис.1.).

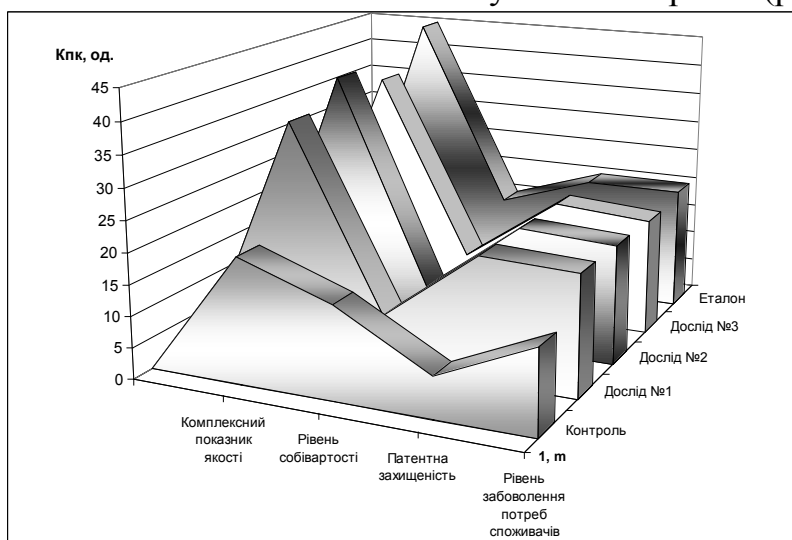


Рис.1. Модель конкурентопридатності хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці

Висновки. Отриманні данні свідчать, що конкурентопридатність хлібобулочних виробів з пророслим зерном пшениці на хмельовій заквасці з харчовими композиціями вища, ніж традиційних (рис.1.), і згідно з шкалою оцінювання виробів належать до високоперспективної продукції (показник конкурентопридатності вищий, ніж 85 од.).

Конкурентнопридатність розробленої технології хлібобулочних виробів функціонального призначення досягається за рахунок зниження вартості сировинного набору, ціни реалізації продукції та прогнозованого підвищення попиту на оздоровчі продукти певних категорій споживачів. Загалом за визначеним комплексним показником якості, собівартістю, рівнем задоволення потреб споживачів, патентною захищеністю розроблені хлібобулочні вироби конкурентнопридатні та перспективні для України.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Сост. П.С. Ершов. - СПб.: «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2005. -С.36.
2. Пересічний М.І., Федорова Д.В. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету, 2006. -№3. -С. 95-103.

Наукове видання

**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**“ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС:
ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ”**

25-27 березня 2015 р.

Відповідальна за випуск **Т.П. Голікова**

Підп. до друку 13.03.2015. Наклад 25 пр. Зам. № 108

НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.