



**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС ТА
РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ПОДІЛЛЯ**

МАТЕРІАЛИ

VII Міжвузівської науково-практичної конференції

12 квітня 2023 року

УДК 640.4+641.56(477.43/44)

Г73

*Рекомендовано до друку методичною радою
ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий
коледж ДТЕУ», протокол № 4 від 16.03.2023*

Подані матеріали Сьомої міжвузівської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля», 12 квітня 2023 р., м. Хмельницький.

Збережена авторська редакція. Відповідальність за грамотність, автентичність цитат, правильність посилань несуть автори статей.

Г73 Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали сьомої міжвуз. наук.-практ. конференції (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.).

Хмельницький: ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», 2023. — 162 с.

ISBN 978-966-2729-7-6

До збірника увійшли матеріали VII міжвузівської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля», що містять результати досліджень в сфері готельно-ресторанного господарства Поділля за напрямками: розвиток регіональної кухні; соціальна політика; впровадження міжнародних стандартів кулінарного мистецтва, професійного досвіду та інновацій; культура харчування, аналіз якості та рівня готельно-ресторанного сервісу.

УДК 640.4+641.56(477.43/44)

ISBN 978-966-2729-7-6

© Автори статей, 2023

© Оригінал-макет, 2023

© друк, 2023

ЗМІСТ

Привітання учасникам науково-практичної конференції Назарчук Н.М.	7
--	---

Секція 1 .

Сучасні тенденції у розвитку готельно-ресторанного бізнесу Поділля

Демчук К.І. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО І ПІСЛЯВОЄННОГО ЧАСУ	8
Петришена О.Д. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВИХ В УКРАЇНІ	10
Постова В.В. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЬСЬКО КУХНІ: НОВІ МОЖЛИВОСТІ РЕСТОРАНІВ ФОРМАТУ «LOCAL FOOD»	19
Зуб М. Я. Цісар А. В. ПРОДОВОЛЬЧЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	21
Назарчук Н.М., Думанський Б. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ	24
Янюк О. В., Білик О. МІКСОЛОГІЯ - НАУКА ПРО ЗМІШУВАННЯ НАПОЇВ	28
Масло Л.М., Пісна Д. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯК СУСПІЛЬНО ОРГАНІЗОВАНОЇ ФОРМИ ЗАДОВОЛЕННЯ ПОТРЕБ	31
Низенко Г.В., Заріпов В. ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧУВАННЯ НА ПОДІЛЛІ В ПЕРІОД КИЇВСЬКОЇ РУСИ	32
Атаманчук О.І., Лісова У. КОЗАЦЬКА КУХНЯ:КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ЗАПОРІЗЬКИХ КОЗАКІВ	35
Бойчук О. Л., Ярощук С. МІКРОГРІН – ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРНОЇ МОДИ	38
Бойчук О. Л., Малінчук І. МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА м. ХМЕЛЬНИЦЬКОГО	42
Франків Н.І., Кушнір К. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕКОРУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ	44
Петришена О. Д., Панчук О. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ЕНЕРГЕТИЧНИХ БАТОНЧИКІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	47
Осяк С. В., Заневська М. СТРАВИ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У ТВОРАХ ХУДОЖНЬОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

Секція 2.

Світові досягнення та інноваційні технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу

Мельник І.В., Якубчак Н. СВІТОВІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	53
Кублінська І.А. ФУДСТАЙЛІНГ ЯК СПОСІБ ФУД-МАРКЕТИГУ ДЛЯ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	55
Янюк О. В., Демченко П. ОФОРМЛЕННЯ КЕНДІ БАРИВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ХМЕЛЬНИЦЬКОГО	59
Андрєєва Н.М., Вальчук А. НАДАННЯ ЦИФРОВИХ І БЕЗКОНТАКТНИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	62
Мельник І.В. ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ QR-КОДУ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	64
Верхогляд-Гловюк Т.М., Долинський В. РОЗВИТОК НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В КРИЗОВИХ УМОВАХ	67
Волошина Н.М., Баган Л.С. ЕКО-ГОТЕЛІ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ	68
Янюк О. В. СОЛОДОЩІ КЕНДІ-БАРУ	70
Мельник І.В., Омельчук О. ПЕРСПЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ РИСОВОГО БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЗАВРНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	72
Яцишин Б. ЕЛЕКТРОННІ ЗАМКИ У ГОТЕЛЯХ	75
Митрофанова Є. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З БОРОШНА	79
Надворна Н.Е., Когут Д. ЗАСТОСУВАННЯ БАКТЕРИЦИДНИХ ЛАМП В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	83
Низенко Г.В. СВІТЛОФОРНЕ МАРКУВАННЯ НА ЕТИКЕТЦІ ЯК ШВИДКА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ХІМІЧНИЙ СКЛАД ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	85

Секція 3.

Управління якістю продукції та послуг на підприємстві

Крижак Л.М. ПРОЦЕСИ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	89
--	----

Гриньова О. В., СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВІ	91
Беджик Н.Ф. ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР	93
Коваль Є. ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК	96
Масло Л.М., Курняк І. ВПЛИВ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА	99

Секція 4.

Стратегія економічного розвитку підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в кризових умовах

Матвієнко Л.А. ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	100
Нефедова Г.М. РЕСТОРАНИ ПІД ЧАС ВІЙНИ – ЦЕ ПСИХОЛОГІЧНИЙ ЗАХИСТ	102
Зуб М. Я Савицька Б. А., Молдован Н. І. ЗАГОСТРЕННЯ СВІТОВОЇ ПРОДОВОЛЬЧОЇ КРИЗИ ЯК НАСЛІДОК РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ	104
Цісар Г.А., Гаджук В. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ЕЛЕМЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ СИСТЕМИ	107
Бех А. ТУРИЗМ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ: ПЕРЕЗАВАНТАЖЕННЯ	109
Янюк О. В., Баблюк С. ОЗДОБЛЕННЯ ДЕКОРАТИВНИХ ПЛЯШОК У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	112
Франків Н.І., Костюк Д. НЕСТАНДАРТНІ ГОТЕЛЬНІ ПОСЛУГИ, ЯК ЧАСТИНА МАРКЕТИНГОВОЇ СТРАТЕГІЇ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ	116

Секція 5.

Маркетинг та менеджмент в індустрії гостинності

Трішкіна Н.І., СЛУЖБА МАРКЕТИНГУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	118
Янковська Г.В., СПЕЦИФІКА МАРКЕТИНГУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	120
Дудник Л.В. ВИКОРИСТАННЯ ПСИХОЛОГІЧНИХ МЕТОДІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	123
Вівсюк І.О., Кравчук Ю. ВИКОРИСТАННЯ СОЦІАЛЬНОЇ МЕРЕЖІ ЯК ІНСТРУМЕНТУ МАРКЕТИНГУ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ: СТРАТЕГІЇ, ПІДХОДИ ТА РЕЗУЛЬТАТИ	126

Трубляк Г.М. МОТИВАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ ЯК КЛЮЧОВА СКЛАДОВА УСПІХУ ПІДПРИЄМСТВА	128
Вівсюк І.О., Стан А. В. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	130
Верхогляд-Гловюк Т.М. МАРКЕТИГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: СТРАТЕГІ ТА ВИКЛИКИ	132
Вівсюк І.О., Тарлецька В. КОНЦЕПЦІЯ МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	133
Білоус І.П., Твердохліб В. ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	135
Вівсюк І.О., Горенська Д. ЗАСТОСУВАННЯ МАРКЕТИНГОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	138
Вівсюк І.О., Бубела С. МАРКЕТИНГОВА ПОЛІТИКА КОМУНІКАЦІЙ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	140

Секція 6.

Сучасні технології підготовки фахівців для сфери гостинності.

Ткач Л.В. Крижановський Б.І. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЄКТИ З ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ ЯК МЕТОД ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ	141
Дрозіч І.А. ОСВІТНІ KEYСИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ	144
Волчелюк Г. В., Сослюк Л. М. ЦИФРОВА КОМПЕТЕНТНОСТЬ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ	145
Стасюк А., Сіцинська Т., Слинюк І. ДОСЛІДЖЕННЯ ТРАНСФОРМАЦІЇ СУТНОСТІ І ЗМІСТУ ДИДАКТИЧНИХ І ПЕДАГОГІЧНИХ ПРИНЦИПІВ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ НАВЧАННЯ	148

ПРОЦЕСИ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

КРИЖАК Л.М., к. т. н., доцент кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницького торговельно-економічного
інституту ДТЕУ

Система управління якістю продукції виступає одним із найважливіших елементів економічного механізму функціонування підприємства. Тому політика формування якості продукції є основоположною складовою економічної політики підприємства та підпорядковується його загальній стратегії розвитку.

В широкому розумінні під політикою управління якістю продукції доцільно розуміти основні напрями, заходи, цілі і завдання підприємства по якості. Іншими словами, політика якості є орієнтиром для загального спрямування діяльності підприємства на управління якістю продукції.

Політика якості передбачає визначення напрямів діяльності підприємства з управління якістю продукції, обґрунтування цілей та вибору шляхів їх досягнення, що забезпечить виробництво продукції високої якості. Основним напрямом в політиці якості є максимальне використання всіх внутрішніх резервів підприємства для досягнення високого рівня якості продукції, а також пошук таких рішень, які дозволили б скоротити витрати без зниження якості. Безпосередніми об'єктами управління в цьому випадку є споживчі характеристики продукції, фактори й умови, що їх визначають, а також процеси формування якості продукції на різних стадіях її життєвого циклу [1].

Поєднання системного та процесного підходів дозволяє виділити основні процеси господарської діяльності, що впливають на якість продукції промислового підприємства на різних етапах її виробництва.

Виробничий процес, або процес надання послуг — це сукупність взаємопов'язаних ресурсів і діяльності. Під виробничим процесом слід розуміти виробничу діяльність підприємства з моменту отримання матеріальних ресурсів до моменту реалізації готової продукції споживачам. Виготовлення якісної продукції можуть забезпечити лише новітні виробничі процеси, які повинні відповідати сучасному рівню досягнень науки й техніки, здатні забезпечувати підвищення продуктивності праці, якості продукції та послуг, скорочення трудових і матеріальних витрат на їхню реалізацію, зменшення шкідливих впливів на людину та довкілля [2].

Відповідно, основними процесами системи управління якістю на даному етапі є: аналіз досягнутого рівня організації робіт із забезпечення якості продукції у виробництві та його відповідності вимогам сертифікації продукції і систем якості; формування комплексу заходів, спрямованих на удосконалення рівня організації робіт із забезпечення якості продукції; вибір, розробка та впровадження прогресивних технологічних процесів, а також сучасних засобів і процесів контролю

та випробувань, визначення статусу продукції та послуг за результатами контролю; планування та затвердження виробничих процесів, регулювання їх параметрів; забезпечення виконання вимог нормативно-правової документації на всі елементи виробничо-технологічного циклу; відновлення та доопрацювання продукції; відбракування, вилучення й утилізація продукції неналежної якості та інші [3].

Визначення особливостей здійснення виробничого процесу необхідно виконувати з підтвердження того, що вхідні дані відповідають заданим вимогам, обладнання придатне для використання, а персонал має необхідний рівень кваліфікації. Якість технологічного обладнання, приладів, оснащення, засобів контролю тощо, технологічні операції безпосередньо впливають на якість продукції, проте її собівартість та споживчі властивості формують матеріали, сировина та напівфабрикати, які надходять на підприємство від постачальників.

Таким чином забезпечення відповідності матеріалів, що прибувають із зовнішніх джерел вимогам і підприємства і замовникам є достатньо важливим завданням як для промислового підприємства. Тому на даному етапі до основних процесів системи управління якістю належать: визначення вимог до інструктивних матеріалів та замовлень на постачання продукції; вибір постачальників сировини і матеріалів; контроль та оцінювання системи управління якістю в постачальника; розробка угод (умов договору) з якості продукції, сировини і матеріалів; вибір, узгодження та фіксація методів перевірки відповідності умов постачання вимогам замовника; планування й організація робіт із вхідного контролю сировини і матеріалів, що надходять від постачальників, а також організація взаємодій із якості продукції з постачальниками; проведення робіт із підготовки підрозділами технічно й економічно обґрунтованих замовлень на закупівлю комплектуючих виробів, сировини, матеріалів, напівфабрикатів, іншої продукції, оснащення, засобів контролю, а також замовлень на технічні й інші послуги; формування спільних із постачальниками програм заходів із забезпечення якості сировини, матеріалів, напівфабрикатів тощо.

Список використаних джерел:

1. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник РМОіНУ. Харків: ХНАМГ, 2012. 481 с.

2. Білецький Е.В. Управління якістю продукції та послуг / Е.В. Білецький, Д.А. Янушкевич, Шайхлісламов З.Р. / Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ Х.: ХТЕІ, 2015. 222 с.

3. Цимбалюк Г. С. Ключові аспекти системи управління якістю продукції на етапах її виробництва. Економіка: реалії часу. Науковий журнал. 2017. № 1. №1(29). С. 129-134.