

ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Колективна монографія

За загальною редакцією д.і.н., професора Г. М. Чепурди

Черкаси – 2019

УДК 338.488.2:640.4]-043.8
С76

*Затверджено Вченою радою
Черкаського державного
технологічного університету,
протокол № 8 від 15 квітня 2019 р.*

Рецензенти:

Доктор економічних наук, професор *Антоненко І. Я.*

Доктор економічних наук, професор *Матвійчук Л. Ю.*

Доктор економічних наук, професор *Чепурда Л. М.*

С76 **Стан** та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу : колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 157 с. – Назва з титульного екрана.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій у галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 338.488.2:640.4]-043.8

ПЕРЕДМОВА

Сучасні тенденції інтеграції України у світовий економічний простір зумовлюють значні зміни у системі пріоритетів державної політики щодо розвитку прибуткових галузей економіки, однією з яких є туризм. Україна посідає одне з провідних місць в Європі за рівнем забезпеченості загальновідомими потенційно брендовими природними та історико-культурними ресурсами, здатними привернути значний інтерес вітчизняних та іноземних туристів.

У контексті розбудови соціально-орієнтованої моделі економіки до національних пріоритетів належить розвиток туристичної галузі, оскільки вона характеризується високою прибутковістю та виключно соціальною спрямованістю.

Задля розвитку туристичної індустрії в туристично привабливих регіонах (містах) та суттєвого розширення переліку туристичних і готельно-ресторанних послуг, підвищення їх якості наведено пропозиції щодо створення ефективних організаційно-правових форм об'єднання зусиль різних підприємств.

Разом з тим, сфера гостинності в Україні неспроможна забезпечити повноцінного виконання економічних і соціальних функцій, не сприяє збереженню довкілля і культурно-історичної спадщини. Основними причинами цього є недосконале правове регулювання, відсутність підтримки з боку держави, слабка інноваційна активність суб'єктів надання туристичних послуг, а також недостатній розвиток необхідної інфраструктури.

Прагнення України до вступу в європейське співтовариство, а також низка екологічних і соціально-економічних чинників не викликають сумніву в необхідності пошуку нових, сформованих на засадах сталого розвитку, методів вирішення проблем галузі туризму.

Подолання наявних негативних тенденцій і створення комплексних передумов для сталого розвитку галузі туризму має стати одним з пріоритетних напрямів економіки України.

Таким чином, питання вдосконалення механізмів ефективного розвитку туристичної галузі набуває особливої актуальності, що спонукало авторів до здійснення відповідних досліджень.

Колективна монографія присвячена вирішенню проблем туризму в Україні, орієнтації вітчизняного туризму на міжнародні моделі, розв'язанню завдань щодо національних пріоритетів розвитку туристичної галузі, збереженню довкілля і культурно-історичної спадщини.

Монографія може бути корисною для науковців, викладачів, аспірантів, студентів, а також економістів, управлінців і всіх, хто цікавиться проблемами розвитку галузі туризму в Україні.

6.1 УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ МУЛЬТИЗЕРНОВОГО БОРОШНА ТА ПОРОШКІВ З БУРЯКА

Дзюндзя О. В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Басалаєв Р. О., студент

Херсонський державний університет

Складна екологічна ситуація в Україні призводить до зростання захворюваності населення, основну частину в структурі якої займають хвороби, пов'язані з харчуванням. Найбільш вживаним продуктом харчування є хлібобулочні вироби, харчова цінність яких визначається вмістом в них необхідних організму речовин (білків, незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин), а також енергетичною цінністю і здатністю засвоюватись організмом.

Основною сировиною для їх виробництва є пшеничне борошно вищого сорту, що відрізняється дефіцитом важливих макро- та мікроелементів, вітамінів, амінокислот та харчових волокон. Тому для створення функціональних хлібобулочних виробів доцільно використовувати рослинну сировину, яка містить збалансований комплекс біологічно активних речовин, що сприяють формуванню високих смакових та оздоровчих властивостей готових виробів. В якості такої сировини можна використовувати харчові овочеві порошки, зокрема буряка, моркви, гарбуза та борошняних сумішей із різних зернових культур [1–6].

Збагачення хлібобулочних виробів натуральними продуктами дозволяє отримати продукт високої харчової цінності. Використання нової сировини при виробництві хлібобулочних виробів дозволить забезпечити населення, незалежно від соціального стану та рівня життя, необхідними поживними речовинами [4, 5].

Завдяки комбінації різного співвідношення борошна з різних культур, а саме, пшениці, жита, риса, кукурудзи, пшона, гречки, вівса, можемо отримати суміш, використання якої дозволить отримати вироби з заданими властивостями підвищеної харчової цінності.

Пріоритетним напрямом наукових досліджень є визначення оптимального співвідношення компонентів та визначення їх впливу на структурно-технологічні властивості готових хлібобулочних виробів.

На кафедрі готельно-ресторанної справи ХДУ проведено роботу щодо створення хлібобулочних виробів, підвищеної якості, харчової цінності та з оздоровчими властивостями. Запропонована розробка забезпечує створення нового продукту високої якості.

У роботі використовували борошно мультизернове із суміші 9 злаків (ТУ У 15.6-13929625-001:2011). До складу мультизернового борошна

входять : пшеничне м'яких сортів – 41,5 %; ячмінне – 25 %; вівсяне – 16,7 %; житнє – 8,3 %; пшоняне – 1,7 %; кукурудзяне – 1,7 %; гречане – 1,7 %; рисове – 1,7 %; пшеничне твердих сортів – 1,7 %. Перевагами мультизернового борошна є поєднання різних злакових культур, що мають відмінний один від одного хімічний склад, тому приготовлені з нього хлібобулочні вироби матимуть збалансований вміст есенційних речовин.

При проведенні досліджень щодо визначення раціональної кількості добавки порошку з буряка у хлібобулочні вироби враховували, що:

- використання добавок не повинно погіршити органолептичних показників готових виробів;
- кількість добавки порошку з буряка має забезпечити лікувально-профілактичний ефект;
- використання добавки не повинно ускладнювати технологічний процес.

При відпрацюванні технологічних рішень виробництва хлібобулочних виробів з мультизернового борошна, тісто готували безопарним способом, дозування порошку столового буряку варіювали від 2 до 10 % з кроком 2 %. Було визначено, що при додаванні 2% порошку хімічний склад і органолептичні показники страви майже не змінилися, при додаванні 8 та 10 % порошку зовнішній вигляд та смакові властивості виробу погіршилися. За співвідношенням харчової цінності та гарними органолептичними показниками найкращими були зразки при дозуванні порошку столового буряку 6 %.

Перевага порошку столового буряка полягає в тому, що він не потребує додаткової обробки. При приготуванні хлібобулочних виробів на стадії підготовки сировини порошок просіюється крізь дрібне сито, перемішують з необхідною за рецептурою кількістю борошна, яке потім використовують згідно з традиційною технологією приготування тіста дріжджового.

Із урахуванням проведених досліджень розроблено технологію виробництва хлібобулочних виробів із мультизернового борошна і порошку столового буряка (рис. 6.1). За основу прийнято технологічну схему виробництва виробів із дріжджового тіста за традиційною технологією. Мультизернове борошно і порошок столового буряку просіюють, дріжджі розчиняють у теплій воді, борошно змішують з порошком із буряка, додають розчинені дріжджі, воду (t 28–35 °C), перемішують до отримання однорідної маси, підготовлене тісто залишають на 45 хвилин для бродіння, потім обминання і знову залишаємо на 60–90 хвилин для бродіння. Після обминання з утвореного тіста формують вироби у вигляді булочок, розстоюють їх на деках протягом 15–20 хвилин. Випікають у пекарських шафах при температурі 215–225°C 15–30 хвилин.

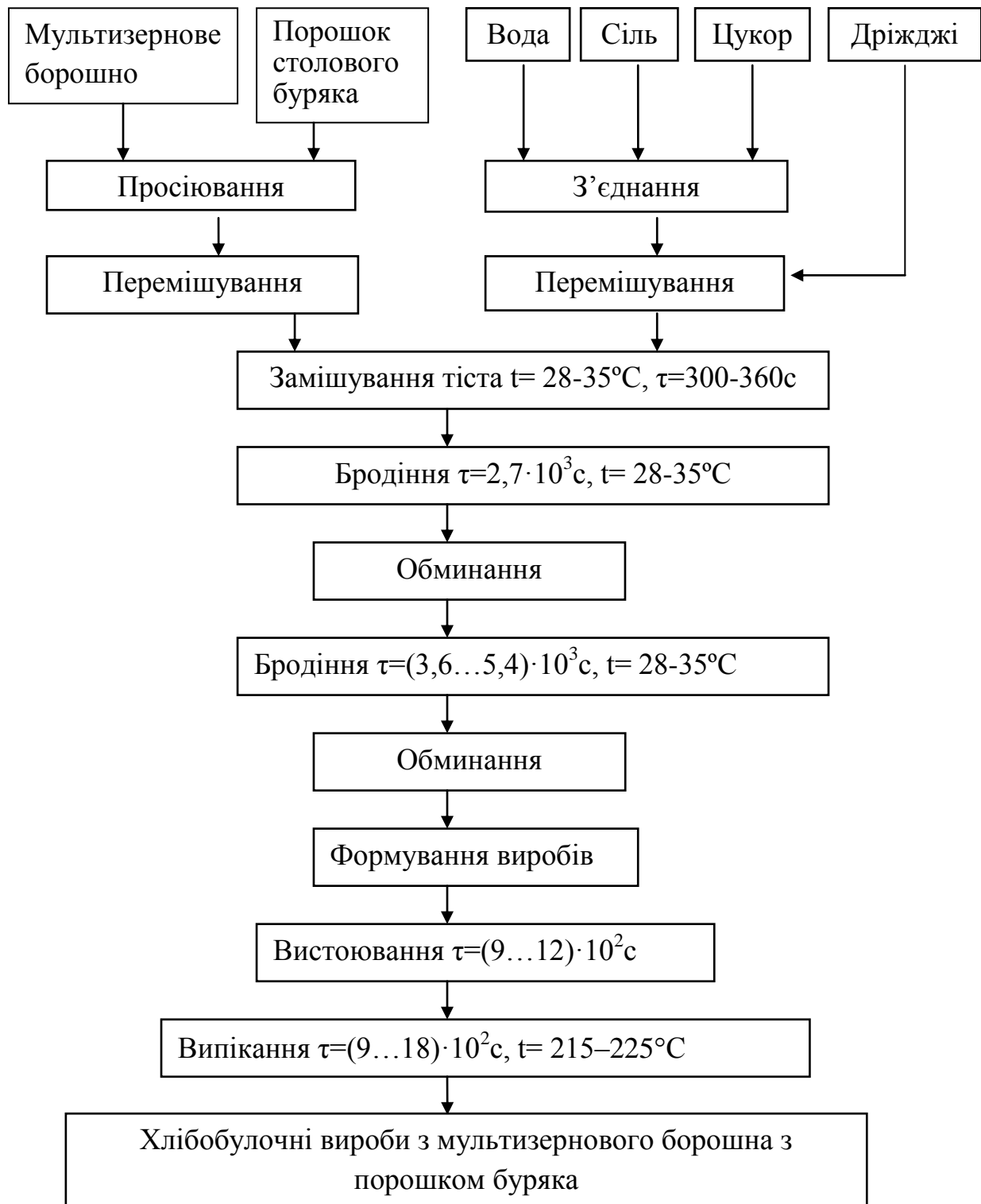


Рис. 6.1. Загальна технологічна схема хлібобулочних виробів з мультизернового борошна і порошку столового буряка

На підставі аналізу органолептичних показників якості хлібобулочних виробів з мультизернового борошна остаточно встановлене раціональне дозування порошку столового буряка, що дорівнює 6 %.

Результати досліджень свідчать, що хлібобулочних виробів із мультизернового борошна і порошками з буряка за своїми

органолептичними показниками відрізняються приємним смаком і ароматом.

Завдяки цінному хімічному складу порошків буряка та суміші мультизернового борошна забезпечується збагачення продукту харчовими волокнами, вітамінами (С, В₁, В₂, РР, А, Е), мінеральними речовинами (К, Na, Ca, Mg, P, Fe), β-каротином, пектином, органічними та деякими незамінними амінокислотами (валін, лейцин, треонін, аргінін).

На основі досліджуваних показників було розроблено модель якості хлібобулочного виробу з мультизернового борошна та з додаванням порошку столового буряка у порівнянні з контролем (традиційна рецептура).

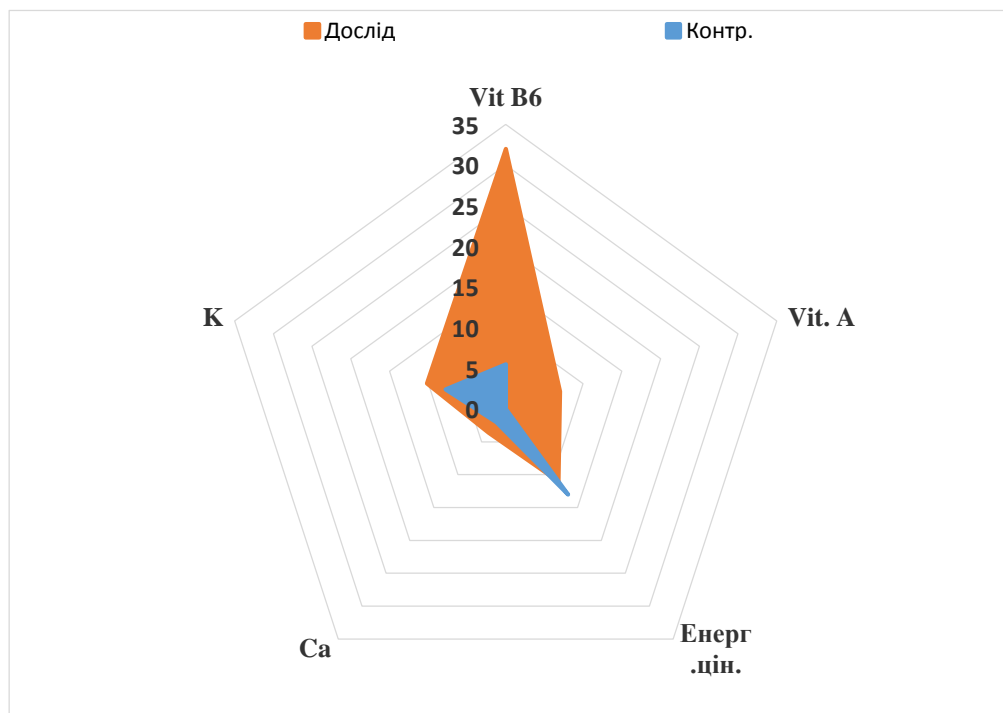


Рис. 6.2. Профілограма якості хлібобулочного виробу

Результати оцінювання якості хлібобулочного виробу у порівнянні з контролем свідчать, що показники якості розробленої страви перевищили контроль за рахунок покращення харчової цінності, та зниження енергетичної цінності.

Дослідження фізико-хімічних показників якості розроблених хлібобулочних виробів функціонального призначення з використанням мультизернового борошна та порошку з буряка вказали на зміни, а саме: порівняно з контролем підвищена кислотність дослідних зразків на 0,2 град., питомий об'єм – на 4,1 %, стискування м'якуша після 24 год зберігання підвищилась на 4,7 %, після 48 год – на 6,9 %, що свідчить про уповільнення процесів черствіння.

Під час зберігання дослідні зразки мали вищі деформаційні характеристики, ніж контрольні. Після 24 год загальна деформація контрольних зразків зменшилась на 24 %, дослідних – на 15–17 %; за 48 год –

41 % і 32 % відповідно. Пружна деформація дослідних зразків після 24 год. – на 1,2 %, після 48 год – на 2 % була вищою, ніж у контролі, що свідчить про уповільнення процесу черствіння.

Проведені дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників, дозволяють встановити термін зберігання виробів при температурі 15°C до 72 годин. Досліджена динаміка змін вологості у хлібобулочних виробках з мультизерновим борошном та порошком столового буряка (табл. 6.1).

Таблиця 6.1

Динаміка змін вологості під час зберігання, % ($P \leq 0,05$)

Зразки булочних виробів	Термін зберігання, год				
	0	24	48	72	96
Контроль	34,0±1,0	33,5±1,0	31,5±1,0	29,0±1,0	26,0±1,0
Дослід	39,0±1,0	39,4±1,0	38,9±1,0	37,8±1,0	37,1±1,0

Примітка: контроль – булочні вироби виготовлені за традиційною технологією; дослід – хлібобулочні вироби виготовлені на основі мультизернового борошна та порошку столового буряка

Дослідженнями фізико-хімічних властивостей хлібобулочних виробів встановлено, що вологість виробів зростає, а пористість зменшується на 4 % (табл. 6.2). Дослідний зразок має співвідношення висоти та діаметру менше у порівнянні з контролем. Це пов'язано зі зниженим вмістом клейковини, і відповідно газоутримувальною та газоутворювальною здатністю борошна. Структурно-механічні властивості загальна, пружна та пластична деформації стискання як у дослідного, так і в контрольного зразках подібні (табл. 6.2).

Таблиця 6.2

Фізико-хімічні показники хлібобулочних виробів ($p \leq 0,05$)

Зразки	Вологість, %	Питомий об'єм, см ³ /100г	Пористість, %	Формостійкість, Н/Д	Деформація м'якуша, од. пенетрометра	Кислотність, град.
Контроль	34,0	240	77	0,40	70	2,50
Дослід	39,0	245	73	0,45	70	2,30

Примітка: контроль – булочні вироби виготовлені за традиційною технологією; дослід – хлібобулочні вироби виготовлені на основі мультизернового борошна та порошку столового буряка

За мікробіологічними показниками розроблені хлібобулочні вироби відповідають вимогам, що висуваються до даного виду продукції. Для визначення мікробіологічної безпеки визначали загальну кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ) у 1 г готової продукції, наявність бактерій групи кишкової палички (БГКП) в 0,1 г продукції, плазмокоагулюючі стафілококи – в 1 г та інші мікроорганізми, у тому числі р. *Salmonella* – у 25 г продукції. Таким чином, зразки розроблених хлібобулочних виробів з мультизернового борошна з порошком буряку відповідають санітарно-гігієнічним нормам, що свідчить про епідеміологічну безпеку нової продукції. Розроблений виріб може бути рекомендованим для широкого впровадження у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості.

Мікробіологічні показники контрольного і дослідного зразків протягом усього терміну зберігання (96 год) відповідають вимогам НД МБТ № 5061-89, що свідчить про епідеміологічну безпеку хлібобулочних виробів із використанням мультизернового борошна і порошку зі столового буряка у межах гарантованого строку при температурі зберігання і встановленому режимі.

Отже, проведені дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників дозволяють встановити термін зберігання виробів при температурі 15°C до 72 годин.

Таким чином, дослідження показали доцільність та перспективу використання мультизернового борошна і порошків з буряку при виробництві хлібобулочних виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Оспанов А. А. Проблемные вопросы обогащения муки и хлебобулочных изделий / А. А. Оспанов, В. В. Ремеле // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2009. – № 2. – С. 42–43.
2. Джабоева А. С. Создание технологий хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционного растительного сырья : дисс. на соискание ученой степени доктора техн. наук / А. С. Джабоева. – М., 2009. – 354 с.
3. Технологія продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
4. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., (м. Київ, 22–23 травня 2014 р.). – К. : НУХТ, 2014. – С. 169.
5. Родичева Н. В. Технология ржаного хлеба с использованием порошка столовой свеклы / Н. В. Родичева, В. Я. Черных // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 8. – С. 53–55.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1986. – 259 с.

ЗМІСТ

Розділ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1 SWOT-АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ (<i>Ченурда Л. М.</i>).....	5
1.2 JEWISH CORNERS OF UKRAINE: HERITAGE TOURISM AND CULTURAL IDENTITY PRESERVATION (<i>Chepurda H. M.</i>).....	10
1.3 ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ В ЗАХІДНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ (<i>Загородній В. В., Ярославська Л. П.</i>).....	15
1.4 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ (<i>Івашина Л. Л.</i>).....	23
1.5 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В СУЧАСНОМУ СВІТІ ТА ЙОГО ОСОБЛИВОСТІ НА ЧЕРКАЩИНІ (<i>Корнілова Н. В.</i>).....	29
1.6 СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ МІЖНАРОДНОГО БІЗНЕСУ ТА ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ (<i>Сидоренко І. О.</i>).....	36
1.7 ІННОВАЦІЙНІ РЕКЛАМНІ ЗАХОДИ У ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА (<i>Шикіна О. В.</i>).....	44

Розділ 2 ПРОБЛЕМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ ДО СВІТОВОГО ПРОСТОРУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

2.1 ОСОБЛИВОСТІ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ САМОДІЯЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (<i>Фрей Л. В.</i>).....	52
2.2 РОЛЬ МІЖКУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (<i>Шестель О. Г.</i>).....	58
2.3 ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ, МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД КРАЇН СВІТУ (<i>Герман І. В.</i>).....	64

Розділ 3 НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

3.1 ОСОБЛИВОСТІ СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ МІЖНАРОДНИХ ТУРОПЕРАТОРІВ (<i>Гладкий В. О., Кононенко К. І.</i>).....	73
3.2 ТУРИЗМОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ СТВОРЕННЯ ТА ЗАПРОВАДЖЕННЯ ТРЕНІНГ-ПРОГРАМ ДЛЯ НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЮ (<i>Бєляєва С. С.</i>).....	80
3.3 ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ (<i>Куракін О. Б.</i>).....	87

**Розділ 4 СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ
ТА МАРКЕТИНГУ
В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

4.1 ВІДЕО-МАРКЕТИНГ В ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ (<i>Малиновська О. Ю.</i>)	96
4.2 ПЕРСПЕКТИВИ БРЕНДИНГУ ТЕРИТОРІЇ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ЧЕРКАЩИНИ (<i>Скрипник Л. В.</i>)	103

**Розділ 5 ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ
ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ**

5.1 ІНВЕСТИЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ (<i>Мальська М. П., Кізима В. Л., Дяків С. М.</i>)	110
5.2 THE ROLE OF FOREIGN LINGUISTIC COMPETENCE IN THE DEVELOPMENT OF INTERNATIONAL TOURISM AND CROSS-CULTURAL COMMUNICATION (<i>Guslystyj O. S., Zaika O. I.</i>)	116

**Розділ 6 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

6.1 УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ МУЛЬТИЗЕРНОВОГО БОРОШНА ТА ПОРОШКІВ З БУРЯКА (<i>Дзюндзя О. В., Басалаєв Р. О.</i>)	122
6.2 КРАФТОВЕ ПИВО – НОВІТНЯ РЕВОЛЮЦІЯ В ПИВОВАРІННІ (<i>Нагурна Н. А., Осипенкова І. І., Чепурна О. Л.</i>)	128
6.3 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ (<i>Куриленко Ю. М., Бондарчук З. В.</i>)	133
6.4 БІОХІМІЧНІ ПРОЦЕСИ СПИРТОВОГО БРОДІННЯ ВИНОГРАДНОГО СУСЛА (<i>Куриленко Ю. М., Бондарчук З. В.</i>)	138
6.5 ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ БІЛОГО У ВИРОБНИЦТВІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА (<i>Андронович Г. М., Бондаренко Ю. В., Білик О. А.</i>)	144
6.6 СУЧАСНІ АСПЕКТИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ (<i>Бишовець Л. Г., Оліферчук О.Г.</i>)	150

Наукове електронне видання

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ТУРИСТИЧНОГО ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Колективна монографія

За заг. ред. д.і.н., професора Г. М. Чепурди

Відповідальний за випуск *к.і.н. Тихоненко Ю. М.*

Технічний редактор *Костенко О. А.*

Комп'ютерне верстання *Любченко Л. Г.*

Матеріали подано в авторській редакції.