

**ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Колективна монографія**

*За загальною редакцією д-ра іст. наук, професора Г. М. Чепурди*

Черкаси – 2020

УДК 338.48:330.341.1  
I-66

*Затверджено Вченою радою  
Черкаського державного  
технологічного університету,  
протокол № 15 від 22 червня 2020 р.*

**Рецензенти:**

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

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

Доктор економічних наук, професор *Транченко Л. В.*

I-66      **Інноваційні** технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі: кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 119 с. – Назва з титульного екрана.

Розглянуто актуальні питання впровадження інновацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі 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 імплементації новітніх технологій у галузі туризму та готельно-ресторанної справи.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

**УДК 338.48:330.341.1**

CHERKASY STATE TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

# INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN TOURISM, HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

**Multi-authored monograph**

*Edited by Doctor of Historical Sciences, Professor H. M. Chepurda*

Topical issues of innovation in the tourism and hotel and restaurant business in Ukraine and the world are considered. Modern tendencies, problems of state regulation and integration of Ukraine into the world space in the field of tourism are analyzed. Topical problems of management and marketing, planning and forecasting of tourism and hotel and restaurant business enterprises are revealed. The scientific basis for the implementation of the latest technologies in the field of tourism and hotel and restaurant business is analyzed.

For scientists, students, postgraduate students and industry professionals.

Cherkasy – 2020

## ЗМІСТ

|   |           |
|---|-----------|
| ПЕРЕДМОВА.....  | 6         |
| <b>Розділ 1</b>   |           |
| <b>ІННОВАЦІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ<br/>ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....</b>  | <b>7</b>  |
| 1.1 ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТА ВІТЧИЗНЯНОГО<br>ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ І ПАНДЕМІЇ<br>(Сидоренко І.О.) .....   | 8         |
| 1.2 DIGLOSSIA IN CROSS-CULTURAL COMMUNICATION<br>(on the example of the Canadian dialect of French)<br>(Starynets' O. A., Harashchenko D. V.) .....                       | 15        |
| 1.3 CURRENT CHALLENGES FOR UKRAINIAN HOSPITALITY<br>INDUSTRY (Lytvyn T. P.) .....   | 20        |
| <b>Розділ 2</b>   |           |
| <b>ПРОБЛЕМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ<br/>У СФЕРІ ПОСЛУГ ТА ХАРЧУВАННЯ .....</b>   | <b>25</b> |
| 2.1 ЗМІСТОВНО-КОМПЕТЕНТНІСНА УЗГОДЖЕНІСТЬ ДИСЦИПЛІНИ<br>«УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ТУРИЗМУ»<br>(Романів П. В.) .....  | 26        |
| 2.2 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ<br>ОРГАНІЗАЦІЇ ТА НАДАННЯ ПОСЛУГ У СФЕРІ ТУРИЗМУ<br>ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (Бєляєва С. С.) .....                     | 33        |
| <b>Розділ 3</b>   |           |
| <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ<br/>ТА ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ .....</b>  | <b>39</b> |
| 3.1 ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО<br>ОПЕРАТОРА «TRAVEL PROFESSIONAL GROUP» (TPG) В УКРАЇНІ<br>(Гладкий О. В.) .....                                    | 40        |
| 3.2 ІННОВАЦІЙНІ НАГРІВАЛЬНІ ПРИЛАДИ ДЛЯ СИСТЕМ ОПАЛЕННЯ<br>ТА ТЕПЛООВОГО ОБЛАДНАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО<br>ГОСПОДАРСТВА (Володько О. В., Рогова Н. В., Куш Л. І.) ..... | 48        |
| 3.3 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ<br>В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ<br>(Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І.) .....                               | 53        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Розділ 4</b>   |            |
| <b>СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ Й МАРКЕТИНГУ<br/>В ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ ТА ГОТЕЛЬНОМУ<br/>І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>                        | <b>59</b>  |
| 4.1 ДІЛОВОДСТВО В ТУРИЗМІ: АНАЛІЗ ДОКУМЕНТАЛЬНОГО<br>ПРОЦЕСУ ВЗАЄМОДІЙ ТУРИСТИЧНОГО АГЕНТСТВА<br>(Бєлікова М. В.).....                                | 60         |
| 4.2 ЕФЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЕФЕКТИВНОГО МАРКЕТИНГУ<br>ПЕРСОНАЛУ У СЕРЕДОВИЩІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ<br>(Плецан Х. В.) .....                                | 67         |
| <b>Розділ 5</b>   |            |
| <b>ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ<br/>ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ У ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ,<br/>СФЕРІ ПОСЛУГ ТА ХАРЧУВАННЯ .....</b>                                  | <b>77</b>  |
| 5.1 КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ<br>ЕТНОКУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ<br>(Чепурда Г. М., Шестель О. Г.) .....                                | 78         |
| 5.2 РЕКРЕАЦІЙНА СФЕРА ТА ЗАСАДИ ІНВЕСТИЦІЙНОГО<br>ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЇЇ РОЗВИТКУ В ЧЕРКАСЬКОМУ РЕГІОНІ<br>(Фрей Л. В.) .....                                | 84         |
| 5.3 ОРГАНІЗАЦІЯ ВІДПОЧИНКУ З ДІТЬМИ В ЗАКЛАДАХ<br>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У МІСТІ ЧЕРКАСИ<br>(Івашина Л. Л.) .....                                  | 90         |
| 5.4 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНОГО<br>ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ (Корнілова Н. В., Данилюк А. М.) .....                                       | 96         |
| <b>Розділ 6</b>   |            |
| <b>ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ,<br/>ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>  | <b>105</b> |
| 6.1 УДОСКОНАЛЕННЯ ПАШТЕТІВ ЗА РАХУНОК НЕТРАДИЦІЙНОЇ<br>РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ (Дзюндзя О. В.) .....   | 106        |
| 6.2 СУЧАСНІ ВИДИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ<br>ЗАСТОСУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА<br>В УМОВАХ КАРАНТИНУ (Крижанівський А. І.) ..... | 112        |

**Розділ 6**  
**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ,  
ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**



## 6.1 УДОСКОНАЛЕННЯ ПАШТЕТІВ ЗА РАХУНОК НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

*Дзюндзя О. В., канд. техн. наук,  
доцент кафедри інженерії харчового виробництва  
Херсонський державний аграрний університет*

Паштет – гомогенізована білково-жирова харчова система, що є універсальним продуктом харчування. Класична рецептура печінкових паштетів повинна містити субпродукти, молочні продукти та рослинну сировину. Ніжної консистенції паштетів можна досягти за допомогою спеціальних технологічних прийомів обробки сировини і старанного підбору інгредієнтів. Сучасні тенденції в технологіях харчових продуктів спрямовані на збалансованість харчового раціону, що досягається збагаченням харчових продуктів життєво необхідними есенційними речовинами і зменшенням шкідливих речовин [6].

Переважає кількість паштетів виготовляється шляхом комбінування тваринної і рослинної сировини. Як функціональний інгредієнт, що збагачує біологічну цінність продукту, використовують різноманітну сировину: гарбуз [3], насіння сої [4], топінамбур [1], шрот кедрових горіхів [5], листя зеленого чаю та лотосу, порошок кімчі [11]. Дослідження науковців вказують, що часткова заміна сировини тваринного походження на овочеву дає змогу зменшити калорійність продукту, вміст насичених жирних кислот та холестерину [3, 4, 5, 11].

Однак виробництво м'ясопродуктів спеціального призначення має свої особливості, адже необхідно зберегти не лише біологічну активність харчових добавок, але й забезпечити дотримання показників якості готового виробу. Зважаючи на це, при виборі харчових добавок особлива увага приділяється безпечності, добовим потребам організму в есенційних речовинах і допустимим концентраціям [2, 6].

На кафедрі інженерії харчових виробництв розроблено технологію паштету з додаванням порошків із баклажанів.

Зазвичай паштети виготовляють із одного виду печінки. Нами обрано для дослідження яловичу та курячу печінку, тому що вони мають високі функціонально-технологічні властивості. Варто звернути увагу і на вміст білків, фосфоліпідів, вітамінів (групи А, D, E) та мінеральних речовин (залізо, кремній) [6].

Перевага яловичої та курячої печінки полягає в тому, що їх можна використовувати в лікувальному харчуванні. Ці субпродукти є джерелом білків, вітамінів (А, групи В), мінеральних речовин (заліза, міді) та ліпотропних речовин (лецитин, метіонін, холін). Однак є й недоліки, у яловичій печінці міститься значна кількість пуринів, сечової кислоти і холестерину [6], а велика кількість кислих радикалів, що наявні в печінці, при її споживанні зміщують кислотно-лужну рівновагу в організмі в кислотну сторону. Як наслідок, спостерігається порушення обміну речовин і більш

раннє старіння організму. Тому рекомендується споживати печінку в поєднанні з овочами, які не тільки нормалізують кислотність, але й впливають на роботу шлунково-кишкового тракту.

Мета дослідження – удосконалення існуючої технології паштетів за рахунок додавання нетрадиційної рослинної сировини, а саме порошоків із баклажанів. Правильне комбінування дасть можливість підвищити біологічну і харчову цінність, надасть продукту функціональних властивостей за рахунок збалансованості амінокислотного і мінерального складу та зменшить калорійність готового продукту.

Поставлене завдання вирішується способом приготування паштетів, у якому в процесі технологічного відпрацювання частина яловичої печінки (5 %) замінюється на порошок із баклажанів [7–10].

Встановлено, що за сенсорними показниками дослідний зразок паштету не поступається традиційним виробам, а за деякими показниками й перевершує останні. Паштети з додаванням порошоків із баклажанів мали приємніший смак і запах, були досить соковитими, з рівномірним кольором, консистенцією, характерною для цього виду продукції.

Внесення порошоків здійснюється на стадії гомогенізації паштетної маси, при цьому порошок баклажанів попередньо відновлений. Такий метод уведення дає змогу вести технологічний процес без зміни основних етапів приготування паштету (рисунок 6.1).

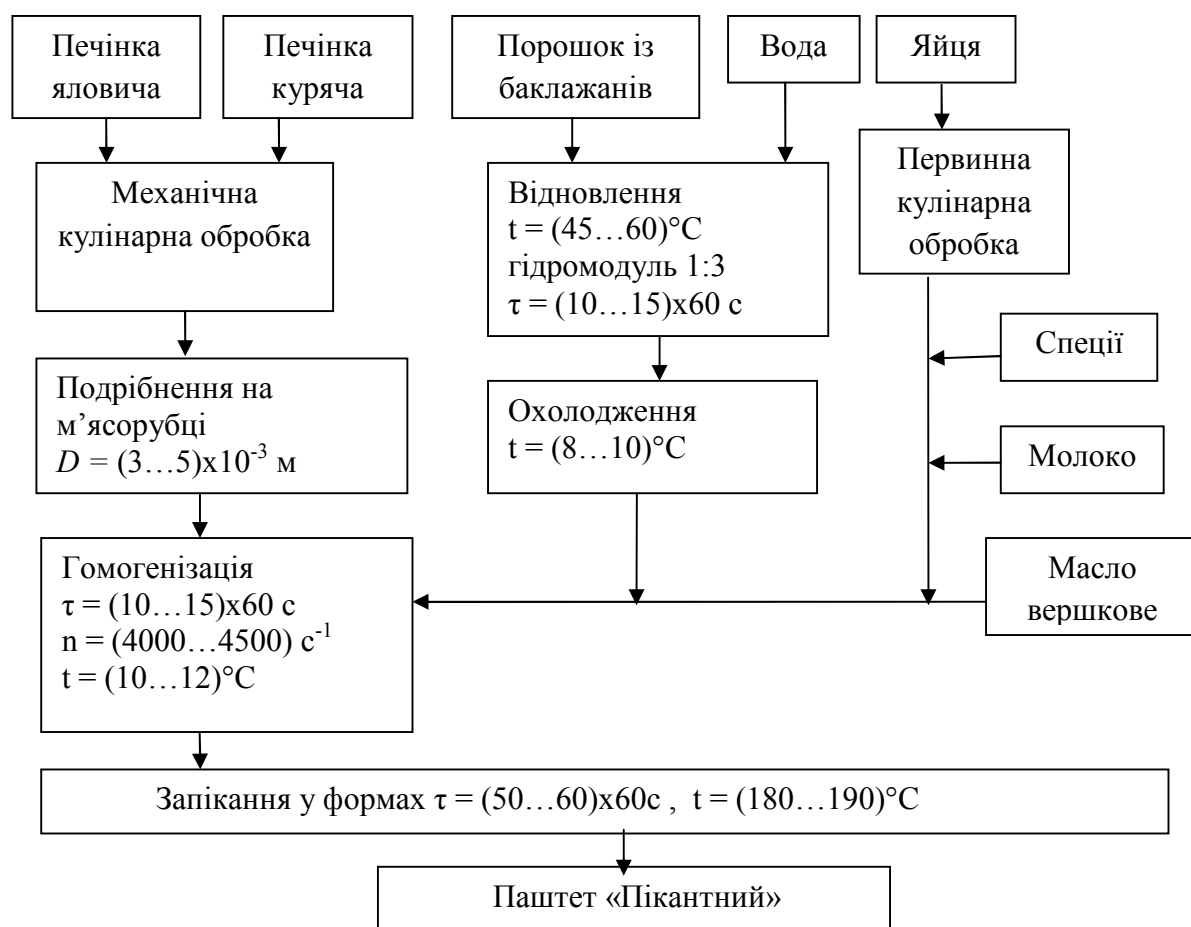


Рисунок 6.1 – Технологічна схема виробництва паштету «Пікантний»



Однією з важливих стадій розробки комбінованих продуктів харчування є вивчення хімічного складу нових продуктів і порівняння з показниками традиційних аналогів. У таблиці 6.1 наведено загальний хімічний склад розроблених паштетів.

Таблиця 6.1

**Загальний хімічний склад розроблених паштетів**

| Найменування показника      | Паштет контроль | Паштет дослід |
|-----------------------------|-----------------|---------------|
| Масова частка вологи, %     | 64±0,1          | 58±0,1        |
| Масова частка білка, %      | 12,4±0,1        | 12,4±0,1      |
| Масова частка жиру, %       | 15,4±0,1        | 16,0±0,1      |
| Омега-3 жирні кислоти, г    | 0,1±0,01        | 0,1±0,01      |
| Омега-6 жирні кислоти, г    | 0,7±0,02        | 0,7±0,03      |
| Холестерин, мг              | 286,2±0,01      | 260,4±0,1     |
| Масова частка вуглеводів, % | 6,6±0,1         | 2,3±0,1       |
| Харчові волокна, г          | 0,01±0,1        | 0,03±0,1      |
| Крохмаль і декстрини, г     | 5,187±0,001     | Сліди         |
| Масова частка золи, %       | 1,361±0,001     | 1,917±0,001   |
| Калорійність, ккал/100 г    | 212,8±0,1       | 202,8±0,1     |
| <b>Мінеральний склад</b>    |                 |               |
| Na, мг                      | 196,08±0,01     | 429,03±0,01   |
| K, мг                       | 198,24±0,01     | 188,31±0,01   |
| Ca, мг                      | 30,03±0,01      | 28,44±0,01    |
| Mg, мг                      | 13,96±0,01      | 14,30±0,01    |
| P, мг                       | 216,90±0,01     | 194,30±0,01   |
| Fe, мг                      | 4,29±0,01       | 7,19±0,01     |
| Zn, мг                      | 2,90±0,01       | 0,95±0,01     |
| Mn, мг                      | 0,209±0,003     | 0,185±0,002   |
| I, мкг                      | 2,84±0,01       | 4,41±0,01     |
| Se, мкг                     | 26,33±0,01      | 29,87±0,01    |
| Co, мкг                     | 12,55±0,01      | 10,49±0,01    |
| Mo, мкг                     | 64,02±0,01      | 48,75±0,01    |
| <b>Вітамінний склад</b>     |                 |               |
| Ретинол, мг                 | 4,75±0,01       | 5,77±0,01     |
| B <sub>1</sub> , мг         | 0,188±0,01      | 0,236±0,01    |
| B <sub>2</sub> , мг         | 1,325±0,01      | 1,275±0,01    |
| B <sub>4</sub> , мг         | 393,55±0,01     | 260,23±0,01   |
| B <sub>6</sub> , мг         | 0,412±0,01      | 0,467±0,01    |
| B <sub>9</sub> , мг         | 138,66±0,01     | 135,38±0,01   |
| B <sub>12</sub> , мкг       | 34,18±0,01      | 21,34±0,01    |
| PP, мг                      | 8,00±0,01       | 7,84±0,01     |
| E, мкг                      | 58,18±0,01      | 29,25±0,01    |

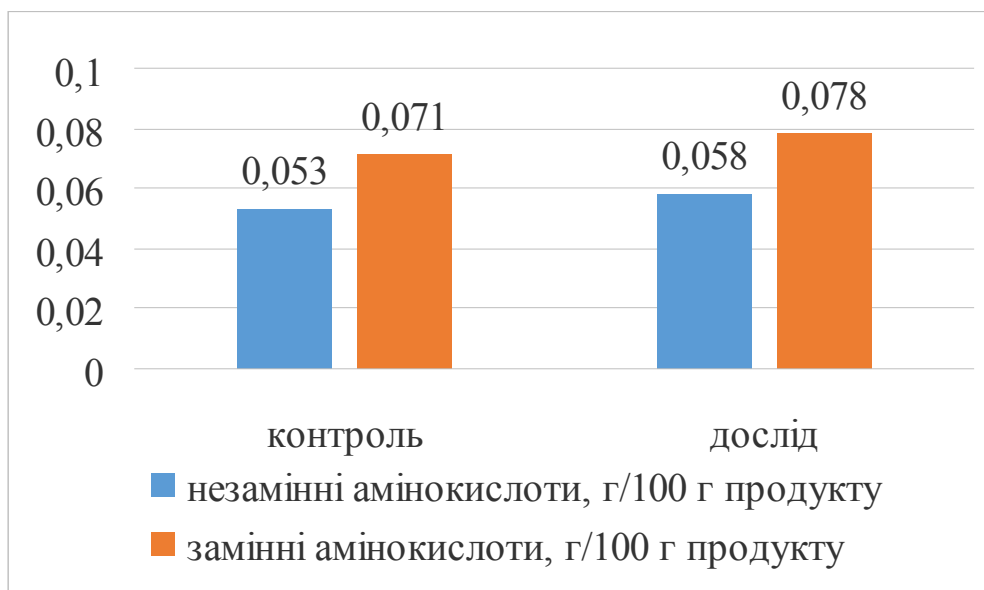
Як свідчать дані таблиці 6.1, розроблений пащтет має ряд переваг порівняно з контролем, а саме: знижена калорійність, збагачення функціональними інгредієнтами, такими як полісахариди некрохмальної природи.

Встановлено, що калорійність розробленого пащтету знизилася на 5 %. Аналізом вітамінного та мінерального складу розроблених пащтетів доведено підвищення біологічної цінності. Встановлено, що вміст вітаміну В<sub>1</sub> у пащтеті з порошком із баклажану збільшився на 25 %, вітаміну В<sub>6</sub> – 13 %. Однак зниження кількості інших вітамінів суттєво не впливає на якість розробленої продукції, адже задовольняє добову потребу, а саме, біотин – 58 %, холін – 52 %, рибофлавін – 70 %, нікотинова кислота – 39 %.

Встановлено (таблиця 6.1), що в розроблених пащтетах вміст натрію збільшився у 2,2 разу, заліза – на 71 %, селену – на 13,2 %.

Вміст жирів у дослідному зразку збільшився на 4 %, однак співвідношення омега-3 до омега-6 залишилося сталим (1:7), а вміст холестерину зменшився на 9 %.

Вміст білку у зразках пащтету залишився сталим, але робити висновок про зміни біологічної цінності виробів у той чи інший бік можна лише після дослідження амінокислотного складу, тому що біологічна цінність визначається, насамперед, якісним складом білку (рисунок 6.2).



**Рисунок 6.2 – Амінокислотний склад розроблених пащтетів**

Аналізом амінокислотного складу пащтетів (рисунок 6.2) встановлено, що у розробленій рецептурі загальна кількість незамінних амінокислот більша на 12,6 % порівняно з контролем.

Ще один з найбільш вагомійших показників якості це безпечність пащтетів. Були досліджені мікробіологічні показники досліджуваних зразків продукції (таблиця 6.2).

## Мікробіологічні дослідження паштету з порошками із баклажанів

| Назва показників, що визначалися  | Значення показників, що визначалися |                        |                   |                   |
|---|-------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------|
|   | Відповідно до вимог ДСТУ 4432:2005  | Отримані значення, діб |                   |                   |
|   |                                     | 1                      | 3                 | 5                 |
| Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г, не більше | $1,0 \times 10^3$                   | $1,0 \times 10^2$      | $2,3 \times 10^2$ | $1,3 \times 10^3$ |
| Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,1 г продукту                                | Не допускаються                     | Не виявлено            | Не виявлено       | Не виявлено       |
| Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту                 | Не допускаються                     | Не виявлено            | Не виявлено       | Не виявлено       |
| Сульфїтредукувальні клостридії в 0,1 г продукту   | Не дозволено                        | Не виявлено            | Не виявлено       | Не виявлено       |

Результати мікробіологічних досліджень засвідчили доброякісність та безпечність продукту, оскільки показники знаходяться в межах норми, а саме МАФАНМ на третю добу становить  $2,3 \cdot 10^2$  КУО при допустимій нормі  $1,0 \cdot 10^3$  КУО.

Запропонований спосіб виробництва паштету з додаванням порошку із баклажанів має такі переваги:

- технологічний процес не ускладнюється;
- при нижчій енергетичній цінності паштети мають вищу біологічну цінність, підвищений вміст вітамінів, макро- та мікроелементів, і харчових волокон;
- покращуються структурно-механічні властивості паштетів;
- мікробіологічні дослідження підтверджують безпечність розробленого паштету.

Слід зазначити, що у дослідному зразку паштету вміст таких мінеральних елементів, як натрій, залізо, селен, йод вищий, ніж у контролі. Тобто дослідження показали, що паштет, отриманий за розробленою рецептурою, містить у своєму складі значну кількість вітамінів і мінеральних речовин. Використання порошків із баклажанів дає можливість отримати якісну та безпечну продукцію, яка є не лише багатою за нутрієнтним складом, а й більш конкурентоспроможною за рахунок використання дешевшої сировини.

Отже, враховуючи отримані результати досліджень, можемо стверджувати про перспективність використання харчових порошків із баклажанів у технологіях паштетної продукції.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Гніцевич В. А. та ін. Наукове обґрунтування технології виробництва паштетів печінкових з використанням напівфабрикату з топінамбура і цикорію. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2014. № 32. С. 196–203.
2. Гриньова Д. В. Технологія м'ясного функціонального продукту із використанням сировини рослинного походження. *Наука, исследования, развитие 2018 год: материалы Междунар. науч. конф.*, (г. Белград, 29–30 апр. 2018 г.). Белград, 2018. № 4. С. 43–45.
3. Жмурина Н. Д. и др. Натуральные растительные добавки, используемые при производстве паштетов из печени. *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. 2014. № 6 (29). С. 67–72.
4. Косенко Т. А. Использование растительного сырья при производстве комбинированных печеночных паштетов. *Вестник БГСХА имени В. Р. Филиппова*. 2016. № 1 (42). С. 117–122.
5. Наумова Н. Л. и др. Результаты исследований применения жмыха ядер кедрового ореха в рецептуре печеночного паштета. *Вестник Камчатского государственного технического университета*. 2018. № 45. С. 50–57.
6. Технологія продуктів функціонального призначення: монографія / Мазаракі А. А. та ін.; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2012. 1116 с.
7. Dzyundzya O. et al. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019, Vol. 4, Iss. 11 (100). P. 56–63. doi: <http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234>
8. Dzyundzya O. et al. Investigation of indexes of quality and safety of hepatic pates with powder from eggplants. *EUREKA: Life Sciences*. 2019. Vol. 4. P. 18–27. doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956
9. Dzyundzya O. et al. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *EUREKA: Life Sciences*. 2018. Vol. 5. P. 22–29.
10. Dzyundzya O. et al. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. Vol. 5. Iss. 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407
11. Juhui Choe, Gye-Woong Kim, Hack-Youn Kim. Effects of green tea leaf, lotus leaf, and kimchi powders on quality characteristics of chicken liver sausages. *J Anim. Sci. Technol*. 2019. Vol. 61. Iss. 1. P. 28–34.