

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ

**«УКРАЇНА У СВІТОВИХ  
ГЛОБАЛІЗАЦІЙНИХ ПРОЦЕСАХ:  
КУЛЬТУРА, ЕКОНОМІКА, СУСПІЛЬСТВО»**

**V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**22–23 березня 2023 року**

Реєстрація Міністерства освіти і науки України  
Лист ІМЗО №21/08-53 від 19.01.2023

Тези доповідей

Частина 3

**КИЇВ 2023**

УДК 33+316.7](477)  
Е 457

*Друкується за рішенням Вченої ради  
Київського університету культури  
(протокол № 9 від 6 березня 2023 р.)*

Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3 214 с.

Збірник містить наукові тези Міжнародної науково-практичної конференції «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство», яка відбулася 22–23 березня 2023 р. Співорганізатори: Інститут модернізації змісту освіти; Батумський державний університет мистецтв, Грузія; Вища школа менеджменту у Варшаві, Польща. Матеріали охоплюють певні підсумки наукових досліджень провідних учених України та країн-учасниць конференції, а також доробки докторантів, аспірантів, магістрантів і будуть цікавими й корисними для широкої наукової громадськості, фахівців економічної та соціокультурної сфери, викладачів, аспірантів, студентів.

*Матеріали подано в авторській редакції*  
©Київський університет культури, 2023  
© Автори тез, 2023

**ЗМІСТ**  
**Секція 5**  
**ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ**  
**ЯК ВАЖЛИВИЙ ЧИННИК ЕКОНОМІЧНОГО**  
**ТА СОЦІАЛЬНО-КУЛЬТУРНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ**

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <i>Kobielieva T. O.,<br/>Pererva P. G.</i>                 | <b>FORMATION OF THE PRINCIPLES OF<br/>PRICING POLICY OF ENTERPRISES OF<br/>THE HOSPITALITY INDUSTRY</b> | <b>9</b>  |
| <i>Mekhovich S. A.,<br/>Pererva P. G.</i>                  | <b>PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF<br/>INTERNATIONAL TOURISM IN UKRAINE</b>                            | <b>12</b> |
| <i>Shapoval V. S<br/>Pererva P. G.</i>                     | <b>CHARACTERISTICS OF THE SPECIFIC<br/>FEATURES OF MARKETING IN TOURISM</b>                             | <b>16</b> |
| <i>Tkachov M. M,<br/>Pererva P. G.</i>                     | <b>PROBLEMS AND PROSPECTS OF<br/>DEVELOPMENT OF SPACE TOURISM</b>                                       | <b>19</b> |
| <i>Volchenko A. S.,<br/>Pererva P. G.</i>                  | <b>HOTEL INDUSTRY AS A COMPLEX<br/>COMPONENT OF THE TOURISM AND<br/>HOSPITALITY INDUSTRY</b>            | <b>22</b> |
| <i>Антоненко А. В.,<br/>Дзюндзя О. В.</i>                  | <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ<br/>У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>                                    | <b>25</b> |
| <i>Антоненко В.С.,<br/>Доскїч М. А.</i>                    | <b>ПРОБЛЕМИ СТВОРЕННЯ «ДОСТУПНОГО<br/>СЕРЕДОВИЩА» ДЛЯ ІНКЛЮЗИВНИХ<br/>ТУРИСТІВ В УКРАЇНІ</b>            | <b>28</b> |
| <i>Антоненко А. В.,<br/>Стукальська Н. М.</i>              | <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ<br/>БОРОШНЯНИХ СТРАВ<br/>У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>                      | <b>31</b> |
| <i>Батченко Л. В.,<br/>Петришин І. Я.,<br/>Яцура О. В.</i> | <b>АНАЛІЗУВАННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНИХ<br/>ПРОЦЕСІВ У БІЗНЕСІ</b>  | <b>34</b> |
| <i>Беляк А. О.</i>   | <b>ЕКОНОМІЧНЕ ТРАКТУВАННЯ ДЕФІНІЦІЇ<br/>«СФЕРА ГОСТИННОСТІ»: ДОСВІД<br/>СПОЛУЧЕНОГО КОРОЛІВСТВА</b>     | <b>36</b> |
| <i>Бовш Л. А.,<br/>Расулова А. Г.,<br/>Ткачук Т. М.</i>    | <b>ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ<br/>РЕСТОРАННОГО БРЕНДУ</b>   | <b>39</b> |
| <i>Бровенко Т. В.,<br/>Бобиренко В.</i>                    | <b>ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ<br/>ПРАКТИК У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО<br/>ГОСПОДАРСТВА</b>                    | <b>42</b> |
| <i>Бровенко Т. В.,<br/>Опанасенко А. С.</i>                | <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ЗАКЛАДАХ<br/>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>                                  | <b>44</b> |
| <i>Бровенко Т. В.,<br/>Спорник В. А.</i>                   | <b>ІННОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ ЯК<br/>АДАПТИВНА РЕАКЦІЯ РЕСТОРАННОГО<br/>БІЗНЕСУ ДО СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ</b>     | <b>46</b> |

14. Перерва П.Г., Кобелева Т.О., Ткачова Н.П. Формування інноваційної та інвестиційної політики промислового підприємства на засадах збалансованої системи показників *Вісник НТУ "ХПІ" : зб. наук. пр. Темат. вип. : Технічний прогрес та ефективність виробництва*. Харків: НТУ "ХПІ", 2015. № 59 (1168). С. 96-100. <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/20638>

15. Старостіна А.О. Маркетинг: теорія, світовий досвід, українська практика: підруч. К.: Знання, 2009. 1070 с.

*Антоненко А. В., канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанного  
і туристичного бізнесу,  
Київський національний університет  
культури і мистецтва,  
м. Київ, Україна;*

*Дзюндзя О. В., канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри інженерії харчового виробництва,  
Херсонський державний аграрно-економічний університет,  
м. Херсон, Україна*

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Здоров'я сучасної людини значною мірою визначається характером, рівнем та структурою харчування. У щоденному раціоні населення існує дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших нутрієнтів, що призводить до зниження працездатності та опірності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Крім того, в Україні на сьогодні широко поширена тенденція до надмірного споживання цукру, що є одним з факторів поширення різних видів захворюваності серед населення. У зв'язку з цим, забезпечення потреб населення у продуктах харчування оздоровчого призначення, у тому числі зі зниженим вмістом насичених жирів та цукру - актуальна і своєчасна проблема. Поряд з питанням отримання цукристих речовин з різноманітних джерел сировини особлива увага надається пошуку нових замінників цукру. Актуальність цього питання обумовлена, з одного боку, необхідністю задоволення потреб населення, з іншого - необхідністю вирішення питання раціонального харчування осіб, що мають певні види захворювань. Так з 1989 року в Японії, а потім і в усьому світі почали розробляти напрям функціонального харчування. Напої повинні містити близько 6 % вуглеводів, завдяки чому легше засвоюються у травному каналі людини, і мати оптимальне співвідношення натрію, калію, магнію й фосфору.

Мікроелементи сприяють нормалізації порушень мінерального обміну, що викликають такі захворювання як остеохондроз, поліартрит, подагра, нирковокам'яній хворобі. Наявність вітамінів заповнює нестачу і перешкоджають розвитку гіпо-і авітамінозів. Наявність каротиноїдів забезпечує його ефективність при слабкому зорі і захворюваннях очей, а також при лікуванні авітамінозу.

Рекомендується також введення лимонної, яблучної, аспарагінової й аскорбінової кислот. Актуальним стало включення в рецептуру напоїв таких біологічно активних добавок, як антиоксиданти й адаптогени: рослинні продукти з високим вмістом а-токоферолу. Динаміка зростання даного сегменту відповідатиме 20-25% в рік протягом найближчих 3-5 років. На підставі аналізу ринку, який забезпечує населення напоями, визначено, що основна маса цих напоїв неякісна, і не корисна для організму людини. Таким чином, актуальним стає розробка функціональних напоїв, дія яких буде направлена на усунення амінокислотного, вітамінного і мінерального дефіцитів, а також на підтримку ресурсів організму при підвищених фізичних і розумових навантаженнях.

Метою роботи є наукове обґрунтування і удосконалення технології напоїв з фруктовими добавками.

Предмет дослідження - це дієтична добавка з підвищеним вмістом мінеральних речовин і висушених фруктів, напої.

Напої повинні містити близько 6 % вуглеводів, завдяки чому легше засвоюються у травному каналі людини, і мати оптимальне співвідношення натрію, калію, магнію й фосфору. На підставі аналізу ринку, який забезпечує населення напоями, визначено, що основна маса цих напоїв неякісна, і не корисна для організму людини. Таким чином, актуальним стає розробка функціональних напоїв, дія яких буде направлена на усунення амінокислотного, вітамінного і мінерального дефіцитів, а також на підтримку ресурсів організму при підвищених фізичних і розумових навантаженнях. Рекомендується також введення лимонної, яблучної, аспарагінової й аскорбінової кислот. Актуальним стало включення в рецептуру напоїв фруктових добавок, як антиоксиданти й адаптогени. Ми використовуємо добавку з фруктів: суміш апельсинового порошку (2 г), цитрусу (1 г), малини (2 г) та бананів (2 г) на 100 грам напою. Суміш добавок з рослинної сировини підвищують вміст білку, вітамінів, пектину, харчових волокон, мінералів екзотичних напоїв.

Під час виконання роботи були використанні органолептичні, аналітичні методи визначення властивостей та аналітичні методи дослідження хімічного складу. При органолептичному аналізі коктейлю, проведеному дегустаційною комісією не було погіршення смакових якостей коктейлю, а навпаки смак отримали більш виражений порівняно з контролем.

Важливим показником якості будь-якої страви є її органолептична оцінка, особливого значення цей показник набуває при розробленні нових страв спеціального призначення. Так, при розробці нової страви спеціального призначення допускається лише незначне зниження органолептичної оцінки нових страв. Загальна органолептична оцінка визначалися із використанням коефіцієнтів вагомості: для смаку - 0,3, для кольору та запаху - 0,1, для консистенції, кольору та зовнішнього вигляду - 0,2. Визначили якість і безпечність напоїв. Проаналізувавши хімічний склад коктейлів порівняно з контролем було зроблено висновки щодо вмісту основних поживних речовин, вітамінів, мінеральних речовин. Для приготування більшості охолоджених коктейлів необхідний харчовий лід у формі кубиків або кульок вагою 6-8 г, колотий або

струганий. Для визначення частки сухих речовин було застосовано прискорений метод. Принцип методу полягає в тому, що наважку продукту висушують при температурі 130 °С протягом 40 хв і за різницею початкової маси та маси сухого залишку встановлюють його масову частку. У дослідженому зразку ми додавали 2 г добавки від загальної маси коктейлю.

Напої зроблять наше харчування в міру калорійним. Ці напої зміцнять наш імунітет і підвищать стійкість до екологічних неладів. Вони зв'яжуть і виведуть назовні шкідливі речовини, які можуть накопичуватись у шлунково-кишковому тракті. Проаналізувавши хімічний склад коктейлю при порівнянні з контролем ми бачимо як істотно змінилися показники, таким чином використання дієтичної добавки привело до збільшення загального вмісту вітаміну А на 41,94 %, вітаміну В<sub>1</sub> - на 240,63%; В<sub>2</sub> - на 58,33% мінеральних речовин: калію на 41,88 %, кальцію – 58,41 %, магнію - на 94,19 %, натрію на 38,98% цинку на 25,00 %, заліза на 9,09 %. Проаналізувавши хімічний склад коктейлю молочного і фруктовою дієтичною добавкою при порівнянні з контролем ми бачимо як істотно змінилися показники, таким чином використання дієтичної добавки привело до збільшення загального вмісту вітаміну А на 69,23 %, вітаміну В<sub>1</sub> - на 133,33%; В<sub>2</sub> - на 25,93, мінеральних речовин: калію на 41,36 %, кальцію – 24,94 %, магнію - на 86,46 %, натрію на 35,57%; цинку на 18,18 %, заліза на 21,05 %, кобальту на 40,00%. Вихід готового напою - 100 гр.

Отже, виконавши досліди, провівши порівняльну характеристику хімічного складу контролю та досліду коктейлю "Екзотичного" та "Персикового" ми можемо сказати, що вони заповнять нестачу дуже важливих для роботи нашого організму речовин: цукрів, вітамінів і вітамінноподібних речовин, макро - і мікроелементів, харчових волокон, ефірних речовин. Напої зроблять наше харчування в міру калорійним. Ці напої зміцнять наш імунітет і підвищать стійкість перед лицем багатьох неприємностей від інфекцій до екологічних неладів. Вони поновлять життєвий тонус організму та сприятимуть його омолодженню. Природні компоненти, що містяться у фруктових напоях мають профілактичну дію, підтримують тонус та мають тонізуючий розслаблюючий ефект. Вживання напоїв - це зручна, природна форма внесення і збагачення організму людини мікронутрієнтами: вітамінами, мінеральними речовинами, мікроелементами.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Мазаракі А.А., Антоненко А.В. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Київ : КНТЕУ. 2012. 111бс.
2. Черевко О.І., Антоненко А.В. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Харків : ХДУХТ. 2017. 591с.
3. Yatsenko V.M., Антоненко А.В. Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restaurant business. Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom. 2017. 619с.

4. Русавська В.А., Антоненко А.В. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тен- денції. Київ : Видавництво Ліра. 2018. 420с.

5. Antonenko A. Food design as the actual direction of the interdisciplinary researches. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв: наук. журнал, 2018. № 2. С. 91–94с.

*Антоненко В. С., доктор геогр. наук, професор,  
завідувач кафедри готельно-ресторанного  
і туристичного бізнесу;  
Доскіч М. А., магістрант,  
ПВНЗ «Київський університет культури»,  
м. Київ, Україна*

### **ПРОБЛЕМИ СТВОРЕННЯ «ДОСТУПНОГО СЕРЕДОВИЩА» ДЛЯ ІНКЛЮЗИВНИХ ТУРИСТІВ В УКРАЇНІ**

Сучасна туристична індустрія є однією з найбільших високоприбуткових і найбільш динамічно розвиваються галузей світового господарства. За даними Всесвітньої туристської організації та Міжнародного валютного фонду, туризм з кінця 90-х років вийшов на перше місце і займає лідируюче положення в світовому експорті товарів і послуг.

Одним з нових і динамічно розвиваючих сегментів туристського ринку є доступний туризм або, як його часто називають - інклюзивний туризм.

Інклюзивний туризм - який включає в себе процес розвитку туризму, який має на увазі доступність туризму для всіх, в плані пристосування інфраструктури туристичних центрів і об'єктів туристського показу до різних потреб усіх людей, в тому числі, інвалідів, людей похилого віку, їх опікунів і членів сімей, людей з тимчасовими обмеженими можливостями, сімей з маленькими дітьми.

У світі величезна кількість людей з обмеженими можливостями. І ніхто з них не хоче відчувати себе самотнім і позбавленим життєвих радостей. Безумовно, хвороба або каліцтво накладають часом певні обмеження на їх спосіб життя. Однак пізнавати світ і здобувати нові враження – природне бажання кожного. Тому, інвалідне крісло не повинно бути перешкодою в досягненні цих бажань.

Ось чому створення «доступного середовища» для інвалідів дозволить їм реалізувати свої права і основні свободи, що буде сприяти їх повноцінній участі в житті країни.

Саме недостатня інформованість є однією з основних причин відмови туристів-інвалідів від відвідування України та Києва зокрема. А створення туристичної карти для мало-мобільних громадян допоможе, в даному випадку, визначити інформаційну грань в створенні комфортного і доступного середовища в українській столиці, щоб Київ став «відкритим і доступним містом» для всіх, ставав майданчиком для проведення багатьох міжнародних форумів.