

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ І ТУРИЗМУ**



**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ З РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ
ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ- КОНФЕРЕНЦІЇ**



24 КВІТНЯ 2020

Львів 2020

УДК 664.1-664.9/ 640: 641/642:613.2

ББК 94.3

I 66

Редакційна колегія:

Голова редколегії - М.Я. Бомба, д.с.-г.н., професор

Відповідальний секретар - А.Є. Шах, к.б.н., доцент

Члени редколегії: Н.Р. Джурик, к.т.н., доцент; О.М. Вівчарук, к.е.н., доцент

I 66 Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування: [Текст] : Зб. матеріалів Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Львів, 24 квітня 2020 р.) / Міністерство освіти та науки України, Львівський інститут економіки та туризму. – Львів: ЛІЕТ, 2020. – 146 с.

Збірник містить матеріали наукових доповідей, що були представлені на Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції "Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування". Висвітлено широке коло питань стосовно шляхів забезпечення здорового харчування туристів із використанням інноваційних ресторанних технологій та актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Обговорені під час конференції доповіді сприятимуть розвитку сучасних інноваційних технологій харчових продуктів, вирішенню актуальних проблем харчової індустрії та поліпшенню ресторанного сервісу, поліпшенню стану здоров'я населення, створенню безпечних продуктів харчування.

Тези опубліковані в авторській редакції з дотриманням індивідуального стилю. За достовірність матеріалів та їхню інтерпретацію відповідальність несуть автори.

Технічний супровід:

А.Є. Шах – к.б.н., доцент кафедри харчових технологій і ресторанної справи

© ЛІЕТ

© Львівський інститут економіки і туризму, 2020

ЗМІСТ

Основні підсумки наукової діяльності кафедри харчових технологій і ресторанної справи в контексті дослідження та розробки харчових продуктів оздоровчого спрямування <i>Бомба М. Я.</i>	4
Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною <i>Паска М.З., Маслійчук О.Б.</i>	15
Актуальні проблеми розвитку м'ясопереробної галузі України та пріоритетні напрями їх вирішення <i>Джурик Н.Р.-Й.</i>	21
Якість вітчизняних виноградних вин, які реалізують у барах м. Львова <i>Турчиняк М.К.</i>	29
Про вплив пресування на стан рівноваги екстракційних процесів в харчових технологіях <i>Дячок В.В.</i>	34
Про деякі аспекти можливого отруєння етанолом при надмірному споживанні міцних напоїв у закладах ресторанного господарства <i>Кім Ю.В.</i>	39
Регіональні особливості ресторанів національної кухні в Україні <i>Паньків Н.Є.</i>	42
Імуностимулююча функція харчових волокон-нутріцевтиків в оздоровчо-профілактичному харчуванні <i>Кректун Б.В., Жилищич Ю.В., Макогін Г.В.</i>	49
Ребрендинг як фактор підвищення ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства <i>Ільчук О.О., Зварич Д.В.</i>	54
Удосконалюючі грибні добавки у рецептурі страв лікувально-профілактичного призначення <i>Майкова С.В., Ромашко І.С.</i>	58
Використання пребіотиків для створення продукції функціонального призначення <i>Шах А.Є., Семанюк Н.В.</i>	64
Біологічна цінність оздоровчих напоїв на основі рослинної сировини <i>Шах А.Є., Шах Л.В., Слимак М.І.</i>	68
Молочні продукти з підвищеним вмістом омега-3 жирних кислот <i>Шах Л.В., Шах А.Є.</i>	73
Якість та безпечність харчових продуктів у закладах ресторанного господарства <i>Вівчарук О.М.</i>	76
Особливості формування організаційно-економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства <i>Петлін І.В.</i>	79

Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу <i>Удуд І.Р., Мельник Андрій</i>	82
Шляхи вдосконалення виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства <i>Прісич Т.М., Джурик Н.Р.-Й.</i>	85
Дослідження асортименту страв галицької кухні з використанням нетрадиційної рослинної сировини Сколівщини <i>Карпин Х.В., Бомба М.Я.</i>	88
Підвищення харчової цінності бісквіту з додаванням гарбузового насіння <i>Павлюк Ю.А., Бомба М.Я.</i>	94
Розробка та удосконалення інноваційних страв з риби збагачених харчовими волокнами <i>Труба В.М., Майкова С.В.</i>	98
Використання рослинної сировини з функціональними інгредієнтами у технології страв з риби <i>Білик І.І., Джурик Н.Р.-Й.</i>	104
Внесення модифікацій у рецептуру профілактичних страв <i>Шелест В.М., Майкова С.В.</i>	110
Удосконалення страв національних кухонь <i>Майкова С.В., Іваневич І.Є.</i>	113
Шляхи підвищення біологічної цінності кондитерських виробів <i>Максимець О.Б., Максимець В.Л.</i>	116
Перспективи та проблеми ресторанного господарства України в умовах сьогодення <i>Лотоцька-Дудик У.Б.</i>	119
Деякі аспекти щодо застосування інноваційного обладнання при виготовленні традиційних страв національних кухонь <i>Баран А.А., Максимець В.Л., Максимець О.Б.</i>	123
Поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції послуг: досвід ресторанів м.Львів <i>Сусол Н.Я., Шийка С.І.</i>	128
Сучасні світові тренди організації харчування та обслуговування учасників івент-заходів сегменту B2B <i>Бобешко А., Сусол Н.Я.</i>	132
Еубіотики: поняття й нутриціологічна характеристика <i>Бомба М.Я., Павлишин М.Л., Дмитрів М.В.</i>	136
Концепція управління інноваційним розвитком закладів ресторанного господарства <i>Чубак Юлія, Вівчарук О.М.</i>	139
РЕЗОЛЮЦІЯ	144

4) тара, пакувальні чи супутні матеріали, які використовуються у процесі виробництва харчових продуктів, повністю або частково виготовлено із матеріалів, що не відповідають вимогам безпечності чи відсутні у переліку матеріалів, дозволених головним державним санітарним лікарем України для контакту з харчовими продуктами певних видів;

5) порушено визначені нормативними документами рецептуру, склад, умови виробництва чи транспортування, реалізації і використання;

Харчові продукти і продовольча сировина не вважаються неякісними, небезпечними для здоров'я і життя людини, якщо шкідливі або токсичні речовини, небезпечні для здоров'я, мікроорганізми чи їхні токсини не є для харчового продукту чи продовольчої сировини сторонніми домішками, а їхня кількість не перевищує встановлених гранично допустимих рівнів.

Список використаних джерел:

1. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини"(Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2005, N 50, ст.533) Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини"

2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від. [№ 901-VIII від 23.12.2015](#), ВВР, 2016, № 4, ст.4

3. Про рекламу: Закон України ВР N 4316-VI ([4316-17](#)) від 12.01.2012, ВВР, 2012, N 39, ст.463

4. Про стандартизацію і сертифікацію: Декрет Кабінету Міністрів України від 10 травня 1993 р. № 46-93Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини і харчових продуктів по показниках безпеки ; Методичні вказівки N 868-VIII ([868-19](#)) від 08.12.2015, ВВР, 2016, N 4, ст.41 }

5. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н., Оценка соответствия товаров при прогнозировании недобросовестной конкуренции на рынке пищевых продуктов.- М.:Экономика,2013.

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Петлін І.В.,

к.е.н., доцент, Львівський інститут економіки і туризму

Петлін І.В. Особливості формування організаційно-економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства. Окреслено особливості функціонування та проблемні сторони діяльності підприємств готельного господарства. Обґрунтовано необхідність формування організаційно-економічного механізму підприємств готельного господарства та його структуру. Аргументовано, що організаційно-економічний механізм слугує індикатором забезпечення високого рівня ефективності функціонування підприємств готельного господарства.

Petlin I.V. Features of the formation of the organizational and economic mechanism for the functioning of the hotel industry. The features of functioning and problematic aspects of the activity of the hotel industry enterprises have been determined. The necessity of forming the organizational and economic mechanism of the hotel industry enterprises and its structure has been substantiated. It has been argued that the organizational and economic mechanism serves as an indicator of ensuring a high level of efficiency of the functioning of hotel industry enterprises.

В умовах політичної та економічної нестабільності готельне господарство залишається одним із засобів надходження коштів до місцевих та державного бюджетів, створення додаткових робочих місць, позитивного туристичного іміджу регіонів тощо. Водночас варто виділити низку проблемних сторін функціонування підприємства готельного господарства: недосконалість структури підприємств готельного типу, недостатня потужність готельного фонду, низький рівень завантаження номерного фонду, переважання в структурі підприємств готельного господарства засобів розміщення з середнім і великим номерним фондом, застаріла матеріально-технічна база, відсутність у законодавстві чіткого визначення місця готельного бізнесу в сфері туризму, його відомчого підпорядкування, недостатнє поширення міжнародних та національних готельних мереж в Україні тощо.

З огляду на це, досить актуальним є окреслення особливостей формування організаційно-економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства в сучасних умовах.

Значний внесок у дослідження та побудову ефективного механізму управління підприємствами готельного господарства внесли дослідження українських і зарубіжних учених: Є. Башмачникова, Г. Бондаренко, Ю. Волкова, Л. Єрохіна, Н. Кабушкіна, Ю. Карягіна, І. Ляпіної, Л. Лук'янова, І. Мініча, Г. Муніна, О. Мусакіна, Л. Нечаюк, Х. Роглева, С. Руденко, А. Саак, В. Федорченко, О. Чудновського, М. Якименка та інших. Проте, слід зазначити, що напрацювання вчених в цій сфері носять науково-методичний, а не прикладний характер, особливо, що стосується адаптації заходів організаційно-економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства до реалій сьогодення.

Організаційно-економічний механізм підприємства є результатом дії системи внутрішніх і зовнішніх чинників функціонування та розвитку підприємства, в якому відображається складна система різноманітних економічних відносин. Разом з тим, зі свого якісного боку, він виступає і визначальним фактором успішності цього підприємства, будучи інструментом досягнення поставленої мети [1].

Сутність організаційно-економічного механізму функціонування підприємства розкривається за такими ознаками [2]:

- елементний, при якому механізм розглядається як організуюча система взаємозв'язків між структурними елементами;
- функціональній, коли механізм розглядається як сукупність видів діяльності, спрямованої на досягнення визначеної мети;

- процесний, коли механізм розкривається через дію з розв'язання проблеми, тобто як процес підготовки і прийняття рішень.

Слід зазначити, що діяльність підприємств готельного господарства мають свої особливості, а саме:

1. Взаємозв'язок з іншими секторами туристичної індустрії;
2. Соціально спрямований характер діяльності;
3. Сезонний характер багатьох готельно-туристичних закладів;
4. Нематеріальний характер готельного продукту, що характеризується створенням особливого виду послуг, які споживаються лише в момент їх пропозиції;
5. Комплексний характер готельного продукту, тобто складається із сукупності послуг різних сфер гостинності;
6. Персоніфікація процесу обслуговування споживачів готельних послуг задля повного задоволення клієнтів;
7. Охоплює різноманітні види діяльності в сфері послуг;
8. Ефективність фінансово-господарської діяльності визначається результатом процесу надання кінцевої послуги.

Враховуючи окреслені особливості нами запропоновано організаційно-економічний механізм функціонування підприємств готельного господарства, який здійснюється під впливом ринкового та державного механізму.

Ринковий механізм носить локальний характер і включає: попит і пропозицію на послуги закладів розміщення; кон'юнктуру ринку; ринкове ціноутворення; самофінансування та самоокупність; конкурентоспроможність; комерційну спрямованість.

Державний механізм включає соціально-економічні (організаційна підтримка, навчання та стажування, участь у виставках тощо); нормативно-правові (закони і інші підзаконні акти; сертифікація; ліцензування; стандартизація; категоризація готелів; державні та регіональні програми розвитку готелів); фінансові (фінансування, кредитування, оподаткування тощо); адміністративні (кадрова політика, консалтинг, стратегічне планування і прогнозування).

Поєднання окреслених механізмів дасть можливість досягнути головної мети організаційно-економічного механізму – забезпечення високого рівня ефективності функціонування підприємств готельного господарства за рахунок максимізації прибутку, підвищення конкурентоспроможності, досягнення тактичних і стратегічних цілей, максимального задоволення потреб споживачів готельних послуг тощо.

Список використаних джерел:

1. Чепурко В. В. Моделі ситуаційної діагностики стану аграрних підприємств / В. В. Чепурко // Фінанси України. – 2000. – №6. – С. 79-90.
2. Полозова Т.В. Сутність організаційно-економічного механізму функціонування підприємств промисловості / Т. В. Полозова, Ю. В. Овсюченко // Вісник МСУ / Vesntnik VSU /, економічні науки. –Том VIII. – 2005. – №1-2. – С. 63-65.