

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу (ХТГРТБ)**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

**Полтава
ПУЕТ
2019**

УДК 664:640.4:338.48
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу
Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі» заборонено*

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

О. О. Нестуля – д. і. н., професор, голова комітету, ректор ПУЕТ;
Н. С. Педченко – д. е. н., професор, заступник голови комітету, перший проректор ПУЕТ;
С. В. Гаркуша – д. т. н., професор, заступник голови комітету, проректор з наукової роботи ПУЕТ;
В. О. Скрипник – д. т. н., доцент, відповідальний секретар, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;
Г. П. Хомич – д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;
Т. В. Капліна – д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;
Г. П. Скляр – д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ПУЕТ;
Я. М. Бичков – к. т. н., доцент, завідувач кафедри інженерії, обладнання та математики ПУЕТ;
І. М. Петренко – д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ;
Н. А. Новицька – завідувач кафедри фізичного виховання ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 126 с.

ISBN 978-966-184-357-7

Збірник містить тези доповідей із проблем розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, зокрема, прогресивних технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, геоелекономічних особливостей розвитку туристичної діяльності, прогресивних процесів та обладнання харчових виробництв і ресторанного господарства, сучасних технологій підготовки майбутніх фахівців, фізичної культури і спорту в житті студентів.

Збірник зацікавить наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів відповідних напрямів підготовки.

УДК 664:640.4:338.48

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2019

ISBN 978-966-184-357-7

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

КЛАСИФІКАЦІЯ ОРГАНІЗАЦІЙ ЗА ХАРАКТЕРОМ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКІВ ІЗ ІННОВАЦІЄЮ

CLASSIFICATION OF ENTERPRISES BY THE NATURE INTERRELATION WITH INNOVATION

Т. В. Капліна, д. т. н., професор (ПУЕТ);

А. С. Капліна, к. е. н., доцент (ПУЕТ);

О. П. Ковінько, координатор (ВШГГ);

Л. І. Куц, ст. викладач (ПУЕТ)

Сучасні підприємства готельного господарства в умовах жорсткої конкуренції можуть зберегти свої позиції на ринку послуг за умови підтримання політики гнучкості, підвищення ефективності діяльності за рахунок інноваційного підходу на засадах підбору персоналу високого рівня кваліфікації та відданості. Лише за таких умов підприємство зможе впроваджувати нововведення, націлені на задоволення динамічних потреб споживачів, що є неодмінною умовою виживання в конкурентній боротьбі.

Вивчення типів взаємозв'язків між нововведенням і організацією дозволяє розглянути феномен нововведення із різних точок зору як явище, що впливає на діяльність підприємства та його результати, і як процес, розвиток якого залежить від підприємства, системи управління, ставлення менеджерів до інновацій. Вчені по-різному досліджують зв'язки між організацією і нововведеннями. Так Джон Р. Кімберлі запропонував виділити п'ять типів таких відносин [1]: користувач інноваціями, створювач інновацій, користувач і створювач інновацій одночасно, організація-нововведення, носій нововведень.

Як користувач інновації організація повинна сприймати нововведення як благо. Діючи у такий спосіб готелям та аналогічним засобам розміщення необхідно відбирати такі нововведення, які були б перспективними. При цьому потрібно обмежуватися великими капіталовкладеннями в одне певне нововведення. Завдяки такому підходу готелі мають можливість зберегти спроможність до адаптації наступного покоління інновацій.

Підприємство готельного господарства буде виступати ініціатором і розробником новачків у сфері продуктів, технологій, ідей, послуг, нових видів виробничих систем управління тощо за умови, коли воно буде творцем інновації. В даному випадку значну увагу слід приділяти розвитку інноваційного потенціалу підприємства, активності та продуктивності науково-дослідних підрозділів, що виконують науково-прикладні дослідження і розробки. Разом з тим здійснювати пошук шляхів збільшення обсягів нововведень і скорочення часу їх виходу на

ринок, а для цього керівництво повинне забезпечити творчу активність працівників, передбачити методи їх стимулювання, вивчення попиту та потреб споживачів тощо. Завдяки створенню інноваційного клімату можливо забезпечити прорив у інноваційній діяльності підприємства, провести оновлення асортименту послуг, підвищити їх якість.

Для підприємств, які є розроблювачами і користувачами нововведень, основні завдання полягають в необхідності власними силами вирішувати проблеми в реальному масштабі часу, ніж створювати нову продукцію для зовнішнього ринку за допомогою зовнішніх наукових центрів. Наприклад, готельне підприємство розробляє самотужки новий вид додаткових послуг із метою задоволення своїх специфічних потреб. Надалі з цим продуктом підприємство може виходити на ринок. З позицій менеджменту, проблема полягає у створенні потенціалу самовідновлення підприємства, внутрішнього клімату, що заохочує новачі, внутрішньої гармонії, синхронності у виробництві. Такий тип діяльності потребує координації роботи всіх підрозділів науково-виробничої сфери.

Упровадження певних нововведень у практику потребує нових організаційних форм. Поява нової організаційної форми неминує породжує в навколишньому середовищі нестабільність, персонал не знає, що очікувати від нової організації та як поводитися стосовно неї. Завдання менеджерів при цьому полягає в забезпеченні суспільного визнання підприємства. Їм потрібно зробити все необхідне, щоб у зовнішньому середовищі чітко розуміли, що являє собою нова форма організації та що вона робить, які має результати в інноваційній діяльності. Прикладами для підприємства готельного господарства можуть бути впровадження нових методів надання послуг, організації роботи персоналу, впровадження нових економічних форматів, зокрема ризикового венчурного підприємства тощо.

Прикладом такого характеру взаємозв'язку засобу розміщення з інновацією є використання Apple iPhone, Blackberry і Android-смартфонів як електронного ключа (готелі Holiday Inn & Suites Chicago ONare, Роузмонті та Holiday Inn Express, Хьюстон, США) [2].

Існують і інші підходи до класифікації взаємозв'язку нововведення та підприємства. Усі вони, здебільшого, враховують те, що в умовах поглиблення міжнародного поділу праці, міжнародної спеціалізації та взаємозалежності, в умовах жорсткої конкуренції, важливим є особливий підхід до розвитку наукомістких галузей промислового виробництва.

Розглянуті вище аспекти вказують, що рівень сприйнятливості готельним підприємством нововведень визначають як сам характер нововведень, рівень його радикальності, складність чи простота в експлуатації, життєвий цикл, так і його організаційні параметри (наявність та величина ресурсів, гнучкість організаційних структур, стиль і характер мислення менеджерів, культура та психологічний клімат

тощо). Поєднання зазначених умов забезпечує основу та визначає характер процесу адаптації новацій на підприємстві.

Таким чином стає зрозумілим, що взаємодія підприємства та нововведень забезпечується системою взаємопов'язаних цілей і чинників, що формують певні умови для реалізації комплексу заходів, спрямованих на здійснення управління та реалізацію нововведень. Сприйнятливість до інновацій потребує від підприємства здатності до створення нових ринків, нових товарів, техніки та технології. При цьому необхідно брати до уваги, що конкуренти також будуть прагнути до переваги. Тому важливими є аналіз інформації про конкурентне середовище, оцінка рівня попиту на аналогічні товари та послуги.

Список використаних джерел

1. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / Н. В. Краснокутська. – Київ : КНЕУ, 2003. – 504 с.
2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО КЕЙТЕРИНГУ В УКРАЇНІ

PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF RESTAURANT CATERING IN UKRAINE

Н. І. Курніс, асистент (ПУЕТ)

На ринку ресторанних послуг триває жорстка боротьба за споживача і підприємствам ресторанного господарства необхідно володіти конкурентними перевагами, щоб бути конкурентоспроможним та задовольняти потреби найвибагливішого споживача. Конкурентними перевагами є перш за все впровадження інноваційних технологій, інноваційних методів та інноваційних процесів, інноваційних послуг.

Однією із конкурентних переваг для підприємств ресторанного господарства є кейтерингові послуги. Кейтерингові послуги забезпечують споживачам організацію харчування та дозвілля у будь-якому місці. Що є досить зручно та економить час.

Питаннями розвитку кейтерингових послуг займалися зарубіжні та вітчизняні вчені: Ф. Халворсен, Ф. Бастіа, Дж. Р. Уокер, К. Погодін, А. Румянцева, Н. П'ятницька та інші. Але розвитку українського ринку кейтерингових послуг присвячено досить мало праць.

Метою статті є дослідження розвитку українського ринку кейтерингових послуг.

Активний розвиток кейтерингових послуг на теренах України почався наприкінці ХХ століття і триває по сьогоднішній час.

<i>Медведь Л. М.</i> Сучасні підходи до раціонального харчування	33
<i>Мацук Ю. А., Колпікова Є. О.</i> Оцінка впливу безглютенових видів борошна на якісні показники кексів	35
<i>Висоцька С. І., Хомич Г. П., Горобець О. М., Митько А. П.</i> Використання борошна м'якозерної пшениці в технології харчових продуктів	37
<i>Хомич Г. П., Горобець О. М., Левченко Ю. В., Добринь Ю. М.</i> Використання вторинної рослинної сировини в технології оздоблювальних напівфабрикатів	39
<i>Хомич Г. П., Горобець О. М., Сокол А. А., Іванов В. Ю.</i> Використання кавового шламу в технології борошняних виробів	41
<i>Бородай А. Б., Горобець О. М., Самброс Ю. В.</i> Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання агрусу	43
<i>Горайнова Ю. А., Слащева А. В., Світлична О. О.</i> Шовковиця як перспективна добавка до борошняних кондитерських виробів	45
<i>Саулін А. М., Гринченко О. О.</i> Перспективи використання квасолевого борошна в технології м'ясних напівфабрикатів	47
<i>Галлах А. А., Гринченко О. О.</i> Технологія овочевих мусів для on-line реалізації	48
<i>Федченко А. В., Гринченко О. О.</i> Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного	49
<i>Назаренко І. А., Никифоров Р. П.</i> Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубличних виробів	50
<i>Положишнікова Л. О., Гнатюк М. А., Муковоз О. С.</i> Використання нетрадиційної рослинної сировини при виробництві хлібобулочних виробів	52
<i>Шелудько В. М.</i> Італійські борошняні вироби в Україні	54

СЕКЦІЯ 2. ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

<i>Капліна Т. В., Капліна А. С., Ковінько О. П., Куц Л. І.</i> Класифікація організацій за характером взаємозв'язків із інновацією	56
<i>Кирніс Н. І.</i> Перспективи розвитку ресторанного кейтерингу в Україні	58
<i>Страшко Л. М., Гриценко Л. О.</i> Етнодизайн як засіб формування професійної компетентності і духовно-ціннісного виховання майбутніх фахівців ГРГ	60