

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

**INNOVATIVE DEVELOPMENT  
OF HOTEL AND RESTAURANT  
INDUSTRY AND FOOD  
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF  
II INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC AND PRACTICAL  
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

Oktan Print  
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

**<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>**

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

**<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>**

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

**ISBN 978-966-385-367-3**

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

[www.oktanprint.cz](http://www.oktanprint.cz)

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ**

**МАТЕРІАЛИ**

II МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

**30 квітня 2021 року**

Oktan Print  
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

**I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.**

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей  
відповідальності не несе**

**УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)**

© Донецький національний  
університет економіки і торгівлі імені  
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

## **ОРГКОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ**

### **Голова оргкомітету:**

**Чернега Оксана Богданівна** – д.е.н., професор, в.о. ректора Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

### **Члени оргкомітету:**

**Никифоров Радіон Петрович** – к.т.н., доцент, перший проректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Горіна Ганна Олександрівна** – д.е.н., доцент, завідувач кафедри туризму та країнознавства Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Хорольський Валентин Петрович** – д.т.н., професор, професор кафедри загальноінженерних дисциплін та обладнання Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Омельченко Олександр Володимирович** – к.т.н., завідувач кафедри загальноінженерних дисциплін та обладнання Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Ніколайчук Ольга Анатоліївна** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Сімакова Ольга Олександрівна** – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

**Бондаренко Олена Олександрівна** – к.е.н., доцент кафедри загальноінженерних дисциплін та обладнання Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

## ХАРЧОВЕ ТА ЕКОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НУТУ

Ткачук О.П., доктор. с.-г. наук, доцент

*Вінницький національний аграрний університет, м. Вінниця*

Традиційні зернобобові культури горох та квасоля широко використовуються у харчуванні завдяки високій та збалансованій поживності їх зерна. В той же час харчова цінність малопоширених зернобобових культур: нуту, сочевиці, бобів, чини висвітлена не достатньо, що суттєво обмежує їх використання у харчовій індустрії.

За поживною цінністю нут переважає всі інші види зернобобових культур, у тому числі горох, квасолю та сою. Вміст білка у насінні нуту коливається від 20,1 до 32,4%. У деяких інших зернобобових культур білка у насінні міститься більше, однак харчова цінність насіння нуту визначається не кількістю білка, а його якістю, яка залежить від ступеня збалансованості складу амінокислот, вмісту незамінних амінокислот, перетравності та характеру впливу на утилізацію білка деяких негативних факторів. За цими показниками, а також за вмістом основних незамінних кислот – метіоніну та триптофану – нут має перевагу перед іншими зернобобовими культурами.

Нут є дуже близьким родичем гороху. Його використовують як продовольчу культуру, яка має добрі кулінарні якості, містить у зерні багато жиру, білків, мінеральних речовин і вітамінів. Його зерно цінують за енергетичні властивості та вміст значної кількості провітаміну А (каротину). Поживні речовини нуту добре перетравлюються, тож його можна вживати замість м'яса.

Нут вирощують як цінну продовольчу культуру. Для продовольчих потреб використовуються переважно білонасінні сорти нуту, насіння якого добре розварюється. Насіння містить 25-34% білка, 47-60% БЕР, 4,2-7,2% жиру, 2,3-4,9% золи. З насіння виготовляють консерви, кондитерські вироби, сурогати кави, готують різні страви.

Високі поживні властивості зумовили широке поширення нуту в країнах Сходу, де його використовують як у вигляді окремих страв, так і у вигляді нутового борошна. Окрім того, насиченість амінокислотами робить нут надзвичайно популярним серед вегетаріанців та прихильників здорового способу життя.

Насіння нуту містить велику кількість калію й кальцію, які приймають участь у регулюванні кровообігу, а також селену, що запобігає появі багатьох хвороб, особливо таких, як ендокринні, анемія, аритмія серця, нервові захворювання тощо. Вживання нуту сприяє зниженню артеріального тиску у людей, виводить камені із жовчного та сечового міхура, відкриває закупорені протоки у печінці та селезінці, зміцнює серцеві м'язи, підвищує еластичність судин. При приготуванні страв нут можна змішувати з різними овочами, додавати у салати, супи та у фарші для котлет і пельменів.

Тому нут, як високопоживна білкова культура, має посісти чільне місце у харчуванні.

# ЗМІСТ

## СЕКЦІЯ 1 СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

- Aksonova O.F., Yevlash V.V., Gubsky S.M., Torianik D.O.** DEMINERALIZED WHEY POWDER AS A PROMISING RAW MATERIAL FOR DESIGN OF EMULSIONS WITH VITAMIN D.....9
- Babenko V.I., Radzievska I.G., Melnyk O.P.** MAYONNAISE WITH POMEGRANATE JUICE FOR PUBLIC CATERING ESTABLISHMENTS.....11
- Shevchenko D., Golembovska N.** OF CHIA SEEDS AS AN INGREDIENT OF TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED FISH PRODUCTS.....13
- Volkhova T., Shevchenko D., Golembovska N.** TECHNOLOGY OF SEMI-FINISHED FISH PRODUCTS.....15
- Riashko H., Sheludko V.** DESIGNING OF BAKING AREA SPECIALIZING ON HIGH NUTRITIONAL VALUE PRODUCTS.....17
- Sheludko V.** USING OF SEA BUCKTHORN PUREE IN A MODERN FLOUR PRODUCT TECHNOLOGIES.....19
- Slashcheva A.V., Bradslavska E.** INVESTIGATION OF THERMAL STABILITY AND SYNERESIS OF INNOVATIVE FILLINGS FOR CONFECTIONERY.....20
- Slashcheva A.V., Filimontseva I.** SUSTAINABLE INTERNATIONAL TRENDS IN THE RESTAURANT BUSINESS.....21
- Slashcheva A.V., Moroz V.** PROSPECTS FOR USING PECTIN FROM SUNFLOWER BASKETS IN SWEET SAUCE TECHNOLOGIES.....22
- Slashcheva A.V., Solodkyi O., Omelchenko Iu.** INNOVATIVE TRENDS OF RESTAURANT SERVICE.....23
- Александров О.В., Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Благй О.С.** УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАРМЕЛАДУ ЖЕЛЕЙНОГО ФОРМОВОГО З ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД».....25

<b>Антоненко А.В. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ШРОТІВ.....</b>	<b>27</b>
<b>Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. ТЕХНОЛОГІЯ БУЛОЧОК ДЛЯ БУРГЕРІВ ПОКРАЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ.....</b>	<b>28</b>
<b>Афукова Н.О., Чафонова А.А. ОСОБЛИВОСТІ ТА ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ ФРАНЦУЗЬКОЇ КУХНІ.....</b>	<b>30</b>
<b>Афукова Н.О., Гура М.О. КАРВІНГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>32</b>
<b>Остапчук В.В., Бабушко С.Р. ІННОВАЦІЇ В КРУЇЗНОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>33</b>
<b>Бажай-Жежерун С.А. ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБА БІОАКТИВНИМИ ХАРЧОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ.....</b>	<b>35</b>
<b>Волхова Т.В., Баль-Прилипко Л.В., Голембовська Н.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВЕГЕТАРІАНЦІВ.....</b>	<b>37</b>
<b>Березова Г.О., Польовик В.В. ТЕХНОЛОГІЯ МАЛИНОВОГО МУСУ З ВИКОРИСТАННЯМ КОКОСОВИХ ВЕРШКІВ.....</b>	<b>38</b>
<b>Березова Г.О., Польовик В.В. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВЕГАНСЬКИХ СТРАВ.....</b>	<b>40</b>
<b>Богатирьова Ю.Л. НОВІ КУЛІНАРНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>41</b>
<b>Карпин Х.В., Бомба М.Я. ДОСЛІДЖЕННЯ КОРИСНОСТІ НАПОЇВ З ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНИМ ЕФЕКТОМ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ВИСОКОЮ КОНЦЕНТРАЦІЄЮ ГЛЮКОЗИ У КРОВІ.....</b>	<b>43</b>
<b>Павлюк Ю.А., Бомба М.Я. НАУКОВІ ПІДХОДИ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>45</b>
<b>Бондаренко О.О., Липовецька Ю.М. АВТОМАТИЗАЦІЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>47</b>
<b>Бориславський І.О. ІННОВАЦІЇ І ТРЕНДИ ХАРЧУВАННЯ НА КРУЇЗНИХ ЛАЙНЕРАХ.....</b>	<b>48</b>
<b>Василишина О.В. ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДІВ ВИШНІ ЗА ОБРОБКИ ПОЛІСАХАРИДНИМИ КОМПОЗИЦІЯМИ.....</b>	<b>50</b>



<b>Вітряк О.П., Ткаченко Л.В. ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....</b>	<b>51</b>
<b>Власенко І.Г. БІОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ М'ЯСА-СИРОВИНИ.....</b>	<b>52</b>
<b>Гніщевич В.А. ТЕХНОЛОГІЯ ТА НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ ПІДСИРНОЇ..</b>	<b>54</b>
<b>Гойко І.Ю. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ БУЛОЧКИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ.....</b>	<b>56</b>
<b>Гойко І.Ю. МОНІТОРІНГ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ У РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ.....</b>	<b>57</b>
<b>Горобець О.М., Пищита А.Г. ВИКОРИСТАННЯ ЧУФИ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТУ МАКАРУНС.....</b>	<b>58</b>
<b>Горайнова Ю.А., Мороз В.О., Кучма А.Ю. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПЛОДІВ ЧОРНОПІДНОЇ ГОРОБИНИ ЯК РОСЛИННОЇ ДОБАВКИ ДО БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ.....</b>	<b>59</b>
<b>Гринюк В.І. КЕЙТЕРІНГ ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>61</b>
<b>Загоруй Л.П., Калініна Г.П., Мазур Т.Г., Луценко А.Р. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ САЛАТУ МІЗУНА У КУЛІНАРНІЙ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>63</b>
<b>Заморська І.Л., Назарова О.О. КРІОРЕЗИСТЕНТНІСТЬ ЗАМОРОЖЕНИХ ЯГІД СУНИЦІ САДОВОЇ ЗА ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ В РОЗЧИНАХ МАЛЬТОДЕКСТРИНУ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>65</b>
<b>Ізраелян В.М., Голембовська Н.В. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОГО ФЕРМЕНТУ У ТЕХНОЛОГІЇ ШИНОК.....</b>	<b>67</b>
<b>Ізраелян В.М., Шевченко Д.М. АНАЛІЗ СТАНУ РИНКУ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>69</b>
<b>Коб'яков С.М. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>71</b>
<b>Коренець Ю.М., Клевцов Є.Г., Кривошесва І.Ю. ПРОРОСЛІ ЗЕРНА ЗЛАКОВИХ КУЛЬТУР У SMART-ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>73</b>

<b>Деяк О.С., Крижова Ю.П. ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ.....</b>	<b>74</b>
<b>Крижова Ю.П., Москаленко І.В. СОСИСКИ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІЮ ТА ФОСФАТІВ.....</b>	<b>75</b>
<b>Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., Лазарєв М.І. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБЦІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ.....</b>	<b>76</b>
<b>Левченко Ю.В., Арцебасова Д.С. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДОЦІВ ЖЕЛЕЙНОГО ТИПУ.....</b>	<b>78</b>
<b>Левченко Ю.В., Варданян Н.Г. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО МАРИНУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ.....</b>	<b>80</b>
<b>Ліпінська К.В. ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>81</b>
<b>Ульянов М.Д., Мельник І.В. ТЕХНОЛОГІЯ СВІТЛОГО ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПІДВИЩЕНОЇ ЯКОСТІ... </b>	<b>83</b>
<b>Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П. ЗАСТОСУВАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ СИРІВ.....</b>	<b>84</b>
<b>Могутова В.Ф., Сільченко К.П., Бойко Ю.А. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЛЕЙ-ПЛАВИТЕЛЕЙ SELF..</b>	<b>86</b>
<b>Мурликіна Н.В., Сабодашко Н.Д. ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ СОЛОДОВИХ ЕКСТРАКТІВ.....</b>	<b>87</b>
<b>Мурликіна Н.В., Щелкун В.А. ПІДВИЩЕННЯ ВИХОДУ НЕНАСИЧЕНИХ МАГ, ДАГ У СИНТЕЗІ ВІТЧИЗНЯНИХ ЕМУЛЬГАТОРІВ.....</b>	<b>89</b>
<b>Неміріч О.В., Устименко І.М. ЗБИВНА СОЛОДКА СТРАВА З ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ.....</b>	<b>90</b>
<b>Неміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В., Кучинський В.В. ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОНОВОГО ГАРБУЗОВОГО МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ.....</b>	<b>91</b>
<b>Осейко М.І., Романовська Т.І. ЕКООЛІЇ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР.....</b>	<b>92</b>

<b>Островська Г.Й., Садова О.М. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ.....</b>	<b>93</b>
<b>Ощипок І.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ОСНОВІ ЕФЕКТИВНОЇ СИСТЕМИ ЯКОСТІ.....</b>	<b>95</b>
<b>Пильченко А.О., Івасишина Н.В. ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>97</b>
<b>Мандибур В.С., Побігун О.В. ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>99</b>
<b>Польовик В.В., Березова Г.О., Масліков М.М., Корецька І.Л. ДОСЛІДЖЕННЯ КРІОСКОПІЧНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО КУПАЖНОГО НАПІВФАБРИКАТУ.....</b>	<b>101</b>
<b>Гудзь В.О., Попова С.Ю. SMM-МЕНЕДЖМЕНТ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>102</b>
<b>Сіліванова М.Є., Пусікова А.А. ЦУКРОЗАМІННИКИ – КОРИСНА ХАРЧОВА ДОБАВКА.....</b>	<b>103</b>
<b>Федан К.С., Пусікова А.А. БАЗИ ЗНАНЬ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ІНЖЕНЕРА-ТЕХНОЛОГА.....</b>	<b>104</b>
<b>Пусікова А.А., Шкуро Т.О. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ З РОЗРОБКИ МОЛОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ.....</b>	<b>106</b>
<b>Ратинський В.В. ВИКОРИСТАННЯ ДІДЖИТАЛ-МАРКЕТИНГОВОГО ІНСТРУМЕНТАРІЮ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>108</b>
<b>Рогова А.Л., Чоні І.В. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СОУСІВ.....</b>	<b>110</b>
<b>Сімакова О.О., Лаптева А.І., Вільям Охавер ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>111</b>
<b>Сімакова О.О., Мороз В.О., Крістіна Канніфф ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРІВ.....</b>	<b>112</b>
<b>Слащева А.В., Науменко А., Сумятін В. ВИВЧЕННЯ ФАКТОРІВ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ПРОЦЕС ГІДРОЛІЗУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ.....</b>	<b>114</b>
<b>Соляр Л.В., Кондрук А.М. ТЕХНОЛОГІЯ SOUSVIDE У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>115</b>

<b>Вінярська В.В., Стеценко Н.О. ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «ЙОДКАЗЕІН» ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>117</b>
<b>Галушко М.В., Стеценко Н.О. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ КЕКСІВ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ.....</b>	<b>118</b>
<b>Стеценко Н.О., Скидан Є.А. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕХІНАЦЕЇ ПУРПУРОВОЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ.....</b>	<b>119</b>
<b>Турчиняк М.К., Вашуркіна Є.Є. ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>120</b>
<b>Філь М.І. ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ПРИГОТУВАННЯ АПІ-ЯЄЧНОГО ОМЛЕТУ.....</b>	<b>122</b>
<b>Хомич Г.П., Бородай А.Б. ДИКОРΟΣЛА СИРОВИНА ЯК ДЖЕРЕЛО ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ У ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....</b>	<b>123</b>
<b>Хомич Г.П., Горобець О.М., Тільна О.В. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ СМОРОДИНИ ЧОРНОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ ЖЕЛЬОВАНИХ СТРАВ.....</b>	<b>125</b>
<b>Цихановська І.В., Євлаш В.В., Александров О.В., Благй О.С. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЯГІДНО-ПЛОДОВОГО САМБУКУ З ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД».....</b>	<b>127</b>
<b>Шенаур О.В. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА МЕТОДІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>129</b>

## **СЕКЦІЯ 2**

### **УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ: НОВАЦІЇ, ЕКОЛОГІЧНІСТЬ, ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ**

<b>Garonyuk I. RATE OF INTERPHASE HEAT EXCHANGE AS A FACTOR OF THE ENERGY CAPACITY OF DRYING.....</b>	<b>132</b>
<b>Palianychka N., Verkhohantseva V. METHOD OF INCREASING ENERGY EFFICIENCY OF EMULSION DISPERSION PROCESS.....</b>	<b>134</b>
<b>Petrova Zh., Samoilenko K. CHANGE OF REBINDER NUMBER IN THE DRYING PROCESS ANTIOXIDANT PLANT RAW MATERIALS.....</b>	<b>136</b>

<b>Petrova Zh., Slobodianiuk K.</b> RESEARCH OF THE INFLUENCE OF COMPONENTS ON THE KINETICS FOR DRYING PROCESS OF SOYBEAN-SWEET POTATO MIXTURE.....	138
<b>Tsvirkun L.A., Omelchenko O.V., Heier H.V., Shamrai D.S.</b> COMPUTER-AIDED DESIGN SYSTEMS FOR TECHNOLOGICAL PROCESSES IN THE FOOD INDUSTRY.....	140
<b>Verkholantseva V., Palianychka N.</b> THE USE OF COLD IN THE FRUIT AND VEGETABLE CANNING INDUSTRY.....	142
<b>Базів О.М.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ.....	144
<b>Батраченко О.В.</b> ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА В КУТЕРІ.....	146
<b>Батраченко О.В., Філімонова Н.В.</b> РЕЗУЛЬТАТИ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО АНАЛІЗУ ЯКОСТІ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИСОКОПРОДУКТИВНИХ СПОСОБАХ ЇЇ ПОДАЧІ ДО РІЗАЛЬНОГО ВУЗЛА ВОВЧКІВ.....	147
<b>Башта А.О.</b> ПЛАНУВАННЯ ЕКСПЕРИМЕНТУ В ДОСЛІДЖЕННЯХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ.....	149
<b>Башта А.О.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА ГРАНОЛИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	151
<b>Богуцька О.А.</b> ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО СТИМУЛЮВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	153
<b>Бондаренко О.О.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МАТЕМАТИЧНИХ МЕТОДІВ У МОДЕЛЮВАННІ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.....	155
<b>Панькуш З.В., Вавричук О.С.</b> ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МАТЕРІАЛЬНИХ РЕСУРСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	157
<b>Васильєва О.О., Капуста К.А.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЗЕФІРУ ЗБИВНОГО З ПЮРЕ АВОКАДО ПРИ ЗБЕРІГАННІ.....	159

<b>Височанська Р.П.</b> ЕКОУПАКОВКА НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ – «ЕКОЛОГІЧНИЙ МІФ» АБО ДОДАТКОВЕ ДЖЕРЕЛО ПРИБУТКУ.....	160
<b>Гапонюк І.І.</b> УПРАВЛІННЯ ПОЖИВНОЮ ЦІННІСТЮ КРУП ТЕХНОЛОГІЄЮ КАПСУЛЮВАННЯ.....	162
<b>Гапонюк І.І.</b> ОСОБЛИВОСТІ МІЖФАЗОВОГО ТЕПЛО-МАСООБМІНУ ЗА НАЯВНОСТІ АЕРОДИНАМІЧНОГО ОПОРУ ЗНЕВОДЖУВАНИХ ТІЛ.....	164
<b>Гащук О.І., Москалюк О.Є., Давиденко В.В., Манькова В.В.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИАТІВ.....	166
<b>Пешко В.О., Голячук С.Є.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ З ПРОБІОТИКАМИ.....	167
<b>Кацька В.О., Григоренко О.В.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДУ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІДЕКСТРОЗИ.....	168
<b>Лаврова І.С., Григоренко О.В.</b> АКТУАЛЬНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ БАРВНИКІВ У ХЛІБОПЕЧЕННІ.....	169
<b>Мандзій М.В., Григоренко О.В.</b> АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПЕЧИВА НА ОСНОВІ ПРИРОДНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ.....	170
<b>Гуменюк О.Л., Тітенко В.А.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ФОРТИФІКАЦІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НАСІННЯМ ЧІА.....	172
<b>Гуньо Ю.Л., Поліщук Н.В.</b> ВЛАСТИВОСТІ ФАРШУ, ОТРИМАНОГО ІЗ ДОДАВАННЯМ ПЕРЕПЕЛИНОГО М'ЯСА.....	174
<b>Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В.</b> РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ СХЕМИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ЗБИТОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВАТКИ З-ПІД КИСЛОГО СИРУ.....	175
<b>Дмитревський Д.В., Гузенко В.В.</b> НОВІТНІ МЕТОДИ ОСВІТЛЕННЯ ФРУКТОВИХ СОКІВ.....	177
<b>Добровольська С.Я., Пиріг І.Я.</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ЯКІ СПРИЯТИМУТЬ ПІДВИЩЕННЮ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА НА РИНКУ	

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «БУНКЕРМУЗ», М. ТЕРНОПІЛЬ).....	179
<b>Заїкіна Д.П.</b> ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ.....	181
<b>Золотухіна І.В., Ружин В.Д.</b> ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ЛІНІЇ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА НА ОСНОВІ СКОЛОТИН.....	182
<b>Каленюк М.</b> ФЕРМЕНТАЦІЯ ЯК СВІТОВИЙ ТРЕНД.....	184
<b>Ковалевський К.А., Мамай О.І., Кисленко С.С.</b> ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ПРИДАТНОСТІ РІЗНИХ СОРТІВ ЯБЛУК ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИНА...186	
<b>Ковальова О.С.</b> ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОРОСТКІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЛАЗМОХІМІЧНО АКТИВОВАНИХ ВОДНИХ РОЗЧИНІВ.....	188
<b>Кушнірук В.С.</b> РОЗВИТОК ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	190
<b>Литвиненко О.А., Лубешко А.О.</b> ВИРОБНИЦТВО ПИВА НА МІНІ-ПИВОВАРНОМУ ЗАВОДІ.....	192
<b>Мамай О.І., Ковалевський К.А., Макаренко А.О.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ НА ОСНОВІ ФЕРМЕНТАТИВНОЇ ОБРОБКИ М'ЯЗГИ.....	193
<b>Мельник І.В., Барвінко Л.О.</b> МОЖЛИВІСТЬ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА ВИННИМИ ДРІЖДЖАМИ В УМОВАХ ПИВОВАРНІ РЕСТОРАНУ.....	195
<b>Омельченко О.В., Цвіркун Л.О., Гейсер Г.В., Расчехмаров І.В.</b> ТЕПЛОТЕХНІЧНІ ВИМІРЮВАННЯ В КАМЕРАХ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ЯБЛУК.....	197
<b>Омельченко О.В., Цвіркун Л.О., Цвіркун С.Л., Шкільна Ю.С.</b> КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ В ХОЛОДИЛЬНИХ КАМЕРАХ ПЛОДООВОЧЕСХОВИЩА.....	199
<b>Осипенко С.М., Петруша О.О.</b> ОРГАНІЗАЦІЯ ВХІДНОГО КОНТРОЛЮ ПРОДОВОЛЬСТВА НА ВІЙСЬКОВІЙ ЧАСТИНІ.....	201
<b>Панцирева Г.В.</b> ЗЕРНОБОБОВІ КУЛЬТУРИ, ЯК ЦІННЕ ДЖЕРЕЛО РОСЛИННОГО БІЛКА.....	203

<b>Пашенко Б.С., Литвиненко О.А.</b> ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ДООЧИЩЕННЯ СТОКІВ СПИРТОВИХ ВИРОБНИЦТВ З ВИКОРИСТАННЯМ МЕМБРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ.....	204
<b>Перекрест Н.Г., Перекрест В.В., Гейср Г.В., Чумак А.К.</b> ДЕЯКІ МЕТОДИ ЗМЕНШЕННЯ КІЛЬКОСТІ БЕНЗАПІРЕНУ В КОПТИЛЬНЯХ.....	206
<b>Петрова Ж.О., Пазюк В.М.</b> РОЗРОБКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОЇ БЕЗВІДХОДНОЇ ТЕПЛОТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ТОМАТІВ.....	208
<b>Різник А.О., Сильчук Т.А.</b> ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ВІВСЯНОГО ХЛІБА.....	210
<b>Верешко С., Ряполова І.О.</b> ЕКОЛОГІЧНИЙ НАПРЯМ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ.....	212
<b>Сапіга В.Я., Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г.</b> ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНО-СИРОВАТКОВОГО, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛКОМ.....	214
<b>Синиця О.В.</b> ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ІНДИЧКИ.....	216
<b>Стрікаленко Т.В., Кінєва Н.В.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНА.....	218
<b>Тараймович І.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ МІСЦЕВОЇ ОЛІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	219
<b>Ткаченко Л.В., Процан Н.В.</b> ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕЛЯСИ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БІОЕТАНОЛУ.....	221
<b>Ткачук О.П.</b> ХАРЧОВЕ ТА ЕКОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НУТУ.....	223
<b>Федорусь Ю.В., Кравець М.А.</b> ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	224
<b>Ходаков О.Л., Радіонова О.В., Вітвілюк Є.І.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОГРАДНИХ ДИСТИЛЯТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЦВІТЬ ВИНОГРАДУ.....	225
<b>Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Литвиненко А.К.</b> ІНТЕЛЕКТУАЛЬНІ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ПРОМИСЛОВИМ ВИРОБНИЦТВОМ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	226



<b>Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Семенова Ю.С. УЛЬТРАЗВУКОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПІДГОТОВЦІ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА.....</b>	<b>227</b>
<b>Цвіркун Л.О., Омельченко О.В., Стефанов С., Цвіркун С.Л., Васильченко Т.І. АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....</b>	<b>228</b>
<b>Чагайда А.О. ЗАСТОСУВАННЯ КАВІТАЦІЙНИХ РЕЖИМІВ ОБРОБКИ СЕРЕДОВИЩ ДЛЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСІВ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.....</b>	<b>230</b>
<b>Дричик М.Ю., Чорна А.І. ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЧАСНИКУ.....</b>	<b>231</b>
<b>Юдіна Т.І., Серенко А.А. ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО КОНЦЕНТРАТУ СКОЛОТИН.....</b>	<b>233</b>
<b>Янаков В.П. ПОГЛЯД НА УДОСКОНАЛЕННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА.....</b>	<b>234</b>

### **СЕКЦІЯ 3 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

<b>Budiakova O. CURRENT STATE AND INNOVATIONS OF HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS.....</b>	<b>237</b>
<b>Denysenko M. INNOVATIVE ACTIVITY IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS.....</b>	<b>239</b>
<b>Losik A.A., Karandeeva A.S. MODELING OF CONSUMER BEHAVIOR IN THE PUBLIC CATERING MARKET.....</b>	<b>241</b>
<b>Stukalska N., Omelchenko M. CURRENT STATE OF DEVELOPMENT OF RESTAURANT FACILITIES.....</b>	<b>243</b>
<b>Альтгайм Л.Б. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ ТА ЕКСКУРСАНТІВ У ЧАСИ ПАНДЕМІЇ.....</b>	<b>245</b>
<b>Андрющенко Я.Е. КРЕАТИВНІСТЬ ЯК СКЛАДОВА ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>247</b>

<b>Артемюк О.А.</b> КАРАНТИННІ УМОВИ-КРИЗА ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЧИ МОЖЛИВІСТЬ ПЕРЕХОДУ НА НОВИЙ ФОРМАТ РОБОТИ.....	248
<b>Улянченко Д.І., Бабушко С.Р.</b> ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКЛАМИ В ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ.....	249
<b>Бажанова Н.В., Парфенюк Х.І.</b> СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	251
<b>Безбородих С.М.</b> ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	253
<b>Безрученков Ю.В.</b> СИСТЕМИ НАССР В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	254
<b>Беляк А.О.</b> АСПЕКТНИЙ АНАЛІЗ ДЕТЕРМІНАНТ ІННОВАЦІЙНОЇ ПОВЕДІНКИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	255
<b>Бєлікова М.В.</b> ДІЛОВОДСТВО В ТУРИЗМІ: СТАНДАРТИ УКРАЇНСЬКИХ ТА ТУРЕЦЬКИХ ГОТЕЛІВ.....	257
<b>Біляєв С.С.</b> СУЧАСНИЙ СТАН І РОЛЬ КОНКУРЕНЦІЇ У РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	259
<b>Бірюкова Ю.А.</b> ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СИСТЕМІ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ.....	261
<b>Бойко О.В.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕНДЕНЦІЙ – ШЛЯХ ДО КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ.....	262
<b>Бондаренко О.О., Резніченко Ю.О.</b> ІННОВАЦІЇ ЯК МЕТОД САМОВДОСКОНАЛЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ.....	264
<b>Бровенко Т.В.</b> ОЦІНКА ВПЛИВУ ФАКТОРІВ, ЩО СТРИМУЮТЬ РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	266
<b>Баніт О.Р., Бутиріна М.В.</b> СТРАТЕГІЇ ПІДТРИМКИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС КАРАНТИНУ.....	268
<b>Василишин М.В.</b> НАПРЯМИ ВИХОДУ З КРИЗИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ.....	269

<b>Верховод І.С., Миронова В.Д.</b>	<b>ОРГАНІЗАЦІЯ ВЕДЕННЯ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>271</b>
<b>Коваленко В.О., Вівсюк І.О.</b>	<b>ЕКОГОТЕЛІ ЯК ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>273</b>
<b>Власенко І.В.</b>	<b>ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ ВІННИЦІ.....</b>	<b>275</b>
<b>Гаврищак Г.Р., Мамус Г.М.</b>	<b>АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК ПЕРЕДУМОВА СТРАТЕГІЙ ЙОГО РОЗВИТКУ.....</b>	<b>276</b>
<b>Гладчук О.П.</b>	<b>ЗАСТОСУВАННЯ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. КИЄВА).....</b>	<b>278</b>
<b>Гончар Л.О.</b>	<b>ОСОБЛИВОСТІ КОНТРОЛІНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СИСТЕМІ АНТИКРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ.....</b>	<b>280</b>
<b>Товстик Є.А., Горожанкіна Н.А.</b>	<b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>282</b>
<b>Горайнова Ю.А., Терновська Г.Р., Ткаленко М.О.</b>	<b>ВИКОРИСТАННЯ ХІМІЧНИХ ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ.....</b>	<b>284</b>
<b>Гуменюк В.В.</b>	<b>ЕКОНОМІЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНОЇ ТА ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ КРАЮ У МІЖНАРОДНОМУ ТУРИЗМІ.....</b>	<b>286</b>
<b>Гурбик Ю.Ю., Дегтярьова Д.С.</b>	<b>ЗНАЧЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУВАННЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>288</b>
<b>Гурбик Ю.Ю., Качанова А.Р.</b>	<b>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ПОШИРЕННЯ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....</b>	<b>290</b>
<b>Давидова О.Ю.</b>	<b>НАУКОВІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>292</b>

<b>Дзюндзя О.В.</b> СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	294
<b>Захаренко А.В.</b> МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ.....	296
<b>Іваненко Т.Я.</b> ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЕФЕКТИВНОЇ ЛОГІСТИЧНОЇ СИСТЕМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	298
<b>Іванов А.М.</b> ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ НА КРУЇЗНИХ ЛАЙНЕРАХ.....	299
<b>Казюка Н.П.</b> ОСОБЛИВОСТІ МАРКЕТИНГУ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....	301
<b>Камушков О.С.</b> БІЗНЕС-ПРОЦЕСИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ.....	302
<b>Кирпиченко Н.В.</b> СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	303
<b>Клєвцов Є.Г., Лаптева А.І.</b> СУЧАСНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	305
<b>Кожевнікова В.О.</b> ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ЗАКЛАДАХ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	306
<b>Коробейникова Я.С., Люндяк І.А.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ SKY–ПРОСТОРУ ГОТЕЛЮ «НАДІЯ» У М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬКУ.....	307
<b>Костакова Л.Д.</b> РОЗВИТОК ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ.....	309
<b>Красномовець В.А.</b> ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО СЕКТОРУ НА ЧЕРКАЩИНІ.....	310
<b>Лебеденко Т.Є., Шунько Г.С., Новічкова Т.П.</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ В ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	311
<b>Леушина О.А.</b> ЗМІЦНЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	312
<b>Мадік О.М., Вишнікіна О.В., Лихолат О.А.</b> СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ	

ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ УКРАЇНИ.....	314
<b>Македон В.В.</b> ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	316
<b>Мальська М.П., Мункачій І.З., Кізима В.Л.</b> ПОНЯТІЙНО-ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ АПАРАТ СФЕРИ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	318
<b>Мионов Ю.Б.</b> ДО ПИТАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ГОТЕЛЯХ ТА ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ.....	320
<b>Муха Р.А., Дзвонка О.В.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	321
<b>Ніколайчук О.А., Лупенко В.О.</b> РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ.....	323
<b>Ніколайчук О.А., Амїрасланов Т.І., Миснік Я.</b> СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	325
<b>Ніколайчук О.А., Тимошенко В.Ю.</b> ІННОВАЦІЙНІ МАРКЕТИНГОВІ МЕТОДИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	327
<b>Никифоров Р.П., Паоло Брешиа</b> ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ ТОВАРНОЇ ПОЛІТИКИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	328
<b>Опанасюк Н.А., Зайченко Ю.Ю.</b> УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОЇ СФЕРИ.....	330
<b>Бобрусенко Д., Паньків М.М.</b> ОРГАНІЗАЦІЯ БЕЗПЕКИ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.....	332
<b>Побігун О.В., Плугатор О.М.</b> ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ПАНДЕМІЇ COVID – 19 (НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ RADISSON BLU RESORT UKOVEL).....	333
<b>Погуда Н.В.</b> СТРАТЕГІЧНИЙ РОЗВИТОК ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	334
<b>Попова С.Ю., Гудзь В.О.</b> НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА У ТУРИСТИЧНОМУ КОМПЛЕКСІ УКРАЇНИ.....	335

<b>Пушка О.С., Разкевич В.Ю. СУЧАСНИЙ ТРЕНД 3D-ДРУКУ КУЛІНАРІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>337</b>
<b>Романуха О.М., Коваленко О.С. ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ.....</b>	<b>338</b>
<b>Руденко Н.І. ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В КРАЇНІ.....</b>	<b>340</b>
<b>Сімакова О.О., Герасименко К.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....</b>	<b>342</b>
<b>Сімакова О.О., Терновська Г.Р. ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ ДЛЯ ВЛАСНИКА ТА СПОЖИВАЧА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСА.....</b>	<b>343</b>
<b>Стукальська Н.М., Вархол В.О. ЕКОПОСУД З ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ.....</b>	<b>344</b>
<b>Стрікаленко Т.В. РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНОГО МИСЛЕННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>345</b>
<b>Сусол Н.Я., Щербата Ю.В. ПРІОРИТЕТНІ ДЕТЕРМІНАНТИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ В УМОВАХ КАРАНТИНУ.....</b>	<b>346</b>
<b>Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. АНАЛІЗ ВПЛИВУ WELLNESS-ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ.....</b>	<b>348</b>
<b>Терещук О.С., Дем'яненко А.О., Дем'яненко О.О. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ НАЙБІЛЬШОЇ МЕРЕЖІ ІСПАНІЇ – MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL.....</b>	<b>350</b>
<b>Жовтяк К.О., Тітомир Л.А. СУЧАСНА ІНФРАСТРУКТУРА ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ.....</b>	<b>352</b>
<b>Філь М.І., Безручко Л.С. ФУДСЕЙВІНГ І ФУДШЕРІНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>354</b>
<b>Цвілий С.М., Шморгуненко Є.О. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>355</b>

<b>Власюк Я.А., Шенаур О.В. ТЕНДЕНЦІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ПРИНЦИПОМ СИСТЕМИ НАССР.....</b>	<b>357</b>
<b>Щоголева І.В., Соколовський В.А. УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЯК НАПРЯМ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....</b>	<b>358</b>
<b>Щука Г., Кузьма Е.Е. ВЕБ-СТОРІНКА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ПОТРЕБА ТА ПРОПОЗИЦІЯ.....</b>	<b>359</b>
<b>Язіна В.А., Мішина Є.С. ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА РОБОТОТЕХНІКИ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>360</b>

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ  
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.  
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:

**<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>**

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

**ISBN 978-966-385-367-3**

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

[www.oktanprint.cz](http://www.oktanprint.cz)

tel.: +420 770 626 166

Vydání první