

Міністерство освіти і науки України
Вінницький торговельно-економічний коледж Київського
національного торговельно-економічного університету



*Інноваційні напрями розвитку
вітчизняного туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу*

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
II Міжвузівської науково-практичної
конференції**

15 грудня 2020 року

Вінниця 2020

УДК 338.48:330.341.1(477)

Інноваційні напрями розвитку вітчизняного туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Матеріали II міжвузівської науково-практичної конференції – Вінниця: ВТЕК КНТЕУ, ТОВ «Вінницька міська друкарня», 2020.-144 с.

У збірнику конференції розміщено матеріали науково-пошукових досліджень студентів та учнів за такими тематичними напрямками:

- *регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення;*
- *стратегії розвитку індустрії гостинності;*
- *ІТ-інновації для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;*
- *розробка нового покоління туристичних послуг;*
- *інноваційні технології продукції закладів готельно-ресторанного бізнесу;*
- *сучасні тенденції дизайну та презентації страв та кулінарних виробів;*
- *новітнє устаткування підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.*

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – Волинець О.О. – кандидат економічних наук, доцент, директор Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Відповідальний секретар - Савлук Л.І., завідувач навчально-методичного кабінету Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Члени редакційної колегії:

Тимошенко Н.М. – кандидат економічних наук, заступник директора з навчальної роботи Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Кублінська І.А. – кандидат технічних наук, завідувач навчально-виробничою практикою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Гирич С.В. - кандидат технічних наук, доцент, декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ;

Софіна О.Ю. - кандидат технічних наук, доцент кафедри автоматизації та інтелектуальних інформаційних технологій Вінницького національного технічного університету;

Савлук О.А. - директор ДНЗ «Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості».

Консультанти:

Степова Н. О – головний технолог кафе-кондитерської «Тарта»;

П'єсуч Т.П. – завідувач виробництва ТОВ «Україночка»;

Поліщук С.А. – підприємець-ресторатор, керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд» та ТОВ «Білінга».

47.	Юзвенко Вікторія Олександрівна , майстер в/ н Державного навчального закладу «ВПУ №7 м. Вінниці»	Сучасні технології приготування кулінарної продукції	107
48.	Кушнір Олена Олегівна , студентка Вінницького торговельно- економічного інституту КНТЕУ, <i>наук. керівник: Пахомська О.В.</i>	Сучасна естетика смаку та кулінарії	109
VI. Сучасні тенденції дизайну та презентації страв та кулінарних виробів			
49.	Бушинська Ольга Анатоліївна , викладач ДНЗ «Вінницького центру професійно-технічної освіти переробної промисловості»	Подача та декорування страв - невід'ємна частина успіху	111
50.	Пацерук Наталія Володимирівна , майстер в/ н/ ДНЗ «Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості»	Сучасні тенденції дизайну та гармонійного оздоблення страв кулінарних виробів	114
51.	Булейко Олександра Василівна , студентка Вінницького торговельно- економічного інституту КНТЕУ, <i>наук. керівник: Пахомська О.В.</i>	Арт-візаж: мистецтво дизайну та декорування страв	116
52.	Сінкевич Катерина , студентка Вінницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ <i>наук. керівник: Гриньова А.В.</i>	Новинки у дизайні та презентації страв	117
53.	Омельченко Марія Сергіївна , здобувач Національного університету харчових технологій, НУХТ <i>наук.керівник: Стукальська Н.М.</i>	Вимоги до оформлення страв в закладах ресторанного господарства	119
54.	Чуба Анастасія , студентка Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ <i>наук. керівник: Гриньова А.В.</i>	Сучасні тенденції дизайну та презентації страв та кулінарних виробів	121
55.	Блінчикова Діана, Прибилович Владислав , студенти Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ <i>наук. керівник: Кублінська І.А.</i>	Особливості дизайну та презентації страв та кулінарних виробів	123
56.	Свинарчук Марія , студентка Вінницького торговельно- економічного коледжу КНТЕУ <i>наук. керівник: Бондар М.М.</i>	Аналіз основних вимог до подавання страв та кулінарних виробів у заклад	127

*Булейко Александра Василівна, студентка,
науковий керівник: Пахомська О.В. асистент
кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи, Вінницький торговельно-економічний
інститут КНТЕУ*

АРТ-ВІЗАЖ: МИСТЕЦТВО ДИЗАЙНУ ТА ДЕКОРУВАННЯ СТРАВ

Сучасні тенденції в ресторанному бізнесі охоплюють не тільки технологію приготування, а й оформлення страв.

До основних тенденцій відноситься: «молекулярна кухня» (молекулярна кухня – це розділ в харчовій промисловості, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі), «ф'южн»(від англ. fusion-об'єднання, злиття; змішування багатьох кулінарних традицій (продуктів і способів їх обробки) в одній страві), «фудпейрінг»(фудпейрінг - наука про сполучення різних продуктів, що володіють загальним смаковим компонентом). Невід'ємною частиною сучасної кулінарії є арт-візаж - це мистецтво професійно прикрашати, оригінально декорувати страви[1].

На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви так і невід'ємною маркетинговою складовою.

Існує багато способів декорування страв:

- за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто);
- за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський);
- за видом теплової обробки сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені);
- за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв)[4].

Серед вищезазначених способів особливе місце займає декорування елементів з овочів, які використовують у вигляді карвінгу. Карвінг -англ. carving (від curve, що означає різати) - «різьблена робота», «різьблений орнамент». Карвінг в кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке широко використовують різні ресторани [2].

Основними принципами, на яких ґрунтується декорування страв є простота, вишуканість і раціональність. При цьому враховується як поєднання інгредієнтів в окремих компонентах страв, так і форма їх нарізування, колір, смак.

Декорування страв ґрунтується на науковій основі і відповідає певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним та естетичним вимогам.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають декорування, яке не завдає шкоди здоров'ю людини, тобто гарантує приготування не тільки смачної, а й здорової (безпечної) їжі.

Під час декорування страв необхідно дотримуватися основних принципів:

- підбір елементів декорування повинен відповідати раціональному харчуванню;
- оздоблення і остаточне декорування страв повинно проводитися відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних правил кулінарного оброблення продуктів, утримання робочих місць, посуду, інструментів, інвентарю;
- всі елементи декорування повинні бути їстівними, не допускається використання бутафорії, неякісних і неохайно оброблених продуктів;
- для оформлення виробів не можна застосовувати добавок (барвників, есенції та ін., що не дозволено Міністерством охорони здоров'я України).
- застосування раніше підготовлених декоративних елементів декорування (перебраної зелені, підібраних правильних за формою і красивих за кольором нарізаних свіжих овочів, фігурок з шоколаду, тіста, карамелі і т. ін.)[3].

Технологічні вимоги: – у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви; – елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного; – не слід занадто акцентувати увагу на оздобленні, адже елементи декорування не повинні переобтяжувати страв – вони мають лише доповнювати оздоблення страви; – декорування повинно бути апетитним і виявляти естетичні переваги страви; – для подавання страви необхідно використовувати відповідний посуд [5].

У декоруванні страв велике значення має підбір посуду, правильне його використання. Посуд повинен відповідати виду, формі та розміру виробу, що подається. Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним.

Можна зробити висновок, що арт-візаж в ресторанному бізнесі з кожним роком стає все більш багатогранним і розвивається швидкими темпами, шеф-кухарі стають більш професійними, а сам арт-візаж в кулінарному мистецтві стає самостійним напрямком.

Список використаних джерел

1. Андрухова Е. А. Инновационные кулинарные технологии. URL: <http://www.combinefoods.ru> (дата звернення 11.11.2020)
2. Декорування страв URL: http://ebooktime.net/book_282_glava_33_4.html (дата звернення 11.11.2020)
3. Инновационные технологии – кулинарный визаж. URL: <http://alexsolor.ru> (дата звернення 11.11.2020)
4. Мороз Е.В. Арт-визаж в кулинарии Москва: Экономические новости. 2004 . 224 с.
5. Новые кулинарные технологии. URL: <http://www.combinefoods.ru> (дата звернення 11.11.2020)

*Сінкевич Катерина Володимирівна,
студентка Вінницького торговельно-
економічного коледжу КНТЕУ,
науковий керівник: Гриньова О.В.,
викладач управління якістю товарів та послуг*

НОВИНКИ У ДИЗАЙНІ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЇ СТРАВ

На сьогоднішній день у ресторанах різноманітний асортимент страв і гостю справді не легко дається вибір. Саме тому вигляд страви не менш важливіший за смак і йому справді потрібно приділяти час. Страва повинна мати естетичний та привабливий вигляд, адже, гість спочатку їсть очима. По-справжньому гарна їжа повинна виглядати в першу чергу як їжа, яку хочеться з'їсти. Можна, звичайно, спорудити якусь тваринку, щоб зацікавити дитину, яка інакше за стіл не сяде, але надмірно захоплюватися цим не варто. Якщо ви готуєте для дорослих, постарайтеся зробити красиво так, щоб першою асоціацією при вигляді вашого страви було «їжа», а не гномик, ялинка або якась інша тваринка. Не варто забувати про новинки, навіть слідкувати за ними, бо ми живемо у сучасному світі де вже буде не достатньо вразити лише смаком. Страва повинна викликати зацікавленість і виглядати як справжнє творіння митця.

Розпочнемо із співвідношення елементів страви на тарілці. Наприклад, кількість основного продукту не повинна перевищувати кількість гарніру, кількість соусу повинна також враховуватися. Справжній професіонал обов'язково обдумує як його творіння буде виглядати під час реалізації. Наприклад, якщо викласти щойно приготований, теплий, соковитий стейк на свіжий лист салату, що ж з ним станеться? Тепле м'ясо віддасть всі свої соки на нього, забруднить тарілку, зіпсує враження. М'яко кажучи такі поєднання