

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

Одеса 2023

Наукове видання

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 14 від 20.06.2023 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Технічний редактор Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова: Іванченкова Л.В., д.е.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Агунова Л.В., к.т.н., доцент

Артеменко С.В., д.т.н., професор

Басюркіна Н.Й., д.е.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Бордун Т.В., к.т.н., доцент

Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Гаркович О.Л., к.б.н., доцент

Добрянська Н.А., д.е.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., професор

Філіпенко О.І., к.філ.н., доцент

Згадова Н.С., к.е.н., доцент

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Капустян А.І., д.т.н., доцент

Коваленко О.О., д.т.н., професор

Косой Б.В., д.т.н., професор

Котлик С.В., к.т.н., доцент

Козак К.Б., д.е.н., професор

Лагодієнко В.В., д.е.н., професор

Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор

Ломовцев П.Б., к.т.н., доцент

Макаринська А.В., д.т.н., професор

Ніколюк О.В., д.е.н., професор

Немченко В.В., д.е.н., професор

Осадчук П.І., д.т.н., доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Солоницька І.В., к.т.н., доцент

Седікова І.О., д.е.н., професор

Сергеева О.Є., д.ф.-м.н., професор

Семенюк Ю.В., д.т.н., професор

Симоненко Ю.М., д.т.н., професор

Скрипніченко Д.М., к.т.н., доцент

Соловей А.О., к.т.н., доцент

Струк Б.І., к.п.н., доцент

Тіплов О.С., д.т.н., професор

Тележенко Л.М., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Ткачук Г.О., д.е.н., професор

Фесенко О.О., к.т.н., доцент

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Одеський національний технологічний університет

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів.

Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2023. – 395 с.

Слід сказати, що у Фінляндії розвивається гірськолижний туризм. Уряд цієї країни розглядає туризм як один із пріоритетних напрямів економіки Фінляндії.

На території області функціонує 17 туристичних клубів за місцем проживання. Об'єднує їхню роботу Федерація спортивного туризму Фінляндії створені у містах: Лаппенранта, Лахті, Нокіа.

Потенціал для розвитку туризму у Фінляндії серйозний – це унікальний природний комплекс, дороги, одні з найкращих у Європі, міжнародний аеропорт, відповідні світові вимоги – все це найважливіші складові туристичної інфраструктури.

В даний час перспектива розвитку туризму у Фінляндії пов'язується з чотирма регіонами, які мають необхідну інфраструктуру: Озерний край, Архіпелаг та узбережжя, столиця країни – Гельсінкі, і, нарешті, Лапландія. Тут активно розвивається спортивний та оздоровчий туризм: гірськолижний, пішохідний, водний, кінний.

Загалом у Фінляндії близько 75 гірськолижних курортів та Леві один із найкращих, до цієї категорії можна зарахувати і Вуокатті, Салла, Руку та Тахко. Схили хороші, але, з урахуванням того, що високих гір у Фінляндії немає, складних трас мало, ці курорти підійдуть гірськолижникам-початківцям. Все необхідне для катання можна взяти напрокат – від лижних черевиків до комплекту екіпування.

Леві – найбільший гірськолижний центр Фінляндії, розташований у пагорбах Західної Лапландії. Має затишний центр і гарну інфраструктуру. Але, звісно, Леві взимку – це не лише лижі. Це катання на снігоходах, ковзанах, веселі поїздки на оленячих чи собачих упряжках, риболовля, сауни, SPA, бари.

Ритм життя у Леві яскравий, пульсуючий. Сюди можна відправляти туристів, які люблять не тільки кататися на лижах, ходити в сауну та рибалити, а й «запалювати» на вечірках. Але в цілому Леві, звичайно, сімейний курорт, розрахований на активних туристів.

Науковий керівник – доктор економічних наук,
професор, професор кафедри ТБтаР ОНТУ Меліх О.О.

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ В УКРАЇНІ

Асланова Наталія Олександрівна

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Гастрономічний туризм як подорожі з метою задовольнити свої гастрономічні смаки – одна із прогресивних та перспективних сучасних туристичних галузей, що досить стрімко розвивається.

Сьогодні гастрономічний туризм добре організований у Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Чехії, Польщі, Угорщині, Шотландії, де існує розвинена мережа турів національних ресторацій та практикуються традиційні та екзотичні гастротури. В останній час усе більше до таких туристичних заходів долучається й Україна.

Гастрономічний туризм є одним з найбільш цікавих та пізнавальних видів туризму і може стати вагомим чинником економічного розвитку нашої країни та важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів між країнами світу. В рекламно-інформаційній продукції багатьох українських туроператорів можна побачити заклики відвідати ті, чи інші місця приготування традиційної місцевої кухні, кулінарні фестивалі та ярмарки, а також інші різноманітні видовищно-масові заходи, що пов'язані з їжею та культурою виробництва продуктів харчування.

Кожна національна кухня славиться своїми ексклюзивними рецептами, тому під час гастрономічного туризму не завжди навіть треба покидати межі країни. Справжній гурман завжди зможе знайти місця, де особливим чином готують ті або інші страви. Але в деяких країнах приготування їжі зведене в культ, а страви або продукти є своєрідними символами держави. Саме такі країни і слід відвідати, вирушаючи в гастрономічний тур.

Туристу, який обирає гастротур, потрібно знати, що така подорож дає йому не тільки ознайомлення з новими смаками та харчовими насолодами, особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і звичаями, але й викликає певні ризики з боку сласного організму щодо несприйняття певних видів їжі, можливостей шлункових розладів, алергії та харчових отруєнь, які можуть супроводжувати мандрівника, який звик до класичної національної кухні або має власну систему харчування.

Часто для людського організму екзотичні гастрономічні продукти викликають цілу низку незручностей і можуть призвести до небажаних, а інколи й негативних наслідків такого необдуманого відпочинку. Наявне багато специфічних ознак регіональних національних кухонь, які потребують урахування специфіки приготування страв.

Наприклад, азійська кухня є досить гострою із використанням багатьох спецій та способів приготування їжі на відкритому вогні, що притаманно для споживання місцевого населення, яке проживає в посушливих та надмірно жарких кліматичних територіях і може спричиняти гастроентерологічні загрози для європейських туристів.

Японська – базується на використанні сирих та напівсирих морепродуктів, що можуть становити кишково-інфекційну загрозу, що не завжди може знешкоджуватися гострими приправами типу васабі.

Центральноєвропейська кухня є досить жирною та калорійною, що може нести загрозу отримання не тільки зайвих калорій, але й серцево-судинного та гастроентерологічного характеру.

Найбільш небезпечною для європейського населення є острівна та африканська їжа, яка пов'язана з традиціями використання білків із дикої природи, нестачею прісної очищеної води, нестачею кулінарної та термічної обробки тощо і потребує додаткових заходів при плануванні таких гастротурів.

Не менш екзотичною є південноамериканська та мексиканська кухня із широким використанням рослинних продуктів, насамперед чергу кукурудзи та бобових, гострих або солодко-кислих соусів та м'яса екзотичних тварин (ламів, альпаків, яків, тапірів тощо).

Досить специфічною та неоднозначною є традиційна кухня народів Океанії, на приготування якої іде весь «підніжний корм» – усе, що можна знайти їстівного на ізольованій острівній території, що могло бути виправданим у дані історичні часи. Проте з розвитком цивілізації та налагодженням комунікації острівних народів із розвинутими континентальними територіями залишається у першу чергу як екзотичне дійство для приїжджих туристів.

Найбільш екзотичної у цьому плані, наприклад, є філіппінська й тайська кухня, де страви готують із плазунів, черепах, личинок комах, а також вживають прогниле м'ясо та тухлі яйця птахів (великим делікатесом за місцевими мірками є інколи протухле або напівварене яйце каченя із зародком так званий – балут), що користується попитом таких собі «вишуканих» гурманів.

Незважаючи на стрімке зростання кількості ресторанів, закладів швидкого харчування, кафе, пабів, барів, особливо в столиці (наприклад, у 2018 році в Києві було відкрито 195 нових ресторанів) в Україні, цей ринок залишається досить ненасичений. У Києві у закладах ресторанного господарства на одне посадкове місце претендують 30 осіб, для порівняння, в Європі на місце претендують 8 осіб.

Але основа гастротуризму полягає не тільки у площині розвитку мережі ресторанних закладів. Сама українська кухня вважається однією з найбагатших і найрізноманітніших. Процес її останнього етапу розвитку тривав кілька століть.

За цей час їй вдалося запозичити кілька іноземних страв і, вдосконаливши технологію приготування, поділитися ними зі світом. У різні часи письменники та поети говорили про страви української кухні у своїх творах. Сьогодні українські страви із задоволенням готують відомі кухарі та подають у найкращих ресторанах світу.

В Україні гастрономічний туризму знаходиться в стадії зародження і в чистому вигляді гастрономічні тури зустрічаються достатньо рідко, хоча «смачних» назв серед усього асортименту пропозицій вже дуже багато. Але гастрономічний туризм стає все більш популярним. Україна – це країна з багатими смаковими якостями, та якщо подивитися на гастрономічну карту України, то можна помітити, що в кожній області є своє блюдо.

Незважаючи на майже рівні можливості у сфері кулінарних доробків, кожен регіон ними скористався по-різному. В результаті було складено статистичну мапу України щодо кількості гастрофестивалів у різних областях України. Лідером гастрономічних турів та й туризму в цілому можна вважати – м. Львів. Місто має багато ресторанів, кафе, барів та ін. Пропозиції туристичних агенцій Львова мають в асортименті пивні тури (наприклад «Львів нетверезими очима»), в ньому можна відвідати відому Львівську броварню, музей пивоваріння, а також продегустувати різні сорти пива. Не варто забувати, що Львів так само асоціюється із кавою та шоколадом, відповідно, місто пропонує шанувальникам цього напою та смаколика цікаві туристичні пропозиції гастрономічного спрямування. Львів привабить туриста й іншими гастрономічними пропозиціями: в цьому місті можна знайти сирні тури, майстер класи по їх виготовленню. Саме тут існує цілих три музеї із гастрономічною тематикою.

Одеса – ще одне місто з безліччю гастротурів. Одеська кухня дуже різноманітна, вона славиться своїм вином і стравами з риби єврейської кухні. Один з найбільш популярних гастротурів "Смачна Одеса" пропонує туристам відвідати три заклади в центрі, що люблять місцеві мешканці, але пересічному туристу знайти їх майже не можливо. Так само не слід забувати про винні тури, в яких можна відвідати заводи «Французький бульвар» і «Шабо» з дегустацією одеських вин і коньяків.

Не можна оминати увагою батьківщину галушок і вареників – Полтавщину. Саме тут причаїлося багатство української культури, тут проходить безліч національно-етнічних фестивалів. Полтавщина перш за все славиться своїми варениками самої різної форми. Але не менш відомими є різноманітні алкогольні напої: настої на травах, самогон і фруктові наливки. У Полтавській області перелік різних турів задовольнить вимоги будь-якого вибагливого туриста («Від пуза». Етно-гастротур «На Полтавщину», «Гоголь-тур», «Екскурсія на Полтавщину», «Хмільна Полтава»).

Серед найбільших досягнень України, які заслуговують на увагу потенційний туристів можна відзначити перший в Україні офіційно зареєстрований еногастрономічний маршрут «Дорога вина і смаку Української Бессарабії», який об'єднує одразу декілька населених пунктів Одеської області: Фрумушика-Нова, Шабо, Делжилер-Татарбунари-Струмок, Приморське-Вилкове, Ізмаїл-Криничне-Болград. Її учасниками стали бессарабські винороби, сировари, фермери, туроператори, ресторатори і власники готелів, які зацікавлені у просуванні власного регіону та послуг. Над подібним проектом зараз працювали підприємці сфери гостинності Закарпаття, представивши свою «Дорогу вина та смаку Закарпаття». Обидва проєкти реалізуються за підтримки Євросоюзу «Підтримка розвитку системи Географічних зазначень в Україні».

Закарпатська та Одеська область обрані не випадково, адже тут присутні всі необхідні складові: локальні туристичні об'єкти з історичним минулим; розвинена туристична

інфраструктура (готелі, ресторани); непогана транспортна інфраструктура, яка надасть можливість вільного пересуватися від однієї локації до іншої. Для успішної реалізації обох проєктів створено однойменні з маршрутами громадські організації, покликані здійснювати контроль якості всіх складових процесу обслуговування туристів.

Гастрономічний туризм в Україні знаходиться на стадії формування. Проте, вже на даний момент накопичено достатній для подальшого розвитку досвід в організації гастрономічних турів на українському ринку. Лідирують у цій сфері діяльності західні області та окремі регіони на півдні країни та Київська області. Невисокою, поки що, є активність щодо розвитку гастротуризму серед східних областей України, хоча кулінарні традиції та наявна інфраструктура сфери гостинності (зокрема, у Харківській, Дніпропетровській та Запорізькій областях) дозволяють розвивати цей напрям туризму не менш ефективно, ніж на заході країни.

Науковий керівник – доктор економічних наук,
професор, професор кафедри ТБтаР ОНТУ Меліх О.О.

КОНЦЕПЦІЯ МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ДОСВІДУ ЯПОНІЇ

**Вергуліс Д.Д., здобувачка 4 курсу факультету ТВ та ТБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Концепція розвитку медичного туризму в Україні базується на ідеї використання місцевих природних та соціальних ресурсів з метою поєднання оздоровлення та туризму.

Головний фокус концепції – це створення умов відновлення здоров'я за допомогою використання медичних послуг у поєднанні з пам'ятками і культурою країни. Це дозволить залучити іноземних туристів та підвищити рівень туристичної привабливості України.

Однією з головних цілей цієї концепції є підвищення якості та ефективності медичних послуг та створення більш зручних умов для туристів. Це дозволить більш ефективно вести лікування та реабілітацію, а також залучити більше іноземних туристів та підвищити їхню задоволеність та лояльність.

Крім того, концепція розвитку медичного туризму також дає пріоритети використанню інноваційних та сучасних методів лікування та медичних технологій, які забезпечать високу якість лікування та задоволення туристів.

Важливим елементом концепції є також створення зручних умов отримання віз, включаючи електронну візу та візову підтримку, яка спростить процес отримання віз туристами.

Загалом концепція розвитку медичного туризму в Україні орієнтована на створення сприятливих умов для туризму та оздоровлення, а також на підвищення медичної кваліфікації та рівня послуг у країні [1].

Україна, як і Японія, має великий потенціал для розвитку медичного туризму. Обидві країни можуть запропонувати гостям високотехнологічні медичні послуги на рівні світових стандартів.

Японія, наприклад, відома своїми санаторіями та курортами, в яких проведення низки процедур спрямоване на зміцнення здоров'я та оздоровлення організму. Крім того, Японія пропонує високоякісні послуги у галузі стоматології, косметології та інших видів медичних процедур [2].

ВИЗНАЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЧАТУ GPT В КОРПОРАТИВНИХ ПРОГРАМАХ НАВЧАННЯ

Рогожа Павло..... 251

**РОЗДІЛ 7 – КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРРЕСУРСІВ ТА
ДЕСТИНАЦІЙ УКРАЇНИ**

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИННОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ

Глуган В.О...... 255

GASTRONOMIC FESTIVALS IN UKRAINE DURING THE MARTIAL LAW

Demchuk M...... 256

МЕДИЧНИЙ ТУРИЗМ

Павлова Т.В...... 259

ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ НЕАПОЛЯ

Молотова С.П...... 261

ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ФІНЛЯНДІЇ

Ковтун Л.П...... 262

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ В УКРАЇНІ

Асланова Н.О...... 263

КОНЦЕПЦІЯ МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ НА ПРИКЛАДІ ДОСВІДУ
ЯПОНІЇ

Вергуліс Д.Д...... 266

МЕДИЧНІ ТА ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ЕКСКУРСІЙ ДЛЯ
ШКОЛЯРІВ СТАРШИХ КЛАСІВ

Мазуліна А.М...... 268

СУЧАСНИЙ ТУРИЗМ ТРАНСКОРДОННОГО РЕГІОНУ РУМУНІЯ БОЛГАРІЯ:
СТАН, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ

Десюкевич В.Г...... 269

МІЛІТАРІ-ТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК ЕКСТРИМАЛЬНОГО ТА
ПІЗНАВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ

Добрянський Р.А...... 272

МОЛОДІЖНИЙ ТУРИЗМ ЯК КОНКРЕТНИЙ ВИД ТУРИСТСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Іваненко В.М...... 275

НИЖНЬОДНІСТРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПРИРОДНИЙ ПАРК ЯК
ДЕСТИНАЦІЯ ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ РЕКРЕАЦІЇ

Казімірова Д.А...... 277

РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ АВТОРСЬКОГО ВИННОГО ТУРУ ДО
ПЕТРОПАВЛІВСЬКОЇ ОТГ НА ЗАСАДАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Ігнатенко Т.С...... 279

ДЕСТИНАЦІЯ ЯК ВАЖЛИВА СКЛАДОВА РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ
ТУРИЗМУ

Кобринчук Д.І...... 280

КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Ніколова О.М...... 282

ВТРАТИ ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИЗМУ ВІД ВІЙНИ УКРАЇНИ З РОСІЄЮ

Павлюк Р.Р...... 284

КОНЦЕПЦІЯ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДЕСТИНАЦІЇ КОБЛЕВО

Паскар П.Ю...... 285

391