

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародної економіки
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

МАТЕРІАЛИ
круглого столу та студентської науково-практичної
конференції

**«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС:
СВІТОВИЙ ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ДЛЯ УКРАЇНИ»**

12 квітня 2018 року

м. Одеса

Одеса – 2018

УДК 338.488.2:640.4

L 83

P 58

*Рекомендовано до видання Вченою радою факультету міжнародної економіки
Одеського національного економічного університету
(протокол № 9 від 24 квітня 2018 року)*

Редакційна колегія:

Герасименко В. Г. – к.е.н, проф., завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу ОНЕУ;

Галасюк С. С. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Нездоймінов С. Г. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Семенов В. Ф. – д.е.н., професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Лебедєв І. В. – д.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Михайлюк О. Л. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Давиденко І. В. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

Іванов А. М. – к.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Дане видання містить матеріали круглого столу та тези доповідей учасників студентської науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід на перспективи розвитку для України» (12 квітня 2018 року, м. Одеса).

Крім доповідей учасників круглого столу у збірник увійшли матеріали секцій конференції: «Сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Організаційно-економічні аспекти функціонування підприємств сфери туризму та гостинності», «Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом: історія та сучасність», «Використання сучасних інструментів маркетингу в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», «Рекреаційний та екологічний аспекти розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу», «Впровадження інноваційних технологій у сучасному туристичному та готельно-ресторанному бізнесі».

Видання призначене для науковців, практиків, викладачів, аспірантів і студентів вищих навчальних закладів за спеціальностями «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа».

Усі матеріали публікуються в авторській редакції.

Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с.

© Одеський національний економічний університет, 2018

© Колектив авторів, 2018

Піскунова Ю. О. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	304
Савчук В. П. ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА СТАН ТА РОЗВИТОК ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	310
Сикманова Г. А. ТРУДОВІ РЕСУРСИ ТА ПЕРСОНАЛ ГОТЕЛІВ.....	314
Шаламай Т. О. ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	319
Шостенко О. А. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА СУТНІСТЬ ТА ЗНАЧЕННЯ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ..	322
Якушева В. О. СПЕЦИФІКА АСОРИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	325
СЕКЦІЯ 3.	
РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Андрейченко О. Є. ІНФРАСТРУКТУРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ДІЛОВОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСІ.....	330
Білецька А. В. РЕЙТИНГ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЗА ОСНОВНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	334
Будніков О. В. ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ МАРШРУТУ ЕКСКУРСІЇ ЗА ЛАНДШАФТНО- ГЕОГРАФІЧНИМИ ОЗНАКАМИ МІСЦЕВОСТІ.....	339
Вірясова А. П. СТАН РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	344
Гожелова К. Г. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ОТГ АВАНГАРД ОВІДІОПОЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	348
Горда А. С. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	352
Давидова Д. Б. ФЕСТИВАЛІ ОДЕЩИНИ ЯК СПОСІБ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ЕТНІЧНИМИ КУХНЯМИ.	356
Даниленко К. С. ПРОЦЕС КЛАСТЕРИЗАЦІЇ У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ	360
Істратенко К. О. СТРУКТУРА НОМЕРНОГО ФОНДУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	365
Кашневич І. Я. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ	370
Коленковська К. Г. ДОСЛІДЖЕННЯ РІВНЯ ЗАВАНТАЖЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО	375

Давидова Д. Б., 1 курс, гр. Т-105
Одеська національна академія харчових технологій
Науковий керівник – канд. географ. наук, доцент
кафедри туристичного бізнесу та рекреації
Орлова М. Л.

ФЕСТИВАЛІ ОДЕЩИНИ ЯК СПОСІБ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ЕТНІЧНИМИ КУХНЯМИ

У кожного етносу в процесі історичного розвитку, а також під впливом природних факторів, формується своєрідна етнічна кухня, яка характеризується певним набором продуктів та методами їх кулінарної обробки, асортиментом страв, способами прийому та символічним значенням їжі. Система харчування виконує не лише функцію задоволення фізіологічних потреб людей, а виступає також елементом культури народу. Цікавість до цієї складової культури призвела до формування окремого напрямку туризму – гастрономічного або кулінарного туризму. Дієвим способом ознайомлення з традиційними кухнями різних етносів в рамках гастрономічного туризму виступають фестивалі.

Одеська область належить до поліетнічних регіонів України, у структурі її населення представлені такі етноси: українці – 62 %, росіяни – 20,7 %, болгари – 6,1%, молдавани – 5,0 %, гагаузи – 1,0%, інші – 5,2 %. Розглянемо особливості традиційних кухонь окремих народів, що компактно проживають на території Одещини [2].

Відмінними рисами болгарської етнічної кухні є різноманіття овочевих страв, вживання м'яса, передусім, у тушкованому вигляді, помірне використання приправ. Розповсюдженою є одночасна теплова обробка продуктів на слабкому вогні. Репрезентують болгарську кухню такі страви як каварма, гювеч, сач, таратор, фаршировані перці, шопський салат, баніца, кебапче. Традиційними алкогольними напоями є вино та ракія.

Традиційними видами діяльності гагаузів є овочівництво, вівчарство, птахівництво, виноробство, які і визначили специфіку гагаузької кухні. У якості продуктів харчування широко застосовуються бобові, овочі, бринза, баранина

та м'ясо птиці. Найвідомішими стравами гагаузької кухні є кавирма, фасюле, гезлемя, пача, саарма.

Молдавська кухня широко використовує овочі, які варять, смажать, печуть, тушкують, вживають як окремі страви і у якості гарніру. Овочі готують з усіма видами м'яса (телятина, свинина, баранина, свійська птиця) і рибою. Також їх використовують як начинку для традиційної випічки (вертути, плацинди, саралії). В якості приправ в молдавській кухні застосовують часник, чорний перець, паприку. Бринзу, виготовлену в домашніх умовах, вживають не тільки як закуску, але і як інгредієнт до багатьох страв з овочів, яєць, м'яса і тіста.

Дегустація страв традиційних кухонь етносів, що проживають на Одещині, стала важливою складовою багатьох регіональних фестивалів. Десяток років поспіль, наприкінці серпня – початку вересня, відбувався «Бессарабський ярмарок» у селищі Тарутине. Під час ярмарку місцеві підприємства харчової промисловості та виноробства мали змогу реалізувати свою продукцію, відбувалися святкова хода учасників, концерт фольклорних колективів, конкурси, дискотека та інші заходи. На ювілейному ярмарку гості свята могли відвідати національні садиби (українську, російську, болгарську, молдавську, гагаузьку) та познайомитись з кухнею, фольклором, музикою і танцями народів Південної Бессарабії.

22 жовтня 2016 року в Районному будинку культури відбувся ювілейний XV Міжнародний фестиваль болгарської культури «Българи да сиостанем!». На фестивалі можна було спробувати страви національної кухні болгар, познайомитись з культурою цього народу, відвідати виставку прикладного мистецтва з Болгарії, побувати на відкритті виставки декоративно-ужиткового мистецтва народних майстрів села Криничного Болградського району.

21 вересня 2013 року на стадіоні «Спартак» в Одесі стартував міжнародний фестиваль гагаузької культури. Захід планували проводити

щорічно – почергово в Одесі та Болграді. Складна політична та соціально-економічна ситуація, що склалась в Україні протягом наступних років, призупинила на деякий час проведення цього фестивалю. Тим не менш, 24 вересня 2016 року в місті Болград пройшов Другий міжнародний фестиваль гагаузької культури в Україні, метою якого була презентація самобутньої культури гагаузького народу, його традицій і звичаїв. Захід включав у себе дегустацію страв національної кухні, вина. Звучала народна музика, виконувалися національні танці. Завершилося свято концертом, в якому взяли участь народні самодіяльні ансамблі.

Щорічний фестиваль «Національні обряди, особливості національної кухні і вин Бессарабії» пройшов 10 грудня 2017 року у Ізмаїлі Одеської області. Захід організували в Обласному центрі національних культур. Шість колективів представили обрядові постановки. Одночасно з концертною програмою проходила дегустація вин. Також накривалися столи зі стравами національної кухні.

Фестиваль традиційного домашнього виноробства у молдавському селі Новоселівка Саратського району проходив сім разів. Останній раз свято відбулося у 2013 році, заплановане і анонсоване дійство у 2014 році не відбулось через загострення суспільно-політичної ситуації у державі. Його основними складовими були конкурс вина, дегустація страв молдавської кухні, концерт етнічних колективів. Можемо лише сподіватись на відновлення цього веселого, і разом з тим, пізнавального заходу.

11-12 листопада 2017 року в Болграді на центральній площі міста проходив VII Міжнародний винний фестиваль «Bolgrad WINE FEST 2017», участь у якому взяли близько трьох десятків виноробів, виробники місцевих продуктів та страв національних кухонь, а також сувенірів. У концертній програмі взяли участь художні колективи з Болградського району, Одеси, Молдови та Болгарії. Дегустація вин була безкоштовною, проте гості фестивалю могли проголосувати за вино, яке їм сподобалось,

положивши гроші у спеціальну посудину. Таким чином визначали переможця конкурсу вина на думку глядачів. Вечір першого дня закінчився запальними танцями. На другий день свята відбувались театралізовані постановки обрядів, що збереглися у Болградському районі: жителі гагаузького села Дмитрівка продемонстрували традиційне гагаузьке весілля, жителі болгарського села Городнє – самобутній болгарський обряд на честь другого дня Великодня «На прът», жителі болгарського села Баннівки – народні різдвяно-новорічні гуляння [1].

На території Одеської області компактно проживають представники народів, які зберегли свою самобутню культуру. Важливим елементом традиційної культури народу є етнічна кухня, ознайомитись з якою можна підчас фестивалів. На Одещині вже запроваджено цілу низку дійств, складовою частиною яких є дегустація страв та напоїв етнічних кухонь. Цей перелік потрібно розширювати з метою залучення більшої кількості туристів до регіону, а також підтримки місцевих виробників продуктів, вина, готової кулінарної продукції.

Список використаних джерел:

1. Масштабный винный фестиваль прошел в Болграде / Интернет-газета Трасса Е 95. – 13 ноября 2017 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://trassae95.com/all/news/2017/11/13/masshtabnyj-vinnyj-festivalj-proshel-v-bolgrade-foto-42639.html>.
2. Про кількість та склад населення Одеської області за підсумками Всеукраїнського перепису населення 2001 року / Державний комітет статистики України. – Всеукраїнський перепис населення, 2001: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://2001.ukrcensus.gov.ua/results/general/nationality/odesa>.