

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИНИ «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В ХЕЛМІ (ПОЛЬЩА)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

**МАТЕРІАЛИ
ХІІІ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»**

**24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси**

Том 1

Черкаси



2022

УДК 379.85:640.4(063)

М34

Рекомендовано
рішенням Вченої ради
Черкаського державного
технологічного університету
(протокол № 14 від 18 квітня 2022 р.)

Редакційна колегія:

Григор О. О., д-р політ. наук, професор;
Лазуренко В. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Г. М., д-р іст. наук, професор;
Ченурда Л. М., д-р екон. наук, професор.

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XIII Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М34 розвитку та регулювання»: 24 – 25 березня 2022 року, м. Черкаси
[Текст] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ.
технол. ун-т. – Т. 1. – Черкаси : видавець Гордієнко Є.І., 2022. – 153 с.

Розглянуто актуальні питання стратегічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні і світі. Проаналізовано сучасні тенденції, проблеми державного регулювання та інтеграції України до світового простору в галузі туризму. Розкрито актуальні проблеми менеджменту та маркетингу, планування та прогнозування діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Проаналізовано науковий базис новітніх технологій в галузі туризму.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 379.85:640.4(063)

ЛІТЕРАТУРА

1. Ефективність підприємницької діяльності: Маркетинговий аспект. *Матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених* (26 березня 2020 р., м. Київ). Київ, 2020. 108 с.
2. *Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 18-19 березня 2021 р.*, м. Черкаси [Електронний ресурс]: у 2-х томах. М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2021. 175 с.
3. Маркетингове управління конкурентоспроможністю в умовах глобальних викликів: XI Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених та студентів: тези доповідей, Дніпро, 8 квітня 2020 р. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля 2020. 440 с.
4. Kraus S., Clauss T., Breier M., Gast J., Zardini A., Tiberius V. The economics of COVID-19: initial empirical evidence on how family firms in five European countries cope with the corona crisis. *Int. J. Entrepren. Behav Res.* 2020. Vol.88. P. 214-224.
5. Пандемія коронавірусу. URL : <https://interfax.ru>
6. Глобальний інноваційний індекс 2021. URL : <https://nrat.ukrintel.ua>
7. Модні туристичні напрямки – світ 2022. URL : <https://TripAdvisor LLC>, 2022 г.
8. Державне агентство розвитку туризму України. URL : <https://www.tourism.gov.ua>.
9. Кількість туристів в Україні зросла на чверть у 2021 році. URL : <https://www.dw.com>.

УДК 641/642

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА м. ОДЕСИ

Скляр В. Ю., доктор філософії, старший викладач
кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Головатюк А. Ю., студентка 3-го курсу ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій

У наш час прослідковується тенденція ретельного відбору, за якістю свого харчування, серед відвідувачів закладів ресторанного господарства, тому розробка меню здорового харчування є дуже актуальною проблемою і можливістю привернути увагу туристів до свого закладу.

Просування закладів з напрямком в концепції здорового харчування саме в Україні є досить перспективним варіантом. На даний момент прослідковується статистика зростання інфекційних, серцево-судинних захворювань, захворювань алергічного характеру, ожиріння та багатьох інших захворювань, регулювання процесу протікання яких можна за допомогою коригування раціону харчування.

Ресторанні підприємства, що базуються на здоровому харчуванні, є закладами більш високої якості. Такий ресторан складе конкуренцію

зкладам фастфуду та навіть ресторанам високої кухні, тому що однією з переваг даного сегменту ринку є досить швидке приготування їжі з користю для організму та високий рівень обслуговування. Головною перевагою такого закладу є корисна домашня їжа. Кафе здорового харчування надає своїм відвідувачам меню, складене виключно на основі здорових страв. Також в таких закладах знижена до мінімуму кількість заготовок, що подовжує час приготування їжі, або ж такі заготовки піддаються технологіям швидкого охолодження (заморожування).

Меню базується на таких засадах: дотримання норм КБЖУ у комплексних пропозиціях, вегетаріанські страви на основі етнічних кухонь, страви на основі свіжих продуктів, використання екологічно чистої сировини, з якої будуть виготовляти страви. Також обов'язковими позиціями в меню повинні бути страви з свіжих овочів (наприклад, салати), десерти на основі свіжих або печених фруктів, натуральні соки або фреші.

В таких закладах надають перевагу запіканню, варці та приготуванню на пару. Для укріплення передових позицій ресторанного ринку, формування фундаменту конкурентоспроможності закладу на фоні конкурентів, особливо в сфері здорового харчування, доречно мати унікальну технологію приготування їжі. Переважна частина продукції готується за такими технологіями: випарювання (стандартний спосіб приготування у дієтичному харчуванні), «sous vide» (технологія, у якій продукт готується при постійній температурі у вакуумному пакеті, зануреному у воду, що дозволяє зберегти максимальну кількість корисних мікроелементів), смаження під тиском (за умови використання натуральної олії), використання засад молекулярної кухні. Сукупність цих методик забезпечує високий рівень довіри відвідувачів до якості продукції та закладу в цілому. Також застосовують вакуумне пакування продукції, що випускається за умови «take-away» або доставки готової продукції ресторану додому [1].

Однією з ключових переваг такого закладу є не тільки виготовлення продукції з якісної сировини, але й використання продуктів місцевого виробництва, які вирощувались історично на цій місцевості, що робить їх більш засвоєним для споживачів. Здебільшого це овочеві страви, м'ясні вироби, приготовані на рожні, грилі та пару, різноманітні гарніри з овочів, салати, соуси, а також великий вибір натуральних напоїв. Всі страви прості, але дуже корисні і смачні.

Концепція закладу здорового харчування ґрунтується на простоті, затишку і невимушеній атмосфері. Більшість людей віддають перевагу обіду та вечері не вдома, щоб зайвий раз насолодитися товариством своєї родини, а не витратити час на приготування їжі. Це дозволяє привернути увагу сімейних пар з дітьми, однаків. При виборі місцезоташування такого закладу відкривається достатньо великий вибір місць, так як заклад подібного типу може розташовуватись при фітнес центрах, тренажерних залах, офісах, або ж у вигляді самотійного закладу у різних районах міста.

Одним із найпопулярніших ресторанів здорового харчування в м. Одеса є ресторан «True». Також користуються популярністю одеські доставки здорової їжі «Будь Здоров», «Смачно з Науменко», «Cross Food», «Perfect Balance» та «Eco Food». Проте інших закладів, які серед спектру своїх товарів та послуг можуть запропонувати меню здорового харчування, на сьогоднішній день практично немає. Тому ця ніша є дійсно актуальною.

Отже, індустрія харчування повинна швидко реагувати на нові тенденції, впроваджувати різноманітні способи покращення здорового харчування у ресторанах, застосовувати новітні технології харчування, у тому числі, збагачувати страви та напої багатофункціональними добавками на основі натуральної сировини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення Київ: НУХТ, 2017. 137 с.

УДК 358.08

РЕЛІГІЙНІ КУХНІ ЯК СКЛАДНИК ВІДНОВЛЕННЯ ІНОЗЕМНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ У ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19

Смирнов І. Г., *д-р геогр. наук,*

професор, професор кафедри країнознавства та туризму

Любіцева О. О., *д-р геогр. наук,*

професор, завідувачка кафедри країнознавства та туризму

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

В іноземному (в'їзному) туризмі в Україні в період пандемії Covid-19 відкладений попит призвів до принаймні двох випадків овертуризму (це відповідь на питання, чи можливий овертуризм в умовах пандемії Covid-19), і в обох випадках важливим складником відновлення туризму стали релігійні кухні:

1. Місце туристів з Білорусі, які в минулих роках, особливо влітку, зупинялись надовго в сітєвих готелях Києва, Одеси, Львова та Закарпаття, а у 2021 р. зникли внаслідок припинення авіасполучення між нашими країнами, зайняли туристи з *Саудівської Аравії, Катару та ОАЕ*, оскільки Західна Європа була закрита через Covid-19, а Україна для них скасувала візи і, до того ж, відкрилися прямі регулярні авіарейси з цими країнами. Влітку 2021 р. ці туристи приїжджали в Україну, зокрема до Києва, Львова, Одеси та Буковеля часто, надовго, з великими родинами (до 20 осіб), заселялися у дорогі готелі і висували свої підвищені вимоги (наприклад, обов'язкову наявність біде у ванній кімнаті готелю). А в ресторанах арабські

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Авраменко В. П., 108
Aliexsieieva A., 85
Андронович Г. М., 130
Антонюк Ю. А., 95
Белікова М. В., 10
Беляєва С. С., 4
Бишовець Л. Г., 136
Бовш Л. А., 51
Бондаренко Ю. В., 130
Бондарчук З. В., 133
Бродська М. В., 19
Вівсюк І. О., 57
Герман І. В., 67
Гладкий О. В., 59
Глушкова Т. С., 11
Головатюк А. Ю., 42
Громова А. О., 87
Данилюк А. М., 67
Дзима В. В., 111, 114
Дубиніна Л. К., 33
Дубінка Д. С., 79
Загородній В. В., 61
Зікій Н. Л., 51
Золотухіна І. В., 139
Івашина Л. Л., 136
Калько А. Д., 11
Камалова І. Й., 22
Коніщева Н. Й., 14
Коркач Г. В., 70, 142
Котузаки О. М., 70, 142
Kudla N., 85
Кукліна Т. С., 96
Куракін О. Б., 7
Куредда Н. М., 19, 87
Куриленко Ю. М., 133
Куценко М. А., 102
Кушнірук Г. В., 22, 25
Легоняк Б. В., 126
Litvin Y., 85
Ліщук О. В., 11
Любіцева О. О., 44
Маланюк Т. З., 117
Мельниченко С. В., 28
Миколенко Л. В., 111, 114
Нечева Н. В., 30
Нікітчина Т. І., 142
Носкова В. О., 25
Онопрієнко О. В., 72, 90
Онопрієнко О. М., 72, 90
Орлова В. В., 117
Осташевська Ю. М., 48
Паламарчук І. Я., 120
Плецан Х. В., 75
Приходько В. А., 70
Прочан А. О., 93
Прусс В. Л., 33
Ремігайло І. Ю., 54
Рутинський М. Й., 36
Сидоренко І. О., 39
Скляр В. Ю., 42, 79, 95
Слащева А. В., 139
Смирнов І. Г., 44
Starynets O. A., 105
Субота В. В., 64, 145
Сухенко В. Ю., 48
Ткачова С. С., 14
Ткачук Т. М., 51
Фастовець О. О., 82, 102
Цвілій С. М., 96
Чепурда Г. М., 4
Чепурда Л. М., 7
Чорна Л. В., 99
Чорна Л. О., 123
Чорний М. Г., 126
Shestel' O. H., 105
Шикіна О. В., 54
Юрченко І. К., 111, 114
Ярославська Л. П., 61
Ярьоменко С. Г., 30

Сидоренко І. О.	
ТРАНСФОРМАЦІЯ РИНКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ	39
Скляр В. Ю., Головатюк А. Ю.	
ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА м. ОДЕСИ.....	42
Смирнов І. Г., Любіцева О. О.	
РЕЛІГІЙНІ КУХНІ ЯК СКЛАДНИК ВІДНОВЛЕННЯ ІНОЗЕМНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ У ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19	44
Сухенко В. Ю., Осташевська Ю. М.	
АНАЛІЗ ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	48
Ткачук Т. М., Бовш Л. А., Зікій Н. Л.	
ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНОГО СЕКТОРУ У ПОСТПАНДЕМІЧНИЙ ПЕРІОД.....	51
Шикіна О. В., Ремігайло І. Ю.	
ІНСТРУМЕНТИ REVENUE МЕНЕДЖМЕНТУ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	54

ПРОБЛЕМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ ДО СВІТОВОГО ПРОСТОРУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Вівсюк І. О.	
ВПЛИВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ НА ФОРМУВАННЯ ВВП КРАЇНИ	57
Гладкий О. В.	
ПРОБЛЕМИ НАУКОВОГО ОБҐРУНТУВАННЯ СУТНОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	59
Загородній В. В., Ярославська Л. П.	
ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР) НА ОБ'ЄКТАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК СПОСІБ ПРОФІЛАКТИКИ СПАЛАХІВ ГОСТРИХ КИШКОВИХ ІНФЕКЦІЙ ТА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ...	61
Субота В. В.	
СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ І ПРОБЛЕМИ ТУРИСТИЧНОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ	64

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

Герман І. В., Данилюк А. М.	
РОЛЬ І ЗНАЧЕННЯ ЗАСТОСУВАННЯ ІТ-ТЕХНОЛОГІЙ У ФОРМУВАННІ, ПРОСУВАННІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ТУРИСТСЬКОГО ПРОДУКТУ.....	67

Наукове видання

МАТЕРІАЛИ
XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»

24 – 25 березня 2022 року
м. Черкаси

Том 1

В авторській редакції

Технічний редактор Манжура Т. А.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний. Друк цифровий. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 8,95. Обл.-вид. арк. 11,47. Тираж 50 прим. Зам. 22-18.

Видавець ГОРДІЄНКО Є. І.
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції Серія ДК № 4518 від 04.04.2013 р.
Україна, 18000, м. Черкаси тел./факс: (0472) 56-56-12, (067) 444-28-94
e-mail: book.druk@gmail.com