



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний торгово-економічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаника»
Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Волинський національний університет
імені Л. Українки**

«РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ»

**Тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-
конференції**



**Мукачево
5 квітня 2022 р.**

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів

Мукачівський державний університет

Факультет менеджменту та індустрії гостинності

Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

**РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
В УМОВАХ ІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ V ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

5 квітня 2022 р.

МУКАЧЕВО- 2022

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет

Науково-технічною радою Мукачівського державного університету

(протокол № 4 від 18 квітня 2022 року)

П 26

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2022.- 59 с.

Відповідальний за випуск – доктор економічних наук, професор Мілашовська О.І.

У збірнику тез висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, представників підприємницьких структур на актуальні проблеми розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери України і світу. Тематика конференції охоплює дослідження особливостей туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах на рівні світової та національної економіки, регіонів та підприємств.

УДК 640.4:332.135(043.2)

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

© Мукачівський державний університет, 2022

ЗМІСТ

Секція 1. Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції та стратегії розвитку

Л.І.УДВОРГЕЛІ, Н.З.ПЕТРИШИН РОЗВИТОК СУЧАСНИХ ЕКО-ТЕНДЕНЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВАХ УКРАЇНИ	8
Т.В. КАПЛІНА, А.С. КАПЛІНА СТРАТЕГІЯ ІНТЕГРАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ	9
Н.І. КИРНІС, С.О. ДУДНИК КЕЙТЕРИНГ - АЛЬТЕРНАТИВНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ	12
О.С. МОСКВІЧОВА ПЕРЕТВОРЕННЯ ПРОСТОРУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ	13
Л.І. МЕДВІДЬ, К.ІЙБЕР МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	15
О.В. VOLODKO, N.V. ROGOVA PROSPECTS FOR THE INTRODUCTION OF SOCIAL INNOVATIONS IN THE HOTEL BUSINESS	17
Д.І. МОЛНАР-БАБІЛЯ, Л.І. УДВОРГЕЛІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ПРИВАБЛИВОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	19
Л.О. ПОЛОЖИШНИКОВА, Т.Ю. СУТКОВИЧ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ БАРНОЇ ІНДУСТРІЇ У 2021 РОЦІ	21
В.М. КЛАПЧУК ЗАКЛАДИ РОЗМІЩЕННЯ СХІДНОЇ ГАЛИЧИНИ МІЖВОЄННОГО ПЕРІОДУ	22

Секція 2. Харчові технології в готельно-ресторанному бізнесі

М.З.ПАСКА, О.В.РАДЗИМОВСЬКА ІННОВАЦІЙНА МОДЕЛЬ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТУРИЗМУ У КОНТЕКСТІ СПОЖИВАННЯ ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСА РАВЛИКІВ	24
Л.П. КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА, І.Ф. БЕЗПАЛИЙ ПОЖИВНІСТЬ АРАХІСУ СМАЖЕНОГО, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ КИЇВЩИНИ	25
О.П. ГРЕБЕЛЬНИК, Л.П. ЗАГОРУЙ СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ МЛИНЦІВ	27
ГОЛОВКО О.М. АНАЛІЗ СУТНОСТІ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	29
В.М. НАДТОЧІЙ, Н.В. РОЛЬ АНАЛІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ	31
МОЛНАР-БАБІЛЯ Д. І., ЛУЖАНСЬКА Т.Ю. КРИЗОВЕ РЕАГУВАННЯ ТА НАЛАГОДЖЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	33
Г.П. КАЛІНІНА, Т.І. ПАЛІЄНКО, О.В. СИДОРЕНКО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ	35
О.М. ГОЛОВКО, І.О. ХАУСТОВА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	37

Секція 3. Музейна педагогіка: проблеми, сьогодення, перспективи

Т.В.КУЧІНКА МУЗЕЙНА ПЕДАГОГІКА, ЯК КОМПЛЕКСНА МІЖДИСЦИПЛІНАРНА ГАЛУЗЬ НАУКИ	39
М.В.ЧОРІЙ, ГОЛОВАЧКО В.В. УКРАЇНСЬКА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ПІД ЧАС РОСІЙСЬКОГО ВТОРГНЕННЯ 2022 РОКУ	41
О.О. МАЛЕЦЬ, Н.Б. МАЛЕЦЬ РОЛЬ МУЗЕЄЗНАВЧОЇ СПАДЩИНИ ТИВОДАРА ЛЕГОЦЬКОГО У ВИВЧЕННІ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК КРАЮ	44

Секція 4. Музеєзнавство і пам'яткознавство: регіональні проблеми і напрямки розвитку

М.В.ЧОРІЙ, Д.ДАЦЕНКО ВЕЛИКЕ РУЙНІВНИЦТВО: КУЛЬТУРНІ ВТРАТИ	
--	--

УДК 640.45-057.874(045)

Н. І. КИРНІС

кандидат економічних наук, асистент
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
“Полтавський університет економіки і торгівлі»
м. Полтава

С.О. ДУДНИК

старший викладач
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
“Полтавський університет економіки і торгівлі»
м. Полтава

КЕЙТЕРИНГ - АЛЬТЕРНАТИВНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ

Харчування школярів відіграє важливу роль у питанні повноцінного їх розвитку, сприяє зміцненню організму, впливає на працездатність та успішність у навчанні, запобігає розвитку різних захворювань. Тому харчування дітей шкільного віку повинне бути якісним, повноцінним та збалансованим та забезпечуватися державною підтримкою.

Сьогодні держава приділяє значну увагу питанням харчування школярів. Здійснено вагомі реформи у цій сфері. Зокрема, з 1 січня 2021 року набув чинності новий санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, а також затверджено постанову Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Згідно вище вказаної постанови, сьогодні збільшено кількість підходів до організації шкільного харчування. Зокрема виділено способи організації харчування: комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню (2-3 страви на вибір), мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки та організація «фабрик-кухонь» із подальшим кейтерингом [1]. Це означає, що закладам середньої спеціальної освіти дозволено застосовувати будь-який із перелічених способів організації харчування. Така різноманітність способів харчування дозволить забезпечити харчування будь-якої школи в будь-якому регіоні України. Зокрема хочеться виділити такий спосіб, як кейтеринг. Згідно вище згаданої постанови, кейтеринг – це спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування.

Відомо, що сьогодні не усі заклади шкільної освіти можуть забезпечити повноцінним харчуванням школярів. Існують школи в населених пунктах із малокомплектною чисельністю школярів, у яких їдальні для харчування дітей відсутні. Такі їдальні відсутні через нерентабельність. Саме для цих шкіл альтернативним способом харчування може стати кейтеринг. Завдяки кейтерингу, заклади освіти не маючи свого харчоблоку зможуть забезпечити харчування. На фабриці-кухні чи кейтеринговій фірмі з повноцінним циклом виробництва будуть виготовлятися страви та напої і потім будуть доставлятися у школи. Якщо заклад вибирає доставку готових страв (кейтеринг), то гарячий цех в харчовому блоці не потрібен. Натомість необхідне приміщення для приймання їжі, обладнання для тимчасового зберігання та термічної обробки готових страв.

При такому способі організації харчування для закладу освіти є можливість економії не тільки на обладнанні харчоблоків, але й на використанні ресурсів: води – на 53 %, електроенергії – на 48 %, засобів для клінінгу – на 40 %, фонду оплати праці – на 50% [2].

Кейтерингові послуги для закладів освіти можуть надаватися підприємствами ресторанного господарства різних типів. Вибір постачальника буде залежати від місця розташування навчального закладу. Постачальником може бути наприклад, ресторан, кафе чи їдальня, які знаходяться в межах 1 кілометра. Може бути спеціалізована кейтерингова фірма, яка має власний транспорт та налагоджену чітку логістику, знаходиться в межах одного населеного пункту із закладом освіти або в межах 20 кілометрів від цього населеного пункту. Тому, при виборі постачальників кейтерингових послуг необхідно перш за все керуватися критерієм відстані, адже від нього буде залежати рентабельність діяльності підприємства та вартість послуги. Крім цього критерію, важливим є критерій - спеціалізація підприємств ресторанного господарства на дитячому харчуванні та наявності у надавача послуг постачальників якісної сировини.

Незважаючи на те, що кейтеринг, як альтернативний спосіб харчування, офіційного дозволу для використання у закладах середньої освіти набув зовсім недавно, але уже користується популярністю. Відомо, що такий спосіб забезпечення харчування використовують у школах Київщини, Львівщини, Хмельниччини та інших регіонах.

На нашу думку, попри один із недоліків – транспортування, цей спосіб харчування все ж таки варто використовувати у закладах середньої освіти з відсутністю їдалень.

Література

1. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку : Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03. 2021 р. № 305. URL: <https://document.vobu.ua/doc/5682>

2. Форми організації харчування. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/formi-organizaciyi-harchuvannya>

УДК347.787

О.С. МОСКВІЧОВА

кандидат економічних наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України
м. Київ

ПЕРЕТВОРЕННЯ ПРОСТОРУ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ

У сучасному світі все частіше приділяється увага повторної експлуатації та перепрофілювання застарілих, незатребуваних архітектурних об'єктів. Ревіталізація є ефективним інструментом для вирішення таких завдань. Останнім часом це поняття активно використовується в галузі будівництва та архітектури та стає актуальним у період масового закриття виробничих підприємств. Процес ревіталізації дозволяє реконструювати промислові будівлі та споруди, змінюючи їх призначення. Оновлені простори стають не лише місцем дозвілля, а й комунікаційним майданчиком між відвідувачами. Для того, щоб переосмислити промислове минуле, залучаються фахівці різних областей, у тому числі й сучасного мистецтва. Невипадково, що останнім часом у науковій літературі ми зустрічаємо дедалі більше статей, присвячених ревіталізації.

Ревіталізація - реконструкція промислових будівель та споруд із зміною їх призначення. У приміщеннях колишніх заводів влаштовуються кав'ярні, хостели, креативні простори, офісні центри, культурні кластери тощо.

Промислові об'єкти мають особливості, які є цінним ресурсом для розвитку інфраструктури: їх просторі приміщення та розвинені інженерні комунікації, незвичність та відокремленість від житлових будинків роблять їх зручними для подальшої реконструкції. З економічної точки зору перетворення старих промислових будівель виходить дешевшим у порівнянні з будівництвом нових будівель.

Спираючись на міжнародний досвід, можна дійти невтішного висновку, що цей