

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  
AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH WE WROSLAWIU  
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

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

**23–24 березня 2023 року  
м. Черкаси**

**Том 2**

Черкаси



2023

УДК 379.85:640.4(063)  
М34

Рекомендовано  
рішенням вченої ради  
Черкаського державного  
технологічного університету,  
протокол № 9 від 20 березня 2023 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** XIV Міжнародної науково-практичної конференції  
М 34 «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми  
розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси  
[Електронний ресурс]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України,  
Черкас. держ. технол. ун-т. – Т. 2. – Черкаси : ЧДТУ, 2023. – 177 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)**

## **ШАНОВНІ КОЛЕГИ!**

Розпочинаючи роботу чотирнадцятої Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», хочу щиро привітати знаних науковців і фахівців галузі практично з усіх регіонів нашої держави, а також із зарубіжжя.

Ми проводимо цю конференцію у дуже важкий для нашої країни час. Безумовно, що попереду нас чекають роки напруженої праці з відбудови нашої держави, відновлення економіки, налагодження інфраструктури. Наші головні завдання, як науковців, лишаються незмінними – це розвиток науки, технологій, підготовка кадрів для ключових галузей економіки країни.

Бажаю успішної роботи всім учасникам XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»!

*З повагою,  
в. о. ректора Черкаського державного  
технологічного університету,  
д-р політ. наук, професор*

**Олег ГРИГОР**

# СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

---

УДК 640.43:005.332.4](477)

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ І ФАКТОРИ ПІДВИЩЕННЯ ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

**Чепурда Л. М.**, *д-р екон. наук, професор,  
завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Гайдайчук А. О.*, *студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет*

У довоєнний час у 2021 році сфера гостинності мала тенденцію зростання порівняно з аналогічним періодом у 2020 пандемійному році. За даними компанії «Ресторанний консалтинг», «з січня по вересень 2021 року обсяг торговельних надходжень ресторанного ринку в Україні становив приблизно 19,3 млрд. грн. або близько 695,8 млн. дол., що приблизно на 6 млрд. грн. або \$218,9 млн., понад 45,9 % – перевищує аналогічні показники 2020 року» [5]. Водночас закладів в Україні поки не вистачає – на одне місце в одному ресторані припадає 35 осіб. (в європейських країнах та Америці – 7–8 осіб).

Якість їжі наразі є основним критерієм вибору споживачами закладу харчування, а демократична тенденція призвела до появи ресторанів, які мають гарний інтер'єр, меблі та посуд, але з досить доступними цінами [1].

Найбільш популярними є заклади української кухні середнього та низького цінового сегменту. Також активно розвиваються ресторани італійської та японської кухні, особливо популярні серед молоді кав'ярні (кавові зерна практично витіснили розчинну каву), кондитерські, пекарні, паби (з міні пивоварнями), фаст-фуд і вулична їжа.

Нещодавно в Україні набули популярності «коворкінги», «некафе» або «розумні кафе», які є незалежними або креативними просторами, що можуть бути розташовані як у центрі міста, так і в офісному центрі.

Основна концепція цих засобів полягає в тому, що все безкоштовно, крім часу. Ці заклади працюють на дуже комплексній основі (не за їжу та напої, а за час) і представляють нову форму нерухомості, спеціально розроблену для фрілансерів, стартапів, ІТ-підприємців і маркетологів.

Коворкінг – це «модель роботи, коли співробітники незалежні та автономні та використовують вільний простір для своєї діяльності» [4]. Вони можуть орендувати робочий простір на місяць, день або кілька хвилин для своєї діяльності в робочих центрах або творчих просторах [3].

Серед найбільш відомих креативних місць Києва: «Часопис», «БеседниZza», «Циферблат», «БІБЛІОТЕХ», «Fried House», «12», «Kyivworking», «Work and Roll». Формат коворкінгів або некафе все ж передбачає наявність кухні, де відвідувачі можуть замовити в необмеженій кількості каву, чай, закуски, печиво та фрукти) [4]. У розпорядженні відвідувачів оргтехніка та засоби зв'язку, сейф, робочий стіл, кімната для переговорів, бібліотека (можливий буккросинг) та кімната відпочинку. Тут можна провести ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, подивитися фільми та концерти, просто поспілкуватися чи відпочити. Це місце для тих, хто почуватися комфортно в демократичному середовищі та шукає нових трендів, знань та вражень. Креативні простори та робочі простори – це різновид культурно-освітнього кластера, який містить кафе, офіси та освітні центри, магазини, велопрокати, кінотеатри, конференц-зали, дизайнерські магазини, шоу-руми, амфітеатри та розважальні заклади.

Із зародженням традицій повноцінних сімейних розваг в Україні почали активно розвиватися ресторани, особливо на головних магістралях. Такий ресторанний формат включає: ресторан, готель на 15–25 номерів (корпус або будиночки), мангал, дитячий майданчик, зоопарк, басейн, автостоянку [4].

Мода на сніданки в ресторанах набирає все більшої популярності у великих містах, тому деякі заклади починають працювати з 6–7 ранку. Окремі страви та комплексні сніданки пропонуються українською, французькою, англійською, німецькою та італійською мовами. Середня ціна сніданку 25–65 грн. Залежить від установи. Культура вуличної їжі розвивається в Україні вже не один десяток років. Щороку ринок громадського харчування зростає в середньому на 20–30 %. Експерти оцінюють його потужність у понад 2 мільярди доларів [2]. Так звана вулична їжа в Україні представлена 20 великими мережами та сотнями маленьких місцевих закладів. Попит далеко не задовольняється – близько 65 % у Києві та 30–40 % в інших регіонах країни.

Сьогодні цей сектор ринку пропонує різні типи закладів (кіоски, кафе та пересувні піцерії тощо), нові тематичні концепції, види їжі, різні рівні цін, а також бажання пропонувати якісне, здорове та збалансоване харчування. Постійним є збільшення товарних комбінацій (свіжі напої, натуральна кава, млинці, салати, сендвічі, піца, кондитерські вироби).

Гравці ринку намагаються створити власну нішу і швидше стати першими.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. Київський ун-т туризму, економіки і права. К. : Знання України, 2020. 351 с.
2. Індустрія харчування – вигідний бізнес. URL: [http://www.profitc.ru/benefits\\_restaurant.php](http://www.profitc.ru/benefits_restaurant.php).
3. Коворкінги. URL: <http://www.smedevelopment.info/searchoffice/1/>
4. Малиновська О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Географія та туризм*. 2014. Випуск 28. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/malynovska.htm/](https://tourlib.net/statti_ukr/malynovska.htm/)
5. Ресторанний консалтинг. URL: <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/obsjag-restorannogo-rinku-v-ukraini-u-2021-roci>

## ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ЗАКЛАДИ У ВОЄННИЙ ЧАС

**Чепурда Л. М.**, *д-р екон. наук, професор,  
завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Дудка В. В.*, *студент другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет*

Сьогодні готелі та ресторани зіштовхнулися з новими викликами, в рази більшими, ніж пандемія. Воєнний час та постійна загроза з боку країни-агресора змушує власників закладів гостинності докладати великих зусиль для розвитку країни.

Постійні відключення струму стали проблемою для підприємців, задіяних в ресторанній справі. 2023 рік вимагає впровадження в роботу технологічних інновацій, щоб продовжувати виконувати власну функцію. Готелі зазнали значних економічних втрат залежно від регіону країни. Ресторани змогли допомагати населенню продукцією та підтримкою. В науковій роботі розглянуті джерела, які відображають цілісну ситуацію готельно-ресторанної сфери країни.

Український гостинний ринок працює на 2–3 % у грошовому виразі. На півдні країни цей показник становить 3–5 % від планового, в Києві й області – 10–15 %, на сході через війну та окупацію територій більшість готельно-ресторанних закладів призупинили роботу.

У західних областях у лютому-квітні готельні заклади були завантажені на 100 %. Це спричинило значне підвищення туристичного збору. За отриманими даними статистики агентства розвитку туризму, за перші шість місяців 2022 року сума склала 89,4 млн грн, що майже на 28,8 % більше в порівнянні з сумою в аналогічний період 2021 року – тоді до бюджету надійшло 69,4 млн грн.

Рівень завантаженості готелів почав спадати наприкінці весни. Не відбувся й курортний сезон. Понад 2000 об'єктів готельної нерухомості, що розташовуються на півдні та сході України, не відкрилися зовсім [1].

Таким чином, готелі мали сильний збій в прогресі, проте галузь стабілізується в мирних регіонах країни. Варто зазначити, що готелі мають встановлювати якісне обладнання для безперебійної роботи. Власники готелів змушені вкладати великі суми в облаштування бомбосховищ.

Базові потреби людини в харчуванні, теплі та гігієні мають бути забезпечені в укриттях готельно-ресторанних закладів. Потрібно розглянути додаткові проблеми, з якими зіштовхнулися ресторани.

Доходи громадян впали, ціна продуктів збільшилась, вартість комунальних платежів та транспорт зросли, натомість заробітна плата залишилась однаковою, отже, похід до ресторанів став нечастим. Тому багато закладів преміум сегменту закрилися. Поява нових ресторанів також забирає дохід та клієнтів у закладів, які давно працюють. Різні проблеми

з персоналом, його психологічний стан, неусвідомлення вимог часу, еміграція є додатковими перепонами для розвитку ресторанної справи.

Затримки з поставками продуктів, загальне падіння економіки вплинули на успішність закладів [2].

Названі проблеми в значній мірі вплинули на гостинну справу, проте це заклик до дій, адже ситуація стабілізується у регіонах, де відсутні бойові дії. Важливий акцент потрібно поставити саме на постійному постачанню продукції. Керівники мають знайти нових постачальників, якщо продукція не відповідає своїй якості.

Постачання продуктів може здійснюватися із тієї ж області, де вони виготовлені, таким чином скорочується ланцюжок постачальників, що в свою чергу знизить витрати підприємства у воєнний період. Продукція має відповідати санітарним вимогам, оскільки воєнний стан не є підставою для їх ігнорування, це в першу чергу стосується продукції тваринного походження. Стандарти «НАССР» повинні залишатися пріоритетними для власників ресторанів.

Сьогоднішні тенденції зберуться і на весну. Масового переїзду на захід країни не буде. Залишиться попит на підвальні кафе, паби, бари та коворкінг у підвалах. Варто зазначити, що літні майданчики наразі вже не популярні. Активно розвиватиметься малий бізнес, який не потребує вкладення великих коштів – бутербродні, кафе, пекарні, шаурма [3].

Підвальні приміщення стають дедалі актуальнішими, адже забезпечують клієнтів від ракетної загрози. Клієнти віддають більшу перевагу доставці їжі з ресторанів. Значні прибутки отримують фірми, які зорієнтовані на доставці. Споживачі віддають перевагу перебуванню в своїх домівках, адже хвиля епідемії минулих років в певній мірі змінила звички відвідувачів. Час війни змушує людей перебувати в захищених будівлях. Більшою популярністю користуються невеликі ресторани, або вулична їжа.

Для власників ресторану необхідно налагодити високий рівень доставки; ресторани можуть мати декілька доставників, які за вказаною адресою привозять приготовані ресторанный страви.

Отже, ресторани та готелі у військовий час є необхідним бізнесом, адже клієнти завжди потребують місця для комфортного перебування та споживання їжі. Сфера гостинності дає робочі місця для українського населення, що у свою чергу підтримує економіку України у час війни.

## ЛІТЕРАТУРА

1. На початку війни готельний бізнес України обвалився на 90%. Чи є надія на відновлення. URL: <https://forbes.ua/company/na-pochatku-viyeni-gotelniy-biznes-ukraini-obvalivsy-na-90-chi-e-nadiya-na-vidnovlennya-14102022-9033> (дата звернення 17.02.2023).
2. Ресторани під час війни: перспективи та глобальні тенденції. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/restorani-pid-chas-vijni-perspektivi-ta-globalni-tendentsiji.html> (дата звернення 17.02.2023).
3. Ольга Насонова: Ресторани під час війни – це психологічний захист. URL: <https://kp.ua/ua/economics/a658958-olha-nasonova-restorani-pid-chas-vijni-tse-psikhologichnij-pritulok> (дата звернення 18.02.2023).

## РОЗВИТОК PUBLIC RELATIONS В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ

**Чепурда Л. М.**, *д-р екон. наук, професор,*  
*завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Корнійчук А. П.**, *студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти*  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

У контексті міжнародної економіки проблема комунікації є однією з центральних, оскільки саме комунікація є основою вирішення важливих проблем у сфері економіки, політики, культури, громадських організацій, розвитку суспільства в цілому. Справжньою формою комунікації є PR (публік рилейшнз), який з'явився в Україні порівняно недавно як сфера професійної діяльності.

PR (англ. public relations) – наука, що вивчає важливу частину корпоративної культури та функцію управління соціальною інформацією, яка полягає у встановленні, організації та розвитку комунікації, взаєморозуміння між організацією та громадськістю та співпраці, а отже, між людей, створює керуючу та керовану підсистему [1]. PR гарантує, що керівництво знає про настрої громадської думки та допомагає йому більш активно реагувати на ці настрої; визначає та наголошує на обов'язку керівництва служити інтересам суспільства [2]. Згідно з дослідженням State of PR 2022 компанії LOOQME, найбільше постраждали фрілансери та експерти з невеликих компаній – у понад половині випадків вони втрачали роботу.

Незважаючи на це та значне скорочення ВВП, ми спостерігаємо захист попиту на послуги PR та готовність бізнесу інвестувати в репутацію та знання бренду.

На попит на послуги PR впливає багато факторів одночасно. Кожна з них страждає від масштабних потрясінь і криз, наприклад, спричинених війною чи епідеміями.

Інтерес з боку споживачів, потенційних роботодавців та інвесторів створює попит на формування додаткових знань про бренди та продукти. Ось чому ІТ агентства можуть охопити більше третини потенційних клієнтів, а також стати активним роботодавцем для професіоналів у сфері комунікації.

Підприємства в умовах кризи, як правило, не готові інвестувати в PR, маркетинг або рекламу. Натомість вони зосереджуються на експлуатаційних витратах. Таким чином, зміна ВВП на 1 % призводить до відповідної зміни рекламного бюджету на 1,4 %. Американська медіа-інвестиційна компанія MAGNA, спираючись на дані за останні 20 років, стверджує, що 10 % скорочення витрат на рекламу призведе до падіння реального ВВП на 2 %.

Після повномасштабної атаки запити від фармацевтичних компаній значно зросли. Частина контактів була пов'язана з рішенням влади



призупинити дію ліцензій на ліки, компоненти яких можна виробляти на заводах у росії.

З 2022 року найбільше очікується зростання запитів із сфери туризму, інвестиційних проектів та рітейлу, захисту попиту в ІТ. Прогноз включав сфери, які викликали великий інтерес у громадськості або зіткнулися з високим споживчим попитом після пандемії COVID-19. Також зросла увага міжнародних компаній до України. Це означало відкриття офісів, запуск нових проектів і потенційну допомогу в анонсуванні продуктів.

У 2022 році попит на PR поступово відновлювався, починаючи з літа. Отримано приблизно 70 % від обсягу заявок на 2021 рік. За даними Newsfront Communications, «пік активності компаній, які планують працювати з репутацією, припав на листопад-грудень – час планування бюджету на 2023 рік» [3].

Змінилася структура додатків. Спостерігалось падіння в роздрібній торгівлі, FMCG, банківській та фінтех сферах. Натомість був ріст у фармацевтиці, ІТ та абсолютно новій ніші – з'явився ринок PR для благодійних фондів. На відміну від технологічних компаній, заявки від благодійних фондів часто є довгостроковими. До них відноситься розробка та реалізація стратегії.

Перш за все, це пов'язано з тим, що сфера досить молода, деякі фонди не мають власної PR-експертизи, напрацьованої комунікаційної історії чи знань для роботи з репутацією. За даними КМІС, понад 80 % українців по жертвували на військові, 60 % – на гуманітарні потреби. Таким чином, благодійні організації стають гравцем, який, ймовірно, буде конкурувати з роздрібною торгівлею, розвагами та туризмом на ринку.

Незважаючи на непередбачуваність дислокації ворогів і результатів війни, можна говорити про збереження статус-кво на ринку PR наступного року.

У соціальному та економічному контексті ІТ та фармацевтика можуть викликати підвищений інтерес до PR. Водночас дедалі більше проектів потребуватимуть географічного розширення: Польща, Румунія, Німеччина, Португалія, Велика Британія, Америка.

Благодійні фонди й надалі активно підвищуватимуть свою репутацію. В першу чергу – гуманітарний сектор, який підтримує мешканців неокупованих територій та внутрішньо переміщених осіб. Комунікація в державному та громадському секторі буде спрямована переважно на теми енергоефективності в країні та відновлення територій, які тривалий час перебували під окупацією – Донецької області, Луганської області та АР Крим.

Із зростанням суспільного інтересу до теми реконструкції, будівельні компанії та проектно-конструкторські бюро все більше цікавляться PR-послугами. Їхні запити, а також інтерес до спілкування з агробізнесом залежатимуть від їхнього бажання відійти від більш традиційних інструментів, прямого спілкування та рекомендацій.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Мочерний С. В., Ларіна Я. С., Устенко О. А., Юрій С. І. Економічний енциклопедичний словник : у 2 т. / за ред. С. В. Мочерного. Львів : Світ, 2021. Т. 2. 568 с.
2. Тихомирова Є. Б. PR-формування відкритого суспільства. К. : Науково-видавничий центр «Наша культура і наука», 2022. 198 с.
3. Чернова В. Комунікації – маркер стійкості економіки. Як війна впливає на попит на маркетинг і PR в Україні. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2023/01/5/695713/>

УДК 641.56(=353.1):640.43(477.46)

### ОСОБЛИВОСТІ ПРЕДСТАВЛЕННЯ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ М. ЧЕРКАСИ

**Бишовець Л. Г.**, старший викладач  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Меркотан М. Ю.**, студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»  
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,  
**Колісніченко В. І.**, студент II курсу спеціальності «Харчові технології»  
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Кажуть, що в Грузію неможливо не закохатися. Одного разу побувавши в цій гостинній і доброзичливій країні, мандрівники прагнуть повернутися, щоб знову поринути в «сонячну» атмосферу, насолодитися гостинністю її жителів і спробувати якомога більше традиційних страв з величезною палітрою смаків.

Національна грузинська кухня – це поєднання культури і мистецтва. Вона є частиною сімейних традицій і яскравою пам'яткою країни, дуже різноманітна і ситна. Основа грузинської кухні – це трави, зібрані за особливими правилами. Ці трави змішують і отримують яскраві, пряні і автентичний смак [1].

Грузинська кухня у своїх рецептах приготування страв широко використовуються овочі. Вони виступають як самостійними стравами, так і як доповнення до других м'ясних страв [2].

Звичні продукти завдяки рецептам грузинської кухні перетворюються на справжні кулінарні шедеври

Один з найкращих закладів ресторанного господарства міста Черкаси, що спеціалізується на грузинській кухні, – «Буба хінкальна». У цьому ресторані представлені найвідоміші національні страви Грузії. Детально ознайомившись з відгуками, можна зрозуміти, що їжа там дуже смачна. На сторінку закладу в соціальних мережах підписано близько 5 тис. користувачів. Вона постійно поповнюється новими фотографіями страв, побачивши які, в новинній стрічці, неодмінно хочеться скуштувати новинку [3]. Хінкальна «Буба» знаходиться в центрі м. Черкаси. Інтер'єр закладу поєднує в собі грузинський колорит та сучасний стиль. І як результат – стильний

концептуальний заклад. Хінкальна має кілька залів. Кожна страва у меню, при всій її простоті, гідна уваги. Обслуговування споживачів на високому рівні.

Ресторан «VANO» славиться своїми оригінальними грузинськими стравами. Шеф кухар ресторану за національністю грузин, тому і меню відповідне. Чудова затишну атмосфера та прекрасний інтер'єр приваблюють відвідувачів. У літній сезон працює літня тераса. У ресторані часто організовують різноманітні вечірки з живою музикою. Поціновувачі грузинської кухні знайдуть тут для себе улюблені страви: хачапурі, хінкалі, шашлики, оджахурі, курча табака, чашушулі та багато іншого [4]. Відвідувачі на сайті залишають позитивні відгуки про атмосферу та про кухню закладу.

Хінкальня Черкаси – гостинний ресторан грузинської кухні. Завжди затишно, завжди тепло та пахне випічкою чи запашними спеціями. Для цього закладу гостинність не просто слово, а девіз. 17 грудня 2022 року заклад святкував свій перший рік народження. Не зважаючи на тяжкий перший рік роботи під час воєнного стану, ресторан сподобався черкащанкам своїм ставленням до гостей, цікавими програмами для дітей, як наприклад, щотижневі майстер-класи для малечі по приготуванню хінкалей та святкового печива. Також заклад займається благодійністю.

Найпопулярніша страва у закладі – хачапурі по-аджарськи – пухка паляничка з тягнучим запеченим сиром та яйцем, як кажуть відвідувачі, справжній смак Грузії. Якщо слідкувати за активністю закладу в соціальних мережах, то можна натрапити на часті розіграші чи знижки на улюблені страви. Представлення страв в мережі завжди тішить актуальними пропозиціями, як наприклад: «Така прохолодна осінь. Сподіваємося, ви вже трішки адаптувалися, Генацвале? А якщо терміново треба зігрітися, то чекаємо у Хінкальні, на гарячий бульйон з міні-хінкалі» або: «Зараз усі знову зібрались по гриби. Це може бути небезпечно, тому нагадуємо: будьте обережними, Генацвале. А скуштувати смачних грибів можна і у нас. Безпечно, смачно, ситно! І до лісу ходити не треба. Печериці запечені у кеці». Кожен допис доповнюється фотографією певної страви [5].

«Грузинський двір» – заклад з високою відвідуваністю, тому столик краще бронювати заздалегідь. У теплу пору року працює тераса, а також присутня жива музика.

Ресторан при готелі «Арагві» – це спокійне та тихе місце для романтичних зустрічей, відпочинку з друзями, сімейних вечерь та проведення ділових переговорів. Особливістю всього комплексу є запашне повітря соснового лісу, аромат шашлика, атмосфера домашнього затишку, яка налаштовує на хвилю бездоганного відпочинку [6].

«Чача», ресторан, що спеціалізується на грузинській кухні наразі частує гостей смачною їжею на власний вибір, або вже скомпонованими стравами під кожен день з тижня. Наприклад, п'ятниця – в цей день заклад пропонує ситний бізнес ланч з таких страв: салат морквяний по-грузинськи, бульйон з хінкалі і чахохбілі з курки з рисом. Кожен такий ланч з трьох страв обійдеться всього за 131 гривень [7].

Ресторан «Стумарі» використовує концептуальний підхід скрізь: від інтер'єру до меню. Заклад встановлює демократичні ціни, у ньому працює

привітній персонал, ввечері гості можуть насолодитися національною музичною програмою. Страви від грузинського шеф-кухаря Темура Гомурашвілі. У меню широкий вибір національних грузинських страв, страв на мангалі та випічки [8].

Класична Грузія в українській подачі дуже добре відчувається в Черкасах. В усіх закладах можна забронювати столик, не виходячи з дому, замовити страви з собою або з доставкою додому. Обов'язково є умови для людей з особливостями. У «Бубі», «Vano» та «Грузинському дворі» присутні літні тераси. Також для відвідувачів працює безкоштовний wi-fi і, що головне для споживача, – доступні ціни. Так мінімальна ціна на хачапурі в «Бубі» – 118 грн. за 300 г, «Vano» – 130 грн. за 320 г, «Хінкальня Черкаси» – 123 грн. за 300 г.

Можна впевнено сказати, що грузинська кухня гідно представлена в закладах харчування м. Черкаси. Кухарі вищезазначених закладів є професіоналами своєї справи, що смачно та віртуозно готують національні страви Грузії, враховуючи всі тонкості та особливості їх смаку. Атмосфера в закладах невимушена, обслуговуючий персонал доброзичливий, що високо оцінено відвідувачами.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Чому грузинська кухня так популярна по всьому світу. URL: <https://blog.reikartz.com/article/chomu-gruzynska-kuxnya-tak-populyarna-po-vsomu-svitu/>
2. Особливості грузинської кухні – все про туризм. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/voloschuk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/voloschuk.htm)
3. Буба хінкальна, Черкаси. URL: <https://www.facebook.com/buba.cherkassy/about>
4. Ресторан «VANO». URL: <https://cherkasy.bestrest.com.ua/ua/info-Restoran-VANO->
5. Хінкальня Черкаси. URL: <https://www.facebook.com/khinkalnya.cherkasy/>
6. Готельно-ресторанний комплекс «Арагві». URL: <https://aragvi.ck.ua/ua/restaurant-ua>
7. Доставка Черкаси, меню ресторану «Чача». URL: <https://carry.ck.ua/chacha>
8. Доставка їжі Черкаси, меню «Стумарі». URL: <https://misteram.com.ua/cherkassy/stumari/info>

УДК 338.48-32:379.83:793.8

### **КВЕСТОВІ ПРОГРАМИ ЯК ОСНОВА ПІДВИЩЕННЯ ЕМОЦІЙНОГО РІВНЯ СПРИЙНЯТТЯ МАТЕРІАЛУ В ЕКСКУРСІЙНОМУ ПРОЦЕСІ**

**Данилюк А. М., доцент**  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Акімова К. П., студентка II курсу**  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Дудка М. В., студентка II курсу**  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Під екскурсією, як процесом пізнання, маємо на увазі предметно-чуттєву, практичну діяльність людей, що поділяється на:

- логічне пізнання ( тобто мислення);
- чуттєве пізнання (тобто відчуття, сприйняття, уявлення).

Сприйняття екскурсійного матеріалу ґрунтується на поєднанні трьох видів психічних процесів: пізнавальних (відчуття, уявлення, мислення, уява); емоційних (переживання); вольових (зусилля для збереження уваги, активізація роботи пам'яті). Успіх екскурсії щодо закарбовування в пам'яті інформації, опанування екскурсійного матеріалу великою мірою залежить, від емоційного боку справи. Емоційне враження під час екскурсії на екскурсантів повинні справляти правильно обрані методика показу і розповіді екскурсовода, в тому числі, форма подачі матеріалу й його зміст, точно обрані акценти й інтонації в його передачі як вербальними, так і невербальними компонентами комунікації. Найбільш яскраві емоції у екскурсантів відбиває візуальний ряд, окремі елементи зорової картини – пам'ятки історії і культури, архітектурні споруди, музейні й виставкові експонати. І в меншій мірі емоційність екскурсантів є наслідком власних емоцій екскурсовода. Важливе значення для процесу розуміння і засвоєння екскурсійного матеріалу має співпереживання. Тому сучасні екскурсоводи, розробляючи екскурсію, звертають увагу на вибір форми її проведення, на емоційний фактор впливу. Такими факторами можуть бути участь в обряді (наприклад, екскурсія-весілля в музеї с. Будище на Полтавщині) з рольовою грою самих екскурсантів, екскурсія-майстер-клас («Дитяче місто професій Kids Will» в Києві) тощо. Як бачимо, в основі форм лежить гра, як улюблений усіма, емоційний, гедоністичний вид творчості. Однією з форм гри є квест (в перекладі з англ. quest – це пошук, в т.ч. пошук пригод, об'єкт пошуку тощо). Квест – процес виконання певних завдань, пошук підказок для проходження мети, це колективна робота, спільна ціль, поєднання сил та спостереження за емоціями інших людей, а також за своїми, що є механізмом збудження нервової системи і запам'ятовування важливих речей, які можуть знадобитись в проходженні квесту.

Квест-екскурсія – це гра-пошук, гра-розвідка, гра-дослідження – це чітко продумана й ретельно організована форма екскурсії, яка проходить відповідно до визначених теми й мети, розробленого й позначеного маршруту та обов'язково за створеним сценарієм. Під час такої форми екскурсії як квест екскурсанти повинні здолати перепони у вигляді завдань (теоретичних і практичних), наприклад, дешифрування текстів, вирішення задач, розгадування загадок, головоломок, тайнописів, виконання певних фізичних дій тощо. На кожному з цих етапів екскурсанти отримують й активно досліджують нову інформацію про різні об'єкти (історичні, географічні, культурні тощо), переживають історичні події (у грі), що сприяє легкому запам'ятовуванню матеріалу, розвитку образного мислення й розширенню світогляду людини. Квест-екскурсія особливо корисна для екскурсантів одного колективу, бо є груповою формою організації заходу, яка дає змогу згуртувати колектив, сформувати навички командної роботи, співпраці, взаємодопомоги та здорової конкуренції (якщо група велика, її можна розділити на команди, які змагатимуться між собою). Місцем для проведення квест-екскурсії може бути і вулиця (вулиці, двори, площі) міста, і приміщення (старовинні будинки, храми, замки, підземелля тощо). Організація квест-екскурсії може передбачати залучення учасників сучасних подій, акторів для

доповнення сюжету гри яскравими персонажами (історичними, казковими) відповідно до тематики заходу.

Мотивацією для запам'ятовування головних речей може служити ще є й заохочувальний приз у фіналі екскурсії. Таким призом може бути квиток на наступну екскурсію або рекламний буклет. Емоційне забарвлення екскурсійного процесу, викликане такими почуттями, як хвилювання, азарт, піднесення, ентузіазм, переживання, наснага тощо, пов'язане із пошуком та здобуттям звитяжних результатів на кожному етапі квест-екскурсії, просуванням на новий рівень і, нарешті, тріумфу перемоги у грі, допомагає найкращому засвоєнню матеріалу. Обов'язковою умовою вдалого проведення квесту є спільність дій екскурсантів. В пошуку відповідей на різноманітні завдання екскурсанти не лише навчаються самі, а й мають змогу навчати один одного, обмінюватися набутими знаннями і досвідом. Спільність дій сприяє й тому, що інформація, яка була невідома одній людині, або забута нею, засвоюється і запам'ятовується в умовах підвищеної емоційності, яка створюється у тому числі й завдяки командній роботі. В процесі уявлення екскурсанти, порівнюючи, поєднують образи, що раніше склалися в їх уяві, з тими, які вони досліджують на екскурсії, одержують достеменні дані щодо предмету, його історії, ознак тощо й застосовують отриману інформацію у квесті. Уявлення поєднані з мисленням й слугують проміжною зв'язкою поміж чуттєвим і логічним пізнанням. Роль уявлень важлива тому, що основною метою квесту в екскурсії є процес, в ході якого екскурсанти міркують, роблять висновок, абстрагують, з одних думок виводять інші, де міститься щось нове.

Багато в чому рівень емоційності екскурсантів (захоплення або навпаки байдужість, гордість, розчарування, жалість) залежать від рівня задоволеності отриманою інформацією про певні екскурсійні об'єкти. Важливе значення має правильність й чіткість вираження відношення екскурсовода до об'єкта показу і змісту розповіді та власне підготовленість екскурсантів до сприйняття теми екскурсії.

Тож сучасним фахівцям екскурсійної діяльності необхідно оволодівати основами психології, що сприятиме висококваліфікованій організації екскурсійного процесу, його оптимальній активізації, впровадженню цікавих форм екскурсій та інтерактивних методів їх проведення, максимальному донесенню тематичної інформації кожній категорії екскурсантів. Квести, в свою чергу, допомагають екскурсантам краще запам'ятати інформацію та застосовувати її в майбутньому.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Організація екскурсійної діяльності. Опорний конспект лекцій / уклад. О. О. Каролоп. К. : Видавничий центр КНТЕУ. 2002. 45 с.
2. Бабарицька В., Короткова А., Малиновська О. Екскурсознавство і музеєзнавство : навч. посіб. К. : Альтерпрес, 2012. 444 с.
3. Навчальні квести. URL: <https://osvitanova.com.ua/posts/1443-navchalnyi-kvest-navchaty-shukaty-hraty> (дата звернення: 09.02.2023)
4. Ковальчук Т. І. Квест-екскурсія як форма активного пізнання світу учнями і студентами. Український педагогічний журнал. 2017. № 4. С. 159–161

**КОНВЕРГЕНЦІЯ НАУКОВО-ПІЗНАВАЛЬНОГО  
І РОЗВАЖАЛЬНОГО КОМПОНЕНТІВ  
У ФОРМУВАННІ СУЧАСНИХ ЕКСКУРСІЙ  
ДЛЯ ДІТЕЙ МОЛОДШОГО ВІКУ**

**Данилюк А. М., доцент**  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Дінул Д. А., студентка II курсу**  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Екскурсія за своїми завданнями і впливом на учасників представляє собою педагогічний процес. Учасниками екскурсійного процесу, як усякого педагогічного процесу, є двоє – педагог і учень, тобто екскурсовод, який навчає і екскурсант, який навчається, при цьому екскурсовод виступає повідомлювачем знань, а екскурсант – їх приймачем, споживачем. Співдія цих учасників складає фундамент педагогічного процесу. В спілкуванні з екскурсантами екскурсоводом завжди задіюється методика педагогічного впливу. В усі часи екскурсія вважалася однією з провідних навчальних форм для дітей, яка дозволяє у природному середовищі ознайомлювати учнів з предметом навчання через екскурсійні об'єкти (природні, архітектурні, культурно-історичні, мистецькі, виробничі тощо), з діяльністю людей. Цей вид організації навчально-пізнавального процесу має більш ефективну форму роботи, спрямовану на соціалізацію дітей дошкільного віку. Екскурсії направлені на задоволення пізнавальних запитів дитини, її фізичного й інтелектуального розвитку, загартовування й виховання здорового способу життя, укріплення здоров'я, вони сприяють виробленню у дитини уваги, основ аналізу, практичних навичок спостереження і бачення деталей, незвичних і цікавих речей у довкіллі. Екскурсії виконують виховну функцію, зокрема, щодо патріотичного, естетичного, екологічного виховання тощо. Вони, розширюючи кругозір дітей, розвивають в них спостережливість і самостійність [2].

Екскурсії для дітей молодшого дошкільного віку проводяться усередині дошкільної установи або ділянки, а, починаючи з середньої та старшої груп, за межами дошкільного закладу. Не зважаючи на тематику, зміст екскурсій повинен бути зрозумілим усім, а заздалегідь визначені завдання обов'язково засвоєними кожною дитиною. Важливо екскурсоводу до екскурсійного матеріалу додавати засвоєну дітьми інформацію, щоб за допомогою методичних прийомів активізувати в них отримані раніше досвід і знання, підбиваючи їх до порівнянь і співставлень. Результативність екскурсії значною мірою залежить від психологічної установки, котру вихователь-екскурсовод дає перед екскурсією та чіткості розробленої структури, визначеної мети, задіяної методики організації і проведення кожного етапу [1].

Влаштувати цікаву екскурсію для дітей, особливо молодшого віку, не так просто, адже покоління 21 століття не бажає чомно слухати оповідь гіда,

пересипану датами чи подіями з далекого минулого. Дітям так званого покоління Y (що народилися після 2010 року) властиві багатозадачність, нетерплячість, несприйняття примусу, відсутність формальностей і субординацій, будь-яких рамок й авторитетів. Традиційні екскурсійні форми – точно не для них. Адже результатом будуть байдужість, втрата уваги і порушення дисципліни. Тому потрібно створити такий екскурсійний продукт, який би їх мотивував і надихав. Ці діти готові приймати правила гри лише тоді, коли це цікаво їм самим, мотивація дій зрозуміла та завгодна. Відомо, що найзвичнішим видом діяльності дітей молодшого віку є гра. Ще В. О. Сухомлинський писав: «Дитина має справжнє емоційне й інтелектуальне життя тільки тоді, коли вона живе у світі ігор, музики, фантазії, творчості. Без цього вона не краща за зів'ялу квітку» [5]. А К. Д. Ушинський доповнював: «Гра не є пустою забавою, це зміст життя дитини, її творча діяльність, потрібна для її розвитку. У грі дитина живе, і сліди цього життя глибше залишаються в ній, ніж сліди дійсного життя» [6]. Діти краще сприймають і засвоюють інформацію через розваги. Тому розробка сучасної екскурсій для такої категорії, як діти молодшого віку ставить перед організаторами завдання конвергенції науково-пізнавального і розважального компонентів.

Конвергенція (англ. convergence) – зближення у бік злиття, стійкої рівноваги, розвитку, це процес об'єднання, зближення, сходження, оптимізація зусиль, затрачених на виробництво продукту. Під продуктом можемо розуміти абсолютно різні речі – від новинного контенту до наукового знання. Іншими словами, конвергенція розуміє під собою зближення компетенцій.

Тому сучасні розробники екскурсій підбирають найоптимальніші форми екскурсійного процесу для дітей молодшого віку і молодших школярів, через які відбувається урівноважений синтез розважального і науково-пізнавального складових. Серед прийомів, перш за все, створення єдиного художньо-естетичного простору, що сприяє забезпеченню цілісного педагогічного процесу екскурсії, актуального, найближчого і перспективного розвитку кожної дитини, створення творчої атмосфери. Для цієї категорії дітей важливими є зовнішні яскраві атрибути, а найкращими формами проведення дитячої екскурсії є такі, в основі яких лежить гра. До таких форм належать костюмована екскурсія, театралізована екскурсія, екскурсія-квест. І сьогодні музейні та розважально-пізнавальні заклади широко використовують такі форми. До прикладу, Національним музеєм медицини України розроблено і впроваджено театралізовану дитячу екскурсію «Подорож в минуле медицини». У Державному музеї іграшки пропонують дітям з батьками різноманітні майстер-класи з виготовлення іграшок. Надзвичайну програму екскурсій для дітей різного віку приготував для своїх відвідувачів Національний музей Т. Шевченка. Наприклад, для малюків і немовлят він пропонує інтерактивну виставу «Пісок і вода», під час якої глядачі долучаються до спостереження та взаємодії. Не торкаючись піску й води за допомоги ігрового мистецтва немовлятам відкривається розмаїтий світ, що складається з світла, руху, звуків, фактур, предметів. Інтерактивна екскурсія-гра «Привіт, музей Шевченка» адаптована для дітей 1–3 класів, що вперше



відвідують музей і розповідає про дитинство Тараса Шевченка, про тогочасне навчання, чим писали і за якими книгами вчилися. На інтерактивній екскурсії «Шевченкові історії» діти від 4 до 6 років дізнаються, що таке музей, експонати, колекція, узнають цікаві історії з життя поета і художника Тараса Шевченка. На інтерактивну екскурсію, що передбачає майстер-клас «Я малюю разом з Шевченком», розкриваючи розмаїття задіяних Тарасом Григоровичем технік малярства запрошуються діти 7–11 років. Екскурсія-квест «Карта Шевченкових пригод» запрошує у захоплюючу подорож експозицією та життєвою історією Тараса Шевченка разом із книжечкою-картою, де містяться різноманітні завдання для школярів від 9 до 11 років.

Тематичні інтерактивні екскурсії проходять певними місцями – як спеціально обладнаними кімнатами або музейними експозиціями, так і історичними будівлями, давніми храмами чи замками, їх підземеллями, слідами видатних осіб. Для розкриття секрету щодо наступної точки квест-маршруту учасники повинні виконати визначене завдання, яке подається у формі зашифрованого послання чи головоломки, загадки чи практичного завдання тощо. Екскурсія-гра (або квест-екскурсія) допомагає утримувати цікавість екскурсантів, активізує їх увагу, концентрує емоції на досягненні перемоги – засвоєнні матеріалу – створюючи відчуття захопливої пригоди. Екскурсія у формі квесту носить гедоністичний характер, адже в ній немає переможців і переможених, все проходить весело і з задоволенням, це гостроцікава гра для будь-якого віку, кожен етап квесту будується таким чином, щоб екскурсанти отримали бажану інформацію, засвоїли її без особливих зусиль, не маючи енциклопедичних знань, а в разі необхідності могли використати підказку. Також не потрібно добре орієнтуватися в незнайомому місті – інтерактивні карти на гаджеті не дозволять заблукати. Квест-екскурсія для учнів шкіл має велику кількість особливостей, зокрема, носить командний і агоністичний характер гри, в її основі – змагання команд за першість, що породжує повну увагу і зосередженість, колективізм і згуртованість, потужну концентрацію сил, сприяє виявленню лідерських якостей учасників. Квест може проходити і у приміщеннях, і на вулиці. Його довжина, тривалість та складність обирається керівником групи. Міські квест-екскурсії можуть бути і пішохідними, і з використанням транспорту (громадського, автомобіля, велосипеда). Для створення колориту можуть бути задіяними актори у костюмах, що відповідають тематиці та сценарію квесту. Сценарії екскурсій адаптовані до програм різних вікових груп, тому мають різну складність, насиченість. Інформація, отримана під час проходження квесту, дозволяє краще засвоїти матеріал, ознайомить дітей із історією, культурою, традиціями краю [3].

При проведенні сучасних екскурсій для дітей екскурсовод використовує різноманітні методи і прийоми. Широко використовуються питання, що активізують пізнавальну діяльність екскурсантів, сприяють формуванню у них розумових дій. Тому екскурсовод часто ставить питання, які потребують встановлення зв'язків, відносин, порівняння минулого стану об'єкта, явища з даним. До методики включено такі прийоми, як виконання самостійних

завдань, пояснення екскурсовода, евристична бесіда, ігрові прийоми, трудові, в т.ч. творчі доручення.

Отже роль сучасних інтерактивних екскурсій вагома. Завдяки конвергенції розважального і науково-пізнавального компонентів вони дають підростаючому поколінню у звичній для дітей формі діяльності (гра, творче завдання, участь в театралізації тощо) можливість для підвищення свого інтелектуального рівня через емоційне введення нової інформації, розвиток спостережливості, здатності сприймати красу навколишнього світу; здатність емоційного і практичного контакту з навколишнім світом, отримання переконливих, яскравих, наочних відповідей на виникаючі питання. В цей час задовольняється не тільки природна допитливість, а й природна потреба дитини в русі, різноманітті видів діяльності, грі.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Екскурсія та екскурсії – значна складова навчального процесу. URL: <https://www.lycem-do-dytyny.com/ekskursiya/> (дата звернення: 05.03.2023).
2. Екскурсія, як форма розумового виховання. URL: <https://sites.google.com/site/rozumovevihovannadoskilniki/golovna-storinka/formi-rozumovogo-vihovanna/> (дата звернення: 05.03.2023).
3. Екскурсії у формі гри. URL: <https://urok-ua.com/ekskursiyi-u-formi-gri/> (дата звернення: 04.03.2023).
4. Конвергенція. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Конвергенція> (дата звернення: 04.03.2023).
5. Сухомлинський В. О. Серце віддаю дітям // Сухомлинський В. О. Вибрані твори : в 5-ти томах. К. : Рад. школа, 1977. Т. 3. С. 95–98, С. 176–185.
6. Ушинский К. Д. Человек как предмет воспитания: опыт педагогической антропологии // Педагогические сочинения : в 6-ти томах / [сост. С. Ф. Егоров]. М. : Педагогика, 1990. Т. 5. 526 с.

УДК 640.43-047.37(477)

### ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНИ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Поліщук А. С.**, студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Пускова К. В.**, студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Зараз багатьом, щоб скуштувати смачні тістечка, страви тощо, потрібно прийти та зробити замовлення у ресторані, кафе або барі. Всі заклади ресторанного господарства різняться між собою за меню, обслуговуванням, дозвіллям та тематикою інтер'єру. Остання унікальна риса може привернути увагу багатьох клієнтів – як звичайних мешканців, так

і мандруючих іноземців. Що ж таке тематичні ресторани та які вони? Чи набирають вони популярності в Україні? Концептуальні, або тематичні, ресторани, кафе та бари – це заклади ресторанного господарства, які мають конкретну тему внутрішнього оздоблення. Деякі з них мають спільну родзинку в інтер'єрі та меню, і саме тому вони цінуються не тільки в Україні, але й у всьому світі.

Відьма-бар «Лиса гора». Київ досить давно славився як столиця віри і відьом. Києвиць (так ще називали раніше чаклунок) тут в усі часи шанували і не спалювали, одне було обмеження – їм забороняли проводити збори у межах міста. Це вирішили виправити і створити в Києві унікальний та по-своєму особливий заклад, де магічна атмосфера занурює в той самий відьомський світ. Авторська кухня відьма-бару – це поєднання традиційної української кухні та європейської кухні разом з таємничими рецептами відьом усього світу. На кухні бару «ворожать» на насінні, спеціях та травах, «заговорюють» страви на достаток та добро, а головне – готують лише з чистими помислами та відкритим серцем [3].

Ресторан «Дежавю». Саме цей музичний заклад Києва приваблює любителів рок та поп жанрів. Унікальність ресторану в його оформленні: тут зібрані автографи світових виконавців, раритетні музичні інструменти та аксесуари – все говорить про музику та улюблених виконавців. Стіни легендарного ресторану прикрашає крутий байк. У «Дежавю» кілька залів, кожен з них оформлений в певному дизайні та має свою назву: «Джона Леннона», «Джаз», «Рок». Меню закладу представлено стравами континентальної кухні, вони готуються на відкритому вогні. Замовити можна лосось з овочами, рибу з кунжутом, качину ніжку з ягідним соусом, брускету з різними начинками, тартар, теплий салат з телятиною та авокадо. У барі можна замовити бренді, віскі, текілу та авторські коктейлі від бармена. Живий звук та смачні страви дозволяють розслабитися в затишному кріслі й насолодитися чудовою атмосферою [1].

Ресторан «100 років тому вперед». Засновники закладу на чолі з відомим кулінаром Євгеном Клопотенком створили власну форму української кухні, представивши відвідувачам унікальні суперфуди та оновлені незвичайні рецептури. Тут на відвідувачів чекає дивовижний симбіоз нашої гастрономічної спадщини й сучасних гастротехнік, тим більше – кухня без меж і стереотипів, наприклад, десерт із фіолетової капусти з шишками або смажений пастернак. У закладі пропонують певні позиції виключно для туристів. Страви готують тільки тоді, коли гість замовляє страву виключно англійською мовою. Ресторан поділений на три зали. Перша зала, оздоблена меблями з натурального дерева, чудово підійде для свят у великій компанії. У другій залі, яка має великі вікна, найприємніше сидіти, милуючись краєвидами столичних вуличок. У третій залі розташований магічний простір, де зазвичай проводять Театр їжі та приватні заходи [4].

Ресторан «Лівий берег». Ходять чутки про легендарну річку Полтву, яка перебуває в ув'язненні під Львівським оперним театром. Якщо ніколи

про це не чули, варто зайти в «Лівий берег». У цьому ресторані, який розташований у підземеллях театру, є музей цієї зниклої річки. У меню кафе зазначено, що річка підмиває палі, на яких стоїть театр, так що і він, і кафе тонуть. Про це попереджають декоративні тріщини і перекошені дверні прорізи – ось такий у «Лівому березі» інтер'єр. Нагадують про оперний театр, його богемне життя та історію різноманітні артефакти: музичні шкатулки, картини, скульптура під стелею. Також тут можна перевтілитися в Наполеона, Казанову або приміряти будь-який інший театральний костюм [2].

Ресторан «Sutra». Це індійський ресторан, який точно вразить відвідувачів. В закладі все справжнє, починаючи від мармурових різьблених панелей до спецій, від м'яких масивних стільців до страв класичної індійської кухні. Індійські майстри-різьбярі розповіли в камені, яким оздоблені стіни, легенди і міфи своєї країни, щоб гості індійського ресторану «Sutra» змогли відчувати дух справжнього Сходу. Також у ресторані можна спробувати класичні поєднання справжніх індійських спецій, які ідеально підкреслюють смак готових страв [5].

Ресторан «Прага». Затишний сімейний заклад, який розташований в старовинному маєтку біля озера з лебедями. Розташований заклад за 10 хвилин від столиці. Заклад ресторанного господарства «Прага» бере свій початок ще з 1956 року, він називався «Либідь», але в 1989 ресторан зачинили і поступово маєток перетворювався на руїни. Після 20 років ресторан було вирішено реконструювати, і в 2011 році заклад знову відкрив свої двері відвідувачам. Зараз «Прага» налічує сім залів, а також терасу на озері, веранду і балкон [5].

Отже, тематичні ресторани прагнуть створити деякий психологічний контекст, в якому гості відчуватимуть себе комфортно. Передається це через атмосферу, тематику, їжу, інтер'єр та інші маленькі деталі, завдяки яким створюється унікальний та особливий, не схожий з іншими, заклад, у який хочеться повертатися все знову і знову, і після якого залишаються купа вражень та відчуттів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. 16 незвичайних кафе і ресторанів Львова. URL: [https://ua.igotoworld.com/ua/article/528\\_16-neobychnyh-kafe-i-restoranov-lvova.htm](https://ua.igotoworld.com/ua/article/528_16-neobychnyh-kafe-i-restoranov-lvova.htm) (дата звернення 13.12.22)
2. Відьма Бар «Лиса гора». URL: <https://www.witchbar.com.ua/> (дата звернення 13.12.22)
3. Куди піти в Києві: 5 незвичайних кафе і ресторанів. URL: <https://hotels24.ua/news/Kudi-piti-v-Kievi-5-nezvichajnih-kafe-i-restoraniv-11232401.html> (дата звернення 13.12.22)
4. ТОП-15 ресторанів української кухні в Києві, куди варто повести іноземця. URL: <https://kyivmaps.com/ua/blog/top-15-restoraniv-ukrainskoi-kuhni-v-kievi-kudi-varto-povesti-inozemca> (дата звернення 13.12.22)
5. Тур ресторанами Києва: незвичайні заклади, які варті вашої уваги. URL: <https://posteat.ua/obzory/tur-restoranami-kiyeva-nezvichajni-zakladi-yak-varti-vasho%D1%97-uvagi/> (дата звернення 13.12.22)

## ВИНОГРАДАРСТВО В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

**Новак Л. Л.**, канд. с.-г. наук,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Шерстюк В. В.**, студент I курсу  
спеціальності «Садівництво та виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Сучасне виноградарство базується на основах стародавніх культур, досвіду та історичних періодів розвитку людської цивілізації. Кожен регіон світу, де вирощують виноград, має свої традиції споживання цього продукту. Сьогодні виноградарство є сильною галуззю сільськогосподарської діяльності людини. В багатьох країнах світу виноградарство є важливою галуззю економіки. Висока пластичність вирощування та застосування спеціальних технологій сприяли розповсюдженню винограду в нетрадиційних регіонах, особливо в північних. З дуже давніх часів, загублених у незліченних тисячоліттях, біля людського житла росла виноградна лоза. Існує ряд гіпотез щодо шляхів і місць першого введення винограду в культуру. Ще в далекому 1885 році А. Декандоль допускав, що якщо прагнете визначитися з походженням вирощуваного винограду, варто визначити його вітчизну. Згідно з його гіпотезою, виноробна культура зародилася в Західній Азії та країнах Середземномор'я. Батьківщиною винного винограду Н. І. Кузнецов (1891) вважав Закавказзя.

Ген (1872) і Шредер (1901) провели лінгвістичні дослідження і дійшли висновку, що колискою виноградарства є Східна Азія і території, які межують з Каспійським морем. Це видно з того, як давно культивують тут цей вид, чимале число всіляких аборигенних сортів в Грузії, Вірменії та Азербайджані, доісторичні пам'ятники з зображенням грон і листя винограду, і головне – наявність дикого винограду, який відносять за Гмеліним, до виду *Vitis silvestris* Gmel., ареал якого охоплює всі гори Кавказу [1]. А. М. Негруль (1946) вважав, що розведення винограду появилось 7–9 тис. років тому в Західній Азії. На цей регіон, як на батьківщину культурного винограду вказують Дж. Пейтел і Х. Олмо (1955), а також Дж. Ейнсет і К. Претт (1975). А. М. Негруль визнає, що велика кількість сортів винограду в середземноморських країнах, можливо, походить від місцевих диких видів, незалежно від сортів винограду, культивованих у східних регіонах. Різноманітність місцевих сортів винограду в цих країнах є доказом на підтримку цієї можливості [2].

Умови в Україні дуже сприятливі для вирощування як європейських, так і місцевих сортів винограду, яких немає більше ніде в світі. Особливо це стосується південних областей України, таких, як Миколаївська, Херсонська та Одеська. Проте врожайність виноградників становить лише третину від того, що забезпечується родючістю ґрунту та потенціалом росту рослин. Імпорتنі



2. О происхождении винограда. URL: <http://vinograd.info/pyblikacii/vinogradarstvo/o-proishozhdenii-vinograda-i-zonah-vyraschivaniya.html>.
3. Прокопчук С. В., Жуйков Г. Є. Сучасний стан та проблеми розвитку виноградарства в Україні при вступі в СОТ. URL: [http://www.nbuuv.gov.ua/old\\_jrn/soc\\_gum/Biznes/2009\\_1/2009/01/090105.pdf](http://www.nbuuv.gov.ua/old_jrn/soc_gum/Biznes/2009_1/2009/01/090105.pdf).
4. В Україні прийняли закон, що сприятиме розвитку садівництва і виноградарства. URL: <https://www.agronom.com.ua/v-ukrayini-pryjnyaly-zakon-shho-spryyatyme-rozvytku-sadivnytstva-i-vynogradarstva>.

УДК 338.48-5"364"(477.46)

## ORGANIZATION OF ACTIVE TOURISM IN CHERKASY REGION UNDER MARTIAL LAW

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,  
Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*  
**Kuzmenko A. V.**, *fourth year student, specialty «Tourism»,*  
**Tkachenko D. S.**, *fourth year student, specialty «Tourism»,*  
**Cherkasy State Technological University**

Martial law in Ukraine left its mark on many spheres of the life of Ukrainians. It also affected the domestic tourism sphere.

Even under martial law, the tourism industry continues to function. It is not prohibited to travel and move around the country. It should be remembered that in each region the Military Administration, as well as local authorities, the State Emergency Service of Ukraine, the police and the military are primarily responsible for security. One should be contact them to clarify whether it is safe to go to a particular region, which locations can be visited, and which are prohibited.

Cherkasy region is a center of many types of tourism, active tourism in particular. Active types of tourism include hiking, skiing, water, bicycle, mountain, horse, car and motorcycle tourism, and speleotourism [6].

Active recreation centers occupy an important place in the region. Among them:

- Vodyanyky ski resort in Zvenyhorodka district (three ski slopes of 550, 600 and 700 meters, a mountain slope with a height difference of more than 100 meters and a park with springboards and a quarterpipe); in summer, the recreation complex “Vodyanyky” offers a completely different type of recreation: a bicycle park, fishing, a mini-zoo with birds and much more. There are stables on the territory of the complex.

Anyone can rent bicycles and ride around the picturesque surroundings. Not far from the village of Vodyanyky are such popular tourist attractions as Butsky Canyon and the village of Moryntsi – the birthplace of Taras Shevchenko [1];

- equestrian sports complex (Zhashkivskyi district). On August 4-7, 2022, the Ukrainian Triathlon Championship was held in Zhashkiv;
- “Svan” Equestrian Sports Club;
- international sports complex for big tennis “Selena”. After blackouts the electricity supply of the complex is provided by diesel generators [7];
- “Parus” yacht club; it did not have a sailing season for the first time in 40 years;
- climbing area of the Buky village. The picturesque granite canyon on the Hirskyi Tikich River near the village of Buky is one of the hundred most beautiful places in Ukraine and is one of the leaders in terms of originality and uniqueness [4];
- kayaking on the Dnipro, the Hirsky Tikich and the Ros rivers [4; 5; 8];
- cycling routes to the important places of Cherkasy region;
- paintball [2].

Paragliding was very popular in the region before the war. Due to the high risk to aviation safety for civil aviation from 02:45 Kyiv time on February 24, 2022, the Air Traffic Control Service of Ukraine, in accordance with the requirements of the Air Code of Ukraine and the Regulations on the Use of the Airspace of Ukraine, took urgent measures to close the airspace of Ukraine for civilian airspace users. The provision of air traffic services by civil users is suspended [3].

When organizing active recreation in Cherkasy region during martial law, it is necessary not to neglect the prohibitions established by the military administration.

Prohibitions:

- rafting, hikes, walks and excursions along routes near critical infrastructure, military and strategic facilities are prohibited throughout Ukraine;
- mass events (festivals, concerts, etc.) are prohibited under martial law;
- there are restrictions on visiting some mountain routes, reservoirs, and forests in various regions;
- in Cherkassy region, you can relax at water bodies, but only those that have been determined by the Military Administration. Officially, there are 5 beaches in the city of Cherkassy: three communal and two private ones. Visiting forests is strictly prohibited [2].

According to these regulations tour operators and tourists should plan a route that will not violate the prohibitions. Also, vacation organizers and vacationers must observe certain precautions.

When going on vacation, you should find out about the availability of bomb shelters along the route of your trip. Tour operators and tour guides also need to form routes taking into account the location of bomb shelters, because this is a responsibility for human lives.

Also, when planning your vacation, you need to take into account the fact that in order to maintain law and order on the territory of Cherkasy region, there is a curfew that lasts from 11:00 p.m. of the current day to 5:00 a.m. of the next day.

So, even during war time people can have an active rest in Cherkasy region, though some restrictions take place.



## REFERENCES

1. Водяники: цены 2023, жилье, трассы, фото, как доехать. Дороговказ. URL: <https://ua.dorogovkaz.com/vodyaniki>.
2. Магдык, Н. Туризм во время войны: как отдыхать в Украине этим летом. URL: <https://ukraine.segodnya.ua/ua/ukraine/turizm-vo-vremya-voyny-kak-otdyhat-v-ukraine-etim-letom-1629651.html>
3. Про польоти у цей час (від 10.06.22). Федерація пара планеризму України. URL: <https://npfu.org/category/новости/>
4. Сплав по Горному Тикичу и скалолазание 2 дня. URL: <https://pohod.org.ua/activities/activity-splav-po-gornomu-tikichu-2dnya>
5. Сплав по річці Рось на байдарках і SUP-дошках. URL: <https://kuliarpohod.com/ua/routes/splav-po-reke-ros/>
6. Сучасний стан активного туризму в Україні. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/active-tourism.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/active-tourism.htm)
7. Теніс. Selena Family Resort. URL: <https://hotelselena.info/tennis/>
8. Черкаські плавні Дніпра, 4 дні. URL: <http://www.baidarki.com.ua/modules.php?name=Pages&pa=showpage&pid=319#day>
9. Черкащина туристична. URL: <https://ck-oda.gov.ua/turyzm-oblasne-dochirnje-pidpryjemstvo/>

УДК 373.2"364"(477.46)

## FUNCTIONING PECULIARITIES OF CHILDREN'S ESTABLISHMENTS IN WARTIME CONDITIONS ON THE EXAMPLE OF THE CITY OF CHERKASY

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,  
Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*  
**Olkhova K. V.**, *fourth year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,*  
**Trokhymets D. V.**, *fourth year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,  
Cherkasy State Technological University*

Our country is currently going through a difficult stage. After the epidemic, which still exists in the world, there is a war fell in our country. Now there are new rules of safety and business. We try to analyze how children's establishments currently function in wartime conditions in Cherkasy

The hotel “Apelsyn” has shown itself demonstrably in the past, now “Cherkasy Palace” has made a summer camp for children. Parents could not worry about their children, because the building had a bomb shelter that served as a shelter in case of attack. Despite the air alarms, the workers took care of the children and developed them. There was a complex breakfast, lunch and dinner, educational games and daytime sleep [1].

Some food establishments had “privileges” in terms of their location. Entrepreneurs who once bought basement premises and made restaurants, cafes could receive guests in relative safety. For example, “Servant” has long had a

separate hall for children's parties, here is what they say about it: “The SerVant team created SerVant Kids – the first children's floor in a restaurant in our city! Thanks to the functions of SerVant Kids, you can enjoy dinner while your child is entertained in a bright and exciting maze, plays on Xbox (kinect games), or simply communicates with other children under the supervision of an animator. There is also a special children's menu, designed especially for small guests for a fun and healthy meal” [2].

Our city has a shopping center, most of which is underground. On the lower floors there are: a roller skating rink, rooms where you can arrange children's birthday parties with watching movies on large screens. Each hall can accommodate a different number of visitors. There is a projector on which you can display movies, cartoons or karaoke or ordinary music. For a more festive atmosphere, there are disco layers and different variations of lighting, and of course sofas on which you can rest.

In the same shopping center “Khreshchatyk” there is “Madagascar” establishment. Amusement parks “Happy land” and “Madagascar” are places of rest for both children and adults.

On the websites of these amusement parks it is mentioned that “children from the youngest age up to 12 years old can travel around the entire playground, which includes: two-story labyrinths with slides and a dry pool, a trampoline complex, an inflatable slide – a trampoline, two trolley tracks and a recreation area for parents. During the air alert, the Khreshchatyk City shopping and entertainment center closes and asks all visitors to go to the nearest shelter. And after the air raid alert, they open their doors and wait for young and adult visitors [3].

The shopping and entertainment center “Dnipro Plaza” is located near the Dnipro River, where you can find everything you need, from food to services for children. One of these is the “FLY KIDS” entertainment complex. On the website of the entertainment complex, you can find all necessary information.

FLY KIDS is a large-scale children's entertainment complex. They have a huge territory of various children's entertainment, exciting attractions, educational games, as well as a professional organization of children's animation. The fussiest child and the most demanding parent will find an interesting activity here. In our complex, a Huge Labyrinth awaits you with slides, soft toys, a dry pool, and a spider web. For children and adults, there are slot machines, a room of x-boxes, a separate room for mother and child. Also, they have their own cafe area with a kitchen and a pastry shop. Thematic birthday parties, children's mornings, graduations, away holidays, children's discos are held in a separate concert room equipped with professional light and music equipment with a disco ball and soap bubbles. On the territory of FLY KIDS, you can be comfortable everywhere. They hold regular promotions and raffles for valuable prizes. But during the air alert, the entertainment center is closed [4; 5].

All establishments are functioning in accordance with Article 29 of the Law of Ukraine “On the Protection of the Population from Infectious Diseases”. The Cabinet of Ministers of Ukraine decrees that for the period of martial law it is

recommended to individuals and business entities to observe anti-epidemic measures aimed at preventing the spread of COVID-19.

So despite all the difficulties the children's establishments in Cherkasy are functioning and contributing to our economy.

#### REFERENCES

1. Готель «Черкаси Палац» URL: [hotelapelsin.com](http://hotelapelsin.com)
2. Ресторан-кафе «Servant» URL: [servant.ck.ua](http://servant.ck.ua)
3. Парк розваг «Мадагаскар», «Happy land». URL: [in.ck.ua/ua/madagascar-happy-land](http://in.ck.ua/ua/madagascar-happy-land)
4. Торгівельно-розважальний центр «Дніпро Плаза». URL: [dniproplaza.com/](http://dniproplaza.com/)
5. Дитячий розважальний центр «FLY KIDS». URL: [dniproplaza.com/arendators/n209plus212.html](http://dniproplaza.com/arendators/n209plus212.html)
6. Урядовий портал. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-vstanovlennya-karantynu-ta-zapr-641>

УДК338.48(481):7.046

### РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В НОРВЕГІЇ: РОЛЬ СКАНДИНАВСЬКОЇ МІФОЛОГІЇ

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук,  
*доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Коханій А. С.**, студент II курсу спеціальності «Туризм»,  
**Дьомкін О. О.**, студент II курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Міфологія є важливим туристичним явищем, вона дає змогу пізнати культуру країни та заглибитись у неї. Так, скандинавська міфологія впливає на розвиток туризму в Норвегії, адже окрім споглядання краєвидів та туристичних об'єктів, можна зануритись у культурні особливості цієї країни. Країни Скандинавії відомі в усьому світі саме завдяки міфології, у якій Норвегія є осередком багатьох подій. Саме тут було виявлено багато історичних знахідок.

Скандинавською міфологією вважається насамперед міфологія вікінгів, військових вождів, а також конунгів. Протягом століть вона створювалась саме ними та носила, в основному, бойовий характер.

Зауважимо, що військові походи слугували одним з джерел надходження грошей та процвітання країни. Незважаючи на численні військові походи, Скандинавія, для зовнішніх впливів залишалась країною відносно замкнутою, зберігаючи та розвиваючи стародавні вірування і звичаї.

Перехід до християнства пройшов пізно. Язичницькі вірування не знищувалися повністю, а поступово ставали сагами, легендами. Майже всі відомості про дохристиянську релігію в Скандинавії містяться в

християнських писемних джерел, а найбільш повні з них з'явилися лише через багато століть після запровадження християнства.

Найважливішим джерелом є вірші про богів у «Старшій Едді», створеній в 1200-х роках, а також книга Сноррі Стурлусона про мистецтво складання віршів, що належить приблизно до 1220-х років. Там знаходиться майже вся скандинавська міфологія в тому вигляді, у якому якою вона могла бути відображена через 200 років після введення християнства.

Деякі міфи, що були створені в дохристиянському періоді, можна знайти в описах арабських мандрівників, а також у розповідях західноєвропейських християн, у написах на рунічних каменях.

Окрім цього, відомості про язичні традиції та звичаї містяться в древніх законодавчих актів та помічених там заборон. Про обряди захоронення, про язичні пам'ятки, про символи богів і жертвоприношення можна дізнатися за допомогою археології. Уявлення про церемонії та ритуали часів язичництва дають малюнки та зображення, які далеко не в усіх випадках піддаються точному поясненню, хоча й підтверджують деякі історії про богів. З географічних назв можна дізнатися про популярність тих чи інших богів в різних місцях Скандинавії.

Таким чином, картина дохристиянських вірувань та форма їх вираження значною мірою складається з відомостей, взятих з різних джерел і повідомлених людьми зовсім іншої релігійної орієнтації.

Отже, можна дійти висновку, що скандинавська міфологія відіграє велику роль у розвитку туризму в Норвегії.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Все про туризм. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/bilogolova.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/bilogolova.htm) (дата звернення: 20.01.2023).
2. Туризм у Норвегії. URL: <https://uk.m.wikipedia.org> (дата звернення: 20.01.2023).
3. Норвегія. URL: <https://pidru4niki.com/10810806/turizm/norvegiya> (дата звернення: 20.01.2023).

УДК 338.48-6:7/8](620)

## ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНИХ ТУРИСТИЧНИХ РЕСУРСІВ ЄГИПТУ

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Петренко В. С.**, студентка II курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Культурно-пізнавальний туризм – це вид туризму, мета якого полягає в ознайомленні та відвідуванні туристами визначних пам'яток (пам'ятники історії, архітектури, мистецтва; природні та етнічні особливості; сучасне життя народу тощо). На сьогодні цей вид туризму є одним із найпопулярніших у світі.

Одним з рекордсменів за кількістю історичних пам'яток та визначною культурною спадщиною є Єгипет. Саме цим пояснюється його унікальний туристичний потенціал. Столиця Єгипту, місто Каїр, відоме як «місто мертвих» через величезний некрополь на його території, де можна відвідати гробниці та побачити фрески, що розповідають про загробне життя фараонів.

Найвідоміша трійка пірамід Гізи – єдине з семи чудес світу, яке збереглося: Хеопса, Хефрена, Мікерина. Саме неподалік неї знаходиться Великий Сфінкс. Третьою за величиною є піраміда Мікеріна.

В стародавньому місті Луксор знаходиться Карнакський храм, який зводили 20 століть. Тут збереглася алея сфінксів, циліндричний зал площею 5000 квадратних метрів. До речі, колона 134 символізує кількість дружин Рамзеса II. Також саме в Луксорі знаходиться легендарна Долина царів – ще один велетенський некрополь, у якому знаходяться усипальниці великих єгипетських фараонів.

Шарм-ель-Шейх – курортне місто, де розташована гора Синай, або гора Мойсея. Щороку сюди стікаються паломники майже з усіх основних релігій світу, оскільки гора згадується і в Біблії, і в Корані. На горі знаходиться каплиця Святої Трійці, а на шляху вниз – один з найстаріших чинних християнських монастирів у всьому світі – монастир Святої Катерини, що захищений до Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Олександрія – це велике місто на середземноморському узбережжі, де є багато історичних пам'яток. Наприклад, мечеть Абу-ель-Аббас з її 73-метровим мінаретом і Водний музей з 50 акваріумами, у яких зібрані представники фауни Середземного моря, Червоного моря і Нілу. В Олександрії була відновлена старовинна бібліотека, що була заснована Олександром Македонським у III ст. до н. е.

Фароський Маяк теж має історичну значимість, адже він належить до семи чудес світу. Серед цікавих місць також можна виділити Національний музей, Римський амфітеатр, катакомби Ком-ель-Шукафа, Греко-римський музей і Музей ювелірних виробів.

Єгипет також відомий своїми природними туристичними ресурсами, такими, як Кольоровий каньйон, що знаходиться поблизу Шарм-Ель-Шейха. Після потужного сейсмічного шторму, який розколов гору Синай і розмив тріщину довжиною 5 кілометрів, з'явилося незвичайне природне утворення, що в результаті стало популярним туристичним місцем. По всій довжині каньйону можна спостерігати райдужні та химерні силуети скель висотою до 80 метрів, які утворюють кам'яні галереї різної ширини.

Наступне визначне місце – це перший національний парк Єгипту Рас-Мохаммед, який був відкритий у 1989 році і розташований на півдні Синайського півострова, за 25 км на південний захід від Шарм-еш-Шейха (вздовж узбережжя), між Суецькою затокою на заході та затокою Акаба на сході. Він вважається одним з найкрасивіших місць на всьому Червоному морі, а його крайня південна точка входить у десятку найкращих пляжів

світу для підводного плавання. Територія парку включає два острови: Тіран і Санафір.

Оаза Сива – це клаптик життя в тисячах кілометрів пустелі Сахара. Оаза знаходиться в Єгипті, між Катарською западиною та Єгипетським піщаним морем у Лівійській пустелі і відома в основному тим, що в давнину тут був храм Амона, руїни якого дуже популярні серед туристів.

Єгипетська біла пустеля – це відносно невелика частина пустелі Сахара в Єгипті, що охоплює площу близько 300 квадратних кілометрів, розташована вздовж дороги між оазами Бахарія та Фарафра. Відстань від Каїра до Білої пустелі становить 500 кілометрів. Свою назву пустеля отримала від білих вапнякових утворень. Мільйони років тому тут було морське дно та білі скелі. З 2002 року Біла пустеля оголошена єгипетським національним парком.

Таким чином, у Єгипті наявний значний потенціал для розвитку культурно-пізнавального туризму.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Культурно-пізнавальний туризм. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 29.11.2022).
2. Туризм у Єгипті. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 29.11.2022).
3. Туристичні ресурси Єгипту. URL: [https://tourlib.net/books\\_ukr/maslyak-rekr12.htm](https://tourlib.net/books_ukr/maslyak-rekr12.htm) (дата звернення: 29.11.2022).
4. Туристичні ресурси Єгипту. URL: <https://www.poihaluznamu.com/article> (дата звернення: 29.11.2022).

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

---

УДК 637.3(477)

## РОЛЬ КРАФТОВИХ СИРОВАРЕНЬ У СТРУКТУРІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ

**Бишовець Л. Г.**, старший викладач

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Бойко Є. С.**, студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*

**Ланевич А. С.**, студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*

**Черкаський державний технологічний університет**

Сир – універсальний продукт. Він повністю «вбирає» всі найкорисніші компоненти молока, а головне – містить їх у концентрованому вигляді. Сир багатий білком і мінеральними солями, що особливо важливо для дитячого та оздоровчого харчування.

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України визначає крафтових виробників як операторів ринку харчових продуктів, що мають потужності для виробництва продукції виключно за власними рецептами та технологіями. Обсяги такого виробництва, зазвичай, не перевищують 1000 кг або літрів на тиждень [2].

Найпоширенішими крафтовими продуктами є молочні, що становлять більше 63 % від загальної їх кількості.

В Україні зростає тенденція виробництва сиру на крафтових сироварнях. Цей продукт з роками стає все популярнішим, в той час як дещо зменшується попит на заводський сир. Багато хто віддає перевагу крафтовим сирам, тому що вони виготовляються з натурального молока, отриманого від корів, що годуються екологічними кормами [1].

Вважають, що крафтовий сир є більш якісним і смачнішим, ніж звичайний заводський сир. На сьогодні в Україні є багато крафтових сироварень, які виготовляють сир за класичними рецептами: лише з молока та закваски, з додаванням паприки, зелені, спецій та горіхів [3].

З кожним роком в Україні збільшується кількість підприємств, які виробляють крафтові сири. За різними оцінками на сьогоднішній день налічується від 80 до 150 таких міні-виробництв. В їх асортименті сири різних авторів з різними смаками та структурою: коров'ячий, овечий, козячий; з цвіллю, вершковий, гострий, класичний, копчений, солоний, солодкий [2].

Варто зазначити, що виробництво такої продукції завжди обмежене. Крафтові сири виробляють невеликими партіями. До того ж сироваріння не є дешевим процесом, так як у ньому використовується ручна праця. Звідси і високі ціни на готову продукцію.

Місцеві сироварні працюють у Львівській, Тернопільській, Київській, Вінницькій, Рівненській областях та на Закарпатті. До кращих крафтових сироварень України відносять такі виробництва: крафт-сироварня Орловських, Коза Чка, La Ferme d'Elise, ферма Fromages d'Elise, Бабині кози, Дообра ферма, Zinka, Семеро козенят, Лісова ферма, Сири від фермера, «Селіська сироварня», «Старий Порицьк». Через індивідуальний підхід до сироваріння вони створюють певні умови для отримання свого особливого сиру з незвичним ароматом, смаком та зовнішнім виглядом [2].

Крафтова сироварня «СИРОМАН» – це невеличка сироварня, яка знаходиться на околиці Києва. Вони виготовляють сири з коров'ячого та козиного молока – за французькою технологією. Сироварня налічує близько 40 видів сиру з різними цінами. Замовити сир можна з будь-якого куточка України [8].

Сироварня «Семеро козенят» – це молода команда, яка створює сири з любов'ю. Виробляють багато видів сирів з козиного молока на різний смак. Знаходиться сироварня у м. Бучач Тернопільська область. Ціни на сири мають широкий діапазон, що задовольняє потреби різних верств населення [7].

Сироварня «Біласовиці» – це локальна сироварня Закарпаття. Розташована в селі Біласовиця Закарпатської області на висоті 600 метрів над рівнем моря. У сироварні присутній широкий асортимент сирів: молодий коров'ячий (з травами, копчений), особливий напівтвердий, витриманий твердий, унікальна вурда, баночна бринза та інші. Ціни на продукцію також різні. Доставка сиру – по всій Україні [6].

Крафтова сироварня «Zinka» – фермерські козині сири. Сучасний український бренд, лідер галузі молочного козівництва України. Розташована сироварня в селі Усівка Згурівського району Київської області. У сироварні великий асортимент козиних сирів: напівтвердий, твердий, з пліснявою, з травами, м'який сир, сири половинки, сир кисломолочний [9].

Крафтова сироварня «Сири від Фермера» – виробляє найкорисніші та смачні продукти зі справжнього молока. Знаходиться в мальовничому куточку Запорізької області в 25 км від м. Запоріжжя. Виробляють і продають сири з козячого та коров'ячого молока: м'які, тверді і сири з пліснявою [10].

Середня рентабельність сиру становить 70–90 %. Еко-сир з козячого молока можна продавати з понад 120 % націнки. Все залежить від репутації виробника та, власне, від якості сиру.

У таблиці 1 представлені ціни на сири найвідоміших крафтових сироварень України станом на грудень 2022 року.

Проаналізувавши дані таблиці можна зробити висновок, що ціни на крафтові сири вищі, ніж на звичайні. Ціна сиру залежить від сировини, виду сиру, технології виробництва та встановлюється кожним конкретним виробником самостійно.



Таблиця 1. Ціни на крафтові сири станом на грудень 2022 року, грн. за 100 г

Найменування сиру	Сироварні				
	СИРОМАН	Семеро козенят	Біласовиці	Zinka	Сири від Фермера
Бринза	43	–	30	43	–
Гауда	55	41	47	72	48
Шевр (з пліснявою)	100	–	–	56	60
Сир з травами	55–78	43	36	49	48
Сир з пажитником	55	43	–	67	48
Класичний коров'ячий або козячий сир	67	34	32	67	48

Малі підприємства в Україні є провідним сектором ринкової економіки, основою дрібнотоварного виробництва. Вони визначають темпи економічного розвитку країни. Як малий бізнес крафтові сироварні відіграють важливу роль в економіці країни. Вони насичують ринок новими товарами, реалізують продукцію, виготовлену за новітніми технологіями, створюють додаткові робочі місця.

Для того, щоб забезпечити якісне виробництво і, водночас, рекламу своєї продукції, останнім часом стали виникати сирні кооперативи. Це дає можливість впровадження інновацій у маркетинг і виробництво.

Більшість експертів вбачають великі перспективи для розвитку крафтових сироварень в Україні, попри всі труднощі організації дрібного виробництва. Вони відомі як найкращий вибір для імпортозаміщення сирної продукції. На теперішній час спостерігається поява нової галузі у виробництві молочної продукції, тому що в Україні немає глибокої сироварної традиції. Вже у 2021 році показник споживання крафтового сиру в Україні становив близько 5 кг на людину, що у 1,4 рази більше, порівняно з 2016 роком [5].

Таким чином, виготовлення власноруч сирів стає головним трендом сучасності. Для споживачів є важливим не тільки ціна продукту, а й його смакові властивості, які дають змогу отримати задоволення та нові враження від оригінальної домашньої продукції. Тому доцільним і необхідним є розширення асортименту крафтових сирів та вдосконалення технології їх виробництва, що, в свою чергу, дасть можливість розвитку малого бізнесу в Україні.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Інноваційна наука, освіта, виробництво і транспорт: техніка і технології, інформатика, транспорт, економіка, туризм, освіта, психологія, філософія. Книга 4. Частина 2: серія монографій / [авт. кол. : І. С. Катеринчук, В. О. Коднянко, І. Я. Львович, Я. О. Львович, Л. В. Начева та ін.]. Одеса : КУПРІЄНКО СВ, 2021. 172 с.
2. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26205.pdf>

3. Аналіз ринку сиру в Україні. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-syra.html>
4. Сирний бізнес: відкриваємо домашню сироварню з нуля. URL: <https://bizznes.top/biznes-na-syrovarinni/>
5. Крафтові сировари розвиваються. URL: <https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/ukrayinski-kraftovi-syrovary-rozvyvayutsya-i-kupuyut-profesijne-obladnannya/>
6. Сироварня Біласовиці. URL: <http://syrbilasovytsi.com.ua/>
7. Про компанію «Семеро козенят». URL: <https://7-goats.com/about-us>
8. Крафтова сироварня «СИРОМАН». URL: <https://www.syroman.com.ua/>
9. Крафтова сироварня «Zinka». URL: <https://zinka.ua/>
10. Про ферму «Сири від Фермера». URL: <https://cheese.zp.ua/uk/about>

УДК 640.41(477)

## ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Бойнов В. П.**, студент 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Розвиток готельної справи в Україні набуває швидких темпів розвитку і є актуальним на сьогодні. У наш час готельний бізнес є дуже затребуваним для гостей та відпочиваючих з будь-якої точки світу. Плюс до цього, ця сфера є дуже прибутковою.

Сьогодні сферу готельного господарства становлять системи гостинності, під якими розуміють сукупність якостей та основне призначення. Діяльність полягає в обслуговуванні гостей під час їх перебування в засобах тимчасового розміщення. Складові індустрії гостинності це: готельно-ресторанний бізнес, транспортне обслуговування, організація дозвілля. Зазначимо, що це суб'єкти готельного бізнесу в процесі своєї діяльності пропонують комплекс послуг, реалізація яких забезпечує участь інших секторів індустрії гостинності.

Щодо міжнародного масштабу, то готельний бізнес – один із найбільш привабливих для інвесторів, а його прибутковість достатньо висока. Слід зазначити, що наявному туристичному потенціалу в Україні приділяється недостатня увага. Можна виділити такі проблеми розвитку готельного господарства:

- недооцінювання владою ролі готельного бізнесу в наповненні бюджету різних рівнів;
- недосконалість в державній програмі та недостатність нормативно-законодавчої бази щодо сфери туризму, зокрема готельного бізнесу;

- недоцільне використання історично-культурної спадщини та неякісної охорони історичних пам'яток;
- недостатня кількість іноземних туристів;
- невідповідність рівнів вартості та якості готельних послуг;
- мізерна частина розроблених та розрекламованих масових заходів [1].

У всьому світі рівень готелю визначається кількістю зірок. Усі 1-2-3-зіркові готелі в Україні – радянський спадок, з поганою інфраструктурою. Вони не становлять комерційного інтересу для інвесторів. 4-зіркові готелі активно розвиваються та практикують знижки: для постійних клієнтів, вихідного дня, а також співпрацю з турфірмами і посольствами. Сегмент 5-зіркових готелів найменш заповнений, хоча попит на сервіс такого рівня досить високий і має тенденцію до зростання [2].

Як інформує ДАРТ, станом на 15 березня 2020 року в Україні діє 197 готелів із підтвердженим рейтингом. За зірками їхня кількість варіюється так [3]:

- 5 зірок – 36 готелів;
- 4 зірки – 71 готель;
- 3 зірки – 59 готелів;
- 2 зірки – 15 готелів;
- 1 зірка – 16 готелів.

Топ 5 найкращих готелів в Україні [4]:

1. Premier Palace Hotel, Київ;
2. Hotel Bristol, A Luxury Collection Hotel, Одеса;
3. Leopolis Hotel, Львів;
4. A Radisson Blu Resort, Буковель;
5. Kharkiv Palace Premier Hotel, Харків.

Отже, готельний ринок України недостатньо насичений, але він поступово розвивається і стає більш масштабним, а разом з ним також зростає конкуренція між установами різного формату. Тому для формування правильних конкурентних переваг та забезпечення ефективної роботи закладів, необхідно насамперед стабілізувати ситуацію з російським вторгненням в Україну та унормувати пандемію в країні та світі. А вже потім розробляти та впроваджувати світові стандарти сервісу в готельній індустрії.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Проблеми розвитку готельного господарства. URL: <https://www.internauka.com/uploads/public/16311099746294.pdf#page=11> (дата звернення 13.12.2022.)
2. Визначення кількості зірок. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-61/ua/chapter-2347/> (дата звернення 13.12.2022.)
3. Рейтинг діючих готелів за зірками. URL: <https://logincasino.ua/news/skilki-goteliv-ukraini-mayt-pidtvrdjeni-zirki65440.html> (дата звернення 13.12.2022.)
4. Топ 5 найкращих готелів в Україні. URL: <https://travel.tochka.net/ua/9732-top-5-luchshikh-oteley-ukrainy/> (дата звернення 13.12.2022.)

## **ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ ПІСНІ ЯК КОДУ НАЦІЇ І ДУХОВНОГО ЄДНАННЯ УКРАЇНИ В АНІМАЦІЙНОМУ ОБСЛУГОВУВАННІ ТУРИСТІВ**

*Данилюк А. М., доцент*

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

*Демченко Д. Г., студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Туризм»,*

*Дудник В. М., студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Туризм»,*

*Черкаський державний технологічний університет*

Українську народну пісню по праву називають святинею нашого народу, дзеркалом його долі, найціннішим духовним скарбом, створеним народом, його літописом, відлунням його душі, сповненим гордості, мелодійної краси. В українській пісні – визначна поетична біографія нашої землі і її етносу. З давніх-давен Україна славиться своїми піснями, що дбайливо передаються з покоління в покоління, як найцінніші реліквії. За народним звичаєм пісня, як сакральний музичний елемент обряду, супроводжує українця від народження до вічного упокоєння, кожна подія і кожне почуття озивається в душі українця щирою піснею – ліричною й ніжною, тужливою й надривною, бойовою й звитязною, веселою й жартівливою. На жаль, не всі пісні дійшли до нас, безліч їх заблукало в тенетах історії. В ХІХ–ХХ ст., зокрема, завдяки Т. Г. Шевченку і його однодумцям-соратникам пробудилися цікавість до України, розпочався активний рух записувачів фольклору. Першими фольклористами було встановлено принцип поділу пісень на обрядові та необрядові.

Обрядових піснях зберегли архаїчні ознаки в мові й поетиці, мелосі й ритміці. Вони значно давніші. Кожну виконували виключно в контексті певного обряду чи обрядодії один раз на рік чи впродовж кількох днів року (якщо це стосувалося календарної обрядовості) або ж лише під час урочистої сімейної події (хрестин, весілля, похорон). Відповідно до своєї функціональності, обрядові пісні поділяються на календарно-обрядові і родинно-обрядові. Календарно-обрядові пісні супроводжували народний календар. Пісні зимового циклу свят прив'язані до звичаїв колядування (колядки, щедрівки, які виконували, відповідно, колядники і щедрівники) весняно-літній період пов'язаний з пісенними циклами веснянок (гаївок), русальних (троїцьких), купальських, петрівських, жнивних, косарських пісень. Пісні родинно-обрядової групи відображають три моменти людського життєвого циклу: народження (хрестини), одруження (весілля) і смерть (поховання).

Необрядові пісні складають собою найбільшу частину пісенного фольклору. Зміст їх значно різноманітніший і вільніший, він не залежний від будь-якої календарної, господарчої або родинної обрядовості. Ці пісні носять, здебільшого, розважальний, комунікативний, пізнавальний характер. Їх класифікують на:

- епічні (думи, історичні й бойові пісні, балада, співанки-хроніки)
- ліричні (присвячені дошлюбному спілкуванню, родинним стосункам тощо)
- релігійні (псалми).

Народна епіка транслює народні історичні відомості, знання, виконуючи роль літопису, своєрідного засобу масової інформації минувшини, «усної літературної творчості» з історичною, побутовою і кримінальною тематикою. Для західноукраїнського регіону притаманний такий пісенний жанр, як коломийки, в їх основі лежать злободенні місцеві та загальносуспільні події, кримінальна хроніка (цей жанр часом називають «народними газетами»).

Народні пісні в усі часи користувалися популярністю, адже їх самобутність викликає цікавість у іноземних туристів, вони стають темами для створення музичних творів сучасних жанрів. Фольклорна музика і народна пісня стає основою для створення композицій джаз-фолку, фолк-року, сучасної популярної музики тощо, народні мелодії включають у свої композиції діджеї світу.

Однак нинішні мистецтвознавці та музиканти (співачи) все частіше знаходять серед архівного матеріалу давні пісенники, які виявляють авторів т. з. «народних» творів. Пісні, які здавна вважалися народними, як виявилось, мають літературне походження. Серед таких популярних пісень: «Дивлюсь я на небо», «Стоїть гора високая» і багато інших. Крім того, ряд пісень, які вважалися російськими народними або російських авторів, як виявилось, не тільки мають українське походження, а деякі й навіть авторів-українців, найвідоміші з них «Ой мороз-мороз», «Вот кто-то с горочки спустился», патріотичні пісні «Там вдали за рекой», «Поручик Голицын», «Смело мы в бой пойдём», «Вставай, страна огромная» і навіть мелодію Гімну Росії і колишнього СРСР композитор Александров «позичив» в українського класика Миколи Лисенка. До мелодій росіяни написали свої слова і видали за російські твори.

Українці створили стільки пісень, що не вистачить людського життя, щоб вивчити їх усі, якщо кожен день вивчати одну нову пісню. Протягом століть українці сформували багату культуру, важливою частиною якої є усна творчість та пісенно-музичні скарби. Ці незрівнянної краси шедеври відображають поетичне світосприйняття, національну самосвідомість українського народу. Через це українські пісні мають глибоке мелодійне звучання, відповідне мелодійне звучання, відповідну колоритність і образність слів. Ці ж особливості пісенних традицій вирізняють і популярну авторську

українську пісню 20 ст., і естраду 21 ст., не зважаючи на тяжіння до мовних форм «читання текстів» (наприклад, репу). Синтез української мелодійності в музиці і словесного символізму та образності, притаманних українській поезії, що склалися історично протягом століть, роблять пісню носієм геному нації, здатному розбудити в людині українського походження. За спогадами заслуженої артистки України, кандидата педагогічних наук Руслани Лоцман, виступи українських співаків з популярними українськими піснями в зросійщених регіонах Донбасу, заохочення публіки до загального їх виконання і, врешті-решт, гуртовий спів розтоплював в душах мешканців кригу «яничарства», навіяну Радянщиною й підкріплену Кремлівською пропагандою 21 ст., сприяв відновленню їх національної самоідентифікації. А це є надзвичайно актуальним питанням, особливо щодо повернення втрачених територій і інтеграції жителів так званих ЛНР і ДНР в українське суспільство після перемоги у війні.

Прискоренню інтеграції можуть послужити подієвий туризм і такий вид туранімації, як музично-пісенна. Виводячи пісню головним елементом туристської анімації ми отримуємо такі форми останньої, як свято пісні, пісенний концерт, конкурс пісні і пісенний фестиваль, а також караоке-клуби. Будь яка пісенна форма анімації може базуватися на українській пісні (як народній, так і авторській). На сьогодні відомі такі популярні пісенні заходи світу, які виступають базою анімаційних турів, як Міжнародний конкурс пісні «Євробачення», пісенний фестиваль «Сан-Ремо» (Італія), фестиваль польської пісні «Зелена Гура» і «Сопот» (Польща), Міжнародний пісенний конкурс «Нова хвиля» (Латвія) ще донедавна був неабияк популярним Міжнародний пісенний фестиваль «Слов'янський базар» в Вітебську (Білорусь). До ТОП-10 найпопулярніших фестивалів світу входить Всесвітній фестиваль-конкурс національних культур та мистецтв «World Folk Vision» (на території більш ніж 47 країн близько 2 млн. глядачів знайомляться з культурою корінних народів і з сучасним мистецтвом), фестиваль Primavera Sound – один з найбільших в Іспанії орієнтований на живі виступи гуртів тощо. В Україні доволі популярними є Міжнародний вокально-хоровий конкурс-фестиваль «Хай пісня скликає друзів» (Буковина), фестиваль української пісні ім.В.Івасюка «Червона рута», «Чорноморські ігри» (Одещина), Всеукраїнський фестиваль мистецтв «Карпатські зорі» (Косівщина), де серед інших жанрів представлені народна, естрадна і авторська пісні тощо. Є фестивалі фольклорно-етнографічного напрямку, як регіональний фестиваль пісенно-обрядового фольклору «Сьогодні Купала, а завтра Івана», Міжнародний фестиваль традиційної народної культури «Покуть плюс» на Харківщині. Крім дорослих, є фестивалі для дітей, такі як Всеукраїнський фестиваль «Дитячий пісенний вернісаж», Міжнародний фестиваль-конкурс «Зоряні октави» (Київ) тощо.

Очевидно, що кількість пісенних фестивалів потрібно збільшувати, географія їх має бути доволі широкою. Потрібно проведення серйозного

маркетингу щодо регіонів України. Так, наприклад, у східних областях доцільно проводити Міжнародні і Всеукраїнські багатожанрові пісенні фестивалі, які б могли охоплювати всі категорії населення. Варто продумати на перспективу й проект фестивалю української патріотичної пісні. В західних і центральних областях привабливими були б тематичні фестивалі, зокрема, пов'язані з національними традиціями, народними святами тощо, які б знайомили з українською історико-культурною, духовною спадщиною, зокрема, її обрядовою складовою, народними ремеслами, місцевою гастрономією тощо. Такі фестивалі можуть бути привабливими як для туристів внутрішнього, так і для в'їзного туризму, враховуючи цікавість до України сьогодні.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Історія української музики: в 6 т. Т.А. 2018-2019. К., 2022.
2. Народна символіка українців : навч. посіб. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
3. Українські пісні як фактор об'єднання. Потоківне виробництво : навч. пос. Київ, 2018. 136 с.

УДК 338.48-32:37.017.4

### РОЛЬ ЕКСКУРСІЇ У ПАТРІОТИЧНОМУ ВИХОВАННІ ГРОМАДЯН

*Данилюк А. М., доцент*

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Коренюк С. А., студент II курсу**

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*

**Костоглодов О. А., студент II курсу**

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*

**Черкаський державний технологічний університет**

Сучасна соціокультурна, політична та економічна ситуація у нашій країні значно загостила проблему духовної безпеки нації, збереження історико-культурних та художньо-естетичних національних традицій, формування духовної культури шкільної та студентської молоді, яка повинна стати майбутньою інтелектуальною, культурною, політичною, бізнесовою елітою України. Це набуває особливого значення в умовах війни з Росією за незалежність і соборність України та є одним з найважливіших сучасних завдань у педагогічній науці.

В сучасних умовах для успішної організації процесу з патріотичного виховання перед екскурсоводом постає необхідність, володіючи мистецтвом переконання, зацікавити екскурсантів темою, використовуючи всі дієві методи і прийоми показу екскурсійних об'єктів, захопити розповіддю, а

головне – докласти зусиль для створення систематизованих знань з теми з упорядкуванням подій за логікою.

Участь в екскурсії, якщо вона буде відрізнятися високою змістовністю, образністю і емоційністю, містити інтерактивні елементи екскурсійного процесу або набувати інтерактивних форм повинна викликати в учнів почуття захоплення, прагнення наслідувати героїв. Тільки така екскурсія, яка передбачає активну участь в ній екскурсантів з походами пам'ятними місцями, зустрічами з героями подій, очевидцями, екскурсія інтерактивної форми проведення з поживляючими екскурсійний процес складовими здатна дійсно спонукати до переживання і усвідомлення почуття любові до Батьківщини, рідного краю, свого народу.

Показником духовно-морального розвитку особистості є відношення особистості до власної держави, її духовної й історико-культурної спадщини, до співгромадян.

Зміни, що відбулися в нашій країні за останній рік, повномасштабна війна, розпочата Росією проти України призвели до того, що наше суспільство, здебільшого, консолідувалося і майже позбавилося сумнівних і ворожих ціннісних орієнтирів, але питання патріотичного виховання сьогодні стоїть як ніколи гостро.

Існують наступні етапи виховання патріотизму особистості:

- дошкільне та родинне виховання: формування у дитини любові й поваги до родини, батьків; захоплення рідним краєм, так званою, «малою батьківщиною»;

- шкільне виховання: пробудження і визначення національної (етнічної) самоідентифікації;

- виховання в юнацькому віці: державницький патріотизм – любов до своєї держави;

- виховання молоді: усвідомлення своєї належності до історичного суспільства та духовно-культурних традицій народів свого етносу, тобто внаслідок власного етнічного ототожнення з іншими етнічними групами виховання толерантності щодо інтернаціональних зв'язків;

- позиттєве самовиховання: формування гуманізму, тактовного, приязного відношення до народів світу, як ознаки високодуховного індивідууму.

Будь-які екскурсії можуть мати патріотичний характер, якщо вони відповідають вищенаведеним етапам, виховуючи любов до своєї держави, рідного краю, цікавість і повагу до їх історії, культури, духовності, традицій, екології, до героїв України усіх поколінь і їх боротьбу за незалежність країни, повагу до земляків та іноземців, які розбудовували державу, створювали її економічну базу, художні цінності, вклали свій внесок у розвиток науки, освіти, спорту і культурно-мистецької ниви. До них можуть відноситися військово-патріотичні, історичні й історико-культурні, естетичні, літературні, релігійні тощо.



Тому розподіл екскурсій на будь-які визначені за темою і напрямом групи носить умовний характер. Тематика екскурсій з патріотичного виховання підбирається відповідно до вікових особливостей.

У жовтні 2020 року відбулася перша піша патріотична екскурсія по місту Бровари для експертної оцінки організаторів проекту «Патріотичні екскурсії Київщини – 2019». Розробником екскурсії стала керівник гуртка екскурсоводів-краєзнавців Євтушенко Т. В. Учасники дійства дізналися багато несподіваного, нового й цікавого про місто Бровари. Цього року в нашому місці відбулася акція, в якій взяли участь черкаські екскурсоводи, які безкоштовно для переселенців підготували і провели екскурсії Черкасами, розповівши багато цікавих фактів раніше не відомих навіть корінним черкасцям.

Разом з тим, зважаючи на актуальність проблеми, потрібно відповідним чином готувати екскурсоводів, проводячи науково-практичні семінари чи інші форуми на кшталт всеукраїнської акції «Патріотичні екскурсії по Україні», спрямованої на утвердження національно-патріотичної свідомості дітей та молоді, яку було проведено в столиці у травні 2020 року. На неї було запрошено небайдужу до історії рідного краю молодь з усієї країни, яка хотіла б створювати й пропагувати ідеї українства, висвітлювати історичні сторінки свого краю та його особистостей. Учасники пройшли кількадевні навчання (теоретичні і практичні), які завершилися створеною разом патріотичною екскурсією.

Такий коучинг не лише поповнював би лави екскурсоводів сучасними молодими фахівцями, краєзнавцями, які б займались пошуковою діяльністю і готували б матеріал для екскурсоводів, долучаючись до розробки місцевих екскурсій.

Вже сьогодні настав час для розроблення проекту таких курсів, де б навчали створенню екскурсій саме патріотичного напрямку, до яких би були залучені як туризмологи та екскурсологи-теоретики, так і працівники туризму-практики, краєзнавці.

Кінцевим результатом мають стати регулярні екскурсії для дітей і молоді, пов'язані з українською історією і українською ідеєю. Мета таких курсів – зробити патріотичні екскурсії регулярними, привабливими, цікавими, масовими й популярними, з доступним викладенням матеріалу для будь-якої категорії екскурсантів, вмілим застосуванням поживаленням екскурсійного процесу, тобто анімаційної, інтерактивної компоненти, спрямованими на утвердження національно-патріотичної свідомості дітей та молоді, громадян України.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Нісімчук А. Педагогіка : підручник. К. : Атіка, 2007. 343 с.
2. Стьопіна О. Г. Виховання патріотизму у студентської молоді засобами мистецтва : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.07 «Теорія і методика виховання». Луганськ, 2007. 23 с.
3. Цифровий репозиторій Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/1844?show=full>

**ЗРОСТАННЯ ПОЗИТИВНОГО ІМІДЖУ УКРАЇНИ В СВІТІ  
В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ  
ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ЙОГО ВПЛИВУ  
НА ДИНАМІКУ ІНОЗЕМНОГО ТУРИЗМУ В МАЙБУТНЬОМУ**

*Данилюк А. М., доцент  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Палій А. О., студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Артеменко С. С., студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет*

24 лютого 2022 року Європу і весь світ сколихнула новина про початок російського вторгнення в Україну. Найбільше Україна вразила всіх своєю неочікуваною силою супротиву такому потужному ворогу як Росія. Попри гучні заяви Кремля взяти Київ за три дні Україна консолідувалася всі сили направила на боротьбу з ворогом, як силами ЗСУ, так і організувавшись в загони тероборони, ціла армія волонтерів від старого до малого прийшла на допомогу захисникам Вітчизни, постачаючи військовим від бронешлемів і обмундирування західного зразка, зброї і техніки до харчування, виготовлення і доставки предметів побуту, пошиву спецодягу, плетіння маскувальних сіток і кікімор тощо. Жителі міст, куди ступила нога окупанта, виходили на дорогу перед ворогом і виявляли протест, виготовляли коктейлі Молотова, намагаючись чинити спротив самотужки, діти іграшковими дронами виявляли ворожу техніку й передавали дані до ЗСУ і тероборони, люди виводили з ладу техніку, псуючи пальне тощо. На фоні героїзму українців невинні злочищення російських окупантів шокували світ, призвели до миттєвої реакції та активної допомоги біженцям. Держава Україна отримала масштабну моральну, матеріальну, гуманітарну та військову підтримку від країн світу. Висловлення кремлівських пропагандистів на російських каналах телебачення щодо бажання не лише зібрати втрачені імперські території, а й поповнити їх новими не залишили сумнівів у країн колишнього СРСР й соцтабору, інших держав, що Україна сьогодні є буфером на шляху окупаційної політики Росії в напрямку Європи. Війна порушила фінансові, продовольчі та енергетичні ринки, а отже і спустошила сферу туризму та спричинила шалену інфляцію по всьому світу. Туризм в Україні майже припинився, натомість ми спостерігаємо масову міграцію населення із небезпечних регіонів у безпечніші. Масовий виїзд українців закордон звичайно не пов'язаний з туристичною метою. Щоденними бомбардуваннями і ударами з іншої зброї ворог навмисно знищує історико-культурну спадщину, екскурсійні об'єкти і, в тому числі, туристичну інфраструктуру, росіяни вивозять не лише обладнання, а й художні цінності. Та, попри війну, що триває, держава думає про майбутнє, вже сьогодні плануючи вектори розвитку туризму після війни. Адже поступове звільнення українських

територій від російських загарбників та досвід країн, що були вимушені відновлювати сферу туризму після кризових ситуацій дають надію на відновлення всіх економічних сфер і повернення до мирного життя. І сьогодні настав влучний момент заявити про себе, як державу з великим туристичним потенціалом, серйозного гравця на ринку туристичних послуг. Тож формування позитивного іміджу України в світі є пріоритетним напрямком роботи. За останній рік світ дізнався про Україну як про сучасну європейську країну, де у 21 столітті почалася загарбницька війна, в якій вона виборює своє право на незалежність у найбільшій країні світу. Всім відома біблійна історія про Давида і Голіафа, в якій невеличкий Давид отримав перемогу над велетнем Голіафом. прогресивний демократичний світ прагне не просто спостерігати за розвитком майже біблійного сюжету, а, ставши на сторону Давида, бере в ньому участь, надаючи допомогу останньому. І сьогодні ми бачимо, що Президент України В. Зеленський – на обкладинці одного з найвпливовіших видань у світі ТІМЕ, він не сходить зі сторінок ЗМІ світу. Він та героїчний український дух стали людиною та символом 2022 року. Позитивний імідж очільника держави впливає на позитивний імідж самої держави. Однак позитивний імідж країни створюють і її громадяни: Головнокомандувач ЗСУ В. Залужний увійшов у ТОП-100 найвпливовіших людей світу, галицький гурт «Kalush Orchestra» переміг на Євробаченні, Нобелівську премію миру отримала українська організація «Центр громадянських свобод». Андрій Хливнюк, черкащанин, фронтмен топового українського гурту «Бумбокс» залишив тур США, повернувся в Україну, вступив в тероборону і на світанку 26 лютого на Софіївській площі обстріляної столиці у військовій амуніції зі зброєю в руках заспівав а капела куплет гімну УПА «Ой, у лузі червона калина». Відео цього приватного моменту попало в соцмережі, апісня набула широкої популярності. До відео музикант Девід Скотт із The Kiffness (ПАР) створив ремікс на підтримку України. З тією ж метою учасники легендарного британського рок-гурту Pink Floyd возз'єдналися вперше за 30 років, щоб записати пісню «Hey Hey Rise Up!» та кліп до неї, використавши відео зі співом Хливнюка. Автором кліпу для пісні Pink Floyd став режисер і сценарист Мет Уайткросс, а на обкладинці синглу національну квітку України – соняшник – зобразив кубинський художник Йосан Леон. 11 березня на офіційному сайті соліста рок-гурту Девіда Гілмора з'явилося повідомлення з різким засудженням вторгнення Росії в Україну й заявою, що всі записи Pink Floyd, починаючи з 1987 року, і всі сольні записи Девіда Гілмора з цього дня видаляються з цифрових платформ Росії та Білорусі. Зірки використовують свою славу, щоб привернути увагу до України, записуючи дуети, як поп-зірка Ед Ширан з українським гуртом «Антитіла» або створюючи пісні, як композитор Тревор Вестон на слова українського поета Сергія Жадана. Всесвітньо відомі рокери Scorpions змінили текст своєї найвідомішої пісні «Wind of change», викинувши звідти рядки про російську столицю й тепер співають: «Послухай моє серце, воно каже «Україна». У фіналі «Євробачення» соліст «Kalush Orchestra» Олег Псюк, порушуючи правила, закликав врятувати захисників Маріуполя з оточення на «Азовсталі». І організатори конкурсу відмовилися дискваліфікувати колектив, а Гугл-аналітика зафіксувала рекордний сплеск за

пошуком слів «Маріуполь» і «Азовсталь», а пісню гурту «Стефанія» сьогодні співає весь світ від професійних виконавців до звичайних аматорів в соцмережах. Сторіччя народної української щедрівки в обробці М.Леонтовича «Щедрик», яка стала міжнародним символом різдвяних свят широко відзначили в Карнегі-холлі за участю українського дитячого хору «Щедрик» з Києва та колективів і виконавців з США й Канади – країн з потужною українською діаспорою. У залі артистів вітали стоячи, повсюди майоріли синьо-жовті прапори. Такі прапори на підтримку України сьогодні мають в багатьох країнах світу. Сьогодні у світі мода на українське – зірки світової сцени та кіно, відомі спортсмени світу вдягають вишиванки і одяг в синьо-жовтих кольорах, виносять на сцену прапори України тощо. Багато відомих людей світу заявили про своє українське коріння, дав приклад пересічним громадянам. Словом і справами підтримали нашу країну голлівудські зірки українського походження Марина Мазепа, Іванна Сахно, Міла Куніс, Кетрін Винник та інші, видатні митці світу Мартін Скорсезе, Барбара Стрейзанд, Арнольд Шварцнегер, Шерон Стоун, Міккі Рурк, Річард Гір, Стінг, Мадонна та багато інших, відомі боксери, футболісти, художники тощо. Вони виступають волонтерами і донаторами на ЗСУ, фонди допомоги біженцям і дітям. Легендарний гурт «Metallica» зібрав для України мільйон доларів, а Ален Делон зізнався, що, якби був молодшим, то пішов би воювати за Україну. Вже під час війни нашу країну відвідали Анджеліна Джолі, Жан-Клод Ван Дамм, Джессіка Честейн, Бен Стіллер, Лієв Шрайбер, Шон Пенн та інші. Вони побували в місцях військових подій, спілкувалися з очевидцями, під час повітряних тривог переховувалися в бомбосховищах разом з пересічними українцями, чули від них їхні історії війни, кінорежисери мали змогу не лише побачити війну та наслідки звірств росіян в Україні на власні очі, а й зняти побачене на камери. Це може в перспективі послужити матеріалом для книг і кінострічок про Україну, привабити кінокомпанії до зйомок в Україні, а також стати основою кінотуризму. Ще вчора більшість людей світу не знала жодного українського міста, крім, можливо, столиці та Чорнобиля через техногенну катастрофу. Буча, Ірпінь, Гостомель, Херсон, Маріуполь, Харків, Бахмут – назви цих міст України сьогодні знає увесь світ. Сьогодні в пресі подається немало доволі оптимістичних прогнозів щодо розвитку туристичної сфери після нашої перемоги. Серед передумов – велика кількість туристичних атракцій на фоні цікавості світу до України. Вплив на масштаб як на в'їзного, так і виїзного туризму матиме швидкість відновлення інфраструктури та зростання рівня життя в державі. Особливостями сфери туризму сьогодні можна визначити: волонтерський характер менеджменту турбізнесу, перетворення ним туристичних підприємств і організацій на гуманітарні або волонтерські центри; вивчення місцевості та створення на туристичних маршрутах бомбосховищ та інших захисних споруд; мінімізація туристсько-екскурсійних маршрутів навколо стратегічних (державних і військових) об'єктів, як потенційно-небезпечних мішеней ракетно-бомбових ударів рашистів; тимчасова заборона пляжного та пішохідного туризму внаслідок триваючих військових дій (за прогнозами розмінування триватиме декілька років після перемоги) та наявності мінних полів та морських акваторій. Ця війна не має аналогів

у сучасній європейській історії, щоб провести коректну аналогію та оцінити можливий вплив на туристичний сектор. Як на приклад, посилаються на Хорватію, якій вдалося після війни швидко відновитися у якості туристично привабливої локації. Але бойові дії там були не настільки руйнівні, як в Україні. Вагомим фактором відновлення вже сьогодні можна визначити потенцію повоєнної держави провести стратегічну масштабну маркетингову кампанію на світових ринках та переорієнтувати уявлення про нашу країну, як руїну після бойових дій на безпечну локацію для мандрівок. Програми відновлення держави на майбутнє, які сьогодні розробляються Урядом, повинні включити й туристично-рекреаційну сферу. Вже сьогодні потрібно приступати до переговорів з готельними мережами світу, пропонуючи їм вихід в Україну, запрошувати до інтеграції в розбудову туризму після війни. Тільки за умови планування заздалегідь ми зможемо суттєво скористатись моментом, коли бойові дії завершаться, а інтерес до нас ще не вгас. Перспективними напрямками розбудови туристично-рекреаційної сфери в Україні після перемоги вважаємо:

- освітній туризм: у багатьох туристів виникає великий інтерес до місць, які стали пам'ятними маршрутами та повоєнними символічними місцями;
- вшанування певних місць в Україні, що можуть бути унікальними символами слави;
- наповнення фондів для відновлення України та створення конкретних програм і стратегій відновлення.
- культурний туризм: багатьма вітчизняними фахівцями з галузі туризму було прогнозовано повернення численних музичних, театральних та інших розважальних фестивалів саме на територію України.

Потоки іноземних туристів можуть бути пов'язані зі збирачами військових історій і трофеїв, сценаристів, що шукають цікавий матеріал для своїх творів (літературних творів, зокрема, п'єс і сценаріїв, відеоігор тощо). Можна розвивати військово-історичного, т.з. чорний і екстрім-туризм. В числі другого потоку можуть бути туристи, пов'язані з інвестиціями і відбудовою міст і сіл України. Вже 15 країн світу вже зголосилися взяти участь у майбутній відбудові, так відбудувати області після війни беруться: Німеччина – Чернігівську; Канада – Сумську; США та Туреччина – Харківську і т. д. Греція зголосилася збудувати в Маріуполі пологовий будинок, а Італія – драмтеатр. Британський архітектор і дизайнер Роберт Фостер має намір долучитися до відновлення другої столиці України – м. Харкова. Відвоювання Криму дозволить знайти іноземних інвесторів для відбудови курорту та справжньої перлини Чорного моря.

Та найбільше, що виграє Україна після війни – це відвоювання у Росії привласненої нею нашої історії; усвідомлення світом окремої від росіян, не спорідненої з ними національної самобутності українців; визначення України як країни з власним генетичним кодом, власною давньою історією, мовою, культурною спадщиною, народними звичаями і традиціями, в т.ч. гастрономічними, пісенними, святковими, родинними, побутовими. І саме це є і буде каталізатором світового інтересу до України і, як наслідок, збільшення туристичних потоків міжнародного туризму.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Після війни внутрішній туризм в Україні економічно сильно «просяде» згодом дещо зміниться – голова Держтуризму. URL: <https://interfax.com.ua/news/general/826786.html> (дата звернення 09.02.2023)
2. Подорожі та війна: якою буде туриндустрія після перемоги. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/07/21/689436/> (дата звернення 09.02.2023)
3. Вплив російсько-української війни на туристичну галузь в Україні та світі: що нас чекає в майбутньому. URL: <https://delo.ua/opinions/vpliv-rosiisko-ukrayinskoyi-viini-na-turistichnu-galuz-v-ukrayini-ta-sviti-shho-nas-cekaje-v-maibutnyomu-405634/> (дата звернення 09.02.2023)
4. Міжнародний імідж України: сучасний стан та перспективи розвитку. URL: <http://dspace.onua.edu.ua/handle/11300/14571> (дата звернення 09.02.2023)
5. Є чим пишатися і що показати світові – як позитивний імідж України формують в світі. URL: <https://kanal.com.tv/est-chem-gorditsya-i-chto-pokazat-miru-kak-pozitivnyj-imidzh-ukrainy-formiruyut-v-mire-video/> (дата звернення 09.02.2023)
6. Українська культура повоєнного часу URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Українська\\_культура\\_повоєнного\\_часу](https://uk.wikipedia.org/wiki/Українська_культура_повоєнного_часу) (дата звернення 09.02.2023)
7. Н. Гулій. Всесвітньо відомі актори й режисери, які підтримали та приїжджали в Україну за 10 місяців війни. URL: [https://kino.24tv.ua/svitovi-zirki-yaki-pidtrimali-ukrayinskiy-narod-priyizhdali-ukrayinu\\_n2226399](https://kino.24tv.ua/svitovi-zirki-yaki-pidtrimali-ukrayinskiy-narod-priyizhdali-ukrayinu_n2226399)

УДК 338.48-6:364.786:355.01](477)''2022/2023''

### **АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЩОДО СТВОРЕННЯ ТУРИСТИЧНИХ СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИХ ПРОГРАМ З РЕАБІЛІТАЦІЇ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ, ПОСТРАЖДАЛОГО ВІД ВІЙНИ**

**Данилюк А. М., доцент**

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Пелипась С. С., студент другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності «Туризм»,**

**Степанюк В. В., студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності «Туризм»,**

***Черкаський державний технологічний університет***

Війна завжди є однією з найбільш жорстоких та руйнівних подій, які можуть траплятися в історії держави. Російсько-українська війна не стала винятком. Вона спричиняє руїну в країні: геноцид населення, спустошення територій, розорення економіки, знищення інфраструктури і житлового фонду, пљундровання соціальної сфери, негативний, часом, руйнівний вплив на психологічний стан людей, змінює культурні традиції та спричинює інші проблеми. Як зазначила заступник Міністра охорони здоров'я України Ірина Микитчак: «На сьогодні ще одним важливим завданням для нас є психологічна реабілітація та підтримка українських громадян. Адже збереження психічного здоров'я українців – головна умова для майбутнього

відродження країни. Наслідки війни стосуватимуться як наших військовополонених, так і їхніх родин, поранених громадян, осіб, які втратили рідних або змушені залишати свої домівки, роботу та звичне щоденне життя. Через війну хтось перебував у полоні, а хтось зазнав насильства та пережив окупацію. Саме тому для того, аби допомогти людині перемогти цей біль, вистояти та пережити наслідки війни, за ініціативи першої леді України разом із МОЗ України та міжнародними партнерами формується Національна програма психічного здоров'я та психосоціальної підтримки» [5]. До реабілітації можна віднести такі заходи, як лікування (безкоштовне протезування, безкоштовні ліки й лікарські засоби) та психологічна реабілітація (санаторно-курортне лікування).

Психологічна реабілітація є діяльністю, яка націлена на регенерацію та допомогу діяльності людини у фізичній, емоційній, інтелектуальній, соціальній та духовній царині із використанням прийомів психологічної та психотерапевтичної допоміжної методики у вигляді психотерапії, психологічного консультування або першої психологічної допомоги. Метою проведення психологічної реабілітації є: збереження та відновлення психічного здоров'я, загального добробуту й якості життя, профілактика/попередження розвитку психічних та поведінкових розладів отримувачів послуг; подолання складних життєвих обставин; зниження частоти та тяжкості наслідків травматичних подій для психічного здоров'я особи; попередження інвалідності. Здійснення психологічної допомоги відбувається за наступними рівнями:

- перший – соціально-психологічна підтримка та супровід;
- другий – психологічна реабілітація;
- третій – комплексна медико-психологічна реабілітація.

Рівень, на якому отримувачу послуг повинні бути надані психологічні послуги, визначається за результатами психологічної діагностики з урахуванням життєвих обставин отримувача послуг та стану його здоров'я, психічного стану. Треба визнати, що станом на сьогодні в Україні безпомилкова і всеосяжна психологічна реабілітація воїнів, зокрема, ветеранів ЗСУ відсутня. Так державне психологічне сприяння їх реабілітації визначене двома шляхами: військово-госпітальне лікування в разі поранення та робота з психологом через направлення до нього через сімейним лікарем. Медичну допомогу надають 18 країн-партнерів, приймаючи українських пацієнтів, а саме: Німеччина, Франція, Ірландія, Італія, Данія, Швеція, Румунія, Люксембург, Бельгія, Іспанія, Португалія, Нідерланди, Австрія, Норвегія, Литва, Фінляндія, Польща, Чехія та Норвегія. За домовленістю вони приймають військових і цивільних осіб з комбінованими складними мінно-вибуховими травмами, опіками, онкохворих та таких, що вимагають спеціального лікування. Але цим пацієнтам, окрім лікування особливо важких поранень і захворювань, необхідна психологічна допомога й реабілітація. Серед них – військові і цивільні, що перебували в місцях бойових дій; військовополонені і звільнені з полону цивільні громадяни; мешканці як окупованих, так і не окупованих територій, які зазнали бомбардування і артобстрілів; сім'ї загиблих героїв і родини ветеранів війни; а також окрема категорія – діти війни. Тож українські фахівці, формуючи сьогодні разом з міжнародними партнерами Національну програму психічного здоров'я та

психосоціальної підтримки, повинні всі зусилля спрямувати на повномасштабне надання постраждалим реабілітаційної, в тому числі, компетентної психологічної допомоги, на створення в кожній громаді спеціалізованих осередків психологічної підтримки та допомоги. Передбачити Програмою проведення експертного аудиту за участю фахівців ВООЗ, який послужить фундаментом моделі системи з надання допомоги; створення її покрокового плану реалізації та розгляду у широкому колі представників професійної спільноти, експертів, лідерів громадської думки; побудову системи навчання, сертифікації, моніторингу якості підготовки психологів, психотерапевтів, лікарів-психологів, які працюють у системі більшості міністерств; навчання сімейних лікарів, психологів, соціальних працівників і працівників освіти щодо швидких методик психологічної підтримки; укладення реєстру як фахівців, так і їх методик, систематизування інформації, розроблення проекту з перенавчання та перепідготовки кадрів у сфері реабілітації, шляхів їх залучення і реалізації проекту. Потреба у психологах зростає, і надалі їх допомоги потребуватимуть не лише бійці й ветерани війни, а й члени їх сімей, люди, що проживали в умовах тимчасової окупації й ті, у кого в зону окупації потрапили члени родин, мешканці прифронтових територій та внутрішньо переміщені особи. Сьогодні фахівці лише наближаються до вивчення запитів на психологічну підтримку таких категорій громадян, заходи щодо допомоги й їх психологічної реабілітації тільки починають аналізуватися і плануватися. Також нині у зоні уваги реабілітологів – працівники внутрішніх справ, МЧС, РЕС, будівельники, електрики, журналісти тощо, які працювали під час війни в надскладних екстремальних і травматичних умовах, майже на лінії зіткнення. Вже сьогодні психологи прогнозують складнощі в інтеграції до соціуму та відновленні стосунків колишніх сусідів з деокупованих територій, які повертаються у зруйновані домівки з тими, хто залишався на місці, переживши жахи війни. Проблеми реінтеграції в мирне суспільство, пристосування до мирного життя очікуються у громадян, присвятивши себе потребам фронту і постраждалим від війни, звиклим працювати в умовах ризику і самопожертви, зокрема, у волонтерів, що втратили бізнес та робочі місця, військових медиків і рятувальників, практичних психологів і священників, в т.ч. капеланів тощо. Саме реадaptaція такої категорії вже завтра має посісти вагоме місце в системі соціально-психологічної реабілітації. Перші враження після повернення з одного світу в інший не сприяють оновленню сил, а, навпаки, посилюють травматизацію, підштовхуючи до добровільного усамітнення. Рееadaptaція відбувається поетапно. Перший етап – шоківий, далі нерозуміння мирного довкілля переходить в етап несприйняття реальності, люті й роздратованості, самоізоляції. І тільки з часом за умов підтримки близьких і рідних, давніх друзів людина, змучена «криками» пам'яті і картинами війни, вступає в наступний етап реадaptaції, навчаючись бачити іншу реальність, мирне буття, де життя йде далі – з хрестинами й весіллями, де надаються земельні ділянки, будуються будинки, започатковуються старт-апи. Сприйняття навколишнього світу поволі змінюється, втрачає гіпертрофовану жорсткість, й однозначність. Життєвий світ повільно видозмінюється, переструктурується, втрачаючи нещадність і однозначність. Зубожілий комунікативне середовище знову насичується



людьми, що ставляться з увагою і розумінням, підтримкою і витримкою, тими, хто сприяє опануванню себе й інтеграцій в суспільство, професію тощо. Час життя, який спочатку неначе зупинився раптом рушає і поступово набирає обертів, світ і майбутнє набувають масштабу, перспектив, сповнюючи бажаннями і мріями, проектами і задумами, а сьогоднішня викликає цікавість і мотивує до життя.

Існують різні підходи до реабілітації людей, постраждалих від війни. Проте, в пригоді може стати і туризм за умови розробки і впровадження спеціальних туристичних соціально-психологічних програм. Зрозуміло, що перші етапи реадaptaції постраждали повинні пройти з професійними психологами, під їх пильною увагою і опікою. Тож бажано розпочати реадaptaцію з санаторно-курортних закладів. Проте вже на цьому етапі може бути підключена туристична анімація з особливою екскурсійною програмою, арт-терапією, прогулянковою програмою, в яку можуть бути включені походи на природу, збір трав і ягід, приготування фіточаїв, концерт бардівської пісні біля вогнища, вечори спогадів тощо. Звісно, що анімаційна група має пройти спеціальну психологічну підготовку для роботи з таким контингентом. На наступному етапі цю роботу можуть підхопити і туристичні центри або центри психологічної реабілітації й оздоровлення за умов наявності спеціально підготовлених фахівців-аніматорів (можливо з числа таких же військових, які пройшли адаптацію). З кожним наступним етапом програма повинна урізноманітнюватися. Мають додаватися ігрові заходи, наприклад, квест-екскурсії, малі олімпіади, ігри типу «Козацькі забави». Може бути задіяна і музично-пісенна анімація, наприклад, фестиваль патріотичної пісні, конкурс «Козацькому роду нема переводу» тощо. Один із методів реабілітації – зцілення через творчість. Тому доцільними будуть і різноманітні майстер-класи від малювання, ліплення, вишивання до бойового гопака, участі у фестивалі народної пісні. Екскурсійні програми бажані з елементами анімації і рольовими іграми. Обов'язково поряд (якщо не відразу, то на певному етапі) до участі в програмі мають долучитися і члени родини постраждалого, тож доцільними будуть конкурси родинної творчості. А всі туристично-анімаційні заходи (пізнавально-оздоровчі, культурно-оздоровчі, спортивно-оздоровчі і комплексно-оздоровчі) повинні бути направлені на поступове втягнення реабілітанта у активну дію, співпрацю, комунікацію, командну взаємодію, від пасивної форми поступово до активної. Якщо на першому етапі перед організаторами стоїть завдання зняти посттравматичний стрес та депресію, заспокоїти зболілу душу, розкріпачити не тільки м'язи, а й психосоматику, то на заключному етапі стоїть задача пробудити азарт, ініціативу, спрагу до активного життя.

Ці програми мають бути створені з урахуванням особливостей кожної категорії, базуватися на підтримці й допомозі компетентних державних організацій та установ, які мають відповідний досвід і компетенції. На сьогодні в країні є гострий запит на психологів-реабілітологів, які покликані надати допомогу у визначенні потреб й інтересів цільової аудиторії, виробленні рекомендацій і врахуванні усіх чинників при створенні програм.

## ЛІТЕРАТУРА:

1. Kravchenko O. Physical Support of People with Disabilities: Professionals' Training. Social Work and Education. 2021. Vol. 8. No. 1. P.116–128
2. Герасимова Е. М., Доній Н. Є., Тополь О. В. Соціальна робота зі спеціальними групами клієнтів : навч. посіб. Чернігів : ЧНТУ, 2021. 153 с.
3. Горбунова В. В. Сприяння соціального оточення відновленню та зростанню особистості при посттравматичних станах та розладах. *Наука і освіта*. № 5. 2016. С.40–44.
4. Гуцуляк Н. М., Корнівська М. М., Матейчук Н. Г. Особливості соціальнопсихологічної реадaptaції демобілізованих військових. *Організаційн апсихологія. Економічна психологія* 2020. № 1 С.17–26
5. Дмитренко В. МОЗ: лікування та реабілітація українців, які постраждали від війни – безоплатні. URL: <https://www.telegraf.in.ua/kremenchug/10111151-moz-likuvannja-ta-reabilitacija-ukrajinciv-jaki-postrazhdali-vid-vijni-bezoplatni.html/>

УДК 338.488.2:338.124.4

## РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ПІД ВПЛИВОМ КРИЗОВИХ ЯВИЩ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Базилевська А. В.**, студентка III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Дикий А. О.**, студент III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

На сучасному етапі розвитку економіки слід виділити індустрію гостинності як одну із ключових елементів туристичного ринку, який стрімко розвивається у світі. Величезна кількість готелів різного формату й специфіки функціонування щодня обслуговує велику кількість клієнтів, формує об'ємний сегмент ринку праці на території країни розташування готелю, сприяє впровадженню нових, інноваційних сервісів, тим самим підвищуючи швидкість і якість обслуговування клієнтів на підприємствах індустрії гостинності [2, с. 77].

Актуальність дослідження обґрунтована тим, що недавнє поширення COVID-19 сильно вплинуло на індустрію туризму: готелі реєструють рекордні втрати в бізнесі й доходах. Несподівані ринкові зрушення, викликані поширенням нового коронавірусу, змусили власників готелів по усьому світу задуматися, що робити і як реагувати на поширення COVID-19 і вплив необхідних заходів безпеки. Криза туризму, пов'язана з коронавірусом, – одне з найважчих випробувань для світової туристської галузі за десятиліття [1].

Пандемія, що виникла у зв'язку з поширенням нової інфекції COVID-19, є безпрецедентною ситуацією, яка вплинула на всі сфери життя практично в кожній країні. Більш за все постраждалим сектором економіки став туризм,

у тому числі готельний бізнес і авіасполучення. Основні стратегічні дії в сфері гостинності в найближчій перспективі будуть спрямовані на вирішення насущних проблем і забезпечення або розширення нових можливостей для бізнесу.

Труднощі в бізнесі відчувають зараз власники й представники всіх об'єктів розміщення, але навіть у цих умовах у найбільшій зоні ризику виявилися дорогі мережеві готелі.

Купівельна спроможність потенційних туристів знижується, і сегмент недорогого розміщення буде в найближчому майбутньому найбільш затребуваним (головне – пережити нинішні труднощі) [3, с. 242].

Саме тому вже зараз ідуть розмови серед готельєрів про зниження вартості номерів після кризи для сегмента тризіркових готелів до 20 %. Через зниження купівельної здатності населення, частина потенційних клієнтів готелів не зможе зробити плановані поїздки. У той же час туристські потоки поповняться відпочиваючими, які раніше їздили за кордон.

У власників готелів з'явилася можливість переосмислити бізнес-процеси, взаємодія з партнерами й знайти нові ринки й сегменти гостей. Умови форс-мажору, викликані карантинними заходами, дозволять по новому оцінити своїх партнерів і укладені контракти. На скільки насправді гнучкі їхні умови, чи йдуть партнери на компроміс, чи можливо домовитися про зміни в роботі й розрахунках. Зараз є можливість оновити коло партнерів без загрози безперебійного обслуговування гостей.

Поки готельне підприємство не працює в повному обсязі, можна замінити критично важливі системи. У готелю вистачить часу на їхню установку й налагодження, а також навчання персоналу роботі в нових системах. Зараз багато програм мають відкриті API, що дозволяє буквально зібрати всі потрібні компоненти разом.

Враховуючи невизначеність, готельні компанії почали вживати дії, які могли б мінімізувати негативні наслідки пандемії. Вони впроваджують гнучкі політики скасування або переносу бронювань, міняють правила програм лояльності й вводять інші заходи, які допоможуть більш швидко й точно реагувати на потребі клієнтів.

В умовах, що склалися виникла гостра необхідність у реалізації наступних заходів, спрямованих на підтримку й подальше відновлення галузі: значне фокусування зусиль, ресурсів і заходів підтримки держави на розвитку пріоритетних туристських територій, на тлі підвищення їх інвестиційної привабливості; подальша популяризація місцевих туристичних напрямків; полегшення податкової політики для найбільш постраждалих секторів економіки; введення пільг і стимулів для забезпечення підтримки бізнесу; продовження терміну дії віз, отриманих до пандемії іноземними туристами в рамках заходів, спрямованих на відновлення в'їзних потоків після відкриття державних кордонів і відновлення авіасполучення між країнами.

Узагальнюючи вищезазначене, можна сказати, що кризові явища є переломним моментом в діяльності суб'єктів господарювання на кожному життєвому циклі підприємства [8, с. 18].

На сьогоднішній день криза, пов'язана з пандемією COVID-19 та війною, змусила індустрію гостинності вийти із зони комфорту та намагатися знайти інноваційні шляхи розвитку та діяльності. Для того, щоб індустрія гостинності повністю відновилася після кризи, її слід реанімувати упровадженням різного роду інновацій. Вирішити це питання можна багатьма шляхами. Але головними шляхами підтримки мають стати: державна підтримка у даній сфері, поліпшення сервісу, а саме у сфері гостинності, та посилення інформаційної компанії в мережі Інтернет.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні. URL: <https://thepage.ua/ua/real-estate/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus>.
2. Григор'єва О. В., Міщенко А. Ю. Кризові явища в економіці та їх прояви на підприємстві // Науковий вісник Ужгородського національного університету, 2017. Випуск 13, частина 1. С. 76–79.
3. Єгорова О., Артеменко Г. Проблеми малого бізнесу України під час пандемії коронавірусу. Модернізація економіки: сучасні реалії, прогностичні сценарії та перспективи розвитку: матеріали міжнародної науковопрактичної конференції (м. Херсон, 28 квітня 2020 р.). Херсон : ФОП Вишемирський В. С., 2020. С. 241–243.
4. Карпенко С. Український готельний бізнес vs коронавірус: хто кого? *Академія гостеприимства*. 2020. № 02. С. 31–39
5. Кифяк В., Паламарек К. Питання розвитку готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки*. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. I (81). С. 148–159.
6. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / М-во освіти і науки України; Н. В. Лохман [та ін.]; наук. ред. Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 170 с.

УДК 711.455:615.8](477)

### КОНЦЕПЦІЯ ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ КОМПЛЕКСІВ В УКРАЇНІ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Логвинюк А. Ю.**, студент III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Панченко А. І.**, студентка III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Санаторно-курортні заклади – це заклади охорони здоров'я, що розміщені на території курортів та забезпечують населення послугами із лікувальною, профілактичною та реабілітаційною метою, та з використанням природних лікувальних ресурсів.

До категорії санаторно-курортних закладів належать: санаторії, пансіонати з лікуванням, санаторії-профілакторії, бальнеогрязелікарні, бальнеологічні лікарні, бальнеофізіотерапевтичні відділення, курортні поліклініки [1].

Україна є найбільшою країною в Європі за кількістю санаторно-курортних закладів. На території України працює досить розвинена система санаторно-курортних закладів, яка представлена санаторіями, санаторіями-профілакторіями, курортними поліклініками, пансіонатами з лікуванням, бальнеогрязелікарнями. Форма власності даних закладів поділяється на наступні типи: державна – 40 %, колективна – 55, приватна – 0,8, власність міжнародних організацій – 4,2 % [2].

У 2011 році на території України нараховувалось 741 санаторно-курортний закладів. Провідними лікувально-профілактичними установами на курорті є санаторії. Кількість закладів санаторно-курортного напрямку становить 453 (61,13 %), із них 167 – дитячих, санаторіїв для хворих на туберкульоз – 90, із них для дітей – 48. За функціонуванням до санаторіїв наближаються також пансіонати з лікуванням. Таких в Україні 55 (7,42 %). Другі за кількістю заклади – це санаторії-профілакторії – 224 (30,23 %). На території України також налічується три курортні поліклініки (0,4 %) і 6 (0,81 %) бальнеологічних лікарень, грязелікарень та ін. [3].

Протягом останніх 17 років, за статистичними даними, загальна кількість санаторно-курортних закладів було зменшена на 31,5 %, тобто з 1068 до 732. Менш за все це торкнулось санаторіїв. Їх кількість зменшилась на 7,36 % – з 489 до 453. Коливання показників спостерігалось в період з 1995 по 2007 рік, але в подальшому відбувалось зниження цих даних. Схожа картина з пансіонатами з лікуванням. Їх кількість за 17 років знизилась на 11,3 % – з 62 до 55. Також спостерігається коливання показників. Кількість санаторіїв-профілакторіїв, які належать підприємствам, поступово зменшувалась та скоротилась за останні 17 років у 2,3 рази ( з 517 до 224).

За статистику, розподіл санаторно-курортних закладів по території України дуже нерівномірний. Так на першому місці, з великим розривом є лідером Львівська область із 63 закладами (8,5 %). Також значна кількість закладів (більше 5 %) у Київській – 46, Дніпропетровській – 45 та Одеській – 41 області. У цих 6 регіонах знаходиться більше половини всіх санаторно-курортних закладів України. Невелика кількість цих закладів у Кіровоградській – 7 (0,94 %), Сумській – 8 (1,1 %), Чернівецькій – 8 (1,1 %) та Волинській – 9 (1,2 %) областях [4].

Скороченню закладів даної сфери сприяють, перш за все, в організаційні недоліки управління, моральні і фізичні зношеності матеріально-технічної бази, недостатнє фінансування, низькі конкурентоспроможні здатності госпрозрахункових підприємств, тому більша половина санаторно-курортних закладів України є збитковими.

Для споживачів санаторно-курортних послуг головним стимулом є підняття цін. Можливо зростання вартості санаторно-курортних путівок є

однією з умов сьогодення, однак бажано покращувати і якість пропонованих послуг в цих закладах. На сьогодні підвищення вартості путівок призводить до зменшення завантаженості санаторіїв (в середньому 18–20 % на рік), але ці дані не впливають на покращення матеріально-технічної бази санаторіїв або покращення якості пропонованих послуг.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Розвиток санаторно-курортних закладів України. URL: <http://international-relations-tourism.karazin.ua/themes/irtb/resources/34ed0a287257b6f7d99285f3de123508.pdf>
2. Санаторно-курортні (оздоровчі) заклади України. URL: [https://tourlib.net/books\\_history/fedorchenko631.htm](https://tourlib.net/books_history/fedorchenko631.htm)
3. Санаторії та курорти України. URL: [www.sankurort.ua/uk/sanatoriums](http://www.sankurort.ua/uk/sanatoriums)
4. Статистика послуг та соціальних програм. URL: [http://www.ukrstat.org/uk/druk/katalog/kat\\_u/publposl\\_u.htm](http://www.ukrstat.org/uk/druk/katalog/kat_u/publposl_u.htm)

УДК 330.34-043.2:338.488](477)

### СУЧАСНА СТРАТЕГІЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ В УКРАЇНИ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ІНДУСТРІЮ ГОСТИННОСТІ

**Куракін О. Б.**, *старший викладач  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Бороненко М. О.**, *студент IV курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Калина С. В.**, *студент IV курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Сучасна стратегія соціально-економічного розвитку України передбачає комплексні заходи для забезпечення стійкого економічного зростання та соціального благополуччя громадян країни. Крім того Україна зосереджена на розвитку інфраструктури, привабливої для іноземних інвесторів, підвищенні ефективності державного управління, збільшенні заробітної плати та покращенні якості життя громадян.

У рамках цієї стратегії Україна зосереджується на розвитку індустрій, таких як інформаційні технології, туризм, аграрна сфера, авіація, енергетика та інші. Це дозволяє залучати іноземних інвесторів та збільшувати обсяги експорту, що сприяє зростанню економіки та зменшенню безробіття.

Однією з галузей, які безпосередньо відчувають вплив сучасної стратегії соціально-економічного розвитку, є індустрія гостинності. Україна має значний потенціал у галузі туризму, що забезпечує можливості для розвитку готельного та ресторанного бізнесу, а також інших послуг, пов'язаних з туризмом. Для підвищення конкурентоспроможності галузі, Україна здійснює

ряд заходів, спрямованих на покращення якості послуг, підвищення рівня обслуговування, залучення інвестицій та розвиток інфраструктури.

Основні напрями такої стратегії можуть включати такі елементи:

- розвиток цифрової економіки та створення сприятливих умов для електронної комерції та інноваційних технологій;
- підвищення ефективності державного управління та боротьба з корупцією для забезпечення стійкого економічного розвитку та підвищення довіри громадян до влади;
- розвиток інфраструктури та підвищення якості життя населення шляхом реконструкції доріг, енергетичних мереж та інших комунікацій, а також підвищення рівня доступності медичних та освітніх послуг;
- запровадження ефективної системи соціального захисту населення, яка забезпечує соціальну справедливість та рівні можливості для всіх верств населення;
- сприяння розвитку малого та середнього бізнесу, зокрема готельно-ресторанного та туристичного, який є основою економіки країни та забезпечує збільшення кількості робочих місць та підвищення доходів населення;
- збереження та підтримка екологічно чистого середовища для життя, розвитку гостинності та для населення;
- розвиток міжнародного співробітництва та вступ до європейських та світових інтеграційних структур з метою забезпечення підвищення конкурентоспроможності економіки України та розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Загалом, сучасна стратегія соціально-економічного розвитку в Україні має потенціал для розвитку індустрії гостинності, яка може стати важливим джерелом доходу для країни.

Одним із важливих елементів стратегії є розвиток інноваційної економіки та підтримка стартап-компаній, що може сприяти створенню нових робочих місць та залученню інвестицій в економіку країни.

Також важливим напрямком є розвиток екологічної економіки та збереження природних ресурсів. Україна є однією з країн, що знаходиться в екологічно складному регіоні, тому необхідно приділяти достатню увагу захисту довкілля та забезпеченню екологічної безпеки.

Крім того, важливим елементом стратегії є розвиток кластерної політики та регіонального розвитку, який сприятиме розвитку економіки в окремих регіонах країни та забезпечить більш рівномірний розподіл ресурсів та доходів між різними регіонами.

Україна також активно співпрацює з міжнародними партнерами та організаціями, такими як Європейський Союз та Міжнародний валютний фонд, щоб залучити додаткові інвестиції та забезпечити ефективну підтримку розвитку країни.

Усі ці елементи разом становлять стратегію соціально-економічного розвитку України, яка спрямована на створення сприятливих умов для сталого економічного зростання та підвищення рівня життя населення.

Відзначимо, що для успішної реалізації такої стратегії необхідна активна державна політика, спрямована на створення сприятливих умов для підприємництва та інвестицій, розвиток інфраструктури та соціальної сфери, підвищення рівня освіти та науки, а також підвищення ефективності державного управління та боротьба з корупцією.

Сучасна стратегія соціально-економічного розвитку України також передбачає активну участь громадян та громадських організацій у формуванні та впровадженні політики держави, а також залучення іноземних інвестицій та технологій для забезпечення сталого економічного розвитку.

На сьогоднішній день Україна активно працює над реалізацією такої стратегії та впроваджує ряд реформ у різних сферах життя країни з метою підвищення її конкурентоспроможності та соціального благополуччя населення.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. № 325/95-ВР в редакції Закону від 18.11. 2003 р. № 1282-IV.
2. Кифяк В. Ф. Організація туризму: [навч. посібник]. Чернівці: Книги-XXI, 2008. 344 с.
3. Школа М. І. Розвиток туристичного бізнесу: [навч. посіб.]. Чернівці: Книги-XXI, 2007. 292 с.
4. Українсько-польський туристичний портал. URL: <http://www.tourism-carpathian.com.ua/>
5. Сайт міністерства аграрної політики. URL: <http://www.minagro.gov.ua/>

УДК 338.488.2(477)"364"

#### **СПОСОБИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ**

**Куракін О. Б.,** *старший викладач  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Камінський М. О.,* *студент IV курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Гордєєва В. С.,* *студентка IV курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет*

Розвиток послуг розміщення ринку у 2020 році зазнав значних змін.

На початку 2022 року відбулася і продовжується російська агресія проти України, наслідками якої стали людські втрати, втрати в інфраструктурі, економічних сферах, у тому числі в готельній.

Поступове звільнення окупованих територій дає можливість прогнозувати швидке повернення до мирного життя. Тому, для відновлення



позицій України на міжнародному ринку послуг у післявоєнний час підприємства повинні шукати нові шляхи для просування та реалізації власних послуг розміщення.

Послугами засобів розміщення користуються офіційні особи, внутрішньо переміщені особи, біженці тощо. Враховуючи зазначене вище, можна підсумувати, що клієнтами готельних підприємств можуть бути не тільки особи, які що подорожують з метою відпочинку, а й інші категорії населення. Тобто для військових є можливість створення певних місць для їх відновлення. Надання місць для ночівлі спеціалізованими засобами розміщення є вторинною функцією, а первинною є будь-яка інша спеціалізована функція:

- лікування і профілактика захворюваності військових із застосуванням таких природних чинників, як клімат, море, мінеральна вода, лікувальні грязі в оздоровчих (санаторно-курортних) закладах;

- відновлення психологічного стану військових;

- переміщення військових – у громадських засобах транспорту, де є спальні місця;

- організація конференцій, семінарів – у конгрес-центрах задля практики допомоги військовим або ж людям, які завдали втрат за час війни.

Санаторно-курортні заклади пропонується поділяти на спеціалізовані (санаторій, санаторій-профілакторій, курортна поліклініка, бальнеолікарня, грязелікарня, реабілітаційний центр), в яких функція санаторно-курортного лікування, профілактики, оздоровлення первинна, основна, базова, та загальнооздоровчі (пансіонат, будинок відпочинку, база відпочинку), де ця функція – вторинна, неосновна, другорядна, тобто мається на увазі поділення структур розміщення на рівні, спочатку йдуть місця для лікування та відновлення військових, а далі – місця, де буде підтримуватися те, що було зроблено в санаторіях, реабілітаційних центрах.

Слід відмітити, що табори праці та відпочинку і конгрес-центри можуть розміщувати не тільки осіб, основною метою яких є рекреація, а й інші категорії населення, зокрема військовослужбовців, які після службових завдань потребують відпочинку. Крім того, для переміщення та ночівлі військових або людей, що постраждали від війни, можна використовувати транспортні засоби, наприклад, автобуси, мікро-автобуси.

Для військових потрібно створити табори для їх відновлення, в кожному повинні бути місця для лікування тих чи інших поранень, як було вже сказано вище, це санаторії і подібні заклади, екстрені засоби зв'язку, спортивні майданчики для відпрацювання вправ (реабілітація), та кожен номер, в якому вони будуть жити, треба оснащувати новими видами меблів, особливо для людей з обмеженою діяльністю внаслідок війни. Слід запровадити також створення конференц-залів для проведення зустрічей з психологом для відновлення морального та психологічного стану військових.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Іванова Л., Вовчанська О. Особливості маркетингових інтегрованих комунікацій на ринку туристичних послуг. URL: <https://repository.ldufk.edu.ua>
2. Вілісова К. С., Беркут О. В. Використання технологій штучного інтелекту в управлінні: переваги і загрози. URL: <http://www.spilnota.net.ua/ua>.
3. Новикова В. І. Санаторно-курортна сфера: інфраструктура складова, стан розвитку в Україні. *Географія та туризм*. 2011. Вип. 16. С. 93–102.

УДК [338.48-6:61]-027.63](477)

### ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКОРДОННОГО МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

**Старинець О. А.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Шпира Л. Є.**, студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Питання організації закордонного медичного туризму з кожним роком набуває все більшої актуальності, адже у всьому світі спостерігається тенденція зростання інтересу туристів до лікувально-оздоровчого туризму, не є винятком й Україна.

Згідно з даними Міністерства охорони здоров'я, щорічно понад 150 тисяч громадян України виїжджає за кордон для отримання медичних послуг. Зважаючи на особливості географічного положення, доступність цін на ринку медичних послуг, якість діагностики та лікування, українці найчастіше виїжджають на лікування до таких країн як Ізраїль, Туреччина, Німеччина, Таїланд і Північна Корея. Адже лікувальний туризм в цих країнах не лише забезпечує високоякісну медичну допомогу, яка є значно ефективнішою ніж в Україні, а ще й дає змогу повноцінно відпочити та пройти реабілітацію.

Організація лікування за кордоном є доволі складним та затратним процесом, тому зазвичай пацієнти звертаються до спеціальних фірм, які займаються організацією поїздки за кордон, у інших випадках користуються послугами операторів, які надають всю необхідну інформацію про медзаклади в тій чи іншій країні.

Перед поїздкою за кордон з метою отримання медичних послуг пацієнти мають усвідомлювати всі ризики та переваги медичного обслуговування в тій чи іншій країні. Обираючи закордонний медзаклад слід з'ясувати наявність досвіду роботи з іноземними клієнтами установи, його авторитет та міжнародну акредитацію. Також слід детально ознайомитися з усіма вимогами щодо перебування та надання послуг медичними закладами за

кордоном, адже кожна країна встановлює власні умови щодо прийому та лікування іноземних пацієнтів. Аби уникнути ситуації порушення прав закордоном, слід знайти об'єктивну інформацію про:

- можливість отримання попередніх консультацій на території України;
- умови проходження медичних оглядів;
- наявність акредитованих посередників;
- всі етапи і тривалість лікування;
- методи лікування та медичні препарати, що будуть застосовуватися;
- форми оплати за отримані послуги;
- умови проживання клієнта та осіб, що його супроводжують.

На сьогодні в Україні досі відсутні механізми впливу на діяльність посередників, що надають медичні послуги, тому перше, про що слід подбати перед виїздом закордон з метою отримання медичних послуг – це страхове забезпечення процесу лікування. Варто пам'ятати, що правовідносини між пацієнтом і клінікою, а також між пацієнтом і посередником, який надає послуги з лікування за кордоном, повинні бути оформлені у формі письмового договору, доповненого планом лікування.

Також для здійснення в'їзду до обраної країни обов'язково мають бути у наявності такі документи:

- закордонний паспорт;
- документи, які містять інформацію про стан здоров'я пацієнта, його медична картка;
- спеціальний дозвіл лікаря на перевезення хворого;
- оформлене страхування для пацієнта та осіб, що його супроводжують.

Варто зазначити, що у разі виникнення труднощів з отриманням лікувальних послуг закордоном, громадяни України можуть звертатися за допомогою до спеціальних закордонних дипломатичних установ для отримання інформації щодо законодавства країни перебування або ж з метою відновлення порушених прав.

Отже, громадяни України, що прагнуть виїхати за кордон для отримання лікувально-оздоровчих послуг повинні подбати про правовий аспект, який регулюється на державному та міжнародному рівнях, для отримання всієї необхідної інформації та оформлення документів краще звернутися до відповідних установ.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Статистичні дані. URL: <https://krayina.com/blog/news/medichniy-turizm>
2. Рекомендації громадянам України щодо виїзду закордон з метою лікування. URL: <https://antalia.mfa.gov.ua/rekomendaciyi-gromadyanam-ukrayini-yaki-mayut-namir-otrimati-medichni-poslugi-za-kordonom>
3. Перелік необхідних документів для отримання медичних послуг закордоном. URL: <https://frankfurt.mfa.gov.ua/konsulski-pitannya/faq/peretin-kordonu-ukrayini>

## **ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ВОДНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ**

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Пархоменко М. О.**, студент IV курсу спеціальності «Туризм»,  
**Волошина І. С.**, студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Потенціал розвитку водного туризму в Україні досить значний. В Україні налічується близько 163 річки довжиною понад 100 кілометрів.

Зауважимо, що на сьогодні, в умовах війни, актуальним є питання розвитку можливостей водного сполучення України з Європою через притоки Дунаю та Вісли до Дніпра, Придністров'я, Південного Бугу тощо.

Морські рекреаційні ресурси України представлені узбережжями теплих Чорного й Азовського морів. Завдяки невеликій глибині та сприятливим літнім температурам узбережжя Чорного моря є сприятливим для організації дозвілля. Зауважимо, що, на жаль, на сьогодні територія узбережжя Херсонської, Миколаївської, Запорізької та Донецької областей – окуповані російськими загарбниками, що значно зменшує потенціал розвитку водного туризму в Україні.

До основних позитивних факторів, які впливають на розвиток водного туризму в Україні, належать:

- значні водні ресурси;
- прекрасні краєвиди України;
- наявність попиту на водний туризм.

До проблем розвитку водного туризму віднесено:

- недостатнє рекламно-інформаційне забезпечення;
- слабе управління культурою туризму;
- низька якість послуг, що надаються.

Особливостями водного туризму в Україні є:

- вибір цільових рекреаційних і пізнавальних об'єктів;
- визначення маршруту, його протяжності і тривалості;
- розробка графіка походів;
- вибір оптимального варіанту матеріального, а також технічного забезпечення, правильне комплектування груп;
- вибір засобів пересування (човни, байдарки, каное та інше);
- вибір меню і раціону харчування;
- розподіл обов'язків кожного члена групи.

Водний туризм корисний не лише для відпочинку і відновлення сил, для здоров'я приносить користь заняття водною фізкультурою. Зауважимо, що

одним із таких видів оздоровчої фізичної культури є заняття веслуванням. Вплив свіжого повітря, а також морської води і сонця, зумовлюють оздоровчий ефект.

При систематичних заняттях водним туризмом, зокрема веслуванням, удосконалюються фізичні якості людини, а саме сила, витривалість, швидкість, оскільки для виконання гребка необхідні спритність, гнучкість, координація, відчуття рівноваги.

Тренування допоможуть при лікуванні хвороб серцево-судинної та дихальної систем, можуть посилити обмінні процеси, а також позитивно впливають на нервову систему та емоційний стан. Заняття веслуванням позитивно впливає на загальний рівень фізичного здоров'я та психологічного настрою. Зауважимо, що заняття водними видами спорту можуть бути корисними для реабілітації українських військових, а також тимчасово переміщених осіб.

В умовах окупації значної частини морських узбереж особливо актуальним є розвиток річкового водного туризму. Зокрема, долина Південного Бугу є перспективним районом для інтенсивної рекреації з урахуванням наявних водних ресурсів. Важливе значення для водноспортивного туризму мають також каньйонні річки Поділля та гірські річки Карпат.

Таким чином, з початку повномасштабного вторгнення водний туризм у країні скоротив свою діяльність і вважається малорозвиненим. Через загрозу замінування озер, річок та морів у прифронтових територіях водний туризм заборонений.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Водний туризм – Рекреаційна географія – Навчальні матеріал. URL: [https://pidru4niki.com/18421120/turizm/vodniy\\_turizm/](https://pidru4niki.com/18421120/turizm/vodniy_turizm/) (дата звернення: 30.11.2022).
2. Стан та проблеми розвитку водного туризму. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/bondarenko9.htm/](https://tourlib.net/statti_ukr/bondarenko9.htm/) (дата звернення: 30.11.2022).
3. Водний туризм в Україні: сучасний стан. URL: <https://ua-referat.com/uploaded/vodnij-turizm-v-ukrayini-suchasnij-stan-ta/index3.html/> (дата звернення: 30.11.2022).

# НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

---

УДК [338.488.2:642]:338.48-44(202)

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНОГО БАРУ

**Беляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Бойко Д. С.**, студент другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

У закладах громадського харчування, зокрема й у барах, вигідним стає впровадження відповідних інновацій, що є результатами діяльності, яка спрямована на вдосконалення виробничих та інших процесів, послуг і продуктів для задоволення зростаючих ринкових потреб [1].

У межах цього дослідження, перш за все, варто перелічити такі інноваційні технології, як доповнена реальність, роботизація, тепан-шоу, інтерактивний бар, інтерактивне електронне меню, застосування QR-коду, інтерактивний стіл. Наразі технологія «доповнена реальність» ще не дуже розвинена, але завдяки їй застосуванню можна навести на певну мітку камеру свого смартфона та побачити 3D-модель будь-якої страви з меню, що дає можливість докладно розглянути її та вирішити, чи варто робити замовлення [2].

Роботизація дозволяє застосовувати різноманітні види обслуговування споживачів. Важливо брати до уваги той факт, що роботи поділяються на декілька видів, які стосуються, зокрема, праці з гостями та на кухні.

В Україні ситуація з технологіями розвивається не так швидко, як, наприклад, у США: кіоски самообслуговування і роботи – ще далеко не масове явище [2].

Тепан-шоу – новий вид кухарського мистецтва, який набирає все більшої популярності у відвідувачів ресторанів, основною особливістю якого є те, що прямо перед очима гостей шеф-кухар готує страви на розпеченій, ідеально гладкій плиті [2].

Інтерактивний бар або iBar є також досить популярною інноваційною технологією. Це – унікальний винахід, технологія майбутнього, яка є доступною нам вже сьогодні. Інтерактивна барна стійка є сенсорною панеллю, яка обладнана повнокольоровим екраном, що працює на основі технології «мультитач». Причому реагує інтерактивний бар не лише на легкий дотик рук, а й на рухи. Фактично йдеться про інтерактивний екран, який служить для відображення відео-ефектів, характер та інтенсивність яких продиктовані наявністю предметів на стійці та людською поведінкою. Інтерактивне електронне меню є ефективним каналом зв'язку між ними і дозволяє адміністрації ресторану швидко його редагувати і вносити нові страви [3].

Іншим вагомим проривом у ресторанному бізнесі є винахід QR-коду. Це відкрило нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній та споживачів. З його допомогою до відвідувачів можна донести значний обсяг інформації у вигляді тексту, цифр, URL-адрес, календарів, схем, зображень і т.д. QR-код, розміщений на врученому клієнту рахунку, – це ефективний рекламний хід [3].

Інтерактивний стіл – це сучасне мультимедіа рішення, що дозволяє уважно вибрати страву, прочитати про неї необхідну інформацію, зробити миттєве замовлення, яке відправиться відразу на кухню; змінити оформлення самого столу, переглянути відеоролики або включити онлайн-трансляцію приготування відповідної вечері [4].

Отже, в ресторанному бізнесі активно розпочалася епоха ІТ-технологій, коли враховується, що ресторанний бізнес, зокрема й послуги в барах, – це не тільки продаж страв і напоїв, а можливість цікаво провести дозвілля та ознайомитися з новаціями. Інтерактивні технології – це майбутнє ресторанного бізнесу й сьогодні саме на них буде побудована робота більшості успішних закладів.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Мікляєва Н. О. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9809/1/%D0%9C%D1%96%D0%BA%D0%BB%D1%8F%D1%94%D0%B2%D0%B0.pdf> (дата звернення 5.12.2022).
2. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. Міністерство з питань стратегічних галузей промисловості України. Державна інноваційна фінансово-кредитна установа. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjutyj-restaurantnij-biznes/> (дата звернення 10.12.2022).
3. Створіть безконтактне меню по QR-коду для вашого закладу. URL: [https://qrconnect.online/?gclid=Cj0KCQiAi8KfBhCuARIsADp-A57\\_XzNuAsti86q0SOz-jcht2aухW4dsXzUZTpB4i8BW4hhtJu0nVxgaAhdhEALw\\_wcB](https://qrconnect.online/?gclid=Cj0KCQiAi8KfBhCuARIsADp-A57_XzNuAsti86q0SOz-jcht2aухW4dsXzUZTpB4i8BW4hhtJu0nVxgaAhdhEALw_wcB) (дата звернення 10.12.2022).
4. Українські сенсорні столи для ресторанів запрацювали у Львові та Києві. URL: <https://tokar.ua/read/22206> (дата звернення 10.12.2022).

УДК [338.488.2:642]:338.48-44(202)

#### РОБОТОТЕХНІКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Дудка В. В.**, студент другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Сьогодні тема роботів залишається популярною, адже стрімкий розвиток техніки в значній мірі вдосконалив функціональність та практичність роботів-помічників. Варто зазначити, що не завжди фінансові

можливості готельно-ресторанного комплексу дають можливість придбати останні моделі роботів.

Для дослідження значення робототехніки в готельно-ресторанних закладах розглянуто досвід японських ресторанів і готелів щодо застосування робототехніки. Так, зокрема, «KettyVKettyBot» продовжує традицію мінімалістських конструкцій компанії «Pudu Technology». Невеликі габарити та нахилений вперед С-подібний корпус дозволяють роботу проходити в проміжках шириною всього 55 см, що робить його ідеальним помічником у місцях зі складним багатолюдним середовищем [1]. Розташований по центру екран із рекламним контентом має значний та зручний кут огляду для клієнта. Рекламні матеріали можна розміщувати в області екрана, який можливо відповідно до потреб налагоджувати, що дозволяє використовувати нові привабливі канали комунікації для компанії [1].

Роботи полегшують роботу персоналу, особливо їх застосування в готельно-ресторанних комплексах стало в нагоді під час пандемії. Певні модифікації роботів використовувались в медицині, наприклад, «Puduktor 2». Ця модель має розпилювач антисептика для обеззараження приміщення. Також наявність бактерицидних ламп сприяє ефективному знищенню бактерій та вірусів.

Роботи в ресторані в значній мірі можуть сприяти полегшенню роботи персоналу. Наявність роботів-офіціантів також є маркетинговим ходом. Так, наприклад, враховуючи, що діти мають схильність до чогось цікавого, роботи – саме те, що може привернути їх інтерес і мотивацію відвідувати саме заклад з роботами-помічниками. Проте в світовій практиці є випадки, коли роботи не справлялися з поставленими перед ними завданнями. Про це, зокрема, пише «Inspired» із посиланням на «The Wall Street Journal» [2].

Прикладом недостатньо ефективного застосування роботів під час обслуговування клієнтів став готель «Henn na Hotel», що відкрився у 2015 році в Японії та вперше почав їх використовувати на різноманітних видах робіт. Готель розташований у місті Уруясу, який знаходиться в околицях столиці Японії та приймає багатьох туристів, які приїхали заради токійського «Діснейленду». У зв'язку зі скаргами відвідувачів щодо неякісного обслуговування роботами на початку 2019 року половину роботів довелося звільнити [2]. Натомість роботів замінили люди, які оперативно та якісно вирішували не тільки поточні завдання, але й запобігали конфліктним ситуаціям під час обслуговування гостей готелю. Одним із висновків щодо причин недостатньо ефективного використання роботів у даному випадку було те, що їх програмне забезпечення необхідно більш часто оновлювати, враховуючи потреби вибагливих клієнтів [3].

Таким чином, зважаючи на досвід керівників роботизованого готелю, потрібно звертати увагу на нові види роботів та оновлювати їх, що, в свою чергу, вимагає більших вкладень фінансів, й тому керівництво готелю приймає на роботу людей. Необхідною умовою є купівля сучасних «девайсів» та роботизованих установок, які схожі за своїм функціоналом із роботами, що



здіяні у виробничих процесах різних галузей промисловості. Наприклад «Pisnic» – автоматичний виробник піци. Особливий процес випікання піци можна автоматизувати в цій системі, починаючи з розмазування соусу, додаючи сир, потім додаючи пепероні та ще три інших інгредієнти. Робот також випікає піцу. Робот може виробляти сотні піц за годину лише за допомогою одного оператора [4].

Відоме застосування й робота «Саллі», який спеціалізується на приготуванні салатів. Цей особливий робот може допомогти мережам швидкого харчування розширити власне меню та додати салати, не наймаючи додаткового персоналу та не змінюючи нічого на кухні.

Цікавим є досвід застосування й міні-пекарні, побудованій та спроектованій компанією «Wilkinson Baking Company», яка є повністю автоматизованою системою випічки хліба. Пекарня може змішувати, формувати та випікати, що дозволяє продавати хліб гарячим і свіжим безпосередньо споживачам подібно до торговельного автомату. Варто зазначити, що міні-пекарня може видавати 10 хлібин в годину [4].

Майстерність приготування гамбургерів та картоплі належить роботу «Miso Robotics». Система робота включає платформу «Miso Analytics», яка застосовує функції для покращення якості їжі завдяки приготуванню страв точно так, як це визначено в її базі [4].

Ще один робот-офіціант «ACUR-C» японської компанії «Smile Robotics» є автоматичним роботом для подачі та збору посуду в ресторанах, клініках, готелях тощо. Девайс рухається автономно між столами, піднімаючи таці робототехнічною рукою та повертаючи їх назад на кухню [4].

Отже, рішення про залучення роботів в готельно-ресторанну справу повинно бути зрілим та зваженим. Найкращими роботами в ресторані варто вважати ті, що задіяні в приготуванні страв, адже швидкість приготування відіграє вирішальну роль в часи масового напливу відвідувачів. Керівники, які обрали певний вид роботів, також повинні ознайомитися з переліком витрат на його обслуговування, як технічне, так і програмне. Таким чином для застосування роботів варто оцінювати потреби та можливості закладу (економічні, соціальні, маркетингові тощо).

## ЛІТЕРАТУРА

1. Робот-офіціант та адміністратор з екраном для показу реклами. URL: <https://www.pudurobotics.com/ru/product/detail/kettybot> (дата звернення 5.12.2022).
2. Роботизований готель у Японії звільнив половину роботів, щоб найняти замість них людей. URL: <https://happymonday.ua/ru/robotyzovanyj-gotel-zvilnyv-polovynu-robotiv> (дата звернення 10.12.2022).
3. Роботизований готель в Японії. URL: <https://politeka.net/uk/news/431552-robotizirovannyj-otel-v-yaponii-dinozavru-porte-i-roboryby-video> (дата звернення 10.12.2022).
4. Роботи, які автоматизують ресторанну індустрію. URL: <https://posteat.ua/news/10-robotiv-yaki-avtomatizuyut-restorannu-industriyu/> (дата звернення 10.12.2022).

## **ПАКОДЖЕТИНГ: ІННОВАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Бишовець Л. Г.**, *старший викладач  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Ковмір А. Д.**, *студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»  
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Клименко М. А.**, *студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»  
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Існує багато типів інновацій, які можна застосовувати в повсякденному житті для оптимізації результатів, кожна з яких має різну мету; серед них – руйнівні, поступові та рішучі. Інновація – це все, що пропонує альтернативу чомусь, що робиться певним чином, приносить економічні та поведінкові вигоди, вирішує проблеми або робить повсякденне життя людей більш практичним. Це може бути пов'язано з продуктом, послугою, процесом, ринком, засобами виробництва, технологією або будь-чим іншим, що викликає зміни, які стають стійкими та необхідними.

Кожна компанія хоче впроваджувати інновації, виділятися на ринку та пропонувати найкраще своїм клієнтам, співробітникам і партнерам. Компанії повинні вийти із зони комфорту та підійти творчо до розробки нових продуктів.

У сучасній кулінарії використовують різні інноваційні технології: «Су від», «Молекулярна кухня», «Смокінг гон», «3-D принтер, який створює їжу», «Пакоджетинг» та ін. Впроваджувати інновації означає виходити за межі та перевершувати очікування зацікавлених сторін і ринку. Для цього потрібні швидкість, якість і точність. Продуктові інновації допомагають компаніям залишатися релевантними на своєму ринку та продовжувати рости та вдосконалюватися з часом [1].

Пакоджетинг (льодоміксинг) – це технологія, яка отримала свою назву від пристрою для процесу гомогенізації фірми RASOJET.

Апарат RasoJet (пакоджет) – подрібнювач високого класу. Це пристрій, у якому різні продукти набувають однорідного стану. Сутність процесу льодоміксингу полягає в тому, що заморожені при мінус 22 °C протягом 24 годин продукти перетворюються на ультра гладку, дрібнотекстуровану, пюреподібну масу і зберігаються в такому вигляді при температурі –12...–15 °C. Вона є ідеальною для заморожених десертів [2].

Особливість пакоджетингу полягає в тому, що заморожений продукт дробиться в найдрібніші частки без додавання будь-яких сполучних речовин. Зазвичай гомогенність продукту досягається за допомогою різних добавок. Натуральною добавкою є ячний білок, але сучасні технології

використовують і хімічні речовини для адгезивного ефекту. Якщо подивитися на упаковку ковбасних виробів, сосисок або паштетів, то крім м'яса можна побачити у складі багато всього зайвого та шкідливого для здоров'я. Після обробки у апараті РосоJet жодних добавок не потрібно. Наприклад, якщо заморозити на 24 години м'ясний фарш, подрібнити в гомогенізаторі, а потім помістити в герметичний спеціальний рукав і відварити протягом години при температурі 130–140 °С, можна отримати ідеальний ніжний, смачний та корисний паштет.

Секрет пакоджетингу полягає в тому, що супер міцної конструкції ніж для подрібнення має дуже високу швидкість обертання (2000 оборотів у хвилину), яка не дозволяє продукту розтанути. Ніж обробляє продукт шар за шаром, повільно опускаючись, зверху вниз, під тиском 1,2 бара. Продукти глибокого заморожування однакові за структурою, тому їх можна ідеально змішати. Суміш набуває гладкої консистенції, яку неможливо отримати при використанні будь-якого іншого обладнання. За цією технологією можна готувати морозиво, сорбети, легкі муси, повітряні паштети, котлети, овочеve та трав'яне пюре для супів та соусів [2].

У процесі льодоміксингу посилюється природний аромат продуктів. У результаті виходить страва ідеальної консистенції, що має насичений натуральний смак. Це ще одне підтвердження того, що при використанні цього процесу можна уникнути втрат. Необхідно зазначити також і про економію часу та праці при використанні пакоджетингу, адже менше ніж за 4 хвилини можна отримати 1–1,2 л подрібненої фракції, або стограмову порцію за 20 секунд [3].

Технологія приготування страв з використанням апарату РосоJet досить проста. Наприклад, щоб приготувати сорбет з ананасу потрібно спочатку почистити та порізати його на кусочки, перекласти все до контейнеру та залити соком (без добавок та консервантів), переставити контейнери в морозильну шафу і залишити на 24 години. Діставши контейнери, їх потрібно помістити до чаші апарату РосоJet. При виготовленні широкого асортименту страв використовують декілька контейнерів.

Сучасні ресторани, що пропонують споживачам широкий асортимент оригінальних та корисних страв, застосовують у своїх закладах пакоджетинг. Шеф-кухар та амбасадор української кухні в різних країнах світу Ковриженко Юрій Сергійович так говорив про цю технологію: «Для мене пакоджет – це інструмент, без якого неможлива теперішня кухня. Ніщо не дає такої текстури соусам і однорідності мусам, а вибір сорбетів важко собі представити» [2]. Чудово розкриває технологію РосоJet, наприклад, паштет із гусячої печінки з варенням із соснових шишок. Отримана закуска характеризується відмінною консистенцією, оптимальною температурою подачі та максимально природним смаком.

Можна з впевненістю стверджувати, що пакоджетинг як інноваційну технологію опанували справжні професіонали кулінарної справи сучасних закладів ресторанного господарства. Результатом використання унікального апарату став широкий асортимент оригінальних страв високої якості.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Що таке інноваційний продукт і чому він важливий? URL: <https://nulab.com/learn/design-and-ux/what-is-product-innovation-and-why-is-it-important/>
2. Все про технологію пристрою PacoJet (Пакоджет). URL: <https://ekvi.net/ua/vse-o-tekhnologii-ustroystva-pacojet-pakodzhet/>
3. Пакоджетинг (льдомиксинг). URL: <https://molekula-food.ru/pakodzheting-ldomiksing>

УДК [338.487:658.8]:640.43

### **СУЧАСНІ СПОСОБИ ЗАЛУЧЕННЯ СПОЖИВАЧІВ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Бишовець Л. Г.**, *старший викладач*

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Шолька О. В.**, *студентка I курсу спеціальності «Харчові технології»*

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*

**Лановська А. В.**, *студентка I курсу спеціальності «Харчові технології»*

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*

**Черкаський державний технологічний університет**

Одним з найбільш стрімко розвиваючих секторів ринку послуг в Україні є ресторанний бізнес. У динаміці свого зростання він випереджає багато галузей народного господарства. Нові концепції і тренди в ресторанному бізнесі допомагають втримати постійних та залучити нових гостей, підвищити їх лояльність, збільшити середній чек на клієнта, а також залишитися конкурентоспроможними.

Інноваційна політика в сфері ресторанного господарства спрямована на підвищення ефективності використання науково-технічного потенціалу підприємств, оновлення існуючих і створення нових технологій в ресторанній індустрії з урахуванням світового досвіду, активізацію процесів комерціалізації наукових розробок, користування соціальними мережами та інше.

Сучасні інноваційні технології ресторанного бізнесу можна розділити на кілька груп, враховуючи функції, що виконують заклади ресторанного господарства:

– інновації виробництва (сировина, технології та устаткування, організація праці, кадри);

– інновації обслуговування (методи та форми, матеріально-технічна база, послуги);

– інновації управління підприємством (автоматизовані системи, інформаційні технології, соціальні мережі, програми лояльності, реклама).

Способи залучення споживачів кожен заклад ресторанного господарства вибирає самостійно, враховуючи свої можливості. Пріоритетним завданням для

керівництва є налагодження стосунків із споживачами таким чином, щоб вони були схильні відвідувати саме цей заклад, тобто проявили свою лояльність.

У ринкових умовах конкурентні переваги ресторанного закладу забезпечуються за рахунок таких основних моментів:

- місця розташування;
- унікального меню;
- якісного обслуговування клієнтів;
- програм лояльності.
- реклами та іміджу закладу.

Найпопулярнішим способом залучення відвідувачів веб-сторінки в Інтернеті вважається банерна реклама. Вона є потужним інструментом іміджевої реклами. Використовуючи пошукову систему Google, значна частина потенційних клієнтів ресторанних послуг може легко відстежити популярність того або іншого закладу харчування [2].

Якісна продукція та сервіс закладу ресторанного господарства є запорукою його популярності у споживачів. Проте, без впровадження інновацій у виробництві та обслуговуванні годі й думати про збільшення відвідувачів.

Вчені виділяють основних п'ять напрямків інноваційного розвитку процесів у ресторанному господарстві:

- розширення асортименту сировинної бази (введення біологічно-активних добавок, використання продуктів вторинної переробки (морепродукти та соєві продукт), екзотичних продуктів та ін.);
- використання прогресивних галузевих технологій;
- застосування автоматизованих систем контролю та управління;
- впровадження модних течій: креативна, еkleктична, вегетаріанська, ф'южн та інші кухні, соєві ресторани;
- розробка конкурентоспроможного асортименту кулінарної продукції високої якості.

Теперішній стан економіки в умовах загострення конкурентної боротьби вимагає від українських підприємств ресторанного господарства значної інноваційної активності. Для цього необхідно застосовувати прогресивні форми і методи обслуговування, проводити модернізації екстер'єру та інтер'єру закладів, використовувати високотехнологічне обладнання, підбирати професійний персонал, використовувати Інтернет-технології тощо.

Сучасні заклади ресторанного господарства надають багато додаткових та інноваційних послуг. Вони використовують живу музику, організовують дитячі кімнати, бронюють онлайн столики на визначений час та визначене місце в торгівельному залі, приймають замовлення по електронному меню в Інтернеті, організовують доставку продукції додому.

До інновацій в ресторанному сервісі відносять:

- створення концептуальних підприємств ресторанного господарства;
- розширення мережі віртуальних ресторанів, які працюють через Інтернет;

- приготування страв у присутності відвідувачів;
- організацію обслуговування за системою кейтеринг, включаючи обслуговування вдома;
- впровадження мерчендайзингу (збуту продукції і послуг) [1].

В Україні м. Львів є лідером за кількістю і за якістю концептуальних закладів ресторанного господарства. Місто багате ресторанами незвичних форматів, запорукою успіху яких є оригінальна ідея з чітким бізнес-планом. До таких закладів належать «Криївка», «Мазох-кафе», «Старий трамвай». Для останнього за старими світлинами відновили і збудували вагончик, для чого спеціально викупили призначену для брухту колісну базу старого трамваю. Ідейно «Криївка» пов'язана з історією УПА, а «Мазох-кафе» – з еротичною тематикою. У сюжеті CNN «Мазох-кафе» визначили як один з найбільш незвичних закладів світу.

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «смарт кафе». Вони можуть розташовуватися в центрі міста або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, окрім часу.

На виготовлення певних видів страв (зазвичай, фірмових страв закладу) у спеціально облаштованій зоні поширюється організація відкритого виробництва «Front-cooking» у закладах ресторанного господарства. Наприклад, у кафе-сироварні «Мацоні» (м. Київ) відвідувачі можуть безпосередньо спостерігати процес приготування хачапури в печі та шоті в тандирі. Професійність персоналу під час презентації особливостей грузинської кухні надає закладу унікальності, а відвідувачам – бажання заглянути сюди ще не один раз [3].

Відвідування грузинського ресторану «Suluguni» в центрі Києва схоже на поїздку до друзів в замський будинок. Майстер своєї справи, грузинський шеф-кухар Сосо Квірікеїшвілі, зачаровує гостей відкритим приготуванням традиційних грузинських основних закусок, соусів, страв на мангалі і наливки. Традиційний грузинський колорит є щирим сусідом з сучасним інтер'єром та атмосферою закладу.

Ресторан «ODESA» – це місце, де панує любов до своєї країни та її гастрономічних скарбів. Меню «ODESA» – це ода різноманіттю й багатству української кухні. Його родзинка – оригінальні сезонні страви. Тридцять кілометрів канату, вдале зонування та 9-річні рослини на лампах – унікальні елементи, які вирізняють «ODESA» з-поміж інших закладів столиці.

Задоволення від відвідування ресторану «Marlin» з грецьким і європейським середземноморським меню доповнюють відкрита кухня і 16-метровий акваріум з акулами і екзотичними океанічними рибами, що відділяє гостей від міської суєти.

Для поціновувачів італійської кухні в Києві працює ресторан «Variano». Головна особливість закладу – відкрита кухня, на якій готують вишукані італійські страви.

Схильність до купівлі продукції та послуг конкретних закладів харчування може бути досягнуто за допомогою брендингу, позиціонування і проведення програм лояльності. Лояльні клієнти частіше відвідують ресторанні заклади і готові залишити там більше коштів. Лояльним відвідувачам притаманно рекомендувати заклад своїм родичам, друзям і знайомим.

Серед програм лояльності популярними є картки знижок, бонуси, купони для клієнтів та ін. Так, наприклад, у київському ресторані «Soprano. Roof terrace» при замовленні на суму 1000 грн. кожен гість має право отримати «Картку постійного клієнта», яка надає знижку у 5 %. При накопичуванні загальної суми замовлень до 30000 грн. відвідувач ресторану отримує дисконтну картку класу VIP, яка гарантує знижку 15 % [4].

Київський ресторан «Слов'янський двір» розробив дисконтну програму для студентів. Вона дозволяє молодим людям значно зекономити кошти. Для участі у дисконтній програмі необхідно зробити замовлення на суму від 50 грн., заповнити спеціальну анкету та пред'явити студентський квиток. Знижка 20 % на постійній основі надається тільки після активації карти та за умови пред'явлення студентського квитка. Акція не обмежена в часі [5].

Майже всі сучасні ресторани надають знижки різних відсотків відвідувачам, які святкують свій день народження. Основна умова акції – наявність паспорта.

Таким чином, висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу спонукає сучасних рестораторів до постійного пошуку нових способів залучення клієнтів, які дозволять привернути увагу та зацікавленість споживачів та забезпечать конкурентоспроможність закладу.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності ресторанного господарства : *Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля*. № 16 (205). 2013. С. 224–228. URL: [file:///C:/Users/user/Downloads/VSUNU\\_2013\\_16\\_44.pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/VSUNU_2013_16_44.pdf)
2. Рекламна діяльність підприємств ресторанного господарства в умовах мережних технологій. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/sklyar2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/sklyar2.htm)
3. Ресторани з відкритою кухнею. URL: [https://reston.ua/kyiv\\_topics/lyubit-edu-na-viduluchshie-restoranyi-kieva-s-otkryitoy-kuhney](https://reston.ua/kyiv_topics/lyubit-edu-na-viduluchshie-restoranyi-kieva-s-otkryitoy-kuhney)
4. Спецпропозиції URL: <https://soprano-terrace.com/diskontni-kartki>
5. Дисконтні картки для студентських розваг. URL: <https://ua.kursoviks.com.ua/diskontni-kartki-dlya-studentskikh-rozvag>

# СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

---

УДК 640.441.011.2:339.137](477.46)

## ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА КАВ'ЯРЕНЬ М. ЧЕРКАСИ

**Бишовець Л. Г.**, *старший викладач*  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Артюшенко А. О.**, *студентка I курсу спеціальності «Харчові технології»*  
*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Кафе – це заклад ресторанного господарства, у якому пропонують широкий асортимент страв нескладного приготування, кондитерські вироби і напої, застосовується метод самообслуговування або обслуговування офіціантами. Згідно визначенню ДСТУ 4281:2004 «кав'ярня – це різновид кафе з різноманітним асортиментом кави» [1].

Кафе-кава (кав'ярня) пропонує споживачам широкий асортимент кавових напоїв і є спеціалізованим закладом ресторанного господарства. У меню включають відомі усім напої: кава натуральна, еспресо, капучино, американо, лате, по-східному, раф, глясе тощо. Як альтернативу кавовим напоям у кав'ярні споживачам можуть запропонувати власні фірмові та інші напої – від соків до міцних алкогольних напоїв.

Кав'ярні є одним з прибуткових напрямів ресторанного бізнесу. Українці є великими поціновувачами кави. За даними кавових експертів вилілено три хвилі поширення кав'ярень, починаючи з 20-х років 20 сторіччя у світі та з 90-х років в Україні. З 2013 року в Україні почали активно відкриватися кав'ярні третьої хвилі, які стали відноситися до кави як до продукту зі своїм характером та обличчям. А ще вони стали впроваджувати індивідуальний підхід до кожного відвідувача, що забезпечує наявність у закладі досвідченого бариста, який з легкістю може підібрати необхідні складові напою з урахуванням побажань клієнта.

Сучасні Черкаси стрімко розвиваються в напрямку надання послуги харчування у різноманітних закладах: ресторанах (у тому числі з національною кухнею), кафе, барах, піцеріях та ін. Вагому частину серед них займають кав'ярні. Власники кав'ярень розробляють концепцію свого закладу, а задуманий асортимент страв виготовляють професійні кулінари та кондитери. Кав'ярні набули популярності завдяки особливим фірмовим напоям, оригінальним десертам та незвичайним закускам.



Кількість кав'ярень у м. Черкаси з року в рік зростає, що створює здорове конкурентне середовище, яке стимулює до:

- пошуку і використання інновацій в обслуговуванні;
- вдосконалювання техніки і технології виробництва;
- використання сучасного обладнання;
- підвищення якості продукції;
- зниження собівартості і ціни реалізації;
- орієнтування на попит споживачів;
- нових форми управління.

Для виживання та розвитку за високої конкуренції на ринку послуг кав'ярням необхідно концентрувати увагу не тільки на поточних проблемах, а й працювати над довгостроковою стратегією для подальшого розвитку [2].

Досліджуючи конкурентне середовище кав'ярень м. Черкаси, необхідно спочатку виокремити мережеві заклади різних рівнів, так як вони мають певну перевагу, обумовлену особливостями діяльності та розвитку. Перелік мережевих кав'ярень м. Черкаси представлений у таблиці 1.

**Таблиця 1. Перелік мережевих кав'ярень м. Черкаси**

№ з\п	Назва закладу	Рівень мережі	Кількість закладів, од.
1.	Скандинавське кафе «Fika»	світова	1
2.	Львівська майстерня шоколаду	національна	1
3.	Дім Кави	національна	2
4.	Lviv Croissants	національна	2
5.	AROMA KAVA	національна	1
6.	Фабрика кави	місцева	4
7.	Шо там?	місцева	3
8.	Cult Coffee	місцева	2

Як видно з таблиці, у Черкасах відкрито багато кав'ярень, відомих по всій Україні. Проте, підприємці Черкас пропонують до уваги поціновувачів кави і місцеві мережі.

Прикладом стрімкого розвитку є міська мережа кав'ярень «Шо там?». На сьогодні в Черкасах уже працює три таких заклади. Два останні відкриті в самому центрі міста та мають більші площі торгівельних залів. Кав'ярня користується популярністю різних категорій споживачів: службовців, студентів, мам з дітками. Заклад має оригінальний екстер'єр та інтер'єр, затишну атмосферу, яку створюють привітні бариста та офіціанти. Родзинкою меню закладу біля парку «Юність» є крафтові натуральні наливки із свіжих ягід.

Усе частіше споживачі віддають перевагу тим закладам, в яких можна як насолодитися улюбленим напоєм, так і придбати додому каву в зернах або свіжозмелену. У цьому напрямку в Черкасах працюють такі мережі, як «Дім Кави», «Фабрика кави», «Львівська майстерня шоколаду».

«Фабрика кави» ростерія – перша кав'ярня-палярня в Черкасах. З 2014 року в маленькій кав'ярні у самому центрі міста почали смажити каву та

першими в місті запропонували гостям каву свіжого обсмаження. Нині «Фабрика кави» – мережевий заклад. Зелені зерна з кавових ферм Центральної Америки, Сальвадору, Нікарагуа та Гондурасу обсмажуються на сучасному обладнанні (турецький Has Garanti 5 та польський Coffed15 ростери) у великому окремому цеху, що забезпечує сировиною чотири кав'ярні міста. Кав'ярні працюють тільки із свіжообсмаженим зерном, мають в асортименті кілька сортів кави, дають можливість відвідувачам придбати зернову каву, а також надають консультації з приготування кавових напоїв [3].

У центрі міста Черкаси відкрито заклад всеукраїнської мережі «AROMA KAVA». З 2016 року такі кав'ярні з'явилися у понад 45 містах України. Відвідувачам пропонують широкий асортимент продукції за доступними цінами [4].

Черкаси стали містом, у якому дуже люблять каву та смаколики до кави. У місті відкрито два заклади національної пекарні-кав'ярні Lviv Croissants. Вони пропонують відвідувачам окрім кави різноманітний асортимент круасанів із можливістю самостійного вибору начинок з меню додатків. А ще компанія підтримує соціальні проекти: співпрацює з Фондом «Tabletochki»; запустила благодійну програму «Кораблик добра» спільно з Благодійним фондом імені Кузьми Скрябіна; інвестувала кошти в український фільм «Король Данило»; підтримує різнопланові студентські і спортивні ініціативи [5].

Одним із улюблених місць відпочинку черкащан та гостей міста є кафе-кав'ярня Чашка Espresso Bar. Це стилізований заклад, де майже скрізь є чашки: плафони для лампочок, підставка для серветок і ємність для розрахунку. У інтер'єрі домінує червоний колір. Кав'ярня має розширене меню, тому тут можна снідати, обідати та вечеряти, смакуючи яечні, йогурт з гранолою, домашні супи, сендвічі, гаспачо, паніні, млинці, панкейки з беконом і солоні пироги. Є й цікаві десертні пропозиції – чорничний і йогуртовий торт, ягідний тарт, чізкейк-снікерс, горіхові еклери власного виробництва. З напоїв черкащанам пропонують раф-каву, лате-карамель, gibraltar coffee, фільтр-каву та ін. Кавові напої прикрашають цікаві малюнки з пінки.

Останнім часом значну популярність у Черкасах отримали кав'ярні на колесах та кав'ярні вуличного стилю, наприклад, «Coffee to go» чи «Coffee hab», де дуже швидко можна придбати каву з собою. Ціни на каву у них, зазвичай, низькі.

Необхідно зауважити, що у Черкасах на сьогодні дійсно висока конкуренція серед закладів, що пропонують такий відомий та улюблений для багатьох напоїв – каву. Варто відзначити також і інші кав'ярні, такі як «Кавник», «Філіжанка», «EDISON Coffee», «Bakery», «Франс.Уа», «ЛасКава», «Кав'ярня», «Caffeine», «Mr.Coffe», «Sova» та ін. [6].

Як бачимо, кавовий бізнес став перспективним напрямком діяльності для черкаських підприємців через поширення кавової культури та обізнаності споживачів у даній сфері, тому вони не бояться відкривати нові заклади. Сучасні кав'ярні визнають каву особливим продуктом і готують її на якісно новому рівні з індивідуальним підходом до кожного клієнта, забезпечуючи конкурентоспроможність закладу.

## ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 01.07.04]. Держспоживстандарт України. 10 с.
2. Огляд ринку кав'ярень. URL: <https://franchising.ua/stattya/1359/oglyad-rinku-kavyaren%20/>
3. Фабрика Кави ростерія. URL: <https://fabrykakavyrosterija.ua/about/>
4. Українська мережа кав'ярень №1. URL: <https://franch.aromakava.ua/>
5. Львівські круасани. URL: <https://lvivcroissants.com/ua/about/>
6. Сервіс для пошуку місць та послуг. URL: <https://guide.in.ua/city-category-search/cherkasy/5/5>

УДК 640.43:004.77

### ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Бишовець Л. Г.**, *старший викладач  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Слободяник А. М.*, *студентка III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет*

Останнім часом соціальні мережі стали дуже популярними як на території України, так і у світі в цілому. З кожним днем все більше користувачів мережі Інтернет розпочинають свою активну діяльність у соціальних мережах, які входять до переліку найвідвідуваніших сайтів інтернет-користувачами. Неможливо уявити розвиток сучасного суспільства без соціальних мереж – структури, що ґрунтується на взаємодії індивідів поміж собою та обміні інформацією.

Суспільна або соціальна мережа – це соціальна структура, утворена організаціями або індивідами. Вона відбиває розмаїття зв'язків між ними через всілякі соціальні взаємовідносини.

Розвиток сучасного ресторанного закладу неможливо уявити без реклами і PR. Ресторанна діяльність є динамічною, постійно відкриваються і закриваються різноманітні заклади. В умовах зростаючої конкуренції ресторани заклади проводять різні рекламні і PR-акції в соціальних мережах [3].

Визначимо основні завдання, які реалізуються під час здійснення рекламної діяльності ресторану в соціальних мережах:

- інформування потенційних клієнтів про ресторан;
- формування позитивного іміджу;
- проведення спеціальних заходів;
- підвищення лояльності клієнтів.

Сучасні відвідувачі ресторанних закладів знаходять всю необхідну інформацію в Інтернеті. До їхніх послуг сайти окремих ресторанних закладів,

різноманітні тематичні сайти, до яких належать каталоги ресторанів, кафе, барів, форуми, сайти відгуків про ресторанний заклад та ін. Клієнти ресторанних закладів мають доступ до важливої для них інформації у вигляді відгуків на сайтах в Інтернеті. А ще можуть одразу замовити стіл чи послугу, здійснивши онлайн-бронювання.

Конкурентоспроможність і розвиток закладів ресторанного господарства значною мірою залежать від рівня використання Інтернет-середовища закладом. Перед сферою маркетингу глобальна інформаційна економіка ставить нові вимоги. Цифровий маркетинг стає затребуваним інструментом ведення бізнесу [2].

Окремо треба відзначити, що соціальні мережі, як правило, не схильні до кризи і впливу зовнішніх чинників, вони не залежать від політичної, економічної, екологічної, демографічної ситуації в країні або регіоні.

Потрібно пам'ятати, що, здійснюючи SMM-маркетинг ресторанного закладу, є важливим постійно генерувати ідеї і вкладати сили та кошти у розвиток Інтернет-сторінки. Наприклад, для Instagram це може бути розміщення постів про ресторанний заклад і його послуги на Інтернет-сторінках лідерів думок та mass following, для Facebook – просування окремих постів у стрічці із закликами щодо унікальної пропозиції [1].

Для підтримання контакту з цільовою аудиторією та залучення нових клієнтів ресторани заклади створюють власну сторінку в Інтернеті. На ній висвітлюються майбутні заходи, розміщуються повідомлення про акції. Але створити групу і наповнити її контентом недостатньо, адже SMM – це передусім маркетинг.

Важливо зробити спільноту не просто візуально привабливою, а такою, яка працюватиме на залучення нових клієнтів у ресторанний заклад. Наприклад, Instagram і Facebook розробили прості у використанні функції для проведення опитувань, що є ще одним маркетинговим інструментом для залучення нових клієнтів.

Для посилення впливу цифрового маркетингу на лояльність клієнтів ресторанів у соціальних мережах використовують хештег. Такий спосіб позначати пости і репости був розроблений ще в 2007 р., але набув широкого застосування приблизно з 2010 р. Термін «хештег» дослівно означає «хеш» (hash) – решітка і «тег» (tag) – ярлик, етикетка, мітка, тобто хештег – це ключове слово або фраза, перед якими ставиться символ # й які використовуються в публікаціях у соціальних мережах.

Як приклад, розглянемо використання соціальних мереж київськими закладами ресторанного господарства. Сторінка ресторану «Мітерія» приваблює відвідувачів гарними фото страв, презентаціями їх подавання та новинками закладу.

Ресторан в центрі Києва під назвою стейк-хаус «Ватра» на своїй сторінці в Instagram анонсує не тільки нові страви, а ще й стендап виступи коміків для людей що хочуть не тільки смачно поїсти, але й провести час з усмішкою.

Заклад «Mimosa Brooklyn Pizza» в своїх дописах висвітлює не тільки професійність кухарів, знятих на відео під час роботи, а й додає опис до кожної

страви, що пропонує заклад, надає характеристику інгредієнтів. Таким чином, переглядаючи сторінку закладу, можна заздалегідь визначитися із меню.

Незвичайним є оформлення сторінки ресторану «Китайський привіт». Окрім того, що вони створюють підписи до своїх незвичайних страв не тільки українською, а й англійською мовою для приваблення іноземців, вони ще й створюють дописи для підняття настрою, щоб не нудьгувати, переглядаючи сотні фотознімків їжі, що зацікавлює відвідувачів.

Соціальні мережі постійно додають нові функції з промоції, які використовують ресторани заклади для успішного свого позиціонування. Це, окрім мінімальних інвестицій в рекламу, дає змогу залучити нових клієнтів [1].

Потрібно розуміти, що маркетинг у соціальних мережах – це не спосіб самовираження власників ресторанного бізнесу, а слідування чіткій, продуманій маркетинговій стратегії, яка повинна відображати мету і завдання, поставлені перед підприємницькою діяльністю ресторанного закладу в цілому.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Іванова Л. Е., Вовчанська О. М. Соціальні мережі як чинник посилення впливу маркетингу на лояльність клієнтів до ресторанних закладів. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/22470/1/Іванова%20Л.%20С%20Вовчанська%20О.pdf>
2. Федчишин Д. Р., Миронов Ю. Б. Іміджевий фактор конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. URL : [https://tourlib.net/statti\\_ukr/fedchyshyn.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/fedchyshyn.htm)
3. Шутенко В. П. PR-технології у ресторанному бізнесі. URL : <https://cdn.hneu.edu.ua/rozvitok19/thesis09-23.html>.

УДК 005.953:640.41

## ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ПІДХОДУ ДО ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДІВ ДОБОРУ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Борисова Л. В.**, студентка I курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Муравйова О. Є.**, студентка I курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Успішне функціонування підприємства значною мірою залежить від правильного вибору менеджерів. Потреба в управлінцях на підприємстві визначається на основі фактичної наявності управлінців порівняно з плановими показниками з урахуванням обсягу виробничих програм,

чисельності персоналу, обсягу робіт за функціями управління та обсягу коштів на утримання персоналу залежно від його господарської діяльності [1].

Якість сучасних працівників можна охарактеризувати за такими основними групами:

- особистісні якості, які характеризують конкретну особистість (патріотизм, працьовитість, чесність, відповідальність, темперамент тощо);
- комунікативні навички-навички, що характеризують ставлення людини до оточуючих (вміння працювати в команді, вміння знаходити спільну мову з іншими співробітниками, лідерство);
- когнітивні-загальні навички та знання про навколишній світ (загальний науковий та культурний кругозір особистості);
- професійні-вміння виконувати професійні обов'язки (конкретні знання та навички, досвід роботи).

Дотримання загальних вимог до раціоналізації та підбору персоналу створює умови для формування ефективної кадрової політики в компанії. Кожна компанія має потребу в підборі якісних працівників, і хоча кожна компанія вирішує цю проблему по-різному, існує ряд загальних методів підбору персоналу, які використовуються практично у всіх комерційних структурах. Розрізняють два види традиційних методів рекрутингу: внутрішній-рекрутинг, який відбувається в середині компанії за рахунок власних співробітників, і зовнішній-рекрутинг, який відбувається за межами компанії за рахунок зовнішніх ресурсів [2].

Метод відповідності формальним критеріям (наприклад, освіта, досвід роботи, стаж роботи) широко використовується при відборі фахівців у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Цей метод іноді доповнюється рекомендаціями з попередніх місць роботи кандидата (характеристиками), а іноді використовується випробувальний термін для визначення об'єктивної оцінки роботи претендента. Характеристика повинна відображати особистісні риси кандидата, його ставлення до роботи, рівень комунікативних навичок, активність і винахідливість, а також ділові якості. Деякі компанії можуть оголошувати конкурси для набору персоналу. Оголошення про вакансії зазвичай публікуються в газетах, а кандидати відбираються з числа тих, хто виявив бажання взяти участь у конкурсі. Анкетування проводиться перед іншими етапами збору інформації про кандидатів і допомагає виявити характеристики, які необхідно розкрити.

Основним способом отримання інформації від третіх осіб є надання рекомендацій. У практиці зарубіжних компаній рекомендації надаються кількома особами, які можуть перевірити надану інформацію і додатково уточнити характеристики працівника.

У країнах з розвинутою ринковою економікою широко використовується тестування як спосіб перевірки ділових та особистих

якостей кандидатів. Перевагами тестування є те, що воно є економічно вигідним, апсихограми в першу чергу містять перелік компетенцій та здібностей, необхідних людині [1]. Запорукою ефективного ведення бізнесу є пошук та інтеграція в компанію компетентних працівників. Водночас цей процес часто буває тривалим і пов'язаним з певними проблемами. З першого дня роботи компанії інвестують час і гроші в нових співробітників. Відділи з підбору персоналу тижнями аналізують кваліфікацію та реальні навички кандидата. Досвідченим членам команди доводиться відволіктися від власної роботи і вводити в курс справи своїх майбутніх колег. Керівники втрачають дорогоцінний час, знайомлячи нових працівників зі структурою компанії, цінностями та посадовими обов'язками. Інвестувавши ресурси в працівника, компанія очікує, що отримає негайного експерта, який зможе почати працювати на компанію і одразу ж приносити результати. Однак через кілька тижнів або навіть місяців новий працівник вирішує звільнитися. Однак новий працівник вирішує звільнитися через кілька тижнів або місяців, викидаючи всі отримані знання і залишаючи компанію, щоб почати процес пошуку нового кандидата заново [3]. Тому Фонд підтримки бізнесу розробив унікальну методологію впровадження системи Sintegrum. Sintegrum – це система інтеграції нових співробітників. Вона дозволяє працівникам приступити до роботи з першого дня і виконувати свої обов'язки швидко та ефективно; Sintegrum дозволяє управляти знаннями компанії, структурувати їх та підтримувати в актуальному стані. Нові співробітники гарантовано не загубляться в отриманих знаннях і не пропустять нічого важливого. Система Sintegrum дозволила скоротити час, витрачений на навчання фахівців, в 10 разів. Для всіх посад створена система освітніх треків та рівнів підготовки. Це не тільки інтегрує нових співробітників, а й забезпечує підтримку ними необхідного рівня знань, доповнює його і контролює в подальшому.

Таким чином, інформаційне забезпечення в управлінні персоналом компанії має відповідати інтересам усіх зацікавлених сторін, забезпечуючи тим самим раціональність управлінських процесів і координуючи управлінську діяльність, спрямовану на досягнення цілей компанії.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Менеджмент персоналу : навч. посіб. / укл. О. В. Безпалько, А. Д. Бергер, Т. М. Березянко, Ю. М. Гринюк, Д. Г. Грищенко, О. І. Драган, А. С. Зеніна-Біліченко, Л. М. Мазник, Л. І. Тертична, О. М. Соломка, О. А. Чигринець [За заг. ред. О. І. Драган]. Київ : МПП «ЛІНО», 2022. 612 с.
2. Менеджмент : підручник / С. Ю. Бірюченко, К. О. Бужимська, І. В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т. П. Остапчук. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». Житомир : Вид-во «Рута», 2021. 856 с.
3. Фонд підтримки бізнесу. URL: <https://www.foundconsulting.site/sintegrum> (дата звернення 25.12.2022)

## АМЕРИКАНСЬКИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВ

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Козуля Д. С.**, студент 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Яковенко О. Р.**, студент 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

На сьогоднішній день в індустрії ринкових відносин, а разом з тим і високої конкурентної боротьби у готельному бізнесі жорстку боротьбу витримують лише ті готелі, які можуть запропонувати своїм клієнтам високоякісне обслуговування, а це неможливо без професійно підготовленого персоналу.

Управління персоналом – це складова частина менеджменту, тому що цілі організації досягаються за допомогою людей. Персонал – це рушійна сила при вирішенні проблем, пов'язаних з конкурентоздатністю, економічним зростанням та ефективністю праці будь-якого підприємства. Підготовка повноправного персоналу, здатного плідно працювати, віддаватися своїй праці, це головна ціль готелю, який іде в ногу з часом [1].

За даними Американської асоціації готелів і мотелів, готельна індустрія США складається з 44700 готелів і мотелів із загальною кількістю номерів близько 1 млн. Валова сума грошових надходжень від здачі цих кімнат складає біля 9 млрд долларів. Усі центральні готелі, завдяки своєму розміщенню на центральних вулицях міста, зручні для туристів як у справах, так і для розваги. Вони можуть бути розкішними, середнього класу, економ класу, апартаментними – як для короткочасного, так і для тривалого проживання. Вони пропонують найрізноманітніші умови проживання та послуги.

Розкішні готелі відрізняються не тільки гарним інтер'єром, але й чудовим рівнем обслуговуванням: консьєржі у вестибулі і на поверхах, салон краси, спортзал, плавальний басейн, тенісний корт, квиткова каса, агентство з наймання автомашин і т.д. Пропонується обслуговування в номерах не тільки офіціантом, але й секретарем, персональним лікарем, медсестрою, користування в номерах комп'ютером, факсом і т.д. Звичайно при готелі є ресторан, бар, кафе, місця для відпочинку, конференційні зали, танцзал, й приміщення для нічних розваг. Аеровокзальні готелі, що звичайно мають 200–600 номерів, відносяться до повносервісних. Постійно маючи справу з гостями, багато з яких важко звикають до іншого часового поясу, вони змушені продовжувати час роботи ресторану й обслуговування в номерах, найчастіше працюючи цілодобово.

У більш дешевих готелях ці функції відведені торговим автоматам. Мотелі найчастіше знаходяться на окраїнах міст або на в'їзді та виїзді з них.



Зазвичай це будівлі модульної конструкції, норми обслуговуючого персоналу 11 чоловік на 100 номерів. Власник заощаджує на землі, будівництві й експлуатаційних витратах, і дещо від цієї економії перепадає й гостям – у вигляді дешевих номерів [2].

Також готелі розрізняють за типом сервісу, який вони пропонують повносервісні, економічні, готелі тривалого проживання й апартаментні. Повносервісні готелі пропонують повний асортимент послуг, зручностей та комфорту, включаючи ті, які звичайно згадуються при характеристиці фешенебельних готелів безліч торгових точок для обслуговування формальних і неформальних зустрічей (ресторани, кафе, бари, кімнати відпочинку), банкетні зали, конференц-зали.

Горизонтальна інтеграція (в межах різних галузей) в США зародилася у готельному бізнесі в 1945 році, коли компанія Pan American відкрила свою готельну групу Intercontinental, а також перші готелі в Бразилії.

Також цілком логічним є розвиток авіакомпаній, які раніше перевозили лише пасажирів, а тепер організовують ночівлю, відпочинок та обслуговування клієнтів між рейсами. Що стосується вертикальної інтеграції (в межах однієї галузі), то слід зазначити, що в готельному бізнесі вона з'явилася зовсім недавно, оскільки компанії усвідомлюють, що потреби клієнтів зовсім не однакові, а навпаки. На даному етапі майже всі готельні підприємства мають активи в кожному сегменті: фешн, клас і економ.

Отже, майбутнє готельної індустрії пов'язане з її глобалізацією. Компанії не можуть розвиватися, якщо вони не виходять за межі США. Агресивна експансія міжнародних готельних компаній розпочалася з появою літаків Boeing 707 на міжнародних рейсах наприкінці 1950-х років та Boeing 747 на початку 1970-х років. У той час міжнародний бізнес і туризм почали бурхливо розвиватися, а з ним і потреба в розширенні міжнародних готельних мереж. У країнах, що розвиваються, був величезний попит на американські готелі та їхні управлінські ноу-хау, і кожна з них хотіла мати «брендовий» готель у своїй столиці. Деякі мережі належали авіакомпаніям або мали авіакомпанії в якості партнерів. У деяких з них така ситуація зберігається й донині. У 1948 році уряд США, шукаючи шляхи стимулювання економіки Латинської Америки, звернувся до кількох готельних компаній з пропозицією розпочати будівництво філій у цих країнах і наприкінці 50-х років на це погодилася лише авіакомпанія Pan American Airways [3]. В результаті компанія має дочірні філії під назвою Inter Continental Hotelsy Венесуелі, Бразилії, Уругваї, Чилі, Колумбії, Мексиці, Кюрасао, Кубіта Домініканській Республіці.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства: нав. Посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 564 с.
2. Особливості управління персоналом готельних підприємств. URL: [http://www.rusnauka.com/28\\_NII\\_2012/Economics/5\\_117524.doc.htm](http://www.rusnauka.com/28_NII_2012/Economics/5_117524.doc.htm) (дата звернення 24.12.2022).
3. Особливості американського готельного бізнесу. URL: <https://buklib.net/books/32520> (дата звернення 24.12.2022).

## **ВПЛИВ ДОМІНУЮЧИХ ФАКТОРІВ ЩОДО НАЙМАННЯ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Мельник А. М.**, студентка 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Цісельська В. С.**, студентка 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

В готельно-ресторанному бізнесі складовою сфери послуг, що тісно пов'язана з господарською діяльністю спеціалізованих підприємств, є правильний і раціональний добір кадрів. Кадри – це штатні кваліфіковані працівники з певною професійною підготовкою, які мають спеціальні знання, трудові навички чи досвід роботи у вибраній сфері діяльності. Управління персоналом виступає невід'ємною складовою частиною менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства [1].

Менеджмент персоналу передбачає свідоме регулювання діяльності трудового колективу: форм його організації, характеру взаємовідносин між членами трудового колективу, кадрове планування, розробку системи заробітної плати й пільг, розробку системи мотивації, формування психологічного клімату, управління конфліктами, підготовку резерву, управління розвитком тощо. При цьому слід зазначити, що ефективна робота персоналу підприємства є детермінантою його прибутковості. При цьому рівні вимог розробляють на основі характеристик уже працюючих у структурі підприємства працівників, які виконують свої обов'язки на гідному рівні. Доцільно враховувати не тільки знання професіоналів, а й вимоги виконуваної роботи [3].

Формулювання критеріїв добору персоналу передбачає комплексну характеристику працівника (освіта, досвід, медичні та особисті характеристики тощо).

Кваліфікація – обслуговуючий персонал й керівники мають пройти професійну підготовку відповідно до специфіки послуг, які вони надають.

Досвід – один зі способів вимірювання досвіду роботи є значення рейтингу трудового стажу, що відображає час, протягом якого людина працювала на певному підприємстві.

Фізичні – тобто медичні характеристики, персональні характеристики й типи особи.

Успішність роботи кадрової служби підприємства залежить від того, наскільки чітко працівники уявляють собі конкретну мету роботи з добору кадрів.

Отже, якість сучасного працівника можна охарактеризувати такими основними групами показників: особисті, комунікативні, пізнавальні, професійні.

Коли на підприємстві вирішують створити власну модель компетенцій для категорії працівників або окремої посади, необхідно звернутися до наступної технології:

I етап характеризується організацією аналізу професійної діяльності працівника;

II етап характеризується виявленням усіх можливих позитивних та негативних сторін поведінки працівника при вирішенні наведених завдань (кейс-ситуації, інтерв'ю, спостереження тощо);

III етап характеризується групуванням первинних характеристик до посади;

IV етап характеризується виокремленням із первинних характеристик необхідних компетенцій.

Відповідно до наведених етапів необхідно зазначити вимоги, без дотримання яких не можна запускати модель компетенцій. Згідно цього, модель має бути повною, включати усі аспекти діяльності підприємства та працівника; простою, щоб вона була зрозумілою та легкою для запам'ятовування серед співробітників, до яких вона застосовується. Внутрішні переваги державного наймання персоналу – це скорочення виплат на процедуру добору. Під час економічних змін в країні відбувається зовнішня інфляція. Виплата заробітної плати зменшилася практично в половину. Працівники відмовляються залишатися на робочих місцях, тому зменшується кількість персоналу в гольному бізнесі.

Існують зовнішні і внутрішні переваги та недоліки наймання персоналу. Зовнішні переваги це – великий вибір кандидатів на посаду, розвиток нових ідей для розвитку готельного бізнесу, високо кваліфікований прийом кандидатів на робоче місце, та головне – значний досвід роботи, який дасть працівникові розвивати щось нове в цій сфері. Розвиток недоліків готельного господарства це – значно довга адаптація нових працівників на посаді. Це відправка нового персоналу на навчання та підготовку до робочого процесу. [2].

Відповідно, використання підприємством моделі компетенцій дозволить отримати велику кількість переваг, вони матимуть єдиний стандарт опису ефективності роботи працівників, це покращить можливість оцінити розвиток компетенцій працівників при підбиванні підсумків діяльності підприємства, визначити слабкі сторони працівників, щоб почати їх розвивати, тощо. Тобто, використання даної моделі в майбутньому дозволить збільшити основні показники діяльності підприємства та призведе до зростання продуктивності персоналу, шляхом їх розвитку. Якщо керівництво підприємства вирішить створити власну модель, воно зіткнеться із значним трудомістким процесом, оскільки необхідно оцінити кожного працівника, що означає проведення неодноразових спостережень та помилок при складанні моделі компетенції. Звертаючись до Job-порталу «Work.ua» проаналізовано інформацію про найбільш затребувані категорії працівників та їхні компетенції. Станом на 1 квітня 2021 року у місті Києві були актуальними 26388 вакансій. Для кандидатів без досвіду роботи надавались лише 5873 вакансії. Управління персоналом під час пандемії коронавірусом та у повоєнний час має свої

особливості [3]. Під час опитування населення України про працездатність осіб готельного господарства, більший відсоток проголосувало за відновлення роботи у військовий стан, осіб від 18 до 65 років. Отже, готелі та ресторани продовжують свою роботу. Вони працюють за скороченим графіком на деокупованих територіях, відкривають місця харчування на територіях, які виходять за межі безпеки.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник, Харк. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 564 с.
3. Ніколайчук О. А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022\\_NP\\_Nikolaichuk\\_Hotelno-restoranni%20bussniss.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranni%20bussniss.pdf) (дата звернення 18.12.2022)

УДК 005.955:640.41](520)

### ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ЯПОНСЬКОЇ МОДЕЛІ СТИМУЛЮВАННЯ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Музика К. П.**, студентка 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Головенку Г. Д.**, студентка 1 курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Готельний та ресторанный бізнес є складовою туристичної сфери, яка спрямована на задоволення туристичних потреб населення у вигляді проживання, харчування, транспортного й екскурсійного обслуговування та іншого сервісу [1]. Основним завданням фахівців, для працівників сучасних готелів і ресторанів, є впровадження новітніх прийомів роботи, які створені колективними зусиллями працівників усіх служб, постійним контролем, удосконаленням форм і методів обслуговування, вивченням і впровадженням передового досвіду, нової техніки і технологій [2].

Якщо звернути увагу на закордонний досвід роботи готельного бізнесу, то насамперед можливо запровадження японської моделі стимулювання праці. Після ретельного вивчення японської системи управління було виявлено, що японська система управління є поєднанням традицій, національної культури,

японських традицій та імпортованих ідей. Багато інноваційних японських методів менеджменту є ідеями, адаптованими зі старої японської системи [1].

Система стимулювання праці за японською моделлю досить гнучка. Вона була побудована з урахуванням трьох факторів: досвіду роботи, віку та кваліфікації співробітника. Виплата заробітної плати здійснюється за тарифним розкладом, який обчислює заробітну плату як суму виплат за чотири частини: за віком, за вислугу років, за кваліфікаційним розрядом і за результатами роботи. Тому заробітна плата може підвищуватися лише за умови підвищення якості та продуктивності праці. Така система підвищує мотивацію до праці, яка безпосередньо залежить від результату праці [3].

Найперша проблема японських систем стимулювання працівників, що знаходяться не в Японії, це – кваліфіковані кухарі, оскільки японці не звикли покидати рідну країну. Тому власники ресторанів японської кухні часто наймають представників з інших азіатських країн, щоб підсилити смак ресторану.

По друге – якість продукції та традиції подачі японської кухні.

Третя проблема: більшість закладів намагаються економити на продукції, та не виконують всіх технологічних функцій, щоб приготувати якісну продукцію.

Японські робітники працюють методично і сумлінно. Вони дуже пунктуальні. Останні півгодини роботи можна лише трохи відпочити. Японські робітники мають природну любов до чистоти та елегантності. У них дуже розвинене почуття відповідальності. Вони пишаються своїми навичками. Вони отримують величезне задоволення від виконання великої роботи та відчують біль, коли зазнають невдачі. Вони не відчувають, що їх експлуатує компанія. Японські працівники можуть висловити гордість за свою роботу, а також свою лояльність до компанії [3].

Японці – люди практичного складу розуму, їхнє мислення характеризується завидною втіленістю, а своїм діям вони завжди надають практичної форми навіть при вирішенні найскладніших життєвих проблем. Система управління персоналом промислових організацій у цьому плані не є винятком, і важливу роль відіграє стимулювання трудової діяльності працівників.

Ще одна важлива риса японської систем стимулювання працівників – філософія постійного навчання. Японці переконані, що безперервне навчання веде до постійного вдосконалення навичок. Кожен може підвищити продуктивність своєї роботи шляхом постійного навчання. Однак, на відміну від західних методів управління, японці роблять особливий акцент на відповідальність за підвищення кваліфікації, не очікуючи будь-яких матеріальних вигод. Японці переконані, що вдосконалення навичок може приносити задоволення. Таким чином, сучасний японський уряд набув відвертості, яка дозволяє підпорядковувати технологічний розвиток вирішенню проблем, які ставить саме життя. Економічне процвітання Японії в післявоєнний період цікавило менеджерів і бізнесменів у всьому світі протягом десятиліть [3].

На підставі вище розглянутого матеріалу можна зробити висновок, що японська система стимулювання працівників є дуже розвинутою та має великі привілеї серед інших країн. Мотивація праці є вирішальним фактором управління персоналом організації. Варто почерпнути досвід іноземних компаній. На основі огляду моделей мотивації праці за кордоном можна зробити висновок, що необхідно враховувати індивідуальні та відмінності між країнами. Тому варто реалізувати деякі елементи цих моделей стимулювання. Конкретно виражена зацікавленість працівників в ефективному функціонуванні бізнесу можлива лише після запровадження ефективної системи стимулювання праці. Застосування японської моделі стимулювання праці менеджерів гостинності надає бажане очікуване зростання продуктивності праці, підвищення рівня життя населення, включаючи рівень заробітної плати. Державі потрібно постійно стимулювати підприємницьку діяльність туристичного бізнесу та вживати рішучих заходів щодо контролю за майновим розшаруванням суспільства. Ця модель можлива лише за умови високого розвитку всіх членів державного суспільства, самосвідомості, національного інтересу.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : Центр-учбової літератури, 2019. 470 с.
2. Енциклопедія «Britannica». URL: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/163303/Digital-Equipment-Corporation-DEC> (дата звернення 23.12.2022)
3. Козаченко А. В. Зарубіжний досвід мотивації праці. URL: [http://www.elitarium.ru/2010/10/22/zarubezhnyjj\\_opyt\\_motivacii\\_truda.htm](http://www.elitarium.ru/2010/10/22/zarubezhnyjj_opyt_motivacii_truda.htm) (дата звернення 23.12.2022)

УДК 005.963:640.41

### **РОЛЬ ТРЕНІНГІВ У ТРАНСФОРМАЦІЇ РОБОТИ КАДРОВИХ СЛУЖБ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА**

**Герман І. В.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Попова Д. В.**, студентка I курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Атамась Я. В.**, студентка I курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Розвиток готельного господарства, відновлення кадрів є досить актуальним. Це пов'язано з тим, що в «ковідні роки» карантинні обмеження були дуже суворими, люди не могли подорожувати, і туристична та готельна індустрія постраждала, але з послабленням обмежень вона повернулася до

життя і з'явилася потреба у кваліфікованих працівниках. Потреба в цьому виді бізнесу значно зросла під час повномасштабного вторгнення росії в Україну, коли виникла необхідність безпечно перевозити, розміщувати та годувати тимчасово переміщених осіб. Від працівників готелю очікується: бути готовими завжди обслужити гостей; демонструвати позитивне ставлення до гостей; виявляти повагу; ввічливо розмовляти; зберігати самоконтроль; посміхатися і встановлювати зоровий контакт з гостями; вміти повідомляти неприємну інформацію; вміти повідомляти новини, не сперечатися з клієнтом, ввічливо перепитувати, якщо прохання клієнта не зрозуміле, швидко і негайно вирішувати проблеми клієнтів, брати на себе відповідальність за максимальний рівень чистоти в готелі [2]. Щоб виконати ці вимоги, співробітники повинні ретельно виконувати свою роботу і постійно підвищувати її якість, щоб забезпечити найвищий рівень обслуговування.

Сьогодні персонал стає найважливішим ресурсом в готелях, яким потрібно грамотно керувати. Кожен може покращити свою роботу завдяки безперервному навчанню. Це призводить до саморозвитку, а досягнуті результати приносять моральне задоволення [3].

Процес навчання персоналу готелю повинен бути безперервним. Безперервність процесу навчання досягається шляхом планування навчання співробітників кожні півроку і проведення щотижневих тренінгів з працівниками в кожному відділі. Кожен відділ готелю повинен мати власний план навчання, розрахований на півроку, з графіком проведення тренінгів. Одним із сучасних методів навчання персоналу є концепція безперервного навчання через створення навчальних центрів.

Тренінг – це ефективне професійне навчання у сфері гостинності на основі оригінальних проєктів на актуальну тематику, яке не тільки стимулює працівників до висування нових ідей та застосування інноваційних способів вирішення стратегічних та операційних завдань, а й до реального підвищення якості надання послуг сприяє реальному підвищенню якості надання послуг [5].

Сучасний менеджмент довів, що постійне навчання веде до безперервного професійного розвитку.

Тренінг є одним з комплексних способів соціально-психологічного виховання та впливу. Основна мета – підвищення компетентності у спілкуванні. Ця мета визначає соціальне призначення методу, яке безпосередньо пов'язане з практичними завданнями розвитку суспільства, а також створює сприятливі умови для індивідуального розвитку і вдосконалення роботи з персоналом. Тренінг може слугувати підготовці та підвищенню кваліфікації фахівців сфери гостинності.

Тренінг – це практика психологічного впливу, заснована на позитивних методах групової роботи. Водночас він передбачає навчання конкретним формам знань, умінь і навичок у сферах спілкування, діяльності, саморозвитку та корекції. Тренінг спрямований на набуття конкретних соціально-психологічних знань, розвиток комунікативних та інтроспективних навичок персоналу, вміння аналізувати ситуації, поведінку та стани як групи, такі

окремих її членів, а також вміння адекватно розпізнавати себе та інших. В результаті формуються та коригуються норми індивідуальної поведінки та між особистісних стосунків, розвивається здатність гнучко реагувати на ситуації та швидко змінюватися в різних умовах та групах [1].

Таким чином, навчання мотивує, підвищує якість обслуговування та налагоджує операційні системи в готельній індустрії. Це призводить до саморозвитку, результати якого приносять користь готельній індустрії. Постійне навчання веде до безперервного професійного розвитку менеджерів гостинності. Сучасне бізнес-середовище робить сильний акцент на бізнес-навчанні. Робота вимагає оновлення та впровадження прогресивних форматів, методів, засобів та інструментів, а також постійного самовдосконалення та самоосвіти фахівців з профорієнтації на різних рівнях – базовому, регіональному та державному.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Копитко М. І., Томаневич Л. М. Тренінги з менеджменту: навч.-метод. посіб. Львів : ЛьвДУВС, 2017. 128 с.
2. Лола Ю. Ю., Козубова Н. В. Готельний бізнес : навч. посіб. Харків : Самост. електрон. текст. мереж. вид., 2018. 167 с.
3. Матвієнко А., Ковешников В., Разметова О. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.
4. Рудь Н. та ін. Управління персоналом : підручник. Луцьк : ІВВ Луц. НТУ, 2018. 404 с.
5. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія [Електронний ресурс] / за ред. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.

УДК 338.488.2-052

## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ СПОЖИВАЧІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

**Надьон А. С.**, студентка III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Для успішної діяльності у сфері гостинності необхідно вміти створити позитивний імідж і вміти формулювати лояльність споживачів до бренду. В сфері гостинності необхідно дуже обережно відноситися до всього, що формує рівень лояльності відвідувачів. Для постійного відвідувача важливий антураж, який складається не лише зі страв та обслуговування, але і з загальної атмосфери закладу. Що ж таке лояльність?



Лояльність – походить від англійського слова loyal (вірний, відданий) – позитивне відношення покупця до конкретного торговельного підприємства. Це також емоції споживача послуг, який приходить в цей заклад гостинності, не дивлячись на наявність інших, фінансово більш вигідних пропозицій на ринку.

Однією із основ фундаменту лояльності клієнтів є позитивний досвід, отриманий в наслідок придбання цікавої їм продукції.

Довіра – досить важливий фактор для покупки та ставлення покупця до товару чи послуги. Здебільшого, зараз продавці налаштовані за будь-яку ціну продати товар чи послугу, й мало приділяють увагу, чи це взагалі необхідно клієнтові, чи влаштовує його ціновий рівень, не кажучи вже про його майбутній емоційний стан після здійснення такої покупки.

Вірність споживача послуг також пов'язують з особливим відношенням до певного бренду – це дещо новий, вищий рівень сприйняття – чуттєвий. Клієнт при виборі того чи іншого товару керується не тільки розумною складовою – якісно, недорого, а й емоційною – люблю саме це [1].

Так метою бренд-менеджменту у сфері гостинності є спрямування різних заходів на залучення нових клієнтів та збереження постійних відвідувачів на довгостроковий період з метою отримання прибутку та збільшення вартості бренду, завдяки нарощування ресурсів для задоволення потреб клієнтів.

Серед конкурентних переваг ресторанних закладів доцільно виділити наступні фактори:

- виробництво різної продукції, що повинна задовольняти потреби відвідувачів більшою мірою, чим продукція конкурентів (якість продукції);
- обслуговування клієнтів краще, ніж конкуренти (якість сервісу);
- надати споживачам таку атмосферу, щоб вони хотіли відвідувати заклади саме цієї ресторанної мережі (лояльність клієнтів).

Таким чином, лояльність відвідувачів є фактором формування конкурентних переваг у сфері обслуговування в ринкових умовах, які забезпечуються за рахунок наступних основних переваг:

Місце розташування. Місце розташування ресторанного закладу є дуже важливим при виборі клієнта місця для відвідування. Місце розташування повинне бути частиною образу, бренду закладу і гармонійно поєднуватися з довкіллям.

Продаж унікальних товарів. Унікальне меню закладу може привернути увагу та забезпечити ресторанній мережі популярність серед відвідувачів [2].

Обслуговування клієнтів. Якість сервісу має найбільший вплив на ставлення клієнтів до закладу. Ресторанні мережі постійно вирішують проблему удосконалення знаходячи рівновагу між ціною і якістю сервісу .

Програми лояльності. Відвідувачі мережі гостинності мають бути спроможні до купівлі товарів і послуг конкретних закладів компанії. Цього можна досягнути брендингом, позиціонування і проведення програм лояльності. Програма лояльності припускає утримання лояльності

відвідувачів до закладу за допомогою надання клієнтам вигідних умов обслуговування і видачі їм карт постійного відвідувача.

Соціальна відповідальність. Моральна сторона бізнесу – це лице сучасної компанії. Це стосується й сфери гостинності. Соціально відповідальному підприємству набагато легше отримати лояльність клієнтів і громадське визнання.

Ресторанні заклади використовують різні способи при проведенні програми лояльності залежно від цілей і доступних ресурсів. Виділяють два основні типи методів: цінкові та нецінові. Розглянемо представлені методи детальніше.

Ціновий метод – це простий метод формування вірності клієнтів до мережі закладів ресторанного господарства. Це найбільш поширений метод програми лояльності. Постійні відвідувачі отримують бали, які згодом можна використати на певні нагороди. Це можуть бути знижки, безкоштовні страви чи особливий сервіс. В Україні більшість ресторанних мереж застосовують в своїй роботі саме цей метод формування лояльності відвідувачів до бренду. Ці мережі використовують різні системи нарахування додаткових балів і різні способи їх перетворення на нагороди. Основними вимогами успіху вибраної системи є:

- цінність нагороди для відвідувачів;
- досить проста та зрозуміла клієнтам система нарахування балів та переведення їх на подарунки.

Системи накопичування балів можуть бути різної складності: це може бути нарахування на додаткову картку постійного клієнта або, наприклад, у спеціальному мобільному додатку – саме таким методом реалізована програма лояльності у харківській ресторанній мережі «Barbaris» (кожні витрачені 10 гривень у закладі рівні 1 балу в мобільному додатку Barbaris; накопичені бали можна поміняти на страви з меню закладу) та у мережі «СушіЯ».

Прикладом світового досвіду застосування простого методу формування лояльності клієнтів можна привести програму лояльності компанії швидкого харчування Болоко (Bolosco) в 2013 р. Компанія начисляє на картку постійного клієнта 1 бал, який рівний одному долару за кожні 50 доларів, витрачених на купівлю її продукції. Згодом на ці бали можна купити випічки цієї компанії.

Український досвід налічує значну частку прикладів ресторанних мереж, що застосовують простий метод формування лояльності клієнтів до свого бренду. Якщо західні ресторанні мережі поступово відходять від даного способу формування лояльності споживачів до власного бренду, то вітчизняні заклади ресторанного господарства, навпаки, виявляють до нього все більшу зацікавленість. Можливо, це пов'язано з тим, що цей спосіб є доступнішим і простішим в застосуванні, тому більшість закладів, що раніше не проводили програми лояльності, вважають його найбільш пріоритетним для себе.

Відкладений метод формування лояльності клієнтів до бренду ресторанної мережі допускає надання нагороди клієнтам через певний період часу.

Вітчизняні ресторани заклади активно користуються відкладеним методом формування лояльності відвідувачів до бренду. Наприклад, у «Синдикат смаку» надають можливість своїм клієнтам розрахуватися додатковими балами через місяць після остаточного нарахування балів, протягом певного періоду.

Для формування стійкої лояльності іноземні мережі ресторанного господарства все частіше застосовують нецінові методи формування лояльності, які ще не отримали більш широкого розповсюдження серед українських рестораних мереж, та саме цей напрям є більш перспективним з точки зору формування ефективної та довгострокової лояльності до мережі ресторанів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Формування лояльності споживачів, як одного з основних чинників функціонування аптечної установи. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3190>.
2. Методи формування лояльності споживачів як складової бренд-менеджменту мереж підприємств ресторанного господарства. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5522>.

УДК 338.488.2:640.43

## АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ ЗАКЛАДАМИ ХАРЧУВАННЯ

**Куракін О. Б.**, старший викладач

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Литвин О. О.**, студент IV курсу

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*

**Плахотній В. В.**, студент IV курсу

*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*

**Черкаський державний технологічний університет**

Існує багато способів реклами рестораних послуг. Найбільш вдалими видами реклами можна назвати: рекламу (зв'язки з громадськістю), продаж, приватний продаж, промоутинг, тощо.

Основна мета PR – це створення думок та іміджу. PR – це техніка, яка дає змогу створювати позитивні/точні відгуки про ваш заклад у середовищі, яке має відношення до вашого бізнесу, до якого можуть входити клієнти, та інші зацікавлені сторони. PR можна використовувати різними способами: від публікації статей у ЗМІ до безпосереднього лобіювання агентств та організації рекламних кампаній.

Одним із найпоширеніших у світі інструментів просування ресторанних послуг є використання системи купонів.

Купони – це спосіб реклами ресторанних послуг для збільшення продажів. Це спосіб надання знижок, додавання нових позицій до меню та збільшення продажів певних страв. Можна використовувати наступні типи купонів:

- дві ціни за одну страву: при купівлі однієї страви другу страву отримують безкоштовно;

- відвідувачі отримують одноразову або багаторазову знижку при замовленні, наприклад, два донер-кебаби або ситний обід;

- спеціальні пропозиції на деякі страви;

- знижка поширюється лише на чітко визначені розміри порцій;

- пропонувати знижки у вигляді більших порцій за нижчими цінами;

- знижки, які ресторани надають гостям при певній кількості замовлень. Цей вид знижки може бути:

- у формі відсотків (наприклад, 20 % від суми рахунку понад визначеної суми);

- у формі абсолютного значення;

- якщо гість замовляє надані страви з ресторану, він отримує безкоштовний обід. Наприклад, після замовлення десерту він отримав чашку кави безкоштовно, при замовленні основної страви (стейк з яйця або бекону) салат був включений в пакет безкоштовно;

- тижневі (місячні) купони, які отримують відвідувачі і які дозволяють придбати певні страви за зниженими цінами протягом певного періоду часу;

- багаторазові талони, які закладами швидкого харчування розміщують у фірмовій упаковці для збільшення продажів у міжсезоння, коли попит на окремі позиції та продукти знижується. Відшкодування буде надано гостям, які залишили ресторан після використання ваучерів; Найпоширенішими є купони на повернення, які видаються відвідувачам у певні дні тижня, коли в ресторані мало відвідувачів, або на певні страви, які потребують рекламної акції.

Використання купонів має деякі негативні наслідки: оскільки купони призводять до повторних знижок на ту саму страву, клієнти вважають знижку нормальною і тому відмовляються купувати страву за звичайною ціною. Уникнути цієї залежності допомагає система обмежень: на кожному купоні є термін дії або примітка «не діє у вихідні».

## ЛІТЕРАТУРА

1. Просування послуг підприємства. URL: [http://8ref.com/18/referat\\_187698.html](http://8ref.com/18/referat_187698.html)
2. Особливості просування закладу у сфері ресторанного бізнесу. URL: <http://surl.li/ekdfh>
3. Просування послуг харчування. URL: <http://surl.li/dgpsw>
4. Просування ресторану. Розвиток ресторанного бізнесу. URL: <https://government.com.ua/nashi-hroshi/prosuvannya-restoranu-rozvitok-restorannogo-biznesu.html>

## РОЛЬ МЕНТОРСТВА В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

**Куракін О. Б.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Лівий О. С.**, студент IV курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Каленюк О. В.**, студентка IV курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Технологія менторства одержала широке поширення в США й країнах Європейського Союзу як спосіб сприяння залученню й утриманню співробітників, а також культивування своїх майбутніх трудових ресурсів. У США існує Публічний закон про гнучкість робочої сили (108–411), що передбачає навчання менеджерів навичкам менторства співробітників.

В англomовній науковій і методичній літературі менторінг широко використовується як ефективний спосіб підготовки молодих фахівців до професії, тому що він сприяє не тільки професійному росту самого новачка, але й продуктивності його діяльності [1].

Менторінг у готельному бізнесі, це техніка передачі професійного досвіду й умінь в умовах підтримки молодих працівників, а також неформальний інструмент для досягнення лідерського розвитку. Отже, ментор – це наставник, що має великий досвід у тій сфері професійної діяльності, у якій він проводить менторінг, володіє соціальним статусом, що підтверджують його професійні заслуги. Його завдання в ході особистісної взаємодії з працівником, що наставляється (менти) – допомогти розвинути компетентні навички, по можливості сприяння кар'єрному росту й удосконаленню психосоціальних функцій особистості. У сучасній науковій літературі виділяються наступні особливості менторства: він «формує особисту прихильність і зацікавленість особи, що навчається, підвищує її мотивацію до професійного росту; є ефективним методом навчання для обох сторін; розвиває багаторічний зв'язок і дружбу між учасниками процесу.

Таким чином, менторінг у готельному господарстві, маючи подібні риси з коучингом і наставництвом, все-таки відрізняється від них: головна мета менторства полягає в підготовці рейтингових фахівців [5].

У процесі роботи між менти й ментором складаються певні взаємини, які можна охарактеризувати як «шляхетний професіоналізм»: наставник, роблячи навідні зауваження, дає можливість менти самостійно прийти до певних розв'язків і висновків; оскільки в готельному бізнесі особливе значення має особистість працівника, то акцент робиться саме на морально-етичному вихованні менти; відбувається передача не тільки професійних лайфхаків і корпоративних стандартів, але й особистого життєвого досвіду

ментора. Ментор має глибокі фундаментальні й прикладні знання у своїй професійній області, у те час як коуч їх не має.

Крім того, завдання наставника – дати пораду, показати менти його помилки; у свою чергу коуч не зобов'язаний цього робити. Якщо коуч ставить спіральні запитання, за допомогою яких людина самостійно розбирається в собі й ухвалює рішення, то ментор задає уточнюючі, діагностичні питання з метою виявити пробіли в практичних і теоретичних знаннях і навичках менти й допомогти йому їх заповнити під час сесій з ментором.

У готельному бізнесі роль ментора полягає в тому, щоб допомогти недосвідченому працівнику досягти максимального для себе результату в період навчання, добитися вищої оцінки за результатами виконаної роботи.

З метою забезпечення механізму передачі новим працівникам практичного досвіду, формування позитивного соціально-психологічного клімату, оптимізації затрат на навчання працівників є доцільною розроблення програми менторства на підприємстві, графічний алгоритм впровадження [4].

Тож готель, який ставить собі за мету залишатися успішним на ринку за рахунок висококваліфікованих працівників, має керуватися принципами навчання свого персоналу та налагодження системи передачі набутого досвіду. Враховуючи всі фактори, наставництво вважається найефективнішим інструментом для системного обміну корпоративними знаннями та практичними навичками.

Оскільки основним корпоративним завданням готельного бізнесу є активна реакція на виклики соціально-економічного середовища, то мультиплікативний ефект роботи в команді досягається в результаті впровадження системи менторства, що і виступає в якості перспективного напрямку для подальшого дослідження у цій сфері [3].

У результаті впровадження інституту менторства в готельному бізнесі можуть бути досягнуті наступні результати:

- реалізація досвіду більш зрілих працівників;
- збільшення продуктивності праці молодих співробітників;
- зменшення витрат підприємства на підвищення кваліфікації персоналу;
- зниження плинності персоналу.

Варто відзначити, що перевага розвитку інституту менторства, полягає в тому, що його можна використовувати в організаціях будь-якої сфери економічної діяльності [2].

Успішна реалізація інституту менторства залежить від правильного визначення потреб підприємства, його організаційної структури й культури.

Розвиток інституту менторства може стати одним з перспективних напрямків підвищення ефективності функціонування підприємств готельного бізнесу за рахунок більш продуктивного використання праці її працівників, скорочення періоду їх адаптації, підвищення зацікавленості у подальшому навчанні й мотивації, у залученні праці пенсіонерів, їх досвіду й знань. Тим самим з інститутом менторства можна компенсувати дефіцит трудових ресурсів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Бойченко М. А. Менторство як форма підтримки обдарованих і талановитих у країнах ЄС та США. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2014. № 7. С. 3–9.
2. Коваль Є. Як стати хорошим ментором. URL: <https://dou.ua/lenta/article/s/becomementor>
3. Поліщук І.В. Менторство як передумова ефективного управління на державній службі. Державна служба та публічна політика: проблеми і перспективи розвитку: матеріали щоріч. наук.-практ. конф. за міжнар. участі (Київ, 27 трав. 2016 р.) / за заг. ред. А. П. Савкова, М. М. Білинської, С. В. Загороднюка. К. : НАДУ, 2016. С. 110–112.
4. Притула В. І. Програма менторства як кластерний елемент системи професійного розвитку та навчання персоналу. Сучасні тенденції розвитку фінансових та інноваційно-інвестиційних процесів в Україні : матер. міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця : ВНТУ, 2013. С. 319–321.
5. Федорак Я. Яку користь може принести вам наставник чи ментор URL: <http://www.management.com.ua>

# ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

---

УДК [338.488.2:642]:338.48-44(202)

## ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

**Беляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Грузіненко А. В.**, студентка другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Як відомо, на початку 2020 року COVID-19 охопив майже всі куточки земної кулі та залишив свій негативний вплив практично в усіх сферах життєзабезпечення людей планети. Згідно інформації Світового банку більш як на 4 % протягом 2021 року відбулося зниження рівня глобальної економіки. Були зафіксовані масові захворювання серед населення різних країн, зростання рівня бідності та інші негативні наслідки.

ВВП України у 2020 р. скоротився на 4 %, повідомив Держстат, найбільше постраждали сфери тимчасового розміщення, харчування, транспорту. Водночас зросла роздрібна торгівля та будівництво [1].

В Україні на рівні центральних органів влади регулярно переглядалися та розроблялися адаптовані до ситуації документи та заходи щодо ліквідації та зменшення негативних наслідків пандемії на COVID-19. Подекуди бізнесмени організовували акції протесту з вимогами скасувати обмеження та дозволити їм працювати в нормальному режимі, але з часом знаходили можливість адаптуватися до певних обмежень щодо господарської діяльності під час пандемії.

Як свідчить статистика, власники бізнесу, які вирішили продовжити діяльність, повідомляли про значне падіння прибутків – до 90 % саме в перші 6 місяців карантинних обмежень. У подальшому низка підприємств знаходили нові форми організації праці та обслуговування клієнтів [2].

Чи не найбільше від локдауну постраждав ресторанний бізнес. За даними аналітичного центру «Ресторани України», протягом «карантинного» 2020-го кількість ресторанів і кафе в Україні зменшилась майже на 4 тисячі закладів [3]. На початок 2021 р. працювало 14,7 тисячі ресторанів, кафе та барів, у порівнянні з початком 2020 р., коли в Україні працювало 18,6 тис. закладів. Відповідно об'єм ресторанного ринку скоротився за 2020 р. майже на 30 % і склав за 2020 р. 14,1 мільярда гривень [3].



За даними моніторингового сервісу YouControl, протягом 2020 р. в Україні відкрилося менше нових підприємств, а саме – майже 54 тисячі нових юридичних осіб, що на 20 % менше, ніж у 2019-му, коли розпочало роботу понад 67,5 тисяч компаній. При цьому у 2020 р. закрилося лише трохи більше ніж 10 тис. юридичних осіб, що на третину менше, ніж у 2019 [1]. Протягом 2020 р. в Україні зареєструвались понад 247,5 тис. ФОПів. У 2019 р. їх кількість становила 261,7 тис. У порівнянні з 2019 р. це лише на 5 % менше [2].

Водночас Національний банк повідомив, що у травні 2021 р. український бізнес поліпшив оцінки економічного стану своїх підприємств та перспектив, про що свідчить динаміка індексу очікувань ділової активності (ЮДА) [3]. Статистичні дані свідчать про те, що український бізнес дивиться у майбутнє, щонайменше, з обережним оптимізмом.

Для того, щоб розпочати власну справу, варто, перш за все, мати актуальні бізнес-ідею, врахувати можливі ризики. Після цього потрібно проробити зважений фінансовий план із врахуванням власних коштів та потрібних інвестицій. Ефективно відновлювати роботу бізнесу в нестабільних політичних та воєнних умовах дозволяє тільки продуманий та чіткий антикризовий план дій [4].

Приклад напрямків формування антикризового плану :

1. Аналіз поточної ситуації компанії з точки зору отримання доходу, а саме – розуміння, чи має компанія наразі шляхи для отримання доходу.

2. Перелік витрат компанії. Визначення критичної інфраструктури. Це – ті витрати, без яких компанія не може існувати взагалі. Без них неможливо реалізовувати послуги/продукцію. Для когось це – команда, логістика або виробництво.

3. Визначення соціальної складової, тобто які пожертви планується робити (знижені ціни/частина продукту віддається як гуманітарна допомога і т.п.). Дуже важливо оцінити це одразу, щоб запланувати витрати бізнесу в цьому напрямку.

4. Декомпозиція цілей компанії, тобто розуміння того, що потрібно зберегти та що потрібно отримати (клієнти/інвестиції/кредити та в якому розмірі) для покриття витрат на критичну інфраструктуру й отримати запас для розвитку бізнесу.

5. Оцінка витрат для розвитку, тобто після постановки цілей потрібно оцінити, які необхідні додаткові ресурси та скільки вони коштують.

6. Скорочення витрат або їх реструктуризація. Тільки на даному етапі потрібно починати суттєво скорочувати витрати. Низку витрат можна перенаправити. Частина з них зникне взагалі. План витрат потрібно зіставити дуже детально.

7. Продукт – це те, що реалізуємо і для кого. Тобто пріоритетним стає аналітика потреб потенційного споживача.

8. Фіналізація структури витрат. Передбачає наступний перегляд витрат на основі прийнятих рішень про продукт: чи можемо здешевити упаковку, чи можемо замінити складові продукту, умови постачальників або самих постачальників, географію збуту, чи знадобляться витрати на сертифікацію продукції та релокацію бізнесу – таким чином фіналізуються прогнозовані витрати.

9. Перегляд каналів збуту. Таким чином важливе місце приділяти треба логістичним потокам, маркетинговим методам просування товару (послуги). Важливу роль має комунікація.

10. Оптимізація процесів всередині компанії. Це може бути перегляд ланцюгів роботи з постачальниками, опрацювання схем взаємодії з командою та партнерами.

11. Ціноутворення передбачає потребу перегляду вартості продукту. Потрібно проаналізувати, чи змінюватиметься ціна та як це повпливає на прибуток.

12. Визначення пріоритетних напрямів роботи на ринку. Важливе місце посідає аналіз попередніх дій та їх ефективності для врахування нових умов господарювання.

13. Робота з командою передбачає потребу в спілкуванні з персоналом і необхідності чітко донести позицію бізнесу: з якою цільовою аудиторією працюємо, яким буде новий функціонал, яка мотивація й т. п. Невиключеним є скорочення штату, але на етапі, коли майбутня діяльність компанії кристалізована, буде значно простіше донести команді суть і перспективи майбутньої роботи.

14. Просування продукту. Починається етап комунікації з ринком, просування та продажі. Детально описаний план дій, гіпотези з розвитку бізнесу, пропрацьовані канали збуту та географія роботи бізнесу допоможуть позбутися хаосу та зосередити свої зусилля на відновленні діяльності компанії.

Таким чином особливості бізнес-планування в умовах пандемії зумовлюють потребу враховувати всі фактори впливу на господарську діяльність підприємства, що діють як в умовах стабілізації макроекономічних процесів, так і під час таких дестабілізаційних явищ, як пандемія.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Офіційний сайт Держстату України URL: <https://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 5.12.2022).
2. «Ревучий» 2020-й: як український бізнес пережив карантинно-кризовий рік. URL: <https://youcontrol.com.ua/data-research/biznes-2020-analitika/> (дата звернення 10.12.2022).
3. Офіційне Інтернет-представництво Національного банку України. URL: <https://bank.gov.ua/> (дата звернення 10.12.2022).
4. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.

## ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Замниборщ О. А.**, студент другого (магістерського) рівня вищої освіти  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Українські бізнесмени отримали певний досвід під час війни. Кошти, які лишилися в підприємця повинні, перш за все, правильно використовуватися. Ризик-менеджмент також сприятиме доцільному розпорядженню фінансами, які залишаються в підприємців [1].

Об'єктивною потребою сьогодення в Україні має стати координація всіх сегментів народногосподарського комплексу в напрямку сприяння його розвитку за умов кризового стану, пов'язаного з воєнним станом.

Відтак, забезпечення ефективної організації роботи підприємств, котрі переводять свої виробничі потужності на захід України, вимагає особливої уваги та підтримки з боку обласних військових адміністрацій. Переміщення виробництва не лише дозволяє налагодити бізнес-процеси, але й сприяє поповненню регіональних бюджетів. Це стосується й трудових колективів тих підприємств, які змушені змінити своє місце розташування [2].

Фінансова ситуація в країні для бізнесу складна, проте європейські та інші країни світу надають фінанси для підтримки та початку підприємницької діяльності. Так, наприклад, для пільгового кредитування малих і середніх підприємств (далі – МСП) Україна отримує від Кредитної установи для відбудови (далі – KfW) для відбудови грантові та кредитні кошти. Це є продовженням спільного з KfW проекту «Підтримка малих і середніх підприємств», що дало змогу розбудувати систему кредитування українських МСП у національній валюті завдяки фінансовій допомозі Європейського Союзу на компенсації збитків від курсової різниці та надати фінансування МСП на загальну суму понад 1 млрд грн. KfW – державний банк Уряду ФРН, що є лідером серед банків Німеччини у сприянні економічному розвитку Німеччини, Європи та інших країн світу [3]. Подача заявок на участь відбувається разом із бізнес-планом виробничої діяльності через портал «Дія».

Міністерство економіки України приймає рішення на підставі переліку висновків банку. Таким чином робота підприємця повинна бути узгоджена з вищими установами бізнес-план має бути грамотно-складеним і чітким. Зобов'язання підприємця, який скористався допомогою держави повинні бути виконані у відповідний період часу [3].

Підприємці мають зважати на кожен ситуацію в безпечних регіонах країни, важливим елементом є збір інформації про економічне становище

жителів регіону та вибір найбільш доцільного регіону для оренди чи побудови, зокрема й закладів сфери готельно-ресторанного бізнесу [4].

Підприємець, який вирішив будувати або придбати готельно-ресторанний комплекс під час війни, повинен дізнатися, де можна отримати найбільші прибутки. В даній справі будуть корисними звіти туристичного збору. Значне падіння туристичного збору зафіксовано в областях, де велися або наразі ведуться воєнні дії, а також у тих, які були окуповані [5].

Підприємцям необхідно звернути увагу на розвиток готелів неподалік від кордонів європейських держав. Розглядаючи поточні проблеми, власник готельного комплексу зуміє пристосувати свій заклад для різної категорії гостей, і це в результаті принесе відповідні прибутки [6].

У кавовому бізнесі наразі ситуація виглядає значно краще, ніж у березні-квітні 2022 року. Попри складну поточну ситуацію, учасники ринку активно допомагають нашим захисникам і роблять свій внесок.

Особливо сильно під час широкомасштабного вторгнення ворога постраждали ресторани, профіль яких – морепродукти та суші. Вартість імпорту продуктів дуже виросла. Тому однією з основних тенденцій буде зниження кількості іноземних інгредієнтів та перепрофілювання на більш звичну кухню.

Після перемоги маємо всі підстави очікувати як злету українського NoReCa, так і популяризації української кухні загалом [7]. Показники галузі динамічні – певні підприємства навіть збільшили обсяги своєї роботи, адже на територіях, віддалених від лінії фронту, заклади громадського харчування продовжують свою роботу [8].

Отже ресторанний та готельний бізнес в значній мірі має пристосуватися до нових умов. Правильним рішенням для бізнесу є відкриття закладів в поточний момент в безпечних регіонах України. Правильне розподілення коштів в значній мірі сприятиме поступовому розвитку закладу. Для власників готельно-ресторанних закладів необхідно консультуватися з фінансовими експертами. Бізнес-планування в час війни особливо важливо, адже кількість фінансового ризику дуже збільшується.

Підприємець повинен враховувати важливість технічних засобів, які є важливими при автономній роботі підприємства. Часте відключення електрики може знизити прибуток підприємства. Ресторани чи кафе при готелі повинні завжди функціонувати, щоб виготовляти страви та обслуговувати постояльців готелю. Бізнес у відносно мирних регіонах України все активніше намагається відновити свою діяльність. Отже, всі галузі народного господарства України мають враховувати особливості бізнес-планування в умовах військового стану. Це стосується і сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Час до роботи: як ввімкнути бізнес у часи війни. URL: <https://www.unian.ua/economics/finance/biznes-pid-chas-viyni-yak-rozpochati-y-chim-ce-mozhe-zagrozhuvatinovini-ukrajina-11802603.html> (дата звернення: 22.11.22).

2. Релокейт підприємств у системі допомоги бізнесу в умовах воєнного стану. URL: <https://vnu.edu.ua/uk/news/relokeyt-pidpryyemstv-u-systemi-dopomohy-biznesu-v-umovakh-voynenoho-stanu> (дата звернення: 22.11.22).
3. Огляд інструментів підтримки бізнесу в період воєнного стану в Україні. URL: <https://niss.gov.ua/news/komentari-ekspertiv/ohlyad-instrumentiv-pidtrymky-biznesu-v-period-voynenoho-stanu-v-0> (дата звернення: 22.11.22).
4. У якій ситуації опинився готельний бізнес під час війни. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/09/28/691984/> (дата звернення: 22.11.22).
5. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuuyut-goteli-ukraini/> (дата звернення: 22.11.22).
6. Відпочинок під час війни: скільки коштує і які напрямки найпопулярніші. Пояснює експертка з Рівного. URL: <https://suspilne.media/266841-vidpocinok-pid-cas-vijni-skilki-kostue-i-aki-napramki-najpopularnisi-roasnue-ekspertka-z-rivnogo/> (дата звернення: 23.11.22).
7. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-ta-klyuchovi-tendentsiyi/> (дата звернення: 24.11.22).
8. Як український ресторанный бізнес адаптується до викликів війни: дослідження. URL: <https://usionline.com/iak-ukrainskyj-restorannyj-biznes-adaptuietsia-do-vyklykiv-vijny-doslidzhennia/> (дата звернення: 24.11.22).

УДК 338.483-043.86(477.46)

## **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ТЕРИТОРІЙ В ЗОЛОТОНІСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
*доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Ілляшенко В. І.**, студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Людині, крім розвитку та власної праці, також потрібно виділяти час на відпочинок. У ХХІ ст. вже є безліч методів, як відволіктися від буденності. Найпоширеніший вид відпочинку – відвідування рекреаційних територій. Пріоритетами цього відпочинку є незначна тривалість та доступність.

В Україні налічується значна кількість відомих і популярних серед рекреантів місць, але й варто звернути увагу на рекреаційні території таких населених пунктів і рекреаційних територій, які наразі не надто відомі широкому загалу. Наприклад, це – рекреаційні території Золотоніського району Черкаської області, де лісове господарство налічує 10 лісових рекреаційних зон, які розташовані між різними територіальними громадами [1].

Подібні місця для відпочинку добре облаштовані, мають високий паркан, декілька альтанок, а також облаштоване місце для збору сміття та розкладання багаття. Але варто зазначити наявність певних проблемних

питань, серед яких – факти недотримання низки, зокрема, екологічних правил, і робітникам лісгоспу доводиться витратити бюджетні кошти на реконструкцію цих зон, що вимагає залучення інвестицій та гальмує здійснення планів будівництва нових рекреаційних територій та об'єктів.

Також у громадах Золотоніського району розташовані парки [2]. У районному центрі – місті Золотоноші їх налічується три, а саме: «Дендрологічний парк», «Меморіальний парк» і парк ім. Т. Шевченка [3].

«Дендрологічний парк» знаходиться в м. Золотоноша [4]. Парк розташований на вулицях Парковій та Барабашівській, дещо віддалений від центру міста порівняно з територіальним розташування двох інших парків Золотоніського району. По сусідству знаходиться загальноосвітня санаторна школа-інтернат, а також облаштоване футбольне поле. «Дендрологічний парк» огорожений парканом. Доцільно зазначити, що на даний час огорожа досліджуваного парку потребує ремонту. Візуально відвідувачі можуть звернути увагу на те, що восени територію парку від листя практично не прибирають. Також періодично прибирають пошкоджені дерева і залишають тільки пеньки, але не висаджують нові, тому парк втрачає привабливий та ошатний вигляд.

«Меморіальний парк» – це парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва, розташований в центрі міста на вулиці Шевченка [5]. В центрі парку на земельному кургані розмішений пам'ятник загиблим воїнам і громадянам. Також в парку наявні доріжки з асфальтованим покриттям і лавки на всій території. Не вистачає тільки урн для збирання побутового сміття. В цілому суттєвих зауважень щодо роботи та стану парку, на перший погляд, немає.

Останньою рекреаційною територією, яка знаходиться в місті Золотоноша, є парк імені Т. Шевченка. Парк розташований на вулицях Незалежності та Січовій [3]. З головного входу парку розташований пам'ятник Т. Шевченку, а посередині парку наявні дитячий інтерактивний та простий майданчики, які були відкриті в 2021 році [3]. Територія парку регулярно прибирається та має охайні доріжки. У парку розміщені лавки й поряд із ними урни, що відповідає вимогам до благоустрою та є зручним і комфортним під час прогулянок.

Отже, в Україні є рекреаційні території, де можна достатньо безпечно та зручно відпочивати, але рекреанти про них навіть не знають. Також варто відповідальним організаціям і структурним підрозділам місцевих органів влади звертати більше уваги на недопустимість недотримання нормативних правил до територій природно-заповідного фонду та порядку функціонування паркових установ, покращення рекреаційних послуг.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Офіційний сайт міста Золотоноша. URL: <http://zolo.gov.ua/u-parku-shevchenka-vidkry-ly-interakty-vny-j-sporty-vny-j-majdanchy-k/> (дата звернення: 11.12.2022).
2. Золотоноша та Золотоніський район: новини, погода, історії. URL: <https://zoloto.city/> (дата звернення: 11.12.2022).

3. Золотоноша. Головне онлайн-видання міста. URL: <http://zolotonosha.ck.ua/2020/07/14/vita-yambors-ka-memorial-ny-j-park-mistse-pam-yati/> (дата звернення: 11.12.2022).
4. Дендрологічний парк (м. Золотоноша). URL: <https://www.wiki.uk-ua.nina.az/> (дата звернення: 11.12.2022).
5. Активні парки в рамках програми Президента України «Здорова країна». URL: <https://parks.sportforall.gov.ua/interaktyvna-mapa/ca0021> (дата звернення: 11.12.2022).

УДК 338.483-043.86(477.46)

## **СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ У ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
*доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Кіркіченко А. О.**, студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

На території, де розташована нині Черкаська область, згідно результатів досліджень вчених, у свій час поширилася трипільська культура. На думку дослідників, стародавня країна Артанія була розташована на острові між річками Дніпро та Ірдинню, а історик Геродот стверджує, що до неї можна було дістатися за три дні подорожі.

В епоху Київської Русі регіон відіграв важливу роль в обороні південних кордонів країни. Протягом X–XIII століть укріплені міста Роден, Корсунь і Канів також були важливими центрами культури, торгівлі та ремесел.

Насамперед, Черкаси та Канів стали центром формування українського козацтва, захистили народ від кримсько-татарської агресії та відіграли в свій час важливу роль у боротьбі з соціальним і державно-релігійним гнітом з боку шляхетської Польщі.

Сучасна Черкаська область – область, розташована в центральній лісостеповій зоні держави на обох берегах середнього Дніпра та Південного Бугу. Має спільний кордон на півночі з Києвом, на сході – з Полтавою, на заході – з Вінницею та на півдні – з Кіровоградом.

Різноманітна природа є однією з характерних рис цієї території, якій характерні рівнини, змішані з пагорбами; мальовничі краєвиди, глибокі водосховища і долини.

Останніми роками чисельність туристичних фірм і туроператорів зростає, що підтверджує сприятливість розвитку галузі туризму, потребу на туристичні послуги та розвиток підприємництва.

Туризм виконує важливу функцію у формуванні нових робочих місць, передусім у населених пунктах неміського типу. Навіть пандемія COVID-19 не завадила збільшенню динаміки щодо розвитку та урізноманітнення послуг

сільського (зеленого) туризму на Черкащині. Протягом низки років відбувається зростання кількісних показників закладів для тимчасового розміщення, особливо затишних комплексів відпочинку в сільській місцевості.

У Черкаській області також популярним є і релігійний туризм, який втілює багато значущих функцій, зокрема пізнавальну, естетичну та освітню. Дерев'яні храми, величні монастирі та незрівнянні золоті церкви є важливими пам'ятками, а етнічний характер цих будівель, вочевидь, найбільше приваблює туристів.

Славиться Черкащина й своїми туристичними заповідниками, серед яких популярні для відвідування, перш за все:

1. Шевченківський національний заповідник, який став першим історико-культурним заповідником в Україні та отримав статус державного, а його ландшафт візуально відображає поетичний образ із Заповіту Тараса Шевченка. На сьогоднішній день – це осередок культурно-просвітницької діяльності, наукового туризму з вивчення та поширення української народної та світової історико-культурної спадщини.

2. Природоохоронна територія Корсунь-Шевченківського району дивовижна тим, що спроектована за зразками оригінального ландшафту. Красою заповідника є палацовий комплекс Лопухіних-Демидових, який знаходиться на привабливому кам'яному острові між річкою Рось. Наразі садиба є одним із найкращих романтичних садово-паркових комплексів України.

3. Уманський ландшафтний парк із колекцією деревно-кущаних рослин «Софіївка» – один із найкрасивіших парків України та світу, утворений графом Станіславом Потоцьким для його дружини Софії. У дендропарку можна подивитися на давньогрецькі скульптури та неймовірної краси печери, садово-паркові скульптури, французькі галявини. Тут поєднуються органічний і неорганічний світ, міфологія та творчість рук людини.

Отже, Черкащина славетна не тільки природними, історико-культурними об'єктами, але має значний потенціал для покращення рекреаційних послуг і розвитку рекреаційних територій. Вагоме значення має приділятися підготовці фахівців у галузі туризму, рекреаційної діяльності, що зумовлює необхідність узгодження потреб споживачів рекреаційних послуг і можливостей рекреаційного середовища, врахування статусу рекреаційних територій, стану рекреаційної інфраструктури; потребує облаштування безпечного середовища для рекреантів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Історичні та культурні об'єкти. URL: <https://ck-oda.gov.ua/istorychni-ta-kulturni-objekty/> (дата звернення: 18.12.2022).
2. Туризм (обласне дочірнє підприємство). URL: <https://ck-oda.gov.ua/turyzm-oblasne-dochirnje-pidpryemstvo/> (дата звернення: 18.12.2022).
3. Туристично-інформаційний центр. URL: <https://chygyryntic.ucoz.ua/> (дата звернення: 18.12.2022).



## **АНАЛІЗ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ В УРБАНІЗОВАНОМУ СЕРЕДОВИЩІ (НА ПРИКЛАДІ ДИТЯЧОГО ПАРКУ В МІСТІ ЧЕРКАСИ)**

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Кравченко А. В.**, студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Дослідження стосується рекреаційних територій в урбанізованому середовищі та ознайомлення з інфраструктурою й видами діяльності в установі, якій підпорядкований дитячий парк у м. Черкаси.

Актуальність теми полягає в тому, що сучасне суспільство не можна уявити без рекреаційних установ, діяльність яких спрямована для забезпечення відпочинку сімей з дітьми та підлітків.

Мета даної роботи – ознайомлення з рекреаційною інфраструктурою та видами діяльності в установі, якій підпорядкований дитячий парк у м. Черкаси.

Варто зазначити, що дитячий майданчик після реконструкції відкрився лише рік тому та виглядає сучасним і має охайний вигляд [1]. На території майданчику встановлено близько 30 елементів для відпочинку, розваг і розвитку дітей, зокрема присутні безпечні «гірки», різні види гойдалок і каруселей, пісочниці та батуту. Також, є тенісні та шахові столи, що приваблюють дітей старшого віку [2].

Йдучи повз майданчик, можна побачити облаштовані спеціальні лавочки, де можуть посидіти, зокрема, й дорослі, які наглядають за дітьми, хоча деякі з сидінь в занедбаному стані.

На території Черкаського дитячого парку облаштований сучасний дитячий майданчик, де зазвичай любляють проводити час діти молодшого віку, тому задля їхньої безпеки на майданчику є спеціальне покриття, що зменшує ризик травмуватися в разі падіння. Варто зазначити, що майданчик є зручним і доступним дітям з інвалідністю та пристосований до занять з ними, оскільки займає досить велику площу. Кількість урн на території парку є достатньою, у тому числі біля кожної лавки та кіосків вони наявні. Щодо їхньої чистоти, то всі вони вчасно спустошуються і мають презентабельний вигляд.

Утримання в належному стані зелених насаджень, інженерних споруд, майданчиків, малих архітектурних форм дозволяє парку залучати до себе все більше відвідувачів. Із урахуванням ситуації в країні, що склалася в наш час, наявного укриття під час повітряної тривоги на території дитячого парку не було. Тож, відвідувачі парку за відсутності інформації про укриття змушені самостійно шукати найближче укриття. Персонал дитячого парку відповідальний за дотримання правил пожежної безпеки та санітарно-гігієнічних норм, недопущення псування елементів рекреаційної інфраструктури та заподіяння шкоди природним комплексам й об'єктам,

забруднення та засмічення території тощо [3]. Працівники цього парку мають на меті вдосконалювати, покращувати роботу та стан території.

Дитячий парк у місті Черкаси може задовольнити потреби рекреантів, адже пропонує різноманітні засоби для відпочинку, прогулянок, фотосесій. У той же час існує потреба для покращення умов безпеки на території парку, ремонту та реконструкції існуючих будівель та споруд, більш ретельного догляду за станом зелених насаджень. Також існує потреба удосконалення маркетингової, зокрема рекламної діяльності.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Дирекція парків комунальне підприємство Черкас. URL: [https://parksche.com/parks\\_ukr#rec16238707](https://parksche.com/parks_ukr#rec16238707) (дата звернення: 15.02.2023 р.)
2. URL: <https://discover.ua/locations/cherkasskiy-gorodskoy-detskiy-park-ranee---sad-yarovoy> (дата звернення: 15.02.2023 р.)
3. Дитячий парк, Черкаси. URL: <http://itinery.com.ua/object/view/detskiy-park> (дата звернення: 15.02.2023 р.)

УДК 338.483(477.46-22)

### СУЧАСНИЙ СТАН РЕКРЕАЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА С. ХАЦЬКИ В ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ

*Беляєва С. С., канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Руденко О. В., студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
Черкаський державний технологічний університет*

Як свідчать історичні архівні документи, що стосуються назви села Хацьки, ця назва походить від польської назви та безпосередньо звучить як «хатки». У музейних архівах зберігаються артефакти часів, коли у 1622 році вперше була зафіксована ця назва. Також назву села пов'язують з іменем Хацькеля – власника корчми, яка була на старому Чигиринському шляху і про яку в своїх творах згадує Тарас Шевченко [1].

Одним із об'єктів дослідження серед низки рекреаційних об'єктів Черкаської області цікавим є напрям визначення сучасного стану рекреаційного середовища парку, що підпорядкований ТОВ «ПЛЕСО», у с. Хацьки [2].

Гуляти в цьому парку дуже приємно в будь-яку пору року. Парк подобається усім: і дітям, і дорослим людям, і людям літнього віку.

Паркова територія облаштована відповідно до сучасних проектних вимог ландшафтного дизайну та паркової архітектури. На алеях парку встановлені зручні місця для відпочинку як дорослих, так і дітей, а також існує можливість для активного відпочинку дітей.

У будь-яку пору року парк може привабити відвідувачів своїм ошатним виглядом, зручною інфраструктурою. У парку зростають різноманітні дерева,

кущі, квіти. Їх кольорова гама вражає як восени своїми багряно-жовтими кольорами, так і в інші пори року. Влітку парк буває різнокольоровою гамою квітучих рослин, відчувається приємний запах квітів. Навесні відвідувачі парку, зокрема, можуть милуватися пролісками, що пробиваються крізь сніг. Навіть взимку місцеві мешканці люблять пройтися розчищеними алеями парку та помилуватися навколишнім природно-штучним ландшафтом.

Міські парки зазвичай є місцем для домівки певних видів тваринного світу. Це, наприклад, білочки та птахи. У парку білочки зовсім не бояться людей та залюбки ласують різноманітним насінням, горішками, що приносять відвідувачі.

На території парку облаштований ставок, де зазвичай можливо побачити качок, лебедя тощо. За ставком наглядають працівники парку, регулярно чистять та забезпечують відповідний нагляд. Біля ставка часто роблять фото, відпочивають цілими родинами.

Ось такий в нашій місцевості є парк – місце, куди з задоволенням приходять люди, щоб відпочити та помилуватися природою.

Важливим аспектом, що дозволяє зручно під'їхати до парку, є його розташування неподалік від автошляху національного значення [3].

Отже, є достатньо багато передумов для збереження, розвитку та покращення стану рекреаційних територій села Хацьки – для людей, розвитку громади завдяки раціональному природокористуванню.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Хацьки. Матеріал з Вікіпедії – вільної енциклопедії. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B8> (дата звернення: 22.02.2023).
2. Зони відпочинку біля озера Плесовель та річки Тясмин облаштували жителі села Хацьки на Черкащині. URL: <https://www.youtube.com/watch> (дата звернення: 22.02.2023).
3. Степанківська СТГ. Черкаського району, Черкаської області. Офіційний сайт. URL: <https://stepankivska.gr.org.ua/zosh-iii-stupeniv-s-hatsky/sajt-hatsky/> (дата звернення: 22.02.2023).

УДК 338.483.11:712.253](477.46-21)

### СУЧАСНИЙ СТАН І СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МІСЬКИХ ПАРКІВ (НА ПРИКЛАДІ ПАРКУ-ПАМ'ЯТКИ САДОВО-ПАРКОВОГО МИСТЕЦТВА «ТАЛЬНІВСЬКИЙ» У М. ТАЛЬНЕ)

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Хмара Є. О.**, студент I курсу спеціальності «Туризм»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва «Тальнівський» розташований в місті Тальне, на його території протікає річка Тальнянка, також є декілька ставків. Вхід у парк – з вулиці Замкова, неподалік від

Тальнівського коледжу [1]. Коли відвідувач заходить в парк, звертає увагу на значний за площею міський стадіон, на території якого зазвичай грають різні футбольні команди, проводяться змагання та спортивні секції.

Якщо повернути направо від центрального входу в парк, велично постає перед відвідувачем парку замок, про який відомо всім жителям цього міста й не тільки. Це – будівля з архітектурою XIX–XX сторіччя, що належав у часи свого будівництва та протягом певного часу російським і польським аристократам, зокрема сім'ї графа Шувалова, на честь якого безпосередньо й названо цей замок [2].

Дещо далі від входу в парк є багато різних альтанок, арок та інших рекреаційних зон, зокрема так звана «Скеля кохання». Це – дуже красиве місце з гарним краєвидом на ліс та на річку й назва її пов'язана зі сумною легендою, а саме з тим, що колись була молода пара, яка за скрутних обставин у особистому житті скинулася з цієї скелі.

Ще пройшовши двадцять хвилин, можливо вийти до «Тальнівського водоспаду», що являє собою пляж, на якому влітку відпочиває дуже багато людей, та який є досить популярною рекреаційною зоною серед молоді цього міста, а неподалік розташований дім для людей похилого віку та густий ліс, по якому дуже любляють гуляти місцеві мешканці [3].

Цей парк відрізняється від Черкаських міських парків тим, що там багато природної (не штучно висадженої) рослинності, що є важливий аспект у відтворенні парків, адже нині зелений туризм має попит серед людей різних вікових груп. Та не тільки рослинність переважає в цьому парку, ще там розташовано багато джерел, серед яких є джерела, які застосовуються для виробництва «Тальнівської води», яка має ключові позиції на українському ринку мінеральної води [4].

Отже, на прикладі парку-пам'ятки садово-паркового мистецтва «Тальнівський» у м. Тальне цілком доречно зробити висновки про перспективи розвитку міських парків і необхідність приділяти увагу їх збереженню, відновленню та покращенню сучасного стану природних територій й історико-культурних об'єктів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Природно-заповідний фонд Черкаської області. / уклад. : Коноваленко О. С., Карастан І. М. Черкаси : Вертикаль, 2006. 196 с.
2. Клименко Ю. О., Клименко А. В. Тальнівський парк. Екологічна енциклопедія : у 3-х т. А. В. Толстоухов (гол. ред.). К. : ТОВ «Центр екологічної освіти та інформації», 2008. Т. 3. С. 285.
3. Садово-паркова архітектура Черкащини. URL: (<https://web.archive.org/web/20100531062120/http://www.landarchitecture.org.ua/doku.php/objects/talne>) (дата звернення: 20.02.2023).
4. Архів оригіналу. URL: (<http://www.landarchitecture.org.ua/doku.php/objects/talne>) за 31 травня 2010. Прочитовано 28 вересня 2010 (дата звернення: 20.02.2023).

## **ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН РІЧКИ ТЯСМИН В С. РАЙГОРОД**

**Бєляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Шестопалко Н. С.**, студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Річка Тясмин є правою притокою Дніпра та бере початок в Кіровоградській та Черкаській областях [1]. Тясмин є річкою популярною, тому за її станом, в основному, доглядають у містах або селах, де вона протікає. Екологічний стан річки потребує уваги та застосування відповідних заходів щодо очищення. Тема, обрана для дослідження, є актуальною протягом низки років та зумовлює активізацію щодо залучення відповідних ресурсів.

Вода з річки Тясмин використовується для технічного водопостачання (Смілянського водосховища), зрошення (переважно в пониззі, біля Чигирина та Суботова) та рибництва. Також на берегах побудовані зони відпочинку.

За останні п'ять років водойма обміліла та заросла водоростями, а вода в ній перетворилася на болото. А нещодавно в річці почала гинути риба. Наразі екологи з'ясовують причини загибелі риби. Припускають, що це – скид нечистот зі смілянського заводу. Тому екологи відібрали проби води. Попередні результати експертизи невтішні. Найбільше у річці надлишок фосфатів і миючих засобів. Найголовніше, що в річці недостатньо кисню. Дослідження стану води у річці Тясмин є регулярними та підтверджують незадовільний стан водойми [2].

У дослідженні використовуються результати аналізів відповідних структурних підрозділів Міністерства захисту довкілля, регіональних і місцевих органів влади щодо екологічного стану річки Тясмин в с. Райгород, Черкаського району Черкаської області.

Значна частина річки Тясмин в селі Райгород знаходиться на початку вулиці Чекаля, та протікає через нижню Слобідську. Екологічний стан річки вимагає покращення у зв'язку з тим, що мають місце факти погіршення певних показників якості води. За останні роки Тясмин почав суттєво засмічуватися, в основному, побутовим сміттям, зокрема обгортками від цукерок, пластиковими та скляними пляшками, а також залишками дерев та іншої рослинності. Якщо дерева та гілки з річки деякі люди прибирають, то сміття збирається зрідка. Це зумовлює замулення водойми, зниження кисню в річці, загибель біоти.

Отже, для відтворення річки Тясмин необхідно звертати увагу та застосовувати відповідні заходи та засоби, спрямовані як на її збереження, так і на очищення від антропогенного забруднення.

Інколи в Райгороді проводять суботники, але прибирають, в основному, парк, дитячий парк, цвинтар. Здебільшого це – прибирання листя та білення дерев, парканів.

З метою впорядкування русла річки Тясмин, очищення його від замулення потрібно залучати інвестиції та приділяти відповідну увагу від громади. Перш за все, необхідно проводити роз'яснювальну роботу серед місцевого населення, активізувати створення екологічних гуртків в освітніх закладах села, організовувати волонтерські акції для прибирання території вздовж річки Тясмин. Доцільно спрямовувати певні кошти з екологічного фонду області для зарибнення річки та збереження тваринного й рослинного світу.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Розташування річки Тясмин. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 11.11.2022).
2. Екологічний стан річки за останні 5 років. URL: <https://sites.google.com/site/kamyankatysmin/> (дата звернення: 11.11.2022).

УДК 637.3-043.86

### **КРАФТОВІ СИРОВАРНІ: ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ М. ЧЕРКАСИ**

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

**Сириця І. Ю.**, студентка IV курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Справжній сир – це молоко та закваска, і за рецептурою, в нього можуть бути додані такі інгредієнти, як паприка, різні духмяні трави, спеції та інше. Але, на великий жаль, сири, які можна придбати у більшості крамниць, мають у своєму складі рослинні жири, пальмову олію, барвники, консерванти та інші зовсім нетипові та навіть шкідливі добавки.

Але, знайти вихід та посмакувати справжнім, смачним та корисним сиром можливо. І не обов'язково для цього освоювати сироваріння. В Україні на сьогодні працює багато крафтових сирних виробництв, які пропонують покупцям натуральний продукт зі справжнього молока.

СирКум. Це невелике виробництво, розташоване на Житомирщині, вирросло з домашнього хобі. Як розказують засновники бренду, їм просто хотілось мати на столі справжній, апетитний сир, вони почали експериментувати і кінцевий продукт став до вподоби багатьом знайомим та друзям. Тож так і з'явилося сімейне виробництво, в яке родина вклала усі свої сили та терпіння.

На сьогодні в асортименті СирКум представлено декілька видів сирів по італійській, кіпрській та норвезькій рецептурах – це й рікотта, і незвичайна качотта в кавовій скоринці, і оригінальний брюност, і м'який сир халумі. Усі сири виготовляються з незбираного коров'ячого молока від житомирських фермерів, вони мають усі необхідні сертифікати. Продаються сири також і на сайті компанії.

Zinka. Український бренд Zinka заснував Василь Цвик. Все починалось з невеликого фермерського господарства «Тетяна 2011», розташованого в 110 км від Києва, яке займалось рослинництвом, тваринництвом та виробляло молоко, йогурти та кефір з козячого молока. На сьогодні до продуктів бренду долучились також тверді, напівтверді та м'які сири, що виробляються з молока французьких племінних кіз, яких тут-таки і вирощують.

Бренд Zinka пропонує шанувальникам своєї продукції такі оригінальні крафтові козячі сири, як камамбер та Бюш-де-Шевр з білою цвіллю, велику кількість різновидів напівтвердих сирів з різними травами, смачний зернистий сир. Ця продукція є досить широко відомою, наразі купити її можна не тільки на офіційному сайті, а й у магазинах, наприклад, у великій мережі Ашан.

Процес виробництва крафтового сиру може бути досить трудомістким і представляє собою справжнє уміння. На смак готового крафтового сиру впливає безліч різноманітних факторів: вік чи порода тварин, трави, що ростуть на пасовищах, бактеріальна мікрофлора, зміни погоди або зміна барометричного тиску і, безпосередньо, професіоналізм сировара та правильно підібрані рецептури і умови для дозрівання.

Кожен крафтовий сир рідкісний. Якщо спробувати сир чеддер, запам'ятається його смак і аромат, та захочеться приїхати ще раз. Коли сир «приваблює», закохує в себе – це крафтовий сир.

В останні декілька років культура сироваріння активно розвивається в Україні. Історично склалося, що традиційні сири України – це сир бринза (Закарпаття) і ропні сири (Одеський регіон).

Підприємці йдуть семимильними кроками, навчаються, досліджують щоб якомога швидше підійти до європейської культури сироваріння, і що не менш важливо, споживання сиру.

На відміну від багатьох зарубіжних сироварів наші співвітчизники йдуть на ризик, варять сир, експериментують. Пов'язують це з духом авантюризму в українських сироварів. Всі вони дуже творчі, на льоту вивчають теорію, і паралельно з її відпрацюванням починають впроваджувати експерименти. І треба сказати, що багато хто з них є успішними.

Європейці постійно працюють за чітко встановленої технології, вони не виробляють більше трьох-чотирьох видів сиру на одному виробництві. Вони планово виготовляють свій продукт, що характерний лише для їхнього регіону з одного боку, і вигідний з точки зору продажів з іншого.

Таким чином, можна сказати, що через 5–10 років і в Україні з'являться регіональні сири, орієнтовані на особливості природних і кліматичних особливостей регіону. Це дасть можливість отримувати ще цікавіший, рідкісний, багатоманітний смак.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Історія сирів. URL: <https://www.seeds.org.ua/koli-sir-peretvoryuyetsya-v-mistectvo-sekreti-uspikhu-irini-demyanyuk/>
2. Крафтові сири. URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/bitstream/>
3. Розвиток сирів. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26162.pdf>
4. Крафтові виробники. URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki>

УДК 338.483-043.86(477.46)

### PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF RECREATIONAL AREAS OF THE KIROVOHRAD REGION

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,  
Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*  
**Balaniuk Y. S.**, *first year student, specialty «Tourism»,  
Cherkasy State Technological University*

The relevance and perspective of the development of the recreational environment in Ukraine will become an important issue after the victory of our state. And the issue of progressive development of tourist infrastructure and recreational areas in each region of the country will have a significant impact on the recovery of the national economy. Therefore, when studying the problem of the tourist attractiveness of the country, the central part in particular, it is worth stopping at the Kirovohrad region.

Kropyvnytskyi is the administrative center of Kirovohrad Oblast and Kropyvnytskyi District. It is an industrial and cultural center in the center of the country (road junction, railway station). The population as of January 1, 2022 is 219,675 people. Kropyvnytskyi lies within the borders of the Dnieper Highlands, on the banks of the Ingul River, where smaller rivers – the Sugoklia and the Biyanka – flow into it.

The basis of recreational resources of the region is a mild climate, picturesque banks of rivers and reservoirs, mineral waters (sulfate-chloride-sodium-calcium for drinking and radon for baths), excursion and tourist facilities, there are 39 objects of the nature reserve fund, including the natural monument “Black Forest”, “Onufriivskyi Park”, the “Nadia” hamlet, the dendrological park “Veseli Bokovenki” and other objects – attractions.

The dendrological park “Veseli Bokovenki” is of national importance. It was established in 1893 by M.L. Davydov according to the project of the Ukrainian landscape artist I.V. Vladyslavsky-Padalka. The park is arranged in a landscape style, where one can see approx. 250 different species and forms of woody and shrubby plants. In 1999, the park was transferred to the Kirovohrad Regional



Department of Forestry. And in 2007, the institution was named Research and Breeding Dendrological Forest Center "Veseli Bokovenki". In addition to the preservation of natural objects, the park also carries out certain areas of scientific work, in particular, the introduction, selection and propagation of valuable tree and shrub species; development of methods to protect plants from pests and diseases; protection of scientific and research areas, care for them, cultivation of planting forest material and decorative species for own use and sale. It is worth noting that the cultivation of one of the best varieties of hazelnuts bred in Ukraine is provided here, as well the cultivation of walnut seedlings. Despite the fact that the dendrological park "Veseli Bokovenki" plays an important role in scientific work and the preservation of flora, the park is also popular among tourists, because this place is equipped with a certain recreational infrastructure, namely: gazebos, terraces, an assembly hall for holding conferences, the opportunity to hold photo and video shooting.

Therefore, the arboretum in the Kirovohrad region will be a good place for quiet gatherings, cozy conversations and romantic walks for vacationers.

Also, the Kropyvnytskyi district is rapidly developing in terms of providing vacationers with tourist infrastructure, namely hotels, recreation centers, restaurants, cafes. For example, the park-hotel "Scythia" which was opened in 2020 became a place of mass attendance, because "Scythia" worked during the quarantine period, and also during martial law in the summer. Park-hotel "Scythia" is located on the picturesque shore of Lake Tashlyk in the village of Zakhariivka, Kirovohrad region. The resort area has a luxurious natural location and areas equipped for recreation. Guests of the park hotel are offered rooms of the Suite category (from 500 UAH per day), Cottage (from 800 UAH per day), VIP Cottage (with kitchen, from 1,000 UAH per day), Villa (from 2,300 UAH per day). There are canopies with tables (kureni) on the territory, which will be a great option for picnics in the fresh air, gatherings with friends and warm family holidays. Guests of the park-hotel also have the opportunity to rent kayaks and catamarans by the hour and get vivid emotions while skating on the lake. Also at the disposal of visitors there is a barbecue and all the necessary equipment for cooking, a parking lot, a bicycle parking, Wi-Fi. In 2021, the "Sazan" restaurant opened on the territory of "Scythia". It definitely impresses guests with its cuisine, quality of service and a panoramic view of Lake Tashlyk. Such tourist places of our country as the park-hotel "Scythia" are the result of a successfully developed plan and rational use of both natural resources and economic opportunities of a qualified team that directly created such a recreational area.

So, considering the Kirovohrad Region as a tourist destination, it is clear that this region has a significant potential, which, with the wise use and implementation of the right ideas, can attract more tourists and help restore the economy of Ukraine.

## REFERENCES

1. Відомості про Кропивницький. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
2. Сайт парку “Веселі Боковеньки”. URL: <https://bokovenki.com.ua/category/we-implement/>
3. Перелік цін на послуги у парку “Веселі Боковеньки”. URL: <https://bokovenki.com.ua/informatsiynuu-lyst-pro-rozporiadok-roboty-dendroparku-veseli-bokovenky-ta-tsiny-na-posluhy-dlia-vidviduvachiv-na-2021-rik/>
4. Сайт парк-готелю “Скіфія”. URL: <https://moemisto.ua/kr/baza-otdyha-skifiya-84553.html>

УДК 640.4-043.86"364"-021.68(477)

## PROSPECTS OF POST-WAR DEVELOPMENT OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*  
**Kyvhyla O. I.**, *third year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,*  
**Novikov P. P.**, *third year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,*  
*Cherkasy State Technological University*

The hotel and restaurant business has the potential for stable development in Ukraine after the end of the war. However, much will depend on the economic and political situation in the country.

In the case of a stable economy and positive investment conditions, the hotel and restaurant business can become one of the leading sectors of the economy, providing not only tourist infrastructure, but also services for business and leisure.

Given that Ukraine has significant tourism potential, especially in cities with a rich history and culture, the hotel and restaurant business can become an important player in the tourism services market.

However, in order to achieve stable development, the hotel and restaurant business must be competitive, provide quality services and be in accordance with international standards. In addition, the government should create favorable conditions for business and investment, ensuring legal stability and protection of intellectual property included.

However, it is necessary to pay attention to such problems as insufficient regulation in the industry and complex licensing procedures. These factors can be an obstacle to the development of the hotel and restaurant business in Ukraine.

Business tourism is one of the promising areas of hotel and restaurant business development in the country. Large hotels and restaurants can become magnets for business meetings, conferences and other events, which will contribute to the development of business tourism in the country.

In general, the hotel and restaurant business has potential for development in Ukraine, which can be achieved with the help of various strategies. In particular,

more attention should be paid to the quality of service and providing excellent customer experience. In addition, technology and automation tools need to be improved to facilitate work processes and ensure efficiency.

The expansion of the hotel and restaurant network throughout the country can also become a factor in the success of the hotel and restaurant business. This will allow more people to get a job and have a positive impact on the development of local economic sectors.

However, the development of the hotel and restaurant business cannot be successful without careful attention to environmental issues. New hotels and restaurants must be built with energy efficiency in mind and meet the requirements of environmental safety standards.

Taking into account all these factors, it can be said that the prospects of the hotel and restaurant business in Ukraine are quite promising. It can become an important sector for the development of the country's economy and provide many people with work and income.

The end of the war in Ukraine will have both positive and negative consequences. On the one hand, it can lead to increased investment and growth of the country's economy, which can create new opportunities for business development.

On the other hand, the war will leave a significant mark on the country's economy, such as the destruction of infrastructure and the loss of human lives, which can create difficulties for the recovery of the economy and business. In addition, economic sanctions and political instability can also complicate the situation for business in Ukraine.

However, the government of Ukraine can take a number of measures to attract investments and stimulate business development in the country. This may include support for start-ups, tax reductions, simplification of business registration and licensing procedures, as well as ensuring a stable economic and political situation in the country.

So, while business development in post-war Ukraine can be challenging, it can also have significant potential to create new opportunities and revitalize the country's economy.

Ukraine has significant potential for the development of tourism, in particular cultural and ecological tourism. The country's railway network and air communications allow convenient access to many places that have significant tourist potential.

There are several possible ways to develop tourism in Ukraine after the war. Here are some possible ideas:

- Improvement of infrastructure. The government can invest in improving roads, railways, airports and other forms of transport. Internet communication and electronic services should also be improved, which will help to attract more tourists.
- Support of small and medium-sized businesses. The government can provide financial support to small and medium-sized enterprises working in the

field of tourism. This can include tax benefits and rebates, as well as easier access to bank loans and credits.

- Attracting foreign investors. Ukraine can attract foreign investors who have experience in the field of tourism and are ready to invest in projects related to the development of tourism in Ukraine. For example, foreign investors can invest in hotel and restaurant complexes, resorts, enterprises offering tours and other tourist services.

- Expanding the geography of tourist routes. Ukraine has many interesting places that can be included in tourist routes. For example, it is possible to expand the routes of cultural tourism, mountain tourism, recreation at sea, ecological and health-preserving tourism. It is also possible to develop new tourist routes and create new tourism centers.

- Promotion of Ukraine at the international level. To attract tourists, the government can conduct an active advertising campaign in the international media, in social networks and at tourist exhibitions. It is also possible to create partnerships with tour operators and travel agencies that will promote the promotion of Ukraine as a tourist destination.

- Development of cultural and creative tourism. Ukraine has a rich cultural heritage that can be attractive to tourists. To attract the target audience, cultural tours can be developed, which will be focused on studying the history, traditions, national cuisine and art of Ukraine. In addition, it is possible to create projects for the development of creative tourism, which consists in visiting various artistic and cultural events, such as festivals, exhibitions, concerts and others.

- Involvement of youth in tourism. Young people are one of the most active categories of tourists. To attract young people to tourism, you can create special programs and offers that will attract the target audience, for example, such as bicycle tours, river rafting, camping and other active recreation.

The development of tourism after the war can become an important economic factor for Ukraine, which will help restore infrastructure, create new jobs and raise the standard of living of the population.

- Development of ecological tourism. Ukraine has a rich natural heritage, which can be attractive for ecotourism lovers. To attract tourists to ecological tourism, it is possible to develop national parks and nature reserves, conduct ecological tours and expeditions, organize summer camps and other activities.

- Development of gastronomic tourism. Ukraine has a rich culinary heritage and unique national cuisine that can be attractive to tourists. To attract tourists to gastronomic tourism, you can conduct culinary tours that will allow you to learn the traditions and secrets of cooking Ukrainian dishes, organize festivals and contests for the best recipe, as well as involve restaurants and chefs in creating special menus for tourists.

- Development of medical tourism. Ukraine has potential for the development of medical tourism, especially in the field of dentistry and cosmetology. To attract tourists to medical tourism, you can create package tours

that will include medical procedures and excursions, organize conferences and seminars for medical specialists, and also attract foreign doctors to work in Ukraine.

– Development of tourism in the east and west of Ukraine. Due to the fact that the war was concentrated in the east of Ukraine, tourist traffic in this part of the country decreased. However, western Ukraine can become more attractive for tourists, as it has preserved a rich cultural and historical heritage, as well as the unique nature of the Carpathians and Podillia. To develop tourism in the west and east of Ukraine, it is possible to create thematic routes that will allow you to get to know the culture and history of different regions, organize festivals and demonstration tours, develop rural tourism and other forms of active recreation.

– Improving the quality of services and infrastructure. To attract tourists to Ukraine, it is important to improve the quality of tourist services and develop tourist infrastructure. This can be done by creating new hotels and guest houses, improving the level of service in restaurants and cafes, developing transport infrastructure, creating information centers and placing information stands in tourist places.

– Use of technology and marketing. It is important to use modern technologies and marketing tools to effectively promote the tourist product of Ukraine in foreign markets. This can be done by creating tourist portals and mobile applications, conducting market research and developing targeted promotional campaigns, engaging well-known bloggers and influencers to promote Ukraine

– Using the consequences of the war as a means of popularization to increase the awareness of people (tourists) about the horrors that the Russian army brought to our land, and to stimulate the development of areas that were subjected to destruction and genocide.

All these measures can contribute to the development of tourism in Ukraine after the war and increase the flow of foreign tourists. In addition, it is important to understand that the development of tourism must be balanced and coordinated with other sectors of the economy, in particular with environmental protection and infrastructure development.

In addition to attracting foreign tourists, it is important not to forget about the development of domestic tourism, which can be very promising. For this purpose, it is possible to conduct campaigns to promote domestic tourism among Ukrainians, develop infrastructure for active recreation, and open new tourist facilities.

In general, the development of tourism after the war is an important element of the economic recovery of Ukraine. The implementation of a set of measures for the development of tourism can contribute to attracting investments, creating new jobs and improving the well-being of the population.

## REFERENCES

1. Сайт державного агенства з розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>
2. Туристична бібліотека. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/guk6.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/guk6.htm)
3. Моца А. А, Шевчук С. М, Серета Н. М Перспективи післявоєнного відновлення сфери туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2022 (41). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-31>

## **CURRENT STATE AND PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RECREATION RESOURCES IN ESTONIA**

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,  
Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,  
Rud K. R.*, *third year student, specialty «Tourism»*,  
**Butko O. M.**, *third year student, specialty «Tourism»*,  
*Cherkasy State Technological University*

Estonia is the smallest Baltic country in terms of area, but it is very attractive in terms of tourism. Today, Estonia, as a member of the European Union, is very actively developing its tourism activities. A small country that has everything – ancient cities and untouched nature, comfortable hotels and popular resorts, small shops and large shopping centers, noisy night clubs, cozy cafes and restaurants.

The purpose of the study is to study tourism resources, potential and prospects for the development of the tourism industry in Estonia.

Estonia became an independent state in 1918, then its independence was briefly interrupted by half a century of Soviet occupation after World War II. Estonia regained its independence in 1991, known as the “Singing Revolution”, inspired by a more than century-old tradition of song festivals.

Modern Estonia is a prosperous and promising member state of the EU and NATO, where it is possible to vote online and open your own business in less than half an hour. Many have already done so, including the founders of Skype and Wise [1].

Estonia does not need to try to find a point of difference – it is completely unique. It shares a similar geography and history with Latvia and Lithuania, but is culturally different. Its closest ethnic and linguistic friend is Finland, although 50 years of Soviet rule in Estonia separated them. For the past 300 years, people associated Estonia with Russia, but these two states are as different as their national symbols, the swallow and the bear.

In the general context of tourism, Estonia, as the other Baltic countries of a newly liberated Eastern Bloc state, has a rich history and unspoiled nature. Popular destinations in Estonia include the national capital Tallinn, Tartu, Pärnu and Saaremaa, of which the Old Town in Tallinn is a UNESCO World Heritage Site. Estonia is also a very popular destination for international students: according to the statistics, 5,528 students from other countries studied in Estonia [1], mostly from neighboring countries, but sometimes also from places such as Azerbaijan, Nigeria and India, representing 12.2 % of all students in Estonia.

Rural tourism in Estonia is also developing rapidly in Estonia, especially among Japanese tourists. In 2014, 31 % of foreign tourists in Estonia were nature tourists [1]. Most rural tourism in Estonia is small businesses offering accommodation, food and leisure services. Like most tourism in general, rural and nature tourism has grown significantly since Estonia regained its independence from Soviet occupation in 1991, along with the privatization of former state farms. Tourist farms are most common in Virumaa [2].

Tallinn, the capital, is the best-preserved medieval city in Northern Europe. The capital of Estonia, listed as a UNESCO World Heritage Site, Tallinn was granted city rights in the 13th century by the King of Denmark. Since then, the streets of Tallinn have seen many world powers – from the Danes and Swedes to the Germans, Tsarist and Soviet Russia. Tallinn's old town is filled with medieval houses and lanes and is still protected by the remains of the city wall.

The architecture of Tallinn has many legends and stories to explore. The old town of Tallinn is divided into two parts – the lower town and the upper town (also called Toompea). Once these two cities were separated by a gate, almost like two different cities. The combination of the upper city on the high limestone hill and the lower city at its foot form a distinct skyline that can be seen for a long distance from both land and sea.

Toompea, the upper town, has always been the center of power. The main attractions here are the observation decks, Toompea Castle (where the Parliament of Estonia, Riigikogu) is located and two churches – the Cathedral of St. Alexander Nevsky and the Cathedral of the Holy Mother of God, which is more often called the Dome Church (Toomkirik in Estonian) [3].

In summer, both Estonians and foreigners go to the Town Hall Square to celebrate Old Town Days and Medieval days. Every year in mid-November, you can watch the Christmas tree being put up on the Town Hall Square and enjoy one of the most beautiful Christmas markets in the world. Tallinn's long-standing cafe culture has always revolved around the Old Town, be it Maiasmokk, Tallinn's oldest cafe dating back to 1864. When it comes to the views, the best ones are from the walls of the Old Town, its towers and the viewing platforms of Toompea Hill. In addition to the medieval core of the city, recently renewed districts such as Noblessner, Telliskive and Rotermann are emerging at the speed of light, offering modern architecture to explore as well.

More than 50 % of Estonia consists of forests. More than half of the country is covered with forests, and almost a quarter is protected nature. As a result, Estonia ranks 4th in terms of air quality in the world. So because of that greenery Estonians have a special connection with nature.

Estonians love their nature. This means forests, swamps and all the creatures that live there. The animal world of the country includes lynxes, brown bears, wolves, foxes, rabbits, deer. In the spring and autumn, bird watching is an extremely popular pastime that attracts people from all over the world [4].

Estonia is the only Baltic country that has an extensive deep-rooted island culture. Most of Estonian islands are uninhabited and generally rural, they have some traces of local Viking culture and medieval history. The islands of Estonia were once inhabited by Estonian Swedes, many of whom left the region during World War II, leaving behind a wealth of culture that can still be seen today. Many Estonian islands have now their own unique coastal culture with traditional singing, dancing, food and clothing.

So, Estonia is a small country in northern Europe that combines rich history and modern technology, medieval cities and modern architecture with untouched nature. This country has a strong tourist potential, which it is actively developing.

## REFERENCES

1. Tourism in Estonia URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Tourism\\_in\\_Estonia](https://en.wikipedia.org/wiki/Tourism_in_Estonia)
2. Travel here & around URL: <https://www.visitestonia.com/en/travel-and-transportation>
3. Estonia URL: <https://www.lonelyplanet.com/estonia>
4. Tallinn Old Town URL: <https://visittallinn.ee/eng/visitor/see-do/neighbourhoods/old-town>.

УДК 338.483(477.52)

### **THE CURRENT STATE AND PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RECREATION RESOURCES OF SUMY REGION**

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*  
**Sitak M. V.**, *first year student, specialty «Tourism», Cherkasy State Technological University*

Today more and more people are looking for adventure and something new. There is a tendency to develop the tourism sector in a wider range. Every year many studies are conducted on the principles of tourist visits growth both within and outside Ukraine.

Every city creates its own history, and especially the people who live, rejoice and fill its life with new meaning. The architectural heritage, recreational areas, ecological situation, tourist potential and healing mineral springs have a significant impact on the tourist situation in the region. Thus Sumy is an interesting topic of research [1].

The first popular tourist object is the “Round Yard” estate, located in the city of Trostyanets. In 2007 this building of architectural heritage was included in the list of the hundred most amazing objects of the country. This is an architectural structure that has no analogues. From a historical point of view, the estate served as a defense structure against Crimean Tatar raids. But at the moment the “Round Yard” has been restored, so it is possible to visit various festivals and cultural events held there. Also, the park with Golitsyn's palace, wooden sculptures, lakes and an arboretum attract as many connoisseurs as possible to take photos. At night, the Round Yard looks fantastic, thanks to the well-thought-out lighting [2].

Movchan Monastery is located in the town of Putivl, Sumy Region. As early as the 16th century, people lived here, and later it was a church-fortress adapted for defense. Stretching along the steep banks of the Seim River, the monastery experienced rather difficult times during the Soviet period. The premises were used as a military plant, a rural vocational school and an orphanage. So such activity caused the decline and brought the building to a catastrophic state. The unique part of the monastery is the Movchan miraculous icon of the Mother of God, which image according to legend, shone near the Movchan marsh. Regarding the



perspective of visiting this architectural monument, in the conditions of the Covid-19 pandemic, many tourists want to be secluded and away from the hustle and bustle. That is why the demand for pilgrimage tourism is growing. In the current period, the Movchan Monastery is female, although a century ago it was male. In our opinion, people who are interested in traveling to visit holy and religious places may be attracted to the Movchan Monastery [3].

The Three Anastasia Cathedral in Glukhiv, Sumy Region, amazed people with its grandeur and interior. The church was built in the 18th century, but was damaged in a fire. It was built during the reign of I. Skoropadsky as a house church, and named in honor of his wife Anastasia. It was reconstructed by the Tereshchenko family, who also participated in the construction of the Volodymyr Cathedral in Kyiv. The murals based on sketches by V. Vasnetsov and were recreated by such artists as M. Pymonenko, V. Vereshchagin, etc. The project for the development of the neo-Byzantine style was carried out by the architect A.Hun. Back in 2003, a family crypt was discovered in the church, and later the Three-Anastasia Cathedral took sixth place in the regional action “Seven Wonders of Sumy Region”. To this day, it is the cathedral church of the Konotop and Glukhiv Diocese of the UOC MP. By visiting such places, we have the opportunity to develop in all aspects including spiritual. [4].

The Church of the Holy Trinity, located in the Sumy region, in the village of Pustovytyvka, Romen district, was built in 1773. The church was built at the expense of Petro Kalnyshevsky, the last chieftain of Zaporizhzhya Sich, as the village of Pustovytyvka is his homeland. It was possible to recreate the buildings in the 21st century. The monuments that have survived to this day attract with their authenticity and restraint. As Doctor of Art History, Professor S. Taranushenko said in 1929: “The church was built by one of the best masters of that time. This is evidenced by the processing of wood (oak), the assembly of log cabins, and the felling of castles. Its state of preservation is impeccable. The building is tall, one of the most imposing and majestic on the Left Bank. Its powerful forms are not devoid of grace, but not soft, multiplied, but courageous”. The territory is quite spacious, and everything around looks elegant and luxurious. It is worth going and looking at the historical past recreated in our time. Next to the church is a six-bladed windmill from the 19th century, on which grain was ground a hundred years ago. This exhibit is used as a museum piece, it is already about 200 years old [5].

Another tourist object of the Sumy region is the “Chalk Mountains”, located near the small village of Mogrytsi. The white rocks and picturesque landscapes fascinate all connoisseurs of nature and unique places. Various art projects, ethno-festivals and photo panels take place here. According to media reports, artists from all over the country and abroad have been coming here for more than 20 years to recreate the beauty and picturesqueness of this corner. The chalk mountains attract a lot of attention from both local and national tourists, because these quarries are the only ones in Ukraine [6].

So, Sumy Region has a fairly wide tourist potential, it can be included in the list of regions where a local or foreign tourist can go. There is much that has not been implemented, but it is worth paying attention to the nature reserve fund of the region, preserving the historical heritage, developing and improving the transport

network, and especially in rural areas, where rural tourism would start. Sumyshchyna as a tourist region will have a flourishing and development perspective, so that the next generation will have something to see.

However, during hostilities as a result of the bombing and shelling, a lot of tourist objects of the region in Sumy, Okhtyrka, Trostyanets were damaged, museum exhibits were looted so after the war the sector will need to be restored and hopefully renovated.

## REFERENCES

1. Promotion Agency Sumy. URL : <https://www.facebook.com/PromotionAgencySumy/>(дата перегляду: 02.12.2022 р.).
2. Топ-5 визначних місць Сумщини. URL: <https://www.amazingukraine.pro/travel/top-5-czikavyh-misz-sumshhynu/> (дата перегляду: 05.12.2022 р.).
3. Церкви, костели, монастирі – «Мовчанський монастир». URL: <https://discover.sm.ua/locations/movchanskiy-monastir> (дата звернення: 06.12.2022 р.).
4. Туристичний портал України. URL: [https://stejka-com.translate.google.com/ukr/sumskaja/glukhov/cathedral/trehanastasievskiy\\_kafedralnyy\\_sobor/?\\_x\\_tr\\_sl=uk&\\_x\\_tr\\_tl=ru&\\_x\\_tr\\_hl=ru&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://stejka-com.translate.google.com/ukr/sumskaja/glukhov/cathedral/trehanastasievskiy_kafedralnyy_sobor/?_x_tr_sl=uk&_x_tr_tl=ru&_x_tr_hl=ru&_x_tr_pto=sc) (дата звернення: 06.12.2022 р.).
5. Вікіпедія. Церква Святої Трійці (Пустовійтівка). URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D1%80%D0%BA%D0%B2%D0%B0\\_%D0%A1%D0%B2%D1%8F%D1%82%D0%BE%D1%97\\_%D0%A2%D1%80%D1%96%D0%B9%D1%86%D1%96\\_\(%D0%9F%D1%83%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B9%D1%82%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B0\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D1%80%D0%BA%D0%B2%D0%B0_%D0%A1%D0%B2%D1%8F%D1%82%D0%BE%D1%97_%D0%A2%D1%80%D1%96%D0%B9%D1%86%D1%96_(%D0%9F%D1%83%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B9%D1%82%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B0)) (дата звернення: 07.12.2022 р.).
6. Пам'ятки будівництва і архітектури – «Вітряк ХІХст.» URL: <https://discover.ua/locations/vitryak-xix-st> (дата звернення: 08.12.2022 р.).
7. Не сумна Сумщина, або які місця області варто відвідати кожному. URL: <https://shotam.info/ne-sumna-sumshchyna-abo-iaki-mistsia-oblasti-varto-vidvidaty-kozhnomu/> (дата звернення: 08.12.2022 р.).

УДК 338.483(477.82)

## ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ПОТЕНЦІАЛ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Гальченко С. О.**, студентка ІІІ курсу спеціальності «Туризм»,  
**Ворончихін Н. Р.**, студент ІІІ курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Україна – країна, багата своєю красою, історичними пам'ятками та природою, кожен туристичний район якої вартий уваги. У цьому дослідженні ми проаналізуємо потенціал і перспективи розвитку Волинської області.

Мета дослідження: дослідити історію Волині, визначні пам'ятки області, а також природні ресурси.

Волинська область географічно розташована в північному західній Україні, межує з такими державами, як Польща та Білоруссю, а також з Львівською та Рівненською областями.

Науковці зазначають, що назва «Волинь» може походити від назви міста «Велинь», від якої походить і назва краю та племені, що його населяло. Про це місто згадували також давні літописи.

Зауважимо, що в літописі «Повість минулих літ» було знайдено першу писемну згадку про волинян, там же згадується і місце проживання тодішніх волинських племен. Як відомо, Волинь у більшості людей асоціюється із Луцьком та Шацькими озерами.

Луцьк – це одне з найдавніших міст України з великою кількістю архітектурно-культурних пам'яток, яке є адміністративним центром Волинської області.

Цікаво те, що Волинська область – одна із лише двох областей, назва яких походить не від назви обласного центру, а від її історичного походження.

До чарівних місць Волині, які варто відвідати туристам, належать:

- Замок Любарта;
- Лютеранська кірха;
- Будинок скульптора Миколи Голованя;
- Малий Замок (Синагога);
- Пішохідна вулиця Лесі Українки;
- Шацькі озера;
- Замок Радзивиллів в Олиці;
- Музей у селі Рокині;
- Поле битви під Берестечком;
- Володимир-Волинський;

Ці місця дійсно вражають, проте варто зауважити, що у Волинській області знаходиться багато пам'яток архітектури та інших цікавих місць.

За природними умовами Волинь можна поділити на три зони: північно-поліську, південно-поліську та лісостепову. Найбільшою є північно-поліська зона, характерною особливістю цієї зони є рівнинна низина, яка здебільшого покрита лісами і болотами. На Волинсько-Подільській височині розташовані Південно-поліська і лісостепова зони, для яких характерним є хвилястий рельєф і пагорби різної височини.

Є такий вислів, що Волинський край називають «Голубооким». Та й не дивно чому так, оскільки в області налічується понад 220 великих і малих озер, та майже 130 річок. Найбільші серед озер – це Світязь, Пулемецьке, Турське.

Серед річок – це Прип'ять з притоками Вижівкою, Турією, Стоходом. Своїм руслом пересікає обласний центр річка Стир. Всі ці ріки несуть свої води в Дніпро, а далі – у басейн Чорного моря. На заході знаходиться річка Західний Буг, яка входить в басейн Балтійського моря.

Як відомо, Волинь багата на гаї та ліси. За попередніми даними, понад 700 тисяч гектарів території займають хвойні і змішані ліси та зелені

насадження. У тваринному світі також налічується багато різних видів тварин, як звичайні, так і екзотичні.

Ретельно оберігає для нинішнього і прийдешніх поколінь найдавні види фауни і флори, неповторний світ поліської природи, створений десять років тому Шацький національний парк, який розташовується на площі понад 32 тисячі гектарів.

Отже, Волинь має давню історію і є невід'ємною частиною України. Проаналізувавши туристичні райони Волинської області, можна з впевненістю стверджувати, що це місце з давньою історією та особливими архітектурними пам'ятками має значний туристичний потенціал, а справжньою окрасою області є Шацькі озера.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Волинь історична та походження: URL: <https://volynrada.gov.ua/history> (дата звернення: 30.11.2022)
2. Література рідного краю. Волинь / уклад.: О. Кондратович, Л. Конкевич, Н. Мевлютова. Луцьк : Волин. обл. друкарня, 1999.
3. Кравчук П. А. Книга рекордів Волині. Луцьк : Волинська обласна друкарня ; Любешів : Ерудит, 2005. 304 с.
5. Дзюба І. М., Жуковський А. І., Железняк М. Г. та ін. Волинська область. URL: <https://esu.com.ua/article-27573> (дата звернення 30.11.2022)

УДК 338.483(210.3)(477.73)

## КІНБУРНЬСЬКА КОСА: ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ РАЙОНУ

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук., доцент,  
*доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Клочко О. М.**, студент III курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Кінбурнська коса – це дивовижне місце, де гармонійно поєднуються соснові ліси, широкі степи, чисте море і свіже повітря, наповнене ароматом різнотрав'я. Разом з тим, Кінбурнська коса – це широкі піщані пляжі, де панує атмосфера тиші, спокою та єднання з природою. На Кінбурні слабо розвинені ресурси для «екстремальних» розваг, зокрема, немає гучних дискотек, лунапарків і т.д., але там наявні інші, не менш цікаві ресурси, наприклад, зграї білих чапель, пеліканів, лебедів і качок, іноді можна побачити рожевих фламінго.

Кінбурнська коса до російського вторгнення була одним з найпопулярніших і найулюбленіших місць рекреації як для жителів Миколаївської області, так і для представників інших регіонів України, пріоритетом для яких є тихий і спокійний відпочинок на пляжі. Зауважимо,

що Кінбурнська коса – мис довжиною приблизно 40 км, а шириною – менше 10 км. Географічно Кінбурнська коса знаходиться між солоною Ягорлицькою затокою і прісним Дніпро-Бузьким лиманом, що сприяє формуванню неповторного клімату. Загальна площа коси складає більше 200 гектарів. Коса доволі широка на початку, а у своїй найвужчій частині складає лише кілька метрів. На сьогоднішній день Кінбурнська коса – тимчасово окупована територія, на якій відбуваються активні бойові дії, але, без сумніву, найближчим часом вона буде звільнена і українці знову зможуть відвідати це місце.

Цікава історія назви цього місця. Існує декілька версій науковців. Перша, найвідоміша, – це письмові згадки про Кінбурнську косу, що з'явилися ще в античні часи. Назва цієї місцевості, за іншою версією, походить від турецьких слів «кил» і «бурун», що в перекладі позначає «волосся» і «мис».

На території коси у XV столітті турки побудували фортецю Кілбурун, від якої, вірогідно, і походить географічна назва. До середини XV століття Кінбурнський півострів населяли ногайські племена, що перебували у васальній залежності від кримського хана, а належав він Кримському ханству.

За іншою теорією, у роботах давньогрецького історика Геродот ще у V ст. до н. е. згадувався півострів під назвою Гілея, що означало «країна лісів». На сьогодні важко віритися в те, що колись коса була вкрита лісами, оскільки довгий час людського господарювання знищив ліси, що формувались століттями. Цінна деревина у всі часи була потрібна для людських потреб. У зв'язку зі зникненням рослинності піски почали свій рух, чим завдавали шкоди місцевим жителям та господарствам. З часом було створено штучні лісові насадження, щоб закріпити піщаний покрив. Зараз значну територію коси займають насадження сосни кримської та звичайної.

З давніх-давен ця територія відігравала важливу роль в житті не лише людей, які там проживали, а й була цінним рекреаційним ресурсом. У різні часи археологами були розкопані знахідки, які зачвідчують наявність людських поселень ще з періоду пізньої бронзи та античних часів. Окрім достовірних історичних фактів існує багато легенд і міфів про Ахілла, храм Деметри, сади богині Гекати та скіфські скарби, що безпосередньо пов'язані з косою.

Зауважимо, що Кінбурнська коса – це важливий рекреаційний ресурс. Якщо ж говорити про туризм в регіоні, то з кожним роком все більше туристів відвідують Кінбурнський півострів. 20 кілометрів незайманого пляжу, білий чистий пісок, унікальна природні ресурси – все це приваблює туристів.

Незважаючи на слабо розвинену інфраструктуру, тут наявні комфортабельні готелі та приватні зелені садиби. Перебуваючи на косі, туристи можуть відчутти єднання з природою, помилуватись неповторними краєвидами, познайомитись зі світом тварин. Та звісно ж, найважливішим туристичним ресурсом є чисті води Чорного моря та білосніжний пісок

Кінбурна. Найбільше на Кінбурнській косі туристам подобається спокій від метушні міст і тиша.

Ще одним туристичним ресурсом є, як не дивно, бездоріжжя, яке приваблює шанувальників оффроуду або «джипінгу». Але тут важливо враховувати те, що рух по Кінбурнській косі обмежений через наявність заповідних територій. Маршрути треба прокладати лише дорогами, оскільки рух по пісках, озерах чи по морських пляжах завдає шкоди довкіллю.

Таким чином, незважаючи на останні сумні обставини, залишається сподіватися, що цей природний ресурс збереже свою чистоту і неповторність буде і надалі буде тішити туристів.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Культурно-пізнавальний туризм. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 29.11.2022).
2. Унікальність кінбурнської коси. URL: [https://anga.ua/articles/tsikava\\_ukraina/unikalna\\_kinburnska\\_kosa.html](https://anga.ua/articles/tsikava_ukraina/unikalna_kinburnska_kosa.html) (дата звернення: 04.12.2022).
3. Кінбурнська коса. URL: <http://sergey-ryzhkov.com/kinburn/> (дата звернення: 04.12.2022).

УДК 338.483(477.46)

### АРХІТЕКТУРНА СПАДЩИНА ВЛАДИСЛАВА ГОРОДЕЦЬКОГО ЯК ВАЖЛИВИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Малюх М. В.**, студент IV курсу спеціальності «Туризм»,  
**Тараненко Я. В.**, студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Архітектурна спадщина одного з найвидатніших київських архітекторів минулого, Владислава Городецького, належить Україні, Польщі та Ірану. Кожна з цих країн може пишатися творчим доробком, який він залишив.

Зразки архітектури Владислава Городецького залишилися і на Черкащині, а саме: у селах Байбузи і Мошни, а також у селі Старосілля Городищенського району, у Черкасах, Умані та Городищі.

На Черкащині Владислав Городецький працював на замовлення дворян Балашових.

У Черкасах 1891 р. він брав участь у проектуванні кількох споруд: чоловічої гімназії, у якій на сьогодні розміщується музичне училище, жіночої гімназії, у 1914 р. Громадського банку, у якому зараз знаходиться приміщення редакції газет «Черкаський край» і «Вечірні Черкаси». Крім того, архітектор

брав участь у будівництві Миколаївського ринку в Черкасах. Жодна екскурсія містом не обходиться без відвідування цих пам'яток архітектури.

Однією з унікальних будівель є дерев'яний лікарський будинок, зведений архітектором Владиславом Городецьким у селі Мошни. Зауважимо, що цей будинок – єдиний збережений витвір мистецтва, побудований з дерева, а не з цегли та бетону. У Мошнях Городецьким було збудовано три лікарняні корпуси на замовлення Катерини Балашової. Зазначимо, що повністю зберігся лише один. Останнім часом місцева влада все більше звертає увагу на цей будинок, оскільки він дедалі частіше стає об'єктом екскурсій.

Ще одним витвором мистецтва є стайні для коней при конторі Мошногородищенського маєтку, які архітектор спроектував мурованими, з центральним ризалітом і датою в трикутному розірваному фронтоні: «1895». Прикметним є те, що високо підняті вікна у стайні давали світло, а півциркульні вікна – у горище. У стійлах, які розташовувалися двома рядами, могло одночасно утримуватися близько сорока коней.

До сьогодні приміщення стаєнь не збереглися. Точне місце, де вони розташовувалися, визначити точно доволі важко. Існує одне з припущень, за яким головна контора і стайні розміщувалися в центрі міста Городище, а саме – навпроти Михайлівської церкви, на території сучасного дитячого санаторію.

Ще один витвір В. Городецького, шлюзи в Старосіллі, теж не збереглися. За спогадами мешканців селища, у 1917 році навесні під час повені вони були зруйновані.

Перебуваючи в Умані, Владислав Городецький впродовж двох років зміг побудувати прогімназію, здійснюючи нагляд за будівництвом. Городецький розробив декор будинку та внутрішнє оздоблення. Згодом прогімназію перетворили в гімназію. Будівля побудована у стилі неоренесансу. Декор був не занадто складний, оскільки це була одна з перших будівель Городецького.

У Черкасах також зберіглося декілька витворів мистецтва Владислава Городецького, які приваблюють увагу гостей міста. Крім того, архітектор брав участь у будівництві Миколаївського ринку в Черкасах (частина його збереглася між вулицею Лазарева і старим корпусом Черкаського Національного Університету).

Таким чином, архітектурна спадщина Городецького є унікальною і посправжньому прикрашає Черкащину, надаючи їй індивідуальності та неповторного колориту і приваблює туристів не лише з нашої області, а й з усієї України.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Щербина М. Городецький і Черкащина. Київ, 1997. 252 с.
2. Страшевич В. Черкаська спадщина Владислава Городецького. Черкаси, 2008. 18 с.
3. Попельницька О. О. Сто великих діячів культури України, 2010. 20 с.

## **ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ПОТЕНЦІАЛ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

**Шестель О. Г.**, канд. філол. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Ганжа Д. М.**, студентка III курсу спеціальності «Туризм»,  
**Перепелиця Л. С.**, студентка III курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Наша Батьківщина завжди була багата на різноманітні рекреаційні ресурси, кожна область цікава по-своєму, але предметом нашого дослідження стала саме Хмельницька область, тому що вона користується популярністю в туристів, має багато історичних надбань та рекреаційних ресурсів.

Знаходиться Хмельницька область на заході України. Площа складає 20600 кв. км (що становить 3,2 % території країни).

Район знаходиться в зоні лісостепу. В області протікає 165 річок басейну Дніпра (Горинь, Случ та ін.), Південного Бугу (Бужок, Вовк, Згар, Рів, Іква), Придністров'я (Збруч, Жванчик, Смотрич) [2].

Надра Хмельниччини багаті на немінеральні корисні копалини. В Україні лише в Хмельницькій області розвідані багаті поклади сапонітових глин. Але найвідомішим є його підземне море – 12 потужних родовищ різноманітних корисних копалин і поверхневих вод, найпопулярнішим з яких є «Збручанська» – аналог трускавецької «Нафтусі».

В області розташовано 2 національні природні парки: «Подільські Товтри» (найбільший парк Європи) та «Мале Полісся».

Крім того, на Хмельниччині багато природних ботанічних пам'яток, особливо святе озеро на території Ізяславського району, геологічні пам'ятки – печера «Атлантида» в селі, пустища Кам'янець-Подільського району, Бакотський скельний монастир [1].

Також, окрім природних багатств, регіон багатий на культурні пам'ятки та має багатовікову історію.

Важлива частина історико-культурної спадщини зосереджена в місті Кам'янці-Подільському – історичній столиці Поділля. Міський музей у Кам'янці-Подільському був побудований на межі XI–XII століть і налічує понад 100 пам'яток. На початку 1370-х років за князів Коріатовичів – центр Поділля у складі Литовської держави. З 1374 року місто мало магдебурзьке право і приваблювало численних переселенців із земель Польщі та Вірменії. У XIV столітті в місті було 3 окремі громади – російська, вірменська, польська, кожна з яких мала автономію. У 1670 р. українські магистрати були об'єднані з польськими, що фактично означало ліквідацію самостійності української громади [2].

Важлива частина історико-культурної спадщини зосереджена в місті Кам'янці-Подільському – історичній столиці Поділля. Міський музей у



Кам'янці-Подільському був побудований на межі XI–XII століть і налічує понад 100 пам'яток. На початку 1370-х років за князів Коріатовичів – центр Поділля у складі Литовської держави.

У селі Антоніни зберігся садибний комплекс XIX ст. Є манежі, прибудови, ворота та паркани.

У Білогір'ї (до 1946 року – Ляхівці) частково зберігся замок, збудований у 1774 році князем Яблоновським.

Село Жванець розташоване на лівому березі Придністров'я. Зручне розташування на перехресті річок Трансністрії сприяло розвитку міста, яке з 1646 року мало магдебурзьке право. Тут у XVI столітті навпроти Хотинської фортеці, що належала молдавським господарям, було збудовано укріплення, яке згодом перетворилося на замок. Від нього вціліли лише руїни. З 1782–1786 рр. тут будували вірменські церкви.

Одним із давніх подільських поселень є Зіньків, яке вперше згадується у 1404 році. У 15 ст. тут був побудований замок. Зіньків був відомий ще з XV ст. До наших часів збереглися руїни місцевої фортеці XII–XIV ст. і Троїцька церква, а також поміщицький маєток XIX ст. [1].

У Меджибожі знаходиться одна з найбільших хасидських святинь – місце поховання засновника релігійної секти Баал-Шем-Това (Бешт).

Отже, Хмельницька область має великі історико-культурні надбання, а географічні та кліматичні умови забезпечують чудові умови для розвитку туризму на Хмельниччині.

Хмельниччина володіє найбільшим природним парком у Європі, налічує в собі 12 потужних родовищ різноманітних мінеральних та столових вод, найпопулярніша з яких «Збручанська» – аналог трускавецької «Нафтусі».

## ЛІТЕРАТУРА

1. Gov.ua. Державний сайт України. URL: <https://www.adm-km.gov.ua/> (дата звернення: 01.12.2022).
2. Все про туризм. URL: [https://tourlib.net/books\\_ukr/pankova333.htm](https://tourlib.net/books_ukr/pankova333.htm) (дата звернення: 01.12.2022).
3. NovaGeografia. URL: <http://www.novageografia.com/> (дата звернення: 01.12.2022).
4. Культурно-історичні ресурси Хмельницької області. URL: <https://knowledge.allbest.ua/> (дата звернення: 01.12.2022).

# ІСТОРИЧНЕ КРАЄЗНАВСТВО ЯК РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

---

УДК 338.483.12(477.46)

## ПАЛАЦ ГРАФА ШУВАЛОВА В ТАЛЬНОМУ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІСТЬ

**Беляєва С. С.**, канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Бондаренко В. В.**, студент I курсу спеціальності «Туризм»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Мисливський палац графа Шувалова можливо відвідати у місті Тальному Черкаської області, що розташоване в 45 км від Умані та 140 км від Черкас. Цей розкішний замок побудований в стилі французького Ренесансу. Його спорудженням займався голландський архітектор в 1893–1903 роках. Палац графа Шувалова зараз є частиною Тальнівського парку [1].

Палац стилізований під старовинний мисливський замок і є досить компактним у порівнянні з середньовічними замками, що не зменшує його цінність як архітектурної пам'ятки та цільового призначення будівлі [2].

Палац має свій стиль, привабливий для відвідування представниками різних поколінь в історичному аспекті й донині. З цією спорудою пов'язують таких власників, як Потоцькі, Нарішкіни, Шувалови. Саме за часів, коли палац став власністю графа Петра Шувалова, відбуваються суттєві позитивні зміни в архітектурі та дизайні будівлі й навколишнього середовища [3].

Для багатьох, хто вперше знайомиться з таким унікальним палацом, буде навдивовиж дізнатися, що власне палац граф Шувалов не будував, адже він помер у 1900 р. [2].

Як відомо з історичних джерел, після приходу до влади більшовиків, у 1917 р. маєток конфіскували, все майно вивезли в Умань, яке до цих пір не знайдене [2].

Цікавинкою архітектурного мистецтва під час зведення цього палацу є те, що на замовлення власників Тального тих часів данський архітектор А. Клеменсен застосував цікаве поєднання стилів на основі французького ренесансу, додавши у нього швейцарське шале, німецький факхверк, елементи бароко, класици, романтизму та модерну, що й спричиняло зацікавлення усіх відвідувачів мисливського замку Нарішкіних-Шувалових, адже наявні в замку і ліпнина, і романтичні дахи, вкриті черепицею, є флюгер, що доповнює повний комплект мистецького витвору. На жаль, данська черепиця сьогодні у вигляді оригіналу не збережена та замінена на сучасну.

Відомо, що певний час до 2006 р. в будівлі палацу був облаштований музей хліборобства.

Парк навколо садиби має величний вигляд. Заснований цей парк на честь Софії Потоцької у знак вічної любові. Саме з нею пов'язана одна з найцікавіших легенд замку в Тальному. Варто зазначити, що до наших днів досить багато що, пов'язане з історією замку, втрачено. Це стосується не тільки дорогоцінностей, мистецьких творів, особистих речей попередніх власників, але й деяких інфраструктурних об'єктів, поховань тощо.

У 1917 році замок було конфісковано, а усе його майно вивезено в місто Умань. В радянські часи в цьому палаці був шпиталь для німецьких льотчиків. На мідній покрівлі куполів і досі можна помітити сліди від куль.

Старовинний палац розділений на 2 частини: господарської та житлової. На жаль, від бувалої розкоші збереглися лише велике дзеркало на вході та частково ліпнина на колонах разом із мармуровою підлогою. Інші частини садиби занедбані та мають ознаки невдалих спроб реставрації будівлі.

Поруч із замком побудовано два футбольних поля, а також є відведені місця для інших видів спорту.

У листопаді 2018 р. в палаці відбулася культурологічна подія сучасності – цей палац і його прибудинкова територія стали знімальним майданчиком для кінофільму українського виробництва під назвою «Чорний ворон». Цей фільм є екранізацією твору українського автора Василя Шкляра та відображає період 20-х років ХХ століття.

Мисливський замок графа Шувалова протягом низки років і десятиліть залишається одним із найвідвідуваніших туристичних місць у цих краях і мав стати одним із об'єктів «Золотої підкови Черкащини» [2].

Отже, тому, хто відвідує місто Тальне на Черкащині, доцільно побувати у Тальнівському парку, який має статус парку-пам'ятки садово-паркового мистецтва загальнодержавного значення, і де безпосередньо знаходиться палац Нарішкіних-Шувалових. Орієнтиром слугуватиме адреса: вул. Замкова (колишня Радянська), 78 [2]. До маєтку веде асфальтована дорога. Неподалік розташований стадіон.

Елегантний старовинний палац зовні ошатно виглядає у будь-яку пору року. Цілком можливо уявити, як до палацу прибували карети з гостями та проходили пишні бали.

Історія палацу наповнена різноманітними історичними віхами. Так, наприклад, відомо, що теперішня кам'яна будівля зведена у 1903 році на місці старого дерев'яного палацу Потоцького ХVІІІ століття, що згорів у пожежі разом із цінними колекціями творів мистецтва. За часів більшовицької окупації у ньому облаштували педагогічну школу. Під час другої світової війни там був військовий шпиталь для німецьких льотчиків. Після війни тут розмістився спочатку технікум, згодом Музей хліборобства. Під час земляних робіт у 2005 році поблизу будівлі палацу було знайдено могили німецьких військових, які були перепоховані. Протягом декількох десятиліть будівля палацу знаходиться на реставрації.

Отже, для збереження та популяризації такого цінного історико-культурного та архітектурного об'єкту необхідно активізувати роботу щодо інвестування з метою його реконструкції та, зокрема, залучення фахівців будівельної галузі, архітектури, дизайну, мистецтва та культури тощо.

Нині територію палацу та прилеглої до нього паркової території можна розглядати як зону для відпочинку, де можна проводити час, розглядаючи стародавні пам'ятки, поринаючи в казкову атмосферу та не забуваючи про статус парку й безпосередньо будівлі палацу, дотримуючись вимог чинного законодавства України стосовно збереження територій та об'єктів загальнодержавного значення.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Тальне. Старовинний Палац Шувалова. Олена Пузатко. 20 Травня 2020. URL: <https://ua.elenapuzatko.com/talne-starovinnij-palac-shuvalova/> (дата звернення: 18.12.2022).
2. Палац графа Шувалова, Тальне – що подивитись, адреса. URL: [https://md-ukraine.com/ua/object/detail/8477\\_mislivskij-palac-grafa-suvalova.html#:~:text=](https://md-ukraine.com/ua/object/detail/8477_mislivskij-palac-grafa-suvalova.html#:~:text=) (дата звернення: 18.12.2022).
3. Мисливський палац графа Шувалова. © Serhii Krynytsya/. URL: [commons.wikimedia.org](https://commons.wikimedia.org) (дата звернення: 18.12.2022).

УДК 338.483(091)(477.46)

### **РЕКРЕАЦІЙНІ ТЕРИТОРІЇ В УМАНСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ІСТОРІЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

**Беляєва С. С., канд. екон. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Печоріна А. І., студентка I курсу спеціальності «Туризм»,  
Черкаський державний технологічний університет**

Чудеса навколо нас щодня, але ми навчилися ігнорувати їх і зосереджуватися на буденності та одноманітності повсякденного життя. Для зосередження уваги туристів на певному туристичному об'єкті, що вартий їх уваги, доцільно акцентувати увагу, зокрема, й на неординарних історичних фактах, легендах, билинах тощо. Так, наприклад, однією із загадкових подій, про які було б цікаво дізнатися під час екскурсії в парку «Софіївка» в місті Умань на Черкащині, є безпосередньо історія його створення.

Парк «Софіївка», що є наразі одним із найбільших природних парків і заповідників України, за свідченням тих, хто там побував і залишив свої відгуки, полонив серця тисяч українців.

Умань протягом певного часу зі свого заснування й до нашого часу серед багатьох тих, хто мав нагоду там побувати, асоціювався з цікавими історичними фактами та легендами, залишається родзинкою історико-

культурної спадщини краю тощо. Тут завжди мешкали люди, історія життя, творчості та діяльності яких пов'язана з низкою цікавих обставин, подій, результатів праці та творчого натхнення.

Отже, з тих пір, як протягом шести років тривало будівництво парку «Софіївка», спроектованого польським меценатом Станіславом Потоцьким і присвяченого для своєї третьої дружини Софії, з 1796 року цей витвір садово-паркового мистецтва постійно набуває свого шарму та привабливості [1].

Мають місце певні свідчення про те, що Софія Потоцька належала до знатного королівського роду, однак опоненти стверджують, що Софія сама вигадала цю історію. Насправді її батько був збанкрутілим грецьким купцем, а після смерті батька мати дівчини почала працювати в публічному будинку, щоб прогодувати сім'ю [1].

Через кілька років Софія стала дружиною старости кам'янецького замку Юзефа Вітта. Дванадцять років потому, коли Софії був 31 рік, її познайомили з дуже багатим і впливовим Потоцьким. З цього моменту Софія вирішує зробити все можливе, щоб завоювати серце Потоцького [2].

Знайомство з Потоцьким спочатку було дипломатичним. Щоб підписати федеральний закон, Софія мала переконати Потоцького стати на бік цариці Катерини. План здійснюється, але дівчина розуміє, що бути дружиною графа-мільйонера набагато актуальніше, ніж дружиною Вітта [2].

І як знавець любові та інтриг, розуміє, що ключове слово в коханні – «ні». Тож Софія близько півроку створювала певну інтригу для Потоцького, не відкриваючи йому своїх почуттів. Саме для того, щоб підкорити її серце, граф і вирішить побудувати парк і присвятити його саме Софії.

Так, Потоцький не зміг відмовити прекрасній Софії та запросив найкращих майстрів і почав проектувати розкішний пам'ятник їхньому коханню – ботанічний сад «Софіївка».

Усі скульптури в парку нагадують про Грецію, адже Софія родом саме з цієї країни. Тому в парку і є підземна річка, Критський лабіринт і навіть печера Аїда. Крім того, там є спеціальна зелена зона з рідкісними рослинами і сумним водоспадом.

Красива історія кохання, на жаль, має сумне завершення, а саме – зрадою дружини Потоцького з його старшим сином від першого шлюбу. Потоцький не витримав такого удару і незабаром помер. А парк «Софіївка» й донині приваблює мільйони відвідувачів із різних країн світу та є ошатним рекреаційним об'єктом міста Умань, Черкаської області та й усієї України.

Серед рекреаційних територій та рекреаційних об'єктів Уманського району цікаво дізнатись історію й про Буцький каньйон, історія та природа якого не залишить байдужим практично нікого, хто хоча б один раз там побував.

Також туристів привабити може й перебування на природних рекреаційних територіях навколо села Буки на Черкащині. Існує думка, що назва цього села походить від історичного факту щодо зростання на тій

території букових дерев. Знайдені описові матеріали стосуються першої половини XVI століття. Ліс належав польському магнату Калиновському. Сьогодні Буки – селище міського типу, де проживає близько 2-х тисяч мешканців. Село Буки завдяки тому, що його територією протікала повноводна річка Гірський Тікич, у свій час стало об'єктом для проєктантів гідроспоруд. Таким чином і було прийнято рішення збудувати в тій місцевості першу в Україні ГЕС [3].

З-поміж інших населених пунктів Уманського району ця територія славиться своїм унікальним, самобутнім і красивим ландшафтом. Село розташоване ніби в горах, а біля їх підніжжя протікає мальовнича річка Гірський Тікич. Водночас варто зазначити, що територія Уманського району Черкаської області переважно рівнинна [3].

Тікич протікає територією п'яти сіл Уманського району і скрізь має свої особливості, але в Буках природа створила Буцький каньйон, водоспад «Вир» і Радіоновий камінь, які мають, зокрема, яскраво виражені характерні природні, екологічні, рекреаційні ознаки [4].

Багатьом туристам відома назва «Буцький каньйон», але далеко не всі наразі мали можливість безпосередньо милуватися цим природним утворенням, що знаходиться за водоспадом і залишками Буцької ГЕС. Скелястий берег, сірі гранітні схили висотою близько 30 метрів, перш за все, приваблюють активних туристів. Довжина ущелини близько 2,5 км, ширина 80 м. Площа природоохоронних заходів становить 80 га [4].

Буцький каньйон – неймовірно красиве місце та справжнє природне диво України. Гранітні скелі каньйону утворилися близько 2 мільярдів років тому в протерозойському еоні (геологічний розділ історії Землі, що включає різні ери та періоди). Розташований на річці Гірський Тікич, на території села Буки Черкаського району, згідно з рішенням Черкаського облвиконкому від 13 травня 1975 року № 288 має статус комплексу «пам'ятка природи» [4].

Отже, рекреаційні території в Уманському районі Черкаської області зі своєю історією, з природними об'єктами, садово-парковими ландшафтами має достатньо потужні перспективи для розвитку рекреаційної діяльності, створення привабливих для туристів послуг, наукових досліджень тощо.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Софіївський парк в Умані: історія кохання. URL : <https://www.ukraine-is.com/uk/sofi%D1%97vskij-park-v-umani-istoriya-koxannya/> (дата звернення: 21.12.2022).
2. Парк «Софіївка» один із найбюджетніших парків для відпочинку. URL : <https://umannews.in.ua/2021/04/13/park-sofiivka-odin-iz-najbudzhetnishih-parkiv-dlja-vidpochinku/> (дата звернення: 21.12.2022).
3. Буцький каньйон. URL : <https://7chudes.in.ua/nominaciyi/butskiy-kanion/> (дата звернення: 21.12.2022).
4. Вандрівка. Буцький каньйон. URL : <https://vandrivka.com.ua/butskij-kanjon-smt-buki/> (дата звернення: 21.12.2022).

## ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ САДІВНИЦТВА В УКРАЇНІ

**Новак Л. Л.**, канд. с.-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Мандра Ю. А.**, студент I курсу  
спеціальності «Садівництво і виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Садівництво зародилося дуже давно. Найдавніші описи садів і плодів знайдені в Ассирії та Вавилоні, Китаї, Індії та Греції.

Ця галузь має давню історію і в Україні. Грецький історик Геродот у V столітті до н.е., відвідуючи південні райони сучасної України, писав, що там люди обробляли землю і мали городи.

Клімат України сприятливий для вирощування різноманітних плодкових, ягідних і горіхоплідних дерев і кущів. Садівництво в Україні відоме за часів Київської Русі значна частина фруктових насаджень була зосереджена навколо Києва. Найвідомішим з них був Києво-Печерський яблуневий сад. Інтенсивний розвиток садівництва починається в IX–X сторіччі, правда, переважно в княжих маєтках і на монастирських землях, де цей промисел досяг високого рівня.

Наприкінці XVIII, на початку XIX століть, виникають промислові садівничі райони: Подільський, Кримський, Полтавський. За першим переписом 1887 року площа плодкових насаджень в Україні, включно з Кримом, становила 216,1, а в 1913 році – 290 тис. га. Найбільші площі були на Поділлі, на Київщині, на Полтавщині, на Херсонщині та в Криму.

У 1930–1944 роках поряд з великими промисловими садами колгоспів і радгоспів розширювалися площі насаджень на колгоспних і присадибних ділянках. Цьому сприяло створення в 1920 р. в Україні садівничо-овочевої секції сільськогосподарського комітету з організації плодоовочевих розсадників Укрсадвінтресту. У 1923 році було організовано 12 казенних розсадників, які займалися вирощуванням саджанців і сприяли розширенню площ садів [1].

У 1921–1930 роках була створена мережа науково-дослідних установ: Український інститут садівництва, нині Інститут садівництва Української академії сільськогосподарських наук – УААН, Мелітопольська дослідна станція садівництва, нині Інститут зрошуваного садівництва, Мліївська дослідна станція садівництва, нині Мліївський інститут садівництва та Артемівська дослідна станція розсадництва, нині Бахмутська дослідна станція розсадництва ІС НААН. Завдяки цьому підвищився рівень наукових досліджень, а відтак і розвиток промисловості.

В 1940 році площі садів нашої країни досягали 595 тисяч гектарів. У багатьох регіонах організовані великі спеціалізовані плодово-ягідні господарства. Проте за роки тимчасової фашистської окупації України під час Великої Вітчизняної війни площа садів зменшилася на 197 тис. га. Деякі з них загинули під час суворої зими 1941–1942 рр.

Довоєнні площі під плодово-ягідні насадження колгоспів і радгоспів були відновлені в 1950 році, а в господарствах усіх категорій в 1954 році. Надалі темпи розширення площі багаторічних плодкових насаджень збільшувалися до 1970 року. Значному розширенню та вдосконаленню садівництва на Поділлі та в західних областях України сприяло створення у 1960-х роках дослідних садівничих станцій у Подільську, Придністров'ї та Львові [1].

Виробничий потенціал промислового садівництва повністю визначається тенденцією зміни кількісного та якісного складу основного капіталу галузі – плодкових насаджень.

Найбільша площа плодово-ягідних насаджень зафіксована в 1965 році, а саме: в усіх категоріях господарств – 1299 тис. га, у тому числі у фермерських господарствах – 870,1 тис. га (67 %), у господарствах населення – 429,1 тис. га (33 %). З початку 1966 року почали планово скорочувати площі промислових садків, більш за все ця тенденція спостерігалася коли відбувалася реформа аграрної сфери. Якщо в 1966–1990 роках площа садів у господарствах країни щорічно зменшувалася на 16,7 тис. га, у 1991 Артемівська дослідна станція розсадництва 2007 рр. відповідно на 20,7 тис. га. Основною причиною цього є те, що переважна більшість господарств через низьку рентабельність і збитковість садівництва не мали власних заощаджень навіть на просту заміну насаджень [2].

Рівень виробництва плодів і ягід був найвищим у 1981–1985 рр.: в усіх категоріях господарств – 3,2 млн. тон, у господарствах – 1,4 млн. тон (43,8 %). За цим показником яскраво виділяється 1977 рік: у всіх категоріях господарств – близько 4,0 млн. тон, у господарствах громадського сектору – 1,8 тис. тон (45 %). З 1990-х років валовий збір плодів і ягід падає по всій Україні, особливо в господарствах, які у 2007 році зібрали лише 198 тис. тон продукції.

Скорочення виробництва плодово-ягідної продукції сільськогосподарськими підприємствами пов'язане не лише зі зменшенням площ садів, а і зі зменшенням їхньої врожайності. Основні причини цього – відсутня належна матеріально-технічна база, тому і порушення агротехнічних заходів, височенна трудомісткість продукції, відсутнє матеріальне стимулювання ефективного виконання робіт і таке ін.

Загальний стан розвитку галузі садівництва ілюструє динаміка змін всієї сфери садівництва та ягідництва. З 2000 по 2019 рік площі всіх плодкових і ягідних культур скоротилися майже вдвічі і становлять близько 225 тис. га. З цієї площі у плодоносному віці налічувалося близько 195,5 тис. га плодово-ягідних насаджень.

Найбільшу площу насаджень становили зернові культури – 101 тис. га. та кісточкових – 60,3 тис. га. Площа ягідних культур становила 19,8 тис. га. Близько 87,7 тис. гектарів яблуні у структурі площ насінневих посівів, тоді як у кісточкових культурах майже рівномірно розподілилися між площами насаджень сливи, вишні та персика. В структурі площі насаджень ягідних культур переважали насадження суниці, малини, ожини, та звісно смородини. Досить значна площа під горіхоплідними культурами, де майже 99 % – під волоським горіхом [3].



Аналізуючи найбільші зміни в садівництві за останні роки, в першу чергу кидається в очі тенденція до скорочення площ зернових насаджень, особливо яблунь. Наразі вітчизняні яблука рідко можна зустріти у вітчизняних супермаркетах, а обсяг імпорту зростає з року в рік. Це підтверджує аналіз даних державної статистики щодо частки реалізації свіжих овочів та фруктів, вироблених на території України роздрібними підприємствами. З 2017 по 2019 рік ця частка знизилася з 56,3 % до 46,2 %. Аналіз динаміки виробництва плодово-ягідних культур показує, що воно значно залежить від погодно-кліматичних умов року, а виробничі ризики зростають. Водночас позитивною тенденцією є значне збільшення середньої врожайності плодово-ягідних культур.

Загалом потреби внутрішнього продовольчого ринку неможливо задовольнити власним виробництвом, тому садівничий сектор має великі перспективи розвитку [4]. Також зростає попит на фрукти та ягоди на світовому ринку, що робить садівництво однією з найбільш економічно привабливих галузей вітчизняного сільського господарства.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Історія та сучасний стан садівництва в Україні. URL: [https://vuzlit.com/387413/istoriya\\_suchasniy\\_stan\\_sadivnitstva\\_ukrayini](https://vuzlit.com/387413/istoriya_suchasniy_stan_sadivnitstva_ukrayini).
2. Галузева програма розвитку садівництва України на період до 2025 року. URL: [https://a7d.com.ua/agropoltika/zakon/nakazi\\_minap/1011-galuzeva-programa-rozvitku-sadivnictva-ukrayini.html](https://a7d.com.ua/agropoltika/zakon/nakazi_minap/1011-galuzeva-programa-rozvitku-sadivnictva-ukrayini.html).
3. Галузь садівництва: розвиток, тенденції та перспективи. URL: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichni-hektar/item/18788-haluz-sadivnytstva-rozvytok-tendentsii-ta-perspektyvy.html>.
4. Конкурентоспроможність продукції садівництва України в умовах поглиблення євро інтеграційних процесів. URL: <https://journal.udau.edu.ua/assets/files/89/Ekon/Ukr/7.pdf>

УДК 631.117.4:634](477.46)

#### МЛІЇВСЬКА НАУКОВО-ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ САДІВНИЦТВА

**Новак Л. Л.**, канд. с-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

**Ромашенко І. В.**, студентка II курсу  
спеціальності «Садівництво та виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Мліївська науково-дослідна станція садівництва ім. Л. Симиренка НАУУ – це науково-дослідний заклад, що займається вивченням та збільшенням генетичних ресурсів і селекцією ягідних, плодових горіхоплідних культур. Вона знаходиться на території Черкащини, а точніше у

селі Мліїв. Заснована 1920 року, коли Л.П. У 1887 році Симиренком було створено невеликий розплідник цінних сортів декоративних і плодкових порід. Завдяки роботі Л. П. Симиренка було значно розширено напрямки науково-дослідних робіт, його спадщина широко використовується при створенні сучасних промислових насаджень [1].

Першим директором станції був Володимир Львович Симиренко. Йому сад дістався у занедбаному стані. Він реалізував проекти, які починалися ще з його прадідів і перетворив їх ідеї в реальність. Він став справжнім творцем всеукраїнського садівництва, створивши та розвинувши всі необхідні складові українського плодівництва, такі як типи розсадників, науково-дослідні установи, державні розсадники, а також державну «Помологічну книгу».

Уже в 1912 році в розпліднику було нараховувалось майже 3000 сортів різних рослин: 115 персиків, 350 черешні та вишні, 889 груші, 900 яблуні, 56 абрикоса, 166 агрусу, 45 горіхів.

Крім того, було зібрано колекцію троянд з 937 сортів, бузку і багато різних видів хвойних дерев і кущів. Найвідоміші сорти яблуні, які вивели у садибі Симиренків – це «Ренет Симиренка» і «Антонівка». У Помологічному розсаднику Симиренка, було добре вивчено системи формування фермового садівництва для природних кліматичних умов України [2].

До цього час на дослідній станції зберігається цінна колекція різноманітних плодів, ягід та горіхів. Вона є найбільшою в Україні і налічує понад 3000 видів. Але найбільшою гордістю помологічної станції залишається сорт яблук «Ренет Симиренка». Цей сорт вивів син Левка Платоновича Симиренка, Володимир і назвав в честь свого батька. Особливістю цього сорту є повністю зелене забарвлення яблука, і кисло-солодкий смак.

По селекції яблунь і груш, вона триває з 1926 року і по наш час, по яблуні виведено більше тридцяти сортів, з яких вісім в реєстрі, а також шість зразків груші. Загалом за час існування закладу науковцями виведено більше 200 сортів плодово-ягідних культур. Зараз продукція яка виробляється на дослідній станції нічим не поступається закордонним аналогам. Вона навпаки набагато чистіша і якісніша. Саджанці користуються великим попитом, як в Україні, так і в інших країнах.

Сучасна дослідна станція складається з відділу генетичних ресурсів, селекції плодово-ягідних, малопоширених горіхоплідних культур та захисту рослин, відділу технічного забезпечення наукових підрозділів і відділу наукових досліджень, питань інтелектуальної власності, маркетингу, інновацій та економіки.

Щодо виробництва, то станція має чотири відділення загальною площею 800 гектарів землі. Плодами, ягодами та екзотичними горіхами засаджено близько 500 га. Тепер мета станції – не тільки поповнити колекцію і зберегти найдавніші породи, а й прославити їх за кордоном України.

Біля станції Л. П. Симиренка знаходиться великі поля де вирощують різні сорти як яблук так і інших дерева. Там є як і молоді сади так і старі, які використовуються для проведення на них різних експериментів, просто

вирощування плодів на продаж або як прищепи на молоді дерева [3]. Також на цих полях використовується новітній метод поливу дерев – крапельний.

На Мліївській дослідній станції проводяться технологічні досліди, вивчаються та розробляються схеми посадки саду, використання біостимуляторів у розсаднику, добрив. На території інституту розташований державний парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва, дендропарк Мліївської дослідної станції [4]. У композиції парку, перед головною будівлею садиби, композиційна вісь по центру якого розташований острів, до якого прокладений міст. Також у Мліївському музеї імені Л. П. Смиренка, знаходяться насіння яблуні, які побували в космосі 175 діб, на борту орбітальної станції «Салют-6». Космонавти і почесні садівники висадили це насіння поруч із музеєм.

Отже, сім'я Смиренків зробила значний вклад у сільськогосподарський розвиток України. Без їхніх досліджень і розробок не було б такого високого розвитку в садівництві та помології.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Г. В. Панасенко. Мліївська дослідна станція помології ім. Л. Смиренка. Енциклопедія Сучасної України: Енциклопедія [електронна версія]. Ред.: І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк та ін.; НАН України, НТШ. Київ : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2019. Т. 21. URL: <https://esu.com.ua/article-68134>
2. ПП Україна молода. *Бойова газета героїчної нації*. Вип. №127, за 22.12.2020. URL: <https://www.umoloda.kiev.ua/number/3677/188/15298/>
3. Мліїв, дослідницька станція Смиренків, Мліївський інститут садівництва імені Л. П. Смиренка, Свято-Троїцька церква Смиренків, Городищенський р-н, Черкаська обл. Мандрівка Україною. Архів оригіналу за 16 лютого 2017. Процитовано 15 лютого 2017. URL: <https://web.archive.org/web/20170216051627/http://www.travelua.com.ua/cherkashhina/gorodishhenskij/mlijiv.html>.
4. «Зберегли велику Смиренкову колекцію»: Мліївська науково-дослідна станція садівництва святкує 100-річчя. URL: <https://www.umoloda.kiev.ua/number/3677/188/152982/>

# ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

---

УДК 641.85:005.591.6

## ДЕСЕРТНІ СТРАВИ: НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

**Бишовець Л. Г.**, *старший викладач*  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Музиканська К. В.**, *студентка I курсу спеціальності «Харчові технології»*  
*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Павленко С. В.**, *студент I курсу спеціальності «Харчові технології»*  
*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Солодкі кулінарні страви подають в кінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають до меню сніданку. Страви відрізняються приємним смаком, ніжною консистенцією, ароматом, мають гарний зовнішній вигляд та забарвлення і позитивно впливають на процес травлення, покращуючи його, так як наприкінці прийняття їжі цей процес дещо послаблюється.

Десерти – останній шанс закладу створити гарний настрій для відвідувачів, щоб справити хороше враження. А ще десерти – це мистецтво спокушання. Раніше подавання десерту мало елементи архітектури. Сьогодні спостерігається тенденція до відносної простоти виготовлення, але з екзотичної сировини.

Десертні страви в меню будь якого закладу ресторанного господарства є яскравою його частиною. Асортимент їх дуже широкий. Солодкі страви можуть бути як холодними, так і гарячими. За технологією виробництва їх поділяють на:

- свіжі і заморожені плоди і ягоди;
- запечені фрукти і ягоди;
- компоти і фрукти у вині;
- фрукти, смажені у тісті, на грилі, фламбовані фрукти;
- десерти з речовинами, здатними утворювати драглі (киселі, желе, муси, самбуки);
- креми і збиті вершки;
- заморожені десерти (щербети, граніте, сорбе, парфе, морозиво, тортиморозиво, заморожені суфле, льодові чаші та ін.);
- суфле;
- пудинги.

Сировиною для приготування солодких страв є свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які багаті на мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. Деяких солодкі страви у своєму складі містять молочні продукти (молоко, вершки, сметану, вершкове масло, сир), яйця, крупи, багаті на білки й жири. Вони мають високу калорійність. Для надання смаку солодким стравам використовується: ваніль, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо [2].

Проте, сучасний споживач потребує не тільки широкого асортименту оригінальних за виглядом та смачних десертних страв, а й корисних страв. Цього можна досягти двома способами: використовуючи нові види сировини та впроваджуючи інноваційні технології виробництва.

Сучасні десерти різноманітні і дуже ефектні, показують вищу ступінь кулінарної майстерності. Удосконалення технології десертів здійснюється в багатьох напрямках: підвищення харчової і біологічної цінності, зниження калорійності, використання цукрозамінників, харчових добавок та ін. Інноваційна кухня поєднує в собі не тільки новітні рецепти та техніки, а й унікальні місцеві продукти, різноманітні фрукти, методи консервації [4].

За даними наукових досліджень використання в їжу цукрози негативно впливає на здоров'я людини, а в деяких випадках може призвести до появи або загострення багатьох захворювань.

Зниження калорійності досягається за рахунок широкого використання різноманітних структуроутворюючих речовин, загущувачів та натуральних підсолоджувачів для надання необхідної консистенції, структури десертів і вилучення цукру.

Відносно новим у ряді відомих структуроутворювачів є біополімер, що має унікальні властивості, здатний позитивно впливати на різні функції організму – це хітозан (отримують з хітину ракоподібних та нижчих грибів). Сьогодні розроблені модельні композиції десертів з хітозаном. Як приклад – десерт «Бананове парфе з хітозаном».

При виробництві десертів як загущувач, вологоутримуючий та створюючий драглі агент можна використовують карагінан, отриманий з червоних морських водоростей шляхом перегонки.

У ролі цукрозамінника в десертних стравах використовують стевію. Стевіолглікозиди, натуральні складові листя цієї рослини, обумовлюють солодкий смак стевії. Глікозиди стевії у 250–350 разів солодші за цукор. Проте новітні виробничі технології Green Leaf зробили її аналогічною цукру. При додаванні у солодкі страви стевія не змінює смак, не гірчить і не має післясмаку – 1 ложка цукру еквівалентна 1 ложці солодкої стевії Green Leaf. Але головна перевага використання такого підсолоджувача – 0 калорій [3].

Науковці стверджують, що в корінні, насінні та у квітках ехінацеї пурпурової знаходяться речовини та компоненти, що гармонійно поєднуються і посилюють дію одне одного: ефірні масла, смоли, незамінні органічні кислоти,

вітаміни, антиоксиданти. Відвар ехінацеї пурпурової використовують у технології солодких страв для підвищення біологічної цінності.

Як сучасні науковці, так і фахівці закладів ресторанного господарства працюють у напрямку застосування молекулярної кухні при виготовленні десертних страв. Основою молекулярної кухні є підхід до продуктів харчування як до колоїдних систем з певними фізико-хімічними та смаковими властивостями. При цьому вони мають нестандартний вигляд: піни, сферифікованої рідини, желе, емульсії тощо. Щоб отримати продукт незвичайної форми, кольору, консистенції та смаку використовують надвисокі або наднизькі температури, тиск, спеціальне обладнання або спеціально підібрані складові компоненти страви. Науковцями розроблено функціональний десерт з використанням соку та сиропу топінамбура в якості цукрозамінника. Методом молекулярної кухні були виготовлені желе із журавлини, горіхова пінка та йогуртові сфери – складові десерту. Сировиною для виготовлення сфер, крім топінамбура, обрано спельту та вівсяні висівки, а в якості загущувача – альгінат натрію. Кокосове молоко та лецитин використовували для приготування горіхової пінки. Складові розробленого десерту можна подавати і як самостійні страви [1].

Серед кухарів, що створюють десертні шедеври, популярною є техніка ф'южн, що поєднує елементи різних кулінарних традицій. Основою може бути страва одного регіону, але приготовлена з використанням інгредієнтів та технології іншого регіону.

У сучасній десертній кулінарії приділяють велику увагу створенню елементів оформлення десертів – глазуровані ягоди, карамельні «стрілки», цукати, глазур, цукрове тісто і т.п. Набирають популярність десерти з використанням квітів, як свіжих їстівних, так і зацукрованих пелюсток. Важко уявити сучасний ресторан без дегідрататора – апарата для висушування фруктів. Для отримання чіпсів тонко нарізані фрукти, як правило, попередньо проварюють в цукровому сиропі, а потім підсушують при 100 °С. Чіпси використовують для прикрашання страв, а також для створення контрасту, наприклад, ніжного смаку мусу і хрустких чіпсів.

Десертні страви мають оригінальні способи подавання. У ресторанній практиці з'явилася можливість створювати ніжну хрустку карамельну скоринку на поверхні десертних страв, наприклад, брюле. Це дозволяє зробити використання спеціальних газових пальників, у тому числі, дуже мініатюрних.

Застосування методу фламбування десертних страв, окрім створення інтенсивного запаху і смаку, є ще й елементом шоу. Страви поливають прогрітим алкоголем, підпалюють його і, поки полум'я не погасне, відразу подають до столу [2].

Таким чином, в основу розширення асортименту десертних страв у закладах ресторанного господарства покладено використання нових рецептурних інгредієнтів та інноваційних технологій. Переваги надаються сировині, яка підвищує їх харчову та біологічну цінність, забезпечує оздоровчий вплив на організм людини.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Елементи молекулярної кухні у виробництві функціональних десертів і показники їх якості. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/2468/1/5%20%2856-66%29.pdf>
2. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
3. Ми за корисні солодощі. URL: <https://greenleaf.com.ua/uk/>
4. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія / за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. 4-те вид., переробл. та допов. Харків : ХДУХТ, 2017. 592 с.

УДК 641.85:637.35]:658.628-044.86

### ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СИЧУЖНИХ СИРІВ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
*доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Миколенко І. І.**, студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»  
*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Плосконос К. А.**, студент II курсу спеціальності «Харчові технології»  
*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Молочна промисловість – високорозвинена галузь, одна з основних галузей світового господарства. Молоко і продукти його переробки не тільки задовольняють фізіологічні потреби організму людини в поживних речовинах та енергії, але і мають профілактичне і лікувальне призначення.

Молоко і продукти, що отримуються з нього, містять більшість необхідних організму корисних речовин, оптимально збалансованих і добре засвоюваних організмом.

Сир – це харчовий продукт молочного походження, який є продуктом масового споживання, для якого характерна висока біологічна і харчова цінність. Специфічний хімічний склад і специфічній технології виготовлення цього продукту дозволяють захувати його до продуктів дієтичного напрямку. Сир виступає джерелом вітамінів, незамінних амінокислот, таких як триптофан, лізин, метіонін, у ньому міститься до 22 % білків, більше на 30–50 % ніж у м'ясі, більший вміст жиру, від 400 до 700 мг % мінеральних солей кальцію та фосфору [1].

На сьогодні практично кожна країна, яка має більш-менш розвинену молочну промисловість, має сироварні, де готують різноманітні сорти сирів, але деякі держави, завдяки особливим місцевим умовам та традиціям сироваріння, зберегли за собою особливе місце, наприклад: Швейцарія, що має альпійську флору на гірських пасовищах; місцевість Рокфор, що розташована в департаменті Авейрон (Франція) з печерами, які сприятливі для дозрівання рокфорських сирів та ін.

Виробляють та споживають сири на всіх континентах, але на сьогодні лідерами в цьому напрямку виступають Європа та Північна Америка. У багатьох країнах світу сироваріння досягло рівня мистецтва, тому сир став предметом національної гордості – це в першу чергу такі країни: Швейцарія, Італія, Данія, Голландія, Франція [2].

Молочна галузь України є практично однією з провідних в агропромисловому комплексі, а виробництво сиру є її головною складовою. В структурі молокопереробної галузі країни близько 10 % складає виробництво сиру. Українські сироварні на сьогодні є одними з основних галузей українського промислового ринку, який постійно зазнає змін.

На сьогоднішній день близько 150 підприємств займаються саме виробництвом сирів в Україні, де 2/3 із яких виробляють тверді сичужні сири, інші – м'які та перероблені (плавлені). В Україні на сьогоднішній день фахівці з сироваріння розрізняють близько двадцяти великих успішних компаній-виробників. Однак сироварні традиції найкраще збереглися на Закарпатті. Цей регіон вважають «осередком» справжніх українських сироварів, а особливим видом українського сиру є бринза – універсальна їжа на всі випадки життя, без якої важко уявити стіл жителя Карпатських гір.

На ринку сирів України прослідковується не тільки висока конкуренція, але й помітна тенденція до консолідації ринку – великі виробники утискають середній та малий бізнес, оскільки в цих підприємств недостатнє фінансування для удосконалення і модернізації виробництва. Близько 60 % продукції, що представлена на українському ринку сирів, випускається наступними компаніями: «Мілкіленд-Україна», «Моліс», «Молочний Альянс», «Бель Шостка Україна», «Гадячсир», «Дубномолоко», «Клуб сиру», «Терра Фуд» та інші. Відповідні компанії утримують свої високі позиції дякуючи значним капіталовкладенням, постійній модернізації виробництва, оновленню технічної бази та розширенню асортименту [3].

Ринок сирів України традиційно представлений твердими сирами («Голандський», «Сметанковий» та інші) і тільки невеликою кількістю м'яких сирів, тоді як європейські країни (Німеччина, Франція, Італія й інші) традиційно славляться вишуканістю асортименту м'яких сирів. При розширенні асортименту м'яких сирів, виробники приділяють досить значну увагу підвищенню харчової цінності свого продукту, а саме отриманню сиру з максимальною концентрацією всіх складових частин молока [4].

Також спостерігаються і досить негативні тенденції до зниження обсягів споживання, виробництва та експорту твердих сирів на українському ринку. Існує цілий ряд факторів, через які працювати в цій сфері з кожним роком стає все складніше. Проблеми, з якими стикаються виробники твердого сиру в Україні:

- високі ціни на якісну сировину;
- застаріле обладнання;
- зростання цін на енергоносії;
- висока конкуренція;
- зниження споживання сиру українцями;



- знижуються межі виходу на нові зовнішні ринки;
- митні бар'єри;
- неефективна система збуту і реалізації продукції.

Аналіз ринку молочної промисловості, а особливо сирів показує, що їх пропозиція в Україні є досить широкою. Потреба на сири та їх споживання щороку зростає. На думку експертів молочної промисловості, Україна має всі потужності для розширення експортних та асортиментних можливостей. Для цього необхідно проводити контроль якості продукції, постачати фермерські господарства обладнанням, яке забезпечить збереження всіх корисних речовин у молоці при транспортуванні, налагоджувати логістику.

Отже, сир – це популярний продукт, який має попит у сьому світі. В Україні виробництво сичужних сирів з кожним разом все збільшується та покращується. У країні є всі можливості для розширення асортименту сирів та експорту їх в інші країни світу. Для цього мають проводитися певні заходи, які покращать виробництво та якість сирів.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Молочні продукти, збагачені сироватковими білками, технологічні аспекти створення : дисертація / Банникова А. В. 2015. 64–66 с.
2. Сироваріння у світі та в Україні : URL: <https://college.nuph.edu.ua>(дата зернення 10.12.22)
3. Ринок сиру: стан та перспективи. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/12/502.pdf>
4. Промислова переробка вторинної молочної сировини: навчальний посібник / Храмцов А. Г. та ін., видавництво ДеЛи принт, 2003. 100 с.

УДК 641.56-057.874(477.46)

#### ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В М.ЧЕРКАСИ

**Івашина Л. Л.**, канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Ніколенко К. О.**, студентка III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Невідомський Л. В.**, студент III курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Харчування відіграє важливу роль в нашому повсякденному житті. Їжа впливає на наше тіло та здоров'я, тому що містить в собі речовини, необхідні для нашого фізичного та психічного здоров'я. Особливий рівень будь-якого конкретного харчування має важливе значення для нашого організму. Таким чином, ми повинні знати, яку їжу потрібно вживати, в якій кількості, та яку користь вона несе для людини.

Особливо важливо підтримувати правильне та здорове харчування з раннього віку. Це допомагає створити надійну основу для дитини по відношенню до збереження власного здоров'я та набуття корисних звичок харчування з дитинства.

Три найбільш важливих переваги харчування дітей молодшого віку: воно допомагає в формуванні імунітету проти різних інфекційних захворювань; забезпечує відповідний розвиток мозку та інших життєво важливих органів; покращує рівень активності і когнітивного функціонування дитини.

Донині, харчування є важливим в питанні повноцінного розвитку школярів, адже більшу частину свого дня вони проводять в школі. Навчання потребує хорошої працездатності та успішності.

Раціональне харчування учнів будується на дотриманні двох основних принципів:

- забезпечення відповідності енергетичної цінності раціону харчування енергозатратам організму;
- задоволення фізіологічної потреби організму у визначеній кількості енергії і співвідношенні у харчових речовинах.

Їжа в школі має бути не тільки корисною, але й смачною і різноманітною. Тому в Україні розгорнуто реформу шкільного харчування.

Зміни щодо харчування дітей у закладах освіти розпочалися у 2021 році. Із 7 квітня 2021 року набрала чинності постанова Кабінету Міністрів України № 305 від 24.03.2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Зазначеною постановою затверджено Порядок організації та норми харчування, які мають на меті змінити підходи до харчування дітей, ввести його сучасні моделі, забезпечити дітей раціональним, повноцінним, безпечним харчуванням.

З метою впровадження змін у харчуванні дітей у закладах освіти на протязі 2021 року в місті Черкаси працювала робоча група по розробці нового чотиритижневого меню для закладів освіти. У заходах брали участь заступники міського голови, працівники департаменту освіти та гуманітарної політики Черкаської міської ради, фахівці Держпродспоживслужби в Черкаській області, директори шкіл, організатори харчування, шкільні кухарі та члени правління Асоціації кулінарів України.

В оновленому дитячому меню для закладів освіти обмежено кількість солі та цукру, жирів рослинного й тваринного походження та субпродуктів. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, свіжих овочів і фруктів.

З початку 2022 року в українських школах запровадили нове меню, яке розробляв шеф-кухар Євген Клопотенко та стали обов'язковими оновлені норми шкільного харчування: ковбасу замінили м'ясом, консервовані овочі – квашеними або свіжими, зменшили кількість солі та цукру в стравах.

Клопотенко розвиває соціальний проєкт з поліпшення культури харчування в Україні CultFood з 2017 року. Євген був у дуже багатьох школах по всій Україні і знає, як і на чому там готують – це все було враховано. У

2018 році команда CultFood розробила Новий рецептурний збірник для шкіл. За два роки нове харчування запровадили у третині українських шкіл. Можна сказати, що до 2020 року на нове меню перейшли всі проактивні школи. В них не виникло жодних проблем з новими нормами у 2021 році. Ті, хто ще працював за радянськими стандартами та до останнього чекав, що реформу відмінять, дійсно не знали, що робити. Неможливо виростити людей майбутнього, якщо годувати їх їжею минулого.

Культуру споживання формує і оточення, у якому харчуються діти. У Держбюджеті на 2022-2023 рік передбачено субвенцію у розмірі 1,5 мільярдів гривень на модернізацію харчоблоків у школах.

## ЛІТЕРАТУРА

1. «Неможливо виростити людей майбутнього, якщо годувати їх їжею минулого». Клопотенко про шкільне меню URL: <https://suspilne.media/201747-nemozливо-virostiti-ludej-majbutnogo-akso-goduvati-ih-izeu-minulogo-klopotenko-pro-skilne-menu/>
2. Черкаські школи та дитсадки перейшли на нове меню, погоджене фахівцями Держпродспоживслужби. URL: <https://procherk.info/news/7-cherkassy/98873-cherkaski-shkoli-ta-ditsadki-perejshli-na-nove-menju-pogodzhenе-fahivtsjami-derzhprodsposzhivsluzhbi>
3. Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1008-2020-%D1%80#Text>

УДК 641-057.2:613

## ОСНОВНІ ПРАВИЛА ТА НОРМИ ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ КУХАРЯ

**Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Плахотнюк Я. В., студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,  
Черкаський державний технологічний університет**

Особиста гігієна – це комплекс гігієнічних норм, яких повинні дотримуватись працівники закладів ресторанного господарства, щоб запобігти зараженню *харчових продуктів* мікроорганізмами, що викликають інфекції та харчові отруєння.

Норми особистої гігієни висувають низку гігієнічних вимог до тіла, рук, порожнини рота, санітарного одягу, системи гігієни підприємства фізичного огляду працівників ресторанного господарства [1].

До роботи кухарем допускаються особи віком старше 18 років, які пройшли спеціальне навчання за фахом, можуть працювати в закладах громадського харчування за станом здоров'я згідно з медичним висновком лікувально-профілактичного закладу. Під час роботи кухар повинен проходити періодичні медичні огляди – один раз на півроку з відміткою про це в особистій медичній книжці [2].

Відповідно до норм видачі санітарного одягу, санітарного взуття і санітарного приладдя для робітників підприємств громадського харчування (затверджені Міністерством охорони здоров'я України 18.09.1991р.) кухарю видається такий санітарний одяг та взуття:

- біла бавовняна куртка – чотири місяці;
- легкі штани (жіноча світла спідниця) бавовняні – чотири місяці;
- фартух білий бавовняний – чотири місяці;
- біла бавовняна шапка або білий бавовняний шарф – чотири місяці;
- рукавички бавовняні – чотири місяці;
- рушники – чотири місяці;
- тапочки або черевики, або текстильне взуття на неслизькій підшві – шість місяців.

Робочий одяг і взуття повинні бути відповідного розміру. Важливо, щоб головний убір кухаря був зручним, не заважав працювати, повністю закривав волосся, щоб воно не заважало і не потрапляло в їжу.

І до кухаря, і до санітарного одягу, який він одягає на роботу, висувуються особливі вимоги. Кожному, хто працює з їжею, дуже важливо ретельно дотримуватись правил особистої гігієни. Зокрема, вони зводяться до таких вимог:

- тримати в чистоті свій одяг та взуття особистої гігієни;
- не користуватися гігієнічним одягом та взуттям поза межами кухні;
- стежити за чистотою тіла, рук і волосся;
- дотримуватись гігієни на роботі та вдома.

Спецодяг кухаря повинен бути виготовлений з натуральних або композитних тканин з переважанням натуральних волокон. Кухар зобов'язаний утримувати свій робочий одяг в чистоті, так як він буде постійно контактувати з їжею.

Ідеального матеріалу для форми не існує. У всіх є плюси і мінуси. Можна підібрати кілька видів тканин для уніформи кухаря:

- бавовна. Ключові переваги: вона гігієнічна, добре вентилюється, має досить високий коефіцієнт теплообміну. Але у форми з цієї тканини погана стабільність розмірів;

- синтетична. Її переваги – гігієнічність, стабільність розмірів і міцність. Мінус в тому, що вона погано передає тепло і здатна набувати електричний заряд;

- змішані тканини. Такі тканини зазвичай містять близько 60 % поліестеру і до 40 % бавовни. Переваги: вона добре відштовхує жир і воду, має відмінну вогнестійкість і стабільність розмірів. Один недолік – висока частка синтетичних волокон робить тканину менш дихаючою [2].

Кухарі несуть персональну відповідальність за якість приготованих страв, дотримання умов експлуатації виробничих приміщень, нехтування інструкціями по оформленню замовлення [3].

Шкіра людини виконує захисну функцію. З її пор виділяється антибактеріальна бактерицидна речовина з властивостями, які згубно діють на мікроорганізми. Проте бактерицидний ефект шкіри залежить від її чистоти.

На брудній шкірі мікроорганізми розмножуються інтенсивніше. Забруднення шкіри спричинене виділенням поту, відшаруванням епітелію та накопиченням повітряного пилу та інших забруднюючих речовин на шкірі. Це призводить до пом'якшення і подразнення шкіри. На брудній шкірі можуть з'явитися дерматити, грибки, гнійники та інші захворювання. Гнійничкові захворювання шкіри, особливо на руках, можуть призвести до стафілококової інфекції.

Під брудними нігтями можуть накопичуватися сальмонели, яйця глистів, гнійничкові бактерії, кишкова паличка. Тому нігті завжди потрібно коротко підстригати, щоб під ними не накопичувався бруд. Перед початком роботи, після відвідування туалету і після прибирання руки вимити з милом і щіткою (до ліктя) в теплій воді, а потім споліскувати 0,2 %-ним розчином хлорного вапна, або 0,1 %-ним розчином хлораміну, або використовувати спиртові дезінфектанти [4].

Підсумовуючи все вищесказане, слід зазначити, що недотримання кухарями правил особистої гігієни є частою причиною багатьох випадків захворювань та харчових отруєнь в закладах ресторанного господарства. Тому власники закусочних, кафе і ресторанів повинні встановлювати певний контроль, щоб їхні працівники дотримувалися гігієнічних норм і відповідально ставилися до процесу приготування їжі та особистої безпеки.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи кухаря. URL: <http://um.co.ua/14/14-1/14-104044.html>
2. Інструкція з охорони праці для кухаря [http://chcpto.at.ua/003\\_instrukcija\\_z\\_op\\_dlja\\_kukharja.pdf](http://chcpto.at.ua/003_instrukcija_z_op_dlja_kukharja.pdf)
3. Спецодяг для кухарів. URL: <https://pro-op.com.ua/article/626-spetsodyag-dlya-kuharv>
4. Особиста гігієна працівників громадського харчування, особиста гігієна кухаря. URL: <https://naurok.com.ua/osobista-gigiena-pracivnikiv-gromadskogo-harchuvannya-osobista-gigiena-kuharya-165736.html>

УДК 640.443:663.2/5.05

### **СПОСОБИ РОЗШИРЕННЯ БАРНОЇ КАРТИ: НЕТРАДИЦІЙНІ НАСТОЯНКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Куракін О. Б.**, старший викладач  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Васічкін І. М.**, студент IV курсу  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

За останні роки спостерігається тенденція збільшення спеціалізованих закладів харчування в Україні. Такі заклади харчування спеціалізуються на приготуванні національних страв та напоїв.

В даний час відвідувачів цікавлять національні напої власного виробництва, які при вдалому поєднанні підкреслюють смак основних страв. Таким чином варто підкреслити вагомість розширення барної карти закладів ресторанного господарства, оскільки багато споживачів відвідують ресторани національної кухні для ознайомлення з традиційними для цієї національності напоями. Найбільш привабливими в цій сфері є напої власного виробництва, які значною мірою можуть розширити барну карту закладу.

Серед вітчизняних споживачів найбільш популярними є заклади ресторанного господарства української кухні, кількість яких за останні роки зросла. До стародавніх та традиційних страв останнім часом фахівці пропонують настоянки та наливки власного виробництва. Організація власного виробництва настоянок та наливок дасть змогу додати до барної карти більше напоїв, зацікавити споживача та збільшити доходи підприємства, створити нові робочі місця та виявити ринки збуту продукції власного виготовлення.

До настоянок відносять спиртні напої середньої чи високої міцності, що виготовляється настоюванням фруктово-ягідної та ефіроолійної сировини на водно-спиртовому розчині, спиртному напої або купажуванням різних рідкісних сировинних компонентів рослинного походження з водою, спиртом і цукром [1].

Настоянки мають характерний смак з гіркими і пряними тонами, яскраво виражений аромат основних компонентів.

Вміст спирту коливається у широких межах – від 20 до 60 об.%, але, зазвичай, складає 30–45 об.%. Солодкі настоянки мають високу в'язкість, близьку до в'язкості лікерів.

Розрізняють наступні види настоянок

- гіркі міцні;
- гіркі слабкі;
- напівсолодкі;
- солодкі [2].

Існує безліч методів приготування настоянок, зазвичай ці методи залежать від типу сировини з якої буде виготовлена настоянка.

Сировиною для виробництва настоянок є водний розчин спирту, один або кілька видів рослинної смако-ароматичної сировини. Використовуються: ароматні, гіркі, пряні рослини (листя, бруньки, стебла, корені, бутони, квітки, плоди чи насіння, скоринка плодів у свіжому та сушеному вигляді, цілі горіхи, їх ядра чи шкаралупа, деревинна стружка, кора) або їх настої; фруктові та ягідні натуральні або спиртовані соки; фруктові та ягідні морси; пшеничні або житні сухарі; ефірні олії; ароматні спирти; есенції; екстракти [3].

Настоянки на спирті власного виробництва в закладах ресторанного господарства дуже популярні, але насправді можна готувати і на інших алкогольних напоях.

Головним інгредієнтом може бути:

- спирт чи горілка;
- вино;

- коньяк;
- джин;
- ром;
- віскі [2].

Для розширення барної карти нами було розроблено рецептуру авторської настоянки, основним інгредієнтом якої є гарбуз, така настоянка може бути надзвичайно популярною у осінній період. Даний вид настоянки не є традиційним на території України, але саме цей напій може здивувати, оскільки гарбуз як продукт є дуже корисним і має у своєму складі багато вітамінів.

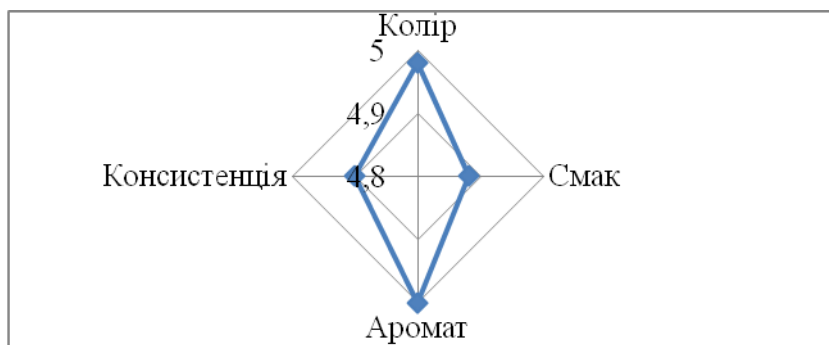
Настоянку рекомендовано виготовляти, використовуючи безпосереднє настоювання всіх компонентів у водно-спиртовому розчині з подальшою фільтрацією.

Органолептичні показники настоянки з гарбуза наведені у таблиці 1.

**Таблиця 1. Органолептичні показники настоянки «Гарбузівка»**

Показник	Характеристика
Колір	Прозорий, має помаранчевий відтінок
Смак	Приємний, чистий, солодкий з яскраво вираженим смаком гарбуза
Аромат	Приємний, насичений запах гарбузу
Консистенція	Однорідна, без осаду

На рисунку 1 наведено профіль органолептичної оцінки отриманої настоянки.



**Рисунок 1. Органолептична оцінка настоянки «Гарбузівка»**

Проаналізувавши результати органолептичної оцінки отриманої настоянки можна зробити висновки, що показники, які оцінювалися, наближені до еталонних, наведених у таблиці 1, тому результати можна вважати позитивними.

Запропоновано, за результатами досліджень, настоянка з гарбуза може бути перспективним способом розширення барної карти закладами ресторанного господарства як у повсякденній роботі, так і під час розробки тематичних меню.

## ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4257:2021 Напої лікєро-горілчані. Технічні умови [Чинний від 2021-12-01] Вид. офіц. Київ, 2021. 16 с.
2. Шиян П. Л., Сосницький В. В., Шевченко О. Ю., Кириленко Р.Г (2022) Алкогольні напої – Досвід поколінь, Видання друге, доповнене, Київ: Інтерсервіс, 364 с.
3. Ідентифікаційні ознаки алкогольних напоїв URL: [https://pidru4niki.com/10560412/ekonomika/alkogolni\\_parouy](https://pidru4niki.com/10560412/ekonomika/alkogolni_parouy) (дата звернення: 18.01.2023)

УДК 641.83

### **ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ САЛАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ЗАПРАВOK**

**Куракін О. Б.,** *старший викладач*

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*

**Нінім'ягін Д. В.,** *студент I курсу спеціальності «Харчові технології»*

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,*

*Черкаський державний технологічний університет*

Впродовж останніх років одним із основних напрямів розвитку дієтології є здорове і правильне харчування. Це зумовлено необхідністю вирішення таких проблем харчування населення як дефіцит мінеральних речовин (кальцію, заліза), мікроелементів (селену, цинку, йоду, фтору), харчових волокон тощо.

Аналіз останніх досліджень показав, що коригувати біологічну цінність раціонів харчування населення найкраще за рахунок салатів, які є основним елементом здорового і правильного харчування є салати. Салати зі свіжих та варених овочів є джерелом вітаміну С, каротину, вітамінів групи В, солей заліза, кальцію, фосфору, натрію. А салати, до складу яких входять м'ясні продукти, сир твердий чи кисломолочний, яйці, рибні продукти, збагачують раціон білками, жирами та вуглеводами. Заправки, як невід'ємний компонент салатів є джерелом ненасичених жирних кислот [1].

У кулінарії салатні заправки прийнято поділяти на дві групи: легкі та густі. Рецептурні компоненти салатних заправок не лише створюють приємний смак і аромат, але і підвищують енергетичну, харчову і фізіологічну цінність продукту.

Оскільки олія або суміш олій є базовим компонентом більшості салатних заправок тому, як перспективний напрямок підвищення біологічної цінності салатів, нами обрано розробка нетрадиційних заправок емульсійного типу.

Соуси емульсійного типу використовують як приправу для поліпшення смаку і харчової цінності страви. Проблема створення продуктів для



профілактичного харчування викликала необхідність оптимізації рецептурних композицій і технологічних рішень при приготуванні жирових емульсій. Багатокомпонентність складу соусів дозволяє широко варіювати рецептурним складом, використовувати інгредієнти, що підвищують біологічну цінність готового продукту [1].

Відомі технології соусів-дресингів оздоровчого призначення на основі оливкової олії з додаванням ядра волоського горіха та насіння чіа [2].

Використання насіння льону дозволяє не тільки підвищувати поживну, біологічну і фізіологічну цінність продуктів харчування, але й отримувати продукти з певними реологічними властивостями. Насіння льону містить досить високий рівень розчинних полісахаридів, камеді або бассорину (слиз насіння льону, 6–8 % на суху речовину). Це гідроколоїдна суміш кислих і нейтральних полісахаридів у співвідношенні 2:1. Завдяки своїм властивостям полісахариди льону можна успішно використовувати як загусник і стабілізатор [3].

Виготовлення соусів емульсійного типу на базі жирової основи, з додаванням кропиви дводомної дозволить підвищити вміст протеїну, каротину, аскорбінової кислоти, вітамінів В, К, РР, фосфору, кальцію, заліза, сірки, магнію, мікроелементів та інших фізіологічно активних речовин [4]. У складі білка, що міститься у зелені кропиви міститься (%): лізин (0,75), метіонін (0,26), аргінін (0,93), треонін (0,80), валін (0,66), лейцин-ізолейцин (1,83), фенілаланін (0,86), гістидин (1,16), аспарагінова кислота (2,01), серин (0,94), глутамінова кислота (2,16), пролін (0,87), гліцин (1,07), аланін (1,17) [4].

На основі проведених досліджень можна зробити висновок про доцільність збагачення салатів поживними біологічно активними речовинами за рахунок використання салатних заправок, що містять у своєму складі нетрадиційну сировину.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Куракін О. Б. Перспективи розширення асортименту салатних заправок за рахунок використання рослинної сировини. Матеріали шостої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». Вид. ФОП Гордієнко Є. І., Черкаси, 2022. С. 193–197.
2. Наконечна Ю. Г., Пасько Я. О. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.). Полтава ПУЕТ, 2019. С. 14–15.
3. Нінім'ягін Д. В., Куракін О. Б., Куриленко Ю. М. Інноваційні технології оздоровчих соусів-дресингів із використанням льону та кропиви дводомної. Матеріали шостої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». вид. ФОП Гордієнко Є. І., Черкаси, 2022. С. 248–250.
4. Демидась Г. І., Слюсар І. Т. Нетрадиційні кормові культури. НУБіП України, 2019. 190 с.; фото, іл.

## **ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ**

**Куракін О. Б.**, *старший викладач*  
*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*  
**Скакун В. В.**, *студент III курсу*  
*спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,*  
**Черкаський державний технологічний університет**

Забезпечення військовослужбовців продуктами харчування здійснюється згідно із затвердженим наказом Міністерства оборони та Каталогом продуктів.

Проблема вдосконалення раціону харчування військовослужбовців Збройних Сил (ЗС) України сьогодні є актуальною, у зв'язку з військовим конфліктом.

Харчування військовослужбовців в складних умовах сучасності є одним із важливих факторів забезпечення боєздатності особового складу збройних сил.

Вихідними даними для визначення потреби в харчових продуктах є:

– середня чисельність особового складу, який забезпечувався харчуванням за Каталогом продуктів, у військової частини та військових частинах прикріплених на продовольче забезпечення, у попередньому фінансовому році;

– організаційні заходи, проведення яких передбачається у фінансовому році; кількість харчових продуктів, яку необхідно освіжити та закласти на довгострокове зберігання;

– розміри встановлених запасів харчових продуктів, необхідних для відмобілізування та приведення у бойову готовність, ведення бойових дій;

– розміри поточних запасів харчових продуктів, враховуючи призначення військової частини, особливостей розташування (дислокації) військ, віддаленості їх від об'єднаних центрів забезпечення (продовольчих складів), умов підвозу, завдань, які виконуються військами (силами) і враховуються в межах загальних запасів, установлених Кабінетом Міністрів України;

– обсяг коштів для замовлення харчових продуктів на період;

– визначена кількість ккал на одного військовослужбовця;

– вивільнений обсяг коштів за попередні прийоми їжі, який дозволяється використовувати для урізноманітнення харчування військовослужбовців впродовж дії договору або до повного використання харчових продуктів за договором.

Актуальним напрямком оптимізації раціону військовослужбовців є розроблення галетів із зародками пшениці, які містять усі незамінні амінокислоти (лімітуючою амінокислотою є лейцин – 52 %), поліненасичені жирні кислоти (лінолева, ліноленова – 60 %), мінеральні речовини (цинк,

мідь). Встановлено, що цукор білий кристалічний, який входить в меню військовослужбовців доцільно збагачувати фолієвою кислотою, вітаміном Е, йодом.

Раціон харчування складається з молока згущеного і меду натурального, які є носіями легкозасвоюваних вуглеводів, тому норми споживання цих продуктів потрібно збільшити. З метою зменшення кількості сахарози в раціоні молоко згущене з цукром можна замінити на молоко згущене з фруктозою. Досвід армій передових держав вказує на доцільність заміни чаю чорного натурального на розчинний, для спрощення його споживання в польових умовах.

Науковці також пропонують додатково вносити до раціону військовослужбовців мультизлакові батончики, які мають різноманітний рецептурний склад і забезпечують високу біологічну та енергетичну цінність раціону.

На сьогоднішній день залишається нерозв'язаною проблема наукової оцінки харчової та біологічної цінності раціону військовослужбовців та проблема вдосконалення раціону з метою відтворення оптимального нутрієнтного складу за рахунок збагачення представництва дефіцитних: незамінних амінокислот, легкозасвоюваних вуглеводів, вітамінів: А, В2, С, Е.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Про затвердження Порядку застосування Каталогу продуктів харчування під час організації харчування особового складу Збройних Сил України. URL: [https://www.mil.gov.ua/content/regulatory\\_acts/pn\\_z\\_katalog\\_produkativ.pdf](https://www.mil.gov.ua/content/regulatory_acts/pn_z_katalog_produkativ.pdf)
2. Норми забезпечення військовослужбовців. URL: <https://www.ukrmilitary.com/p/reference-standards.html>

УДК 634.7/8-043.86

### СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЯГІДНИЦТВА В УКРАЇНІ

**Новак Л. Л.,** канд. с.-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Безугла Д. С.,** студентка I курсу  
спеціальності «Садівництво і виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Свіжі ягоди – природні носії вітамінів і різних біологічно-активних речовин. З точки зору вітамінного комплексу, ягоди є важливими в харчуванні українців. Ще Гіппократ був упевнений, що використовувати рослини в лікувальних цілях необхідно в природному вигляді без будь-якої обробки, оскільки свіжі ягоди містять всі необхідні речовини. Тому так важливо забезпечувати населення ягідною продукцією цілий рік.

За даними українського клубу аграрного бізнесу [1] на сьогодні в Україні період максимальної пропозиції ягід на будь-який смак: малина, смородина, вишня, черешня, лохина тощо.

На світовому ринку наша країна посідає хороші позиції в рейтингу найбільших країн-виробників традиційних українських ягід: смородина – № 3 в рейтингу, поступаючись лише РФ та Польщі, вишня – № 3 в рейтингу, поступаючись РФ та Туреччині, малина – № 7 в рейтингу. ТОП-3 очолюють РФ, Мексика, Сербія, черешня – № 9 в рейтингу. ТОП-3 – Туреччина, США, Чилі, лохина – № 13 в рейтингу. ТОП-3 – США, Канада, Перу, полуниця – № 20 в рейтингу. ТОП-3 – Китай, США, Мексика.

Для деяких ягід високі позиції України в рейтингу найбільших країн-виробників пов'язані з територіальною приналежністю та традиціям. В першу чергу це стосується смородини та вишні. Проте, незважаючи на світове визнання ягід полуниці і лохини, Україна впевнено посідає вагоме місце в світовому виробництві [1].

Виробництво ягід до війни, в Україні розвивалося стабільно. Першість належала суниці садовій та лохині, площі насаджень яких постійно збільшується й донині, значна частина врожаю спрямовується на експорт. Цього року частина південних областей України тимчасово окупована, що призвело до дефіциту ранніх ягід на ринку. Мало цих ягід привезли із Закарпаття. Зокрема, відзначено проблеми з логістикою та значним їх подорожчанням [2].

Зараз ми спостерігаємо складну ситуацію в ягідній галузі. Ягоди не належать до категорії першої необхідності. А основним сегментом споживачів ягідних культур були жінки та діти, багато з яких виїхали за кордон. З цієї причини знизився рівень споживання ягід. Дефіцит ягід з південних регіонів, що перебували під тимчасовою окупацією, призводив до перевищення попиту над пропозицією. В першу чергу це стосується суниці, ціни на яку були досить високими, оскільки значно зросли витрати на логістику, захист рослин та інше. Крім того, багато дистриб'юторських компаній, переважно тих, що надають допомогу із захисту рослин, припинили надання продукції в кредит. Якщо раніше фермер міг заплатити, скажімо, 30 % за препарати і 70 % за врожай, то цього року компанії працювали за передоплатою. З цієї причини багато фермерів використовували менше добрив і засобів захисту рослин.

До переліку найпопулярніших ягідних культур, увійшли полуниця, лохина, малина та смородина. Серед цих культур найбільше інвестицій потребує лохина, найменше – малина. Цікава ситуація зі смородиною, яка зараз набирає популярності і якої не вистачає на ринку, оскільки останніми роками плантації смородини викорчувували. Малина займає стабільне місце на ринку. Популярні ремонтантні сорти, урожай яких в основному йде на експорт або для заморозки. Також аграрії звертають увагу на такі культури, як смородина, агрус, жимолость, глід, йошта. Що стосується лохини, значна частина експортується [2].

Загалом, за словами експерта Володимира Воеводіна, розвиток ягідництва має два способи. Перший спосіб для великих плантацій, де можна заморожувати продукцію і формувати великі партії ягід для експорту. Інший шлях – розвиток малих фермерських господарств. Дрібним фермерам варто урізноманітнювати кількість ягідних культур на плантації. На одній культурі зациклюватися не можна тому, що можуть виникати фактори, через які можливі втрати врожаю. Необхідно вирощувати декілька культур, які користуються попитом. Таким чином можна уникнути конкуренції з великими виробниками та отримувати стабільно високий прибуток [2].

Отже, вирощування ягід – достатньо перспективна справа. Цей бізнес досить швидко стає прибутковим. Крім того, зараз існують державні програми та субсидії для підтримки фермерів. Ягідництво буде приносити стабільний дохід, якщо застосовувати до цього професійний підхід.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Інфографіка: місце України на ягідному ринку світу. URL: [https://www.ucab.ua/ua/pres\\_sluzhba/novosti/infografika\\_mistse\\_ukraini\\_na\\_yagidnomu\\_rinku\\_svitu](https://www.ucab.ua/ua/pres_sluzhba/novosti/infografika_mistse_ukraini_na_yagidnomu_rinku_svitu).
2. Олар К. Ягідництво в Україні: стан і перспективи. *Журнал «Ягідник»*. 2022. № 3 (28). С. 11–14.

УДК 634(477)

### СУЧАСНИЙ СТАН САДІВНИЦТВА В УКРАЇНІ

**Новак Л. Л.**, канд. с.-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

**Воропай А. С.**, студент I курсу  
спеціальності «Садівництво і виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Традиційною галуззю сільського господарства України є садівництво. Його важливість полягає насамперед у тому, що тут виробляють лише цінні харчові продукти. Промислове плодово-ягідне виробництво складна система, побудована на комплексному використанні природних, матеріальних, фінансових і трудових ресурсів, яка в умовах ринку має забезпечити високу економічну ефективність.

Останнім часом велика увага приділяється розвитку вітчизняного садівництва, оскільки цей напрямок агробізнесу гарантує довгострокову економічну вигоду та стабільний збут продукції. Загалом галузь садівництва має великі перспективи розвитку, оскільки потреби вітчизняного

продовольчого ринку не задовольняються власною продукцією. Також зростає попит на фрукти та ягоди на світовому ринку, що робить садівництво одним із найбільш економічно привабливих напрямів розвитку вітчизняного аграрного сектору.

Потенціал українського плодово-ягідного виробництва здатний забезпечити як внутрішні потреби, так і виробляти продукцію садівництва на експорт. Але сучасний рівень виробництва плодів і ягід в Україні є низьким, порівняно з країнами з розвиненим садівництвом, незважаючи на досить сприятливі умови для його розвитку. Різке зниження обсягів виробництва та споживання плодівих консервів, значне скорочення площі плодівих насаджень, систематичне зменшення частки плодівих садів та відсутність необхідної фінансової підтримки з боку держави за збитковість виробництва продукції цієї галузі в більшості сільськогосподарських підприємств. При низькому рівні виробництва плодів виникають великі труднощі з їх реалізацією через слабо розвинену торговельну інфраструктуру, збереження та переробку плодів, втрату зовнішніх ринків збуту.

Серед проблем, що гальмують розвиток експорту плодової продукції, виділяють: сильну конкуренцію на зовнішніх ринках з боку світових виробників фруктів, недостатній розвиток вітчизняної комерційної та логістичної інфраструктури, недостатня кількість холодильних складів для зберігання та спеціального транспорту, відсутність повного контролю за безпекою виробництва від саду до кінцевого споживача, стандарти та схеми сертифікації, системи управління безпекою, повільно впроваджуються на малих підприємствах.

Враховуючи зміну економічних відносин України із зарубіжними країнами, перед вітчизняними садівниками постає питання освоєння нових ринків збуту своєї продукції. В Європі їм важко конкурувати з країнами, де розвиток садівництва на значно вищому рівні, зокрема з Польщею, яка зараз теж шукає альтернативи російському ринку. Європейський ринок розвивається протягом тривалого часу і характеризується своїми традиціями, смаками та дуже високими стандартами якості. Тому українські експортери докладають чимало зусиль, щоб знайти ніші для фруктової продукції та адаптувати її до вимог європейського споживача. Цей процес вимагає не тільки тривалого часу, але й додаткових матеріальних ресурсів.

Варто зазначити, що останнім часом зростає попит серед населення на органічні продукти, які мають низку переваг: вирощені без синтетичних хімікатів, не містять ГМО, переробляються без консервантів та барвників, тощо. В Україні все більшої популярності набуває вирощування фруктів і ягід. Потенціал країни у виробництві органічної продукції відкриває перспективи на європейському ринку.

Важливою умовою високорентабельного ведення галузі садівництва є планова заміна старих садів високопродуктивними та інтенсивними.

Створення насаджень плодкових дерев із максимальним використанням природних та економічних факторів зростання продуктивності дозволяє вирощувати високоякісні плоди та повністю задовольняти потреби населення в цій продукції, а також збільшувати її експорт. Розвиток зовнішньоекономічних відносин України з країнами ЄС, останнім часом відкриває перед вітчизняним садівництвом нові перспективи, зокрема щодо розвитку торгівлі фруктами.

Згідно з офіційною статистикою, минулого року наша країна зібрала 2235 тисяч тон ягід і фруктів, що на 10% більше, ніж у 2020 році. Загальний обсяг виробництва продукції садівництва у 2021 році виявився одним із найбільших за останній період, повідомляє прес-служба Української асоціації аграрного експорту. Як наслідок, площа новостворених насаджень у 2021 році перевищила площу садових насаджень у 2020 році на понад 100 га.

Завдяки такому зростанню врожаю це відбилося на експорті плодово-ягідної продукції. У календарному 2021 році підсумковий експорт плодоовочевої продукції з України склав рекордні \$368 млн., перевищивши показник 2020 року на 54 %. За актуальними даними, у сезоні 2021–2022 рр. наша країна поставила на зовнішні ринки 4,1 тис. тон свіжих фруктів та ягід, 2,7 тис. тон минулого сезону. Крім того, експорт яблук нового врожаю, з вересня 2021 року по січень 2022 року включно, становив 34,1 тис. тон проти 11,0 тис. тон за аналогічний період сезону 2020–2021 рр.

Водночас через початок бойових дій, розрив логістичних ланцюжків і блокаду морських портів у сезоні 2021–2022 рр. було експортовано лише 50 % від можливого обсягу фруктів. Але навіть в умовах війни українська компанія цього року братиме участь у міжнародних виставках, популяризуючи українські фрукти та ягоди. Садівники адаптуються до воєнних днів. Експерти ринку радять не опускати руки, організувати логістику та готуватися до наступного сезону.

Враховуючи сучасні зміни економічних умов господарювання, які сформували принципово нові вимоги до виробництва плодів і ягід, проблема розвитку промислового садівництва залишається актуальною як у науковому, так і в практичному відношенні та потребує подальших досліджень.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Галузь садівництва: розвиток, тенденції та перспективи. URL: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichni-hektar/item/18788-haluz-sadivnytstva-rozvytok-tendentsii-ta-perspektyvy.html>.
2. Урожай плодово-ягідних культур в Україні 2021 року став одним з найвищих – втім, вдалось експортувати лише 50%. URL: <https://landlord.ua/news/urozhai-plodovoi-iahidnykh-kultur-v-ukraini-2021-roku-stav-odnym-z-naivyshchychk-vtim-vdalos-eksportuvaty-lyshe-50/>.

## БІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗИМОВИХ СОРТІВ ЯБЛУНІ

**Новак Л. Л.**, канд. с.-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Гай П. В.**, студент II курсу  
спеціальності «Садівництво та виноградарство»,  
**Абаїмов А. Е.**, студент II курсу  
спеціальності «Садівництво та виноградарство»,  
**Черкаський державний технологічний університет**

Сучасна дієтологія вважає фрукти продуктами першої необхідності. Незважаючи на низьку енергетичну цінність, вони є одним із основних джерел вітамінів, мінеральних солей, органічних речовин і, значною мірою, легкозасвоюваних вуглеводів, тому споживання їх має бути рівномірним протягом року. Яблука становлять більшість (43–60 %) від загального обсягу плодово-ягідних культур в Україні. Якість плодів формується в конкретних кліматичних умовах вирощування і визначається агротехнічними прийомами. Хімічний склад плодів яблуні істотно змінюється під впливом багатьох факторів – ґрунтово-кліматичних умов, метеорологічних особливостей вегетаційного періоду, агротехніки та інших.

Яблуко є одним з найважливіших українських фруктів – це плід яблуні (*Malus sylvestris*). Відноситься до Rosaceae Malinae, що включає 25–30 видів. Яблуня домашня (*Malus domestica*) має складне гібридне походження. Розвинулися з різних видів під безпосереднім впливом людини. На сьогодні відомо більше 10 тисяч сортів [1].

Яблуня – найпоширеніша плодова порода. Походить зі Східної Азії. Плоди яблуні містять приблизно 86 % води, чималу кількість клітковини та пектинових речовин. У них знаходиться до 14,6 % цукрів, від 0,2 до 0,68 % органічних кислот, 0,07–0,26 % дубильних речовин, вітаміни А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, З, РР і інші. Плоди їстівні у свіжому і переробленому вигляді. Яблука з давніх часів вважалися цінним харчовим і дієтичним продуктом. Споживати їх корисно при склерозі, гіпертонії, головного болю. Солодкі яблука рекомендують при хворобах шлунка, серця, печінки, нирок, кислотному ожирінні, цукровому діабеті. Пектинові речовини здатні виводити з організму токсичні, радіоактивні речовини і холестерин. Яблуня – дерево висотою 5–7 м, на півдні можуть досягати 10 м, але зазвичай їх зростання обмежується 2,5–4 м. Залежно від сорту і підщепи яблуня починає плодоносити з трьох річного віку і живуть 20–100 років [1].

Враховуючи те, що природні умови більшої частини нашої території не дозволяють цілорічно вирощувати свіжі овочі та фрукти, значною проблемою є збереження вирощеної продукції в свіжому вигляді. Вирішити проблему допоможуть яблука зимового сорту. Пізні яблука поступово дозрівають і



наливаються, накопичуючи вітаміни, а в період дозрівання збільшується частка ароматичних речовин, що робить їх набагато корисніше і смачніше ранньостиглих. Щоб цілий рік насолоджуватися свіжими яблуками, варто підібрати для свого саду сорти яблук і виділити відповідну ділянку для вирощування хороших зимових сортів, які також відрізняються смаком і лежкістю.

Помологи, залежно від строків зберігання умовно поділили їх на три групи: ранньозимові сорти, зберігаються до лютого, зимові зберігаються до квітня, пізньюзимові сорти, мають більш тривалий термін зберігання плодів.

Зимові сорти знімають у вересні-жовтні, у стані знімальної стиглості але повністю досягають під час зберігання приблизно у січні-лютому. За сприятливих умов зберігання споживати зимові сорти можна до травня. Яблука мають щільну м'якуш і міцну шкірку. При акуратному зборі та зберіганні в оптимальних умовах вони не псуються протягом 4–5 місяців, а деякі – понад пів року. Призначення плодів універсальне. Вони придатні як для споживання у свіжому вигляді, так і для переробки та консервування, приготування солодоців та соків, сушіння та заморожування [2].

До найпопулярніших сортів пізніх сортів яблуні в Україні належать такі, як Ренет Симиренка, Голден Делішес, Лігольд, Ред Чіф, Чемпіон.

При виборі сорту яблуні слід звернути увагу на холодо- і посухостійкість, несприятливі умови вирощування і стійкість до хвороб [3].

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Біологічна характеристика рослини яблуня. URL: [http://ni.biz.ua/1/1\\_8/1\\_85363\\_biologicheskaya-harakteristika-rasteniya-yablonya.html](http://ni.biz.ua/1/1_8/1_85363_biologicheskaya-harakteristika-rasteniya-yablonya.html)
2. Зимові сорти яблунь. URL: <https://barra.com.ua/?p=46632>.
3. Зимові сорти яблук. URL: <https://blog.florium.ua/zimovi-sorti-yabluk/>.

УДК 634.13

### ГОСПОДАРСЬКО-БІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА РІЗНИХ СОРТІВ ГРУШІ

**Новак Л. Л.**, канд. с-г. наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
**Терещак К. А.**, студентка II курсу  
спеціальності «Садівництво та виноградарство»,  
*Черкаський державний технологічний університет*

Ароматні та соковиті плоди груші впродовж століть були одним із найулюбленіших фруктів в усьому світі. Вони бувають різних розмірів, форм і кольорів, приємні на смак і соковиті. Груші вирощують у більшості країн світу, належить до сімейства розоцвітих.

Сьогодні існує понад тисячу різних сортів груш.

Одна груша містить 20 % добової норми клітковини, 10 % вітаміну С і 6 % калію. Калорійність груші в залежності від сорту становить 42–47 ккал.

Груша – джерело ендорфінів, отже лікарі рекомендують вживати цей фрукт особливо в періоди депресії. Плоди груші містять речовини, за дією подібні до протигрибкових та антибіотиків.

Вчені встановили, що грушу почали культивувати близько трьох тисяч років тому в Стародавній Греції [1].

Сьогодні груші вирощують практично повсюдно. Зараз друге місце на планеті серед усіх насінневих дерев за площею посадки і масою врожаю. Найбільш поширений в Європі та Північній Америці. Виведено більше п'яти тисяч сортів груш, які відрізняються термінами дозрівання плодів і їх основними характеристиками [2].

Деревина груші дуже міцна, через те з неї виготовляють меблі і музичні інструменти, які зберігають свою форму протягом століть. З давніх-давен з грушевого дерева виготовляли лінійки для архітекторів та інженерів, оскільки вони не піддаються деформації.

Перше місце у світі за виробництвом груші посідає Китай.

Груша в саду – це повсякчас декоративно, особливо коли дерево рясніє солодкими, соковитими плодами, які до того ж добре зберігаються. Найкращі сорти груші мають високу врожайність, і ви не пошкодуєте, якщо посадите декілька сортів груш. З плодів можна робити консерви і сушити.

Ранні сорти можуть зберігатися кілька тижнів. Особливість ранніх сортів – м'який плід, який можна їсти зірваним відразу.

Мліївська рання – плоди дозрівають в першій декаді серпня, солодкі, напівмаслянисті, вага не перевищує 100 г. Дерево виростає до 5 м у висоту, Молдавська рання – плоди досягають на початку серпня, кисло-солодкі, маслянисті, масою до 150 г. Дерево сильноросле.

Улюблениця Клаппа – сорт американської селекції, його вік більше, як півтора століття. Плоди дозрівають на початку серпня, кисло-солодкі, маслянисті, масою 140–230 г. Дерево середньо- і високоросле.

Липнева рання – плоди досягають у середині липня. Груші кисло-солодкі, ніжні, масою 130–160 г. Дерево високоросле.

Осінні сорти груш мають більш щільну м'якоть, грубішу шкіру. Такі плоди можна зберігати близько трьох місяців.

Карола – сорт шведської селекції з чималими плодами до 300 г. Досягають у вересні-жовтні, зберігаються до лютого. Спочатку має зелене забарвлення, потім стає золотистою з рум'янцем. М'якоть солодка, дрібнозерниста. Дерева високорослі.

Ноябрська – пізньоосінній сорт молдавської селекції. Сорту близько семи десятків років, вважається еталоном. Плоди соковиті, кисло-солодкі, маслянисті, великі – до 360 г. Зберігається до січня. Дерева високорослі.

Давид – сорт німецької селекції. Дозріває в першій декаді жовтня, зберігається до 6 місяців. Плоди жовто-зелені, кисло-солодкі, масою до 300 г. Дерева низькорослі.

Бере Боск – груша французької селекції. Стигне у вересні-жовтні, не обсыпається, не може довго зберігатися, тільки місяць. Плоди жовті, м'якоть солодка, соковита, щільна. Маса грушок – 150–250 г. Дерева високорослі.

Зимові сорти груші мають щільну м'якоть, розмірами перевершують осінні та літні плоди. На території нашої країни краще висаджувати випробувані в Україні зимові сорти груш.

Дельбарью – сорт французької селекції. Дозрівають в останній декаді жовтня, за сприятливої температури зберігаються більше шести місяців. Маса плодів 300–400 г з соковитою, маслянистою м'якоттю. Дерево низькоросле.

Тающая – кримський сорт. Плоди знімають у вересні. Груші зелено-жовтого кольору, солодко-кислі, маслянисті, вагою 370–400 г, іноді – 700–900 г. Зберігається в холодильнику до кінця січня.

Яблунівська – сорт український. Знімають у серпні. Груші жовті, щільні, кисло-солодкі, маслянисті. Масою 220–250 г. Зберігаються в холоді до весни. Дерево високоросле.

Марія – кримський сорт. Плоди збирають в першій половині жовтня. Груші зелено-жовті, м'якоть кисло-солодка, масляниста. Маса плодів 220–350 г. Врожай за сприятливих умов зберігається до травня. Дерево середньоросле.

Бланка – чеський сорт. Плоди зривають у жовтні, зеленувато-жовті, м'якоть середньої щільності, масляниста, кисло-солодка, масою 300–500 г, інколи до 800 г. Урожай може зберігатися до квітня. Дерево низькоросле [3].

Самий популярний сорт груші на полицях магазинів є британський сорт Вільямс. Припускають, що цей сорт був виведений у XIX ст., з тих пір появились такі різновиди: Вільямс літній (Дюшес), Вільямс зимовий (Кюре), Вільямс червоний (Руж Дельбара). Зараз дуже цінується літній сорт Пакхам. Його вивів австралієць Чарльз Пекхам у 1890 році. Його розводять в Австралії, Чилі, Аргентині та Південній Африці, в Україні цей сорт не росте, на відміну від інших різновидів Вільямса.

Вільямс літній (Дюшес літній) – еталонний пізньолітній сорт. Плоди спіють в кінці серпня, зберігаються приблизно 1,5 місяці. Дерево середньоросле, до 3 м заввишки. Врожайність – 80–120 кг із дерева. Плодоносити сорт починає на 6–7-й рік.

Вільямс зимовий (Кюре) – плоди збирають в кінці серпня, зберігаються вони до початку грудня. Дерево виростає до 6 м. Врожайність до 250 кг із дерева. Плодоносити починає на 5-й рік.

Червона груша Вільямс (Руж Дельбара) – плоди мають червоне забарвлення шкірки дозрівають в кінці серпня. Дерево має характерну червонувату кору на гілках, виростає до 3 м заввишки. Урожайність нижча, ніж у Дюшеса. Плодоносити починає на 5-й рік.

Груша Пакхам – сорт не вирощують у наших кліматичних умовах, хоча селекціонери роблять спроби її прищепити на наші підщепи. Сорт ціниться за солодкий смак, мускатний ароматі хрустких плодів.

Китайська груша (Наші, Азійська, Японська) – види груш, які вирощують як в Азії, так і в Європі. Особливістю цього сорту є форма плодів, що на вигляд

схожа на яблуко. На смак – солодкі та хрумкі. Знімають у вересні, зберігаються близько 6 місяців. Плодоносити Китайська груша починає з другого року після посадки, не уражується паршою, борошнистою росою та іншими хворобами. Урожайність на 6-й рік – до 80 кг, згодом – 200–500 кг.

Безперечно, асортимент сортів груші з тисячолітньою історією і в одній статті неможливо описати переваги кожного сорту. Вибирайте сорти, які вам до вподоби і насолоджуйтеся смаком груші з літа до весни.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Цікаві факти про грушу. URL: <http://korusno-znatu.in.ua/tsikavi-fakty/tsikavi-fakty-pro-grushu/>.
2. Опис та характеристика рослини груша звичайна. URL: <https://agrarii-razom.com.ua/plants/grusha-zvichayna>.
3. Найбільші та найсолодші сорти груш. URL: <https://www.aptekasadivnyka.ua/blog/plodovi-dereva/hrusha/naibilshi-ta-naisolodshi-sorty-hrush/>.

УДК 663.127.01-048.78

## IMPROVEMENT OF FEED YEAST PRODUCTION TECHNOLOGY

**Serhiienko H. O.**, *lecturer*

*Tourism and Hotel and Restaurant Business Department,*

**Hnatenko A. O.**, *first year student, specialty «Food Technologies»,*

*Cherkasy State Technological University*

Yeast was first used as a protein for humans and animals in Germany during World War I. Industrial technology was developed to promote fermentation. The type of feed yeast is determined by the strain of the producing fungus and the environment in which the yeast is grown in a certain way. For the production of yeast, feed manufacturers use microscopic fungi of the genera *Candida*, *Saccharomyces*, *Hansenula*, *Torulopsis* and others. Classical fermentation of feed is obtained by growing fungi of the genus *Candida* (rarely *Torulopsis*) in alcohol production wastes. The raw materials for alcohol production are usually waste from the pulp and woodworking industry: straw, cotton boxes, sunflower husks, flax, corn stalks, beet molasses, potato pulp, grape pomace, brewer's grain, poorly decomposed topsides, corn, and dairy waste [1].

To produce yeast feed, we use advanced cultivation technologies in special fermentation machines that maintain constant mixing of the microbial cell suspension in the nutrient liquid and optimal aeration conditions. To maintain a given temperature regime, the fermenter design includes a system for removing excess heat. The group works on growing a yeast culture for about 20 hours. At the end of the cycle, the culture liquid with fermented cells suspended in it is removed

from the yeast, and the nutrient substrate and the growing yeast cell culture are returned to it. The suspension of microbial cells removed from the yeast is fed to a flotation unit that separates the yeast biomass from the culture liquid. During the flotation process, the suspension foams, and the microbial cells float to the surface with the foam, which separates them from the liquid phase. But developers, yeast mass in different developers. To achieve better digestibility of yeast in the animal body, a special treatment of microbial cells (mechanical, ultrasonic, thermal, enzymatic) is performed, which causes the destruction of their cell membranes. The yeast mass is then heated to the required concentration and dried by evaporation; the moisture content of the product should not exceed 8–10 % [2].

A good substrate for growing yeast is feed whey, which is a waste product of milk production. On average, 1 ton of whey contains 10 kg of complete protein and 50 kg of lactose disaccharide, which are easily utilized by microorganisms. An effective method of protein extraction from whey has been developed by ultrafiltration of substances of lower molecular weight through membranes. The protein thus obtained will be used for the preparation of dry milk powder. The waste liquid remaining after the separation of proteins containing lactose is enriched with a yeast culture into a protein-rich feed product. Often late fermentation is carried out without prior separation from proteins, while special types of feed yeast are grown from the genus *Torulopsis*. Fermented whey is sometimes used to produce three types of feed: a whole milk substitute for cattle and chickens called BIO-WCM; a liquid protein product called Promix with a protein content 2.5 to 3 times higher than that of the original whey; and a dry product enriched with yeast protein called Provilact, which is used as a substitute for whole milk powder. In addition to carbohydrates and hydrocarbons, fermentation chambers can use lower alcohols such as methanol and ethanol, which are usually obtained from waste gases or natural plants. The yeast mass obtained after fermentation in alcohols has a high protein content (56–62 % by dry weight) and contains fewer harmful impurities than lump yeast grown in n-paraffin oil. Compared to vegetable protein sources, yeast feeds have a higher content of nucleic acids. Fermented feeds grown in n-paraffin oil contain many harmful impurities, such as benzene derivatives, D-amino acids, abnormal lipids, various toxins and carcinogenic substances, so they are subjected to special purification (gasoline extraction). When yeast biomass is processed into protein food, it is thoroughly purified. For this purpose, yeast cell membranes are used.

## REFERENCES

1. Сакун О. А., Пасенко А. В. Методичні вказівки щодо практичних занять з навчальної дисципліни «Сучасні біотехнології в агросфері» для студентів денної форми навчання за напрямом 6.051401 – «Біотехнологія». Кременчук. 2017. URL: [http://prd.kdu.edu.ua/Files/Metoda/metod\\_zabezp\\_new/suchasni\\_biotech\\_v\\_agro/pz\\_sba.pdf](http://prd.kdu.edu.ua/Files/Metoda/metod_zabezp_new/suchasni_biotech_v_agro/pz_sba.pdf)
2. Особливості використання кормових дріжджів у в годівлі тварин. URL: [https://studwood.net/593369/agropromyshlennost/osoblivosti\\_vikoristannya\\_kormovih\\_drizhdzhiv\\_godivli\\_tvarin](https://studwood.net/593369/agropromyshlennost/osoblivosti_vikoristannya_kormovih_drizhdzhiv_godivli_tvarin)

## **IMPLEMENTATION OF THE LATEST TRENDS IN THE RESTAURANT BUSINESS USING THE EXAMPLE OF MOLECULAR CUISINE**

**Serhiienko H. O.**, *lecturer*

*Tourism and Hotel and Restaurant Business Department,*

**Dermanska A. V.**, *first year student, specialty «Food Technologies»,*

*Cherkasy State Technological University*

Innovative technologies are a significant factor in the growth of restaurant service. One of the innovative technologies is the use of molecular cuisine in restaurants. What is molecular cuisine? Molecular cuisine is one of the new and main directions of cooking in the modern world. Molecular cuisine is the preparation of dishes that preserve the beneficial properties of food and enhance its taste properties. The main task of “modernist cuisine” is not to feed the client, but to impress him with a small amount of products. For example, you can prepare a variety of dishes that require only a few ingredients, and the dish already turns out unusual and pleasant to the taste. It can be various dishes from sweet to drinks and even meat.

In the modern world food technologies are highly developed and progressing. There are new ways of cooking, so that the food is not only tasty but also useful. One of the methods of cooking is molecular cuisine. Molecular cuisine, so to speak, is a place where science meets food and art in order not only to feed a person but also to surprise.

Molecular cuisine has been around for several decades. Hungarian scientist Nicholas Kurti and chemist Hervé Thies can be considered the founders of molecular cuisine. In 1988 they came up with the name molecular cuisine, it is also called “modernist cuisine” [1].

Is molecular cuisine safe and useful for human health? Several cooking methods are used, including foaming, freezing, dehydration, spherification, preparation of sauces, fermentation, and use of sugar substitutes, emulsifiers and hydrocolloids. If the cooks use natural high-quality emulsifiers and hydrocolloids, then the food is completely useful and safe for human health. But in most cases, they save money and use cheap emulsifiers, for example, soy lecithin, which is why they cause side effects in the consumer, for example, bloating, diarrhea, mild skin rash. In addition to these “light” side effects, more serious consequences for human health, including for the liver, are assumed.

The same situation with hydro colloids is the same. If you use a high-quality, organic thickener, such as agar-agar or gelatin, then you should not worry. But if you already use substitutes for such a product, you can get inflammation, gastrointestinal disorders including even colon cancer.

There is also such a method for preparation as the use of vapors of liquid nitrogen, dry ice. Researchers say the risks are low because the amount of

chemicals used is low. The average person rarely indulges in progressive cuisine every day. Therefore, this pleasure is not so frequent as to cause undesirable consequences.

Molecular gastronomy remains primarily a show, and restaurant guests accustomed to everything presented by the chef. More knowledge about the chemical and physical properties of products, processes, and reactions is the main assumption of the new trend.

Famous chefs of molecular cuisine:

Pierre Garnier is called “the most creative chef in Paris” and “poet of the stove”. After all, his dishes are distinguished by unusual combinations and the most exotic spices, resulting in exceptional dishes worthy of only the highest praise.

Visitors can choose one of three types of menu: daytime “menu from the market”, which will cost 95 euros, a tasting menu of 7 changes, which costs 215 euros, or choose dishes from the main menu.

Heston Blumenthal is the chef and owner of The Fat Duck, a restaurant awarded with three Michelin stars. In 2005 his restaurant was named the best restaurant in the world by Restaurant magazine. His fame is based on a scientific approach to cooking, sometimes called “molecular gastronomy” or “culinary alchemy”. The original idea lies in the study of chemical processes that occur in products during culinary processing, as well as various physical properties of products. Blumenthal took this idea as a way to cook more deliciously.

Among Blumenthal's famous dishes are ice cream with bacon and egg, snail porridge, jelly with lavender, oysters and passion fruit, thrice-cooked French fries, boiled Anjou pigeon breast with pancetta.

In Ukraine this direction of cooking occupies quite a high place. More and more restaurants are opening that specialize in molecular cuisine. But now we live in a period of war, so the restaurant business and specific molecular cuisine are not in such demand anymore. For example, in the capital of Ukraine there are many restaurants of molecular cuisine, “DK Restaurant”, “Kanapa”, “Black Market”, “Koya” [2]. Technically, the kitchen for molecular dishes is equipped not with ovens, refrigerators, gas stoves, but with special devices, for example, a recessed thermostat, a vacuum packer, a water oven, a freeze dryer, a centrifuge, a rotary evaporator, a rotary vacuum distiller, an electric stove, an instant freezing device and a lot of different equipment. These are the main appliances, without these appliances it will not be possible to prepare exquisite dishes. For such dishes, you still need to purchase consumables and the ingredients themselves. These are chemical compounds, concentrates, emulsions. The most important thing is dry ice; you can't do without it [3].

Unfortunately, there are no molecular cuisine restaurants in Cherkasy. When the war ends, the restaurant business will flourish and new establishments will be opened, possibly serving dishes from molecular cuisine. The idea of a molecular cuisine restaurant is extremely interesting and promising, so despite all the difficulties, it is worth paying attention to.

## REFERENCES

1. Прилепа Н. В. Молекулярна кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства. Матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні» (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон : ХДАЕУ. 2021. 327 с. С.134-136. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/prylepa2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/prylepa2.htm)
2. Гринченко Н. Где в Киеве попробовать молекулярную кухню? URL: [https://m.kievvlast.com.ua/mega/gde\\_v\\_kieve\\_poprobovat\\_molekuljarnuju\\_kuhnju55684](https://m.kievvlast.com.ua/mega/gde_v_kieve_poprobovat_molekuljarnuju_kuhnju55684)
3. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування *Molecular cuisine: advantages and disadvantages, as well as the effect on the body of a specific cooking technology.* URL: <https://ukr.media/food/386564/>.

УДК 641.56:613.2]:614.215(477.46)

## ORGANIZATION OF MEDICAL NUTRITION (ON THE EXAMPLE OF “MOSHNOHIRYA” SANATORIUM)

**Serhiienko H. O.**, *lecturer*

*Tourism and Hotel and Restaurant Business Department,*

**Pavlenko V. A.**, *first year student, specialty «Food Technologies»,*

*Cherkasy State Technological University*

Today, humanity has become very careful about their health, so many people undergo health programs and visit various sanatoriums and health resorts. Let's consider the rehabilitation programs on the example of the “Moshnohirya” sanatorium, which is located near the picturesque village of Budyshche, Cherkasy district, Cherkasy region.

Sanatorium-resort treatment is medical assistance carried out with a preventive, curative or rehabilitative purpose with using of the natural healing factors in the conditions of a staying at a resort or health-recovery area and the sanatorium-resort facilities.

The main tasks of sanatorium-resort treatment are:

- elimination or reduction of manifestations of the pathological process;
- restoration or improvement of broken functions;
- prevention of disability and promotion of social rehabilitation;
- increase in general reactivity;
- training of adaptation mechanisms [1].

Dietary nutrition is medical nutrition for a sick person. It is a mandatory part of complex treatment. In some cases, dietary nutrition is the main treatment tool, in others it is necessary, on the background of which all other treatment measures are used [2].

“Moshnohirya” sanatorium is famous for its mineral water, which in its properties is similar to the waters of Baden-Baden and Aachen and is an analogue of the Myrhorod type of water.



In the sanatorium, for the first time in Ukraine, since 1990, an apitherapy office has been operating, where bee-sting, wax treatment, and pollen-honey mixture are performed. The sanatorium is equipped with a speleotherapy room where the patients can breathe salt.

The sanatorium has a large medical and laboratory-research base. It works all the year round and can serve nearly 500 vacationers.

Also, the diet menu that is very suitable for the most visitors is developed in the sanatorium [3].

**Table 1. Menu of the sanatorium “Moshnohirya”**

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday
<u>Lunch</u> Rice soup, roast, spicy carrot, compote <u>Dinner</u> Oatmeal, cutlet, pickle, tea, butter	<u>Lunch</u> Borscht, rice porridge, anchovies, salad “Rubin”, compote <u>Dinner</u> Puree, boiled chicken, cabbage salad, tea, butter	<u>Lunch</u> Rozsolnyk soup, roast, cabbage salad, compote <u>Dinner</u> Pasta, meatballs, pickled cucumber, tea, butter	<u>Lunch</u> Borscht, pilaf, “Vinaigrette” salad, compote <u>Dinner</u> Millet porridge, boiled chicken, pickled cucumber, tea, butter
Friday	Saturday	Sunday	
<u>Lunch</u> Pea soup, wheat porridge, goulash, cabbage salad <u>Dinner</u> Macaroni, cutlet, pickled cucumber, tea, butter	<u>Lunch</u> Millet soup, dumplings, Vinaigrette salad, compote <u>Dinner</u> Puree, meatballs, pickled cucumber, tea, butter	<u>Lunch</u> “Kharcho” soup, pasta, anchovy, cabbage salad, compote <u>Dinner</u> Wheat porridge, boiled chicken, pickled cucumber, tea, butter	<u>Note:</u> Salads can change!

\*Source – the administration of the sanatorium “Moshnohirya”

This menu is well balanced and healthy. It has both the first and the second dish, which allows you to get full and get most of the nutrients. Also, the dishes are not too heavy for the stomach and are easily digested. This menu does not include breakfast, which is a big mistake.

Conclusion: At the present time, the sanatorium “Moshnohirya” is a powerful health-recovering medical establishment, but it would be possible to improve the menu and add breakfast to the diet of visitors.

## REFERENCES

1. Санаторно-курортне лікування. URL: <https://www.msp.gov.ua/timeline/Sanatornokurortnoe-likuvannya.html>
2. Основи дієтичного харчування. URL: <https://dnz105.dnepredu.com/uk/site/dietichne-kharchuvannya.html>
3. Санаторій «Мошногір'я». URL: <http://moshnohirya.ck.ua/>

## **ORGANIZATION FEATURES OF NUTRITION OF THE MILITARY DURING TREATMENT AND REHABILITATION**

**Starynets O. A.**, *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor*

*Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,*

**Minchenko Y. Y.**, *third year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,*

**Bondarenko D. O.**, *third year student, specialty «Hotel and Restaurant Business»,  
Cherkasy State Technological University*

Since the first days of the full-scale invasion of Russian troops into Ukraine, a mobile food system for the troops has been developed, in which the issue of a new approach to food rationing occupies an important place. It is based on the creation of rations in industrial conditions capable of providing servicemen with food that is maximally prepared for consumption. Powerful weapons and a large army are not enough to successfully oppose the enemy, the quality nutrition of our defenders, the establishment of logistics and the timely delivery of food to our fighters are equally important factors for victory.

Currently in Ukraine, many of its heroes got injuries of various degrees of severity during hostilities. Of course, qualified and specialized first aid is provided to them in military hospitals and specialized medical facilities. But the further rehabilitation of military personnel is also very important in order to restore their functions and the opportunity to fully work and live in society. It means not only psychological rehabilitation, but also physical one.

What does a hospitalized person need besides the satisfactory conditions of stay, the right attitude and the right treatment? Yes, you need to eat right. According to the military, food in hospitals is currently at a much higher level than before. In addition, the diet of servicemen undergoing treatment in a hospital differs from that in combat units. There are several types of diet food and this imposes certain requirements on cooking and on the quality of the products themselves. Currently, many servicemen are undergoing rehabilitation and treatment at the Starokostyantyniv Military Hospital, which in 2021 switched to food according to the Product Catalog [1; 3; 4].

Soldiers undergoing treatment and rehabilitation in Starokostyantyniv always have fresh fruit on their table, and the assortment of salads has increased significantly. Here, for example, patients have for lunch pea and millet soups with meat, boiled rice with stewed meat, soup, apples and salad, the main ingredients of which are chicken meat, eggs, fresh green onions, etc. All hospitals and clinics have started implementing similar rations as well [2].

In the preparatory period, in order to improve the quality of food preparation, it is necessary to carry out a cosmetic repair of the kitchen premises and get new equipment – refrigerators, refrigerating chambers, electric ovens, a food processor, a modern oven, a dishwasher. As Major Vadym Bodnar, head assistant of the

hospital for material support notes: “With the transition to a new type of food for us –according to the Catalog – its quality has improved significantly precisely due to the increase in the number of products. Based on the daily norm of kilocalories and cost, we plan a menu-layout for seven to ten days. The quality of the products supplied to us has also improved significantly” [1].

In front of the entrance to the dining room, there is a menu. Here is a list of dozens of dishes: soup-puree with broccoli, cheburek with cheese, steamed salmon, meat steak, rice with vegetables, baked potatoes, three types of salads, and separate menu parts with vegetable cuts, sauces, pastries and several types of sweets, fruits, juices, water, coffee, tea, cream, ice cream. The menu is updated daily. And there is a requirement for two side dishes.

But there are seriously wounded fighters for whom individual diets are worked out. Special devices are also used for this. Most ordinary soups can easily be turned into soup-puree and our fighters eat well, usefully and nutritiously.

An equally important role is played by volunteers, who constantly help hospitals and rehabilitation centers, transferring everything necessary, collected by those who care.

So, from this we can conclude that despite the difficult situation in the country, everyone is working to improve the conditions of stay of our soldiers in hospitals and their rehabilitation as soon as possible.

## REFERENCES

1. Жмурко С. Як харчуються пацієнти військового госпіталю в Старокостянтиніві. URL: <https://armyinform.com.ua/2021/05/07/yak-harchuyutsya-pacziyenty-vijskovogo-gospitalyu-u-starokostyantynovi/> (дата звернення 10.02.23)
2. Про внесення зміни до норм харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань. Постанова Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2022 р. № 898. URL: <https://www.kmu.gov.ua/nras/pro-vnesennia-zminy-do-norm-kharchuvannia-viiskovosluzhbovtsiv-zbroinykh-s898-120822> (дата звернення 10.02.23)
3. Про затвердження Порядку застосування Каталогу продуктів харчування. Наказ Міністерства Оборони України №140 від 29.04.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0444-20#Text> (дата звернення 22.03.23)
4. Про затвердження Каталогу продуктів харчування. Наказ Міністерства Оборони України №591 від 15.11.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0591322-19#n10> (дата звернення 22.03.23)

## АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Абаїмов А. Е. 160  
Акімова К. П. 12  
Артеменко С. С. 42  
Артюшенко А. О. 72  
Атамась Я. В. 86  
Базилевська А. В. 50  
Balaniuk Y. S. 112  
Безугла Д. С. 155  
Беляева С. С. 62, 63, 96,  
99, 101, 103, 105, 106,  
107, 109, 130, 132  
Бишовець Л. Г. 10, 31,  
66, 68, 72, 75, 140  
Бойко Д. С. 62  
Бойко Є. С. 31  
Бойнов В. П. 34  
Бондаренко В. В. 130  
Bondarenko D. O. 170  
Борисова Л. В. 77  
Бороненко М. О. 54  
Васічкін І. М. 149  
Butko O. M. 118  
Волошина І. С. 60  
Ворончихін Н. Р. 122  
Воропай А. С. 157  
Гай П. В. 160  
Гайдайчук А. О. 4  
Гальченко С. О. 122  
Ганжа Д. М. 128  
Герман І. В. 34, 77, 80,  
82, 84, 86  
Hnatenko A. O. 164  
Головенку Г. Д. 84  
Гордєєва В. С. 56  
Грузіненко А. В. 96  
Данилюк А. М. 12, 15,  
36, 39, 42, 46  
Демченко Д. Г. 36  
Dermanska A. V. 166  
Дикий А. О. 50  
Дінул Д. А. 15  
Дудка В. В. 6, 63  
Дудка М. В. 12  
Дудник В. М. 36  
Дьомкін О. О. 27  
Замниборщ О. А. 99  
Івашина Л. Л. 18, 50, 52,  
88, 110, 143, 145, 147  
Ілляшенко В. І. 101  
Каленюк О. В. 93  
Калина С. В. 54  
Камінський М. О. 56  
Кувчула О. І. 114  
Кіркіченко А. О. 103  
Клименко М. А. 66  
Клочко О. М. 124  
Ковмір А. Д. 66  
Козуля Д. С. 80  
Колісніченко В. І. 10  
Коренюк С. А. 39  
Корнійчук А. П. 8  
Костоглодов О. А. 39  
Коханій А. С. 27  
Кравченко А. В. 105  
Kuzmenko A. V. 23  
Куракін О. Б. 54, 56, 91,  
93, 149, 152, 154  
Ланевич А. С. 31  
Лановська А. В. 68  
Литвин О. О. 91  
Лівий О. С. 93  
Логвинюк А. Ю. 52  
Малюх М. В. 126  
Мандра Ю. А. 135  
Мельник А. М. 82  
Меркотан М. Ю. 10  
Миколенко І. І. 143  
Minchenko Y. Y. 170  
Музика К. П. 84  
Музиканська К. В. 140  
Муравйова О. Є. 77  
Надьон А. С. 88  
Невідомський Л. В. 145  
Ніколенко К. О. 145  
Нінім'ягін Д. В. 152  
Новак Л. Л. 21, 135, 137,  
155, 157, 160, 161  
Novikov P. P. 114  
Olkhova K. V. 25  
Ravlenko V. A. 168  
Павленко С. В. 140  
Палій А. О. 42  
Панченко А. І. 52  
Пархоменко М. О. 60  
Пелипась С. С. 46  
Перепелиця Л. С. 128  
Петренко В. С. 28  
Печоріна А. І. 132  
Плахотній В. В. 91  
Плахотнюк Я. В. 147  
Плосконос К. А. 143  
Поліщук А. С. 18  
Попова Д. В. 86  
Пускова К. В. 18  
Ромашенко І. В. 137  
Руденко О. В. 106  
Rud K. R. 118  
Serhiienko H. O. 164, 166,  
168  
Сириця І. Ю. 110  
Sitak M. V. 120  
Скакун В. В. 154  
Слободяник А. М. 75  
Старинець О. А. 58  
Starynets O. A. 23, 25,  
112, 114, 118, 120, 170  
Степанюк В. В. 46  
Тараненко Я. В. 126  
Терещак К. А. 161  
Tkachenko D. S. 23  
Trokhymets D. V. 25  
Хмара Є. О. 107  
Цісельська В. С. 82  
Чепурда Л. М. 4, 6, 8  
Шерстюк В. В. 21  
Шестель О. Г. 27, 28, 60,  
122, 124, 126, 128  
Шестопалко Н. С. 109  
Шолька О. В. 68  
Шпира Л. Є. 58  
Яковенко О. Р. 80

## ЗМІСТ

### СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

<b>Чепурда Л. М., Гайдайчук А. О.</b> СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ І ФАКТОРИ ПІДВИЩЕННЯ ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ .....	4
<b>Чепурда Л. М., Дудка В. В.</b> ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ЗАКЛАДИ У ВОЄННИЙ ЧАС.....	6
<b>Чепурда Л. М., Корнійчук А. П.</b> РОЗВИТОК PUBLIC RELATIONS В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ .....	8
<b>Бишовець Л. Г., Меркотан М. Ю., Колісніченко В. І.</b> ОСОБЛИВОСТІ ПРЕДСТАВЛЕННЯ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ М. ЧЕРКАСИ .....	10
<b>Данилюк А. М., Акімова К. П., Дудка М. В.</b> КВЕСТОВІ ПРОГРАМИ ЯК ОСНОВА ПІДВИЩЕННЯ ЕМОЦІЙНОГО РІВНЯ СПРИЙНЯТТЯ МАТЕРІАЛУ В ЕКСКУРСІЙНОМУ ПРОЦЕСІ .....	12
<b>Данилюк А. М., Дінул Д. А.</b> КОНВЕРГЕНЦІЯ НАУКОВО-ПІЗНАВАЛЬНОГО І РОЗВАЖАЛЬНОГО КОМПОНЕНТІВ У ФОРМУВАННІ СУЧАСНИХ ЕКСКУРСІЙ ДЛЯ ДІТЕЙ МОЛОДШОГО ВІКУ .....	15
<b>Івашина Л. Л., Поліщук А. С., Пускова К. В.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНИ .....	18
<b>Новак Л. Л., Шерстюк В. В.</b> ВИНОГРАДАРСТВО В УКРАЇНІ ТА СВІТІ.....	21
<b>Starynets O. A., Kuzmenko A. V., Tkachenko D. S.</b> ORGANIZATION OF ACTIVE TOURISM IN CHERKASY REGION UNDER MARTIAL LAW .....	23
<b>Starynets O. A., Olkhova K. V., Trokhymets D. V.</b> FUNCTIONING PECULIARITIES OF CHILDREN'S ESTABLISHMENTS IN WARTIME CONDITIONS ON THE EXAMPLE OF THE CITY OF CHERKASY .....	25
<b>Шестель О. Г., Коханій А. С., Дьомкін О. О.</b> РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В НОРВЕГІЇ: РОЛЬ СКАНДИНАВСЬКОЇ МІФОЛОГІЇ .....	27
<b>Шестель О. Г., Петренко В. С.</b> ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНИХ ТУРИСТИЧНИХ РЕСУРСІВ ЄГИПТУ .....	28

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

<b>Бишовець Л. Г., Бойко Є. С., Ланевич А. С.</b> РОЛЬ КРАФТОВИХ СИРОВАРЕНЬ У СТРУКТУРІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ .....	31
<b>Герман І. В., Бойнов В. П.</b> ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ.....	34

<b>Данилюк А. М., Демченко Д. Г., Дудник В. М. ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ ПІСНІ ЯК КОДУ НАЦІЇ І ДУХОВНОГО ЄДНАННЯ УКРАЇНИ В АНІМАЦІЙНОМУ ОБСЛУГОВУВАННІ ТУРИСТІВ.....</b>	<b>36</b>
<b>Данилюк А. М., Коренюк С. А., Костоглодов О. А. РОЛЬ ЕКСКУРСІЙ В ПАТРІОТИЧНОМУ ВИХОВАННІ ГРОМАДЯН.....</b>	<b>39</b>
<b>Данилюк А. М., Палій А. О., Артеменко С. С. ЗРОСТАННЯ ПОЗИТИВНОГО ІМІДЖУ УКРАЇНИ В СВІТІ В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ЙОГО ВПЛИВУ НА ДИНАМІКУ ІНОЗЕМНОГО ТУРИЗМУ В МАЙБУТНЬОМУ .....</b>	<b>42</b>
<b>Данилюк А. М., Пелипась С. С., Степанюк В. В. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЩОДО СТВОРЕННЯ ТУРИСТИЧНИХ СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИХ ПРОГРАМ З РЕАБІЛІТАЦІЇ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ, ПОСТРАЖДАЛОГО ВІД ВІЙНИ .....</b>	<b>46</b>
<b>Івашина Л. Л., Базилевська А. В., Дикий А. О. РОЗВИТОК ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ПІД ВПЛИВОМ КРИЗОВИХ ЯВИЩ .....</b>	<b>50</b>
<b>Івашина Л. Л., Логвинюк А. Ю., Панченко А. І. КОНЦЕПЦІЯ ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ КОМПЛЕКСІВ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>52</b>
<b>Куракін О. Б., Бороненко М. О., Калина С. В. СУЧАСНА СТРАТЕГІЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ В УКРАЇНИ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ІНДУСТРІЮ ГОСТИННОСТІ.....</b>	<b>54</b>
<b>Куракін О. Б., Камінський М. О., Гордєєва В. С. СПОСОБИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ .....</b>	<b>56</b>
<b>Старинець О. А., Шпира Л. Є. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКОРДОННОГО МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ .....</b>	<b>58</b>
<b>Шестель О. Г., Пархоменко М. О., Волошина І. С. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ВОДНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ .....</b>	<b>60</b>

## **НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

<b>Беляєва С. С., Бойко Д. С. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНОГО БАРУ.....</b>	<b>62</b>
<b>Беляєва С. С., Дудка В. В. РОБОТОТЕХНІКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ .....</b>	<b>63</b>
<b>Бишовець Л. Г., Ковмір А. Д., Клименко М. А. ПАКОДЖЕТИНГ: ІННОВАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>66</b>
<b>Бишовець Л. Г., Шолька О. В., Лановська А. В. СУЧАСНІ СПОСОБИ ЗАЛУЧЕННЯ СПОЖИВАЧІВ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ..</b>	<b>68</b>

## **СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГУ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

<b>Бишовець Л. Г., Артюшенко А. О.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА КАВ'ЯРЕНЬ М. ЧЕРКАСИ .....	72
<b>Бишовець Л. Г., Слободяник А. М.</b> ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	75
<b>Герман І. В., Борисова Л. В., Муравйова О. Є.</b> ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ПІДХОДУ ДО ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДІВ ДОБОРУ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	77
<b>Герман І. В., Козуля Д. С., Яковенко О. Р.</b> АМЕРИКАНСЬКИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВ .....	80
<b>Герман І. В., Мельник А. М., Цісельська В. С.</b> ВПЛИВ ДОМІНУЮЧИХ ФАКТОРІВ ЩОДО НАЙМАННЯ ПЕРСОНАЛУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА....	82
<b>Герман І. В., Музика К. П., Головенку Г. Д.</b> ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ЯПОНСЬКОЇ МОДЕЛІ СТИМУЛЮВАННЯ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ .....	84
<b>Герман І. В., Попова Д. В., Атамась Я. В.</b> РОЛЬ ТРЕНІНГІВ У ТРАНСФОРМАЦІЇ РОБОТИ КАДРОВИХ СЛУЖБ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА .....	86
<b>Івашина Л. Л., Надьон А. С.</b> ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ СПОЖИВАЧІВ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ .....	88
<b>Куракін О. Б., Литвин О. О., Плахотній В. В.</b> АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ ЗАКЛАДАМИ ХАРЧУВАННЯ .....	91
<b>Куракін О. Б., Лівий О. С., Каленюк О. В.</b> РОЛЬ МЕНТОРСТВА В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ .....	93

## **ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ**

<b>Беляєва С. С., Грузіненко А. В.</b> ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ .....	96
<b>Беляєва С. С., Замниборщ О. А.</b> ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ.....	99
<b>Беляєва С. С., Ілляшенко В. І.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ТЕРИТОРІЙ В ЗОЛОТОНІСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ .....	101
<b>Беляєва С. С., Кіркіченко А. О.</b> СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ У ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ .....	103
<b>Беляєва С. С., Кравченко А. В.</b> АНАЛІЗ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ В УРБАНІЗОВАНОМУ СЕРЕДОВИЩІ (НА ПРИКЛАДІ ДИТЯЧОГО ПАРКУ В МІСТІ ЧЕРКАСИ).....	105
<b>Беляєва С. С., Руденко О. В.</b> СУЧАСНИЙ СТАН РЕКРЕАЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА С. ХАЦЬКИ В ЧЕРКАСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	106

<b>Беляєва С. С., Хмара Є. О.</b> СУЧАСНИЙ СТАН І СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МІСЬКИХ ПАРКІВ (НА ПРИКЛАДІ ПАРКУ-ПАМ'ЯТКИ САДОВО-ПАРКОВОГО МИСТЕЦТВА «ТАЛЬНІВСЬКИЙ» У М. ТАЛЬНЕ) .....	107
<b>Беляєва С. С., Шестопалко Н. С.</b> ЕКОЛОГІЧНИЙ СТАН РІЧКИ ТЯСМИН В С. РАЙГОРОД.....	109
<b>Івашина Л. Л., Сириця І. Ю.</b> КРАФТОВІ СИРОВАРНІ: ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ М. ЧЕРКАСИ.....	110
<b>Starynets O. A., Balaniuk Y. S.</b> PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF RECREATIONAL AREAS OF THE KIROVOHRAD REGION.....	112
<b>Starynets O. A., Kyvhyla O. I., Novikov P. P.</b> PROSPECTS OF POST-WAR DEVELOPMENT OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE.....	114
<b>Starynets O. A., Rud K. R., Butko O. M.</b> CURRENT STATE AND PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RECREATION RESOURCES IN ESTONIA .....	118
<b>Starynets O. A., Sitak M. V.</b> THE CURRENT STATE AND PROSPECTS OF THE DEVELOPMENT OF TOURIST AND RECREATION RESOURCES OF SUMY REGION .....	120
<b>Шестель О. Г., Гальченко С. О., Ворончихін Н. Р.</b> ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ПОТЕНЦІАЛ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ .....	122
<b>Шестель О. Г., Клочко О. М.</b> КІНБУРНЬСЬКА КОСА: ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ РАЙОНУ .....	124
<b>Шестель О. Г., Малюх М. В., Тараненко Я. В.</b> АРХІТЕКТУРНА СПАДЩИНА ВЛАДИСЛАВА ГОРОДЕЦЬКОГО ЯК ВАЖЛИВИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ .....	126
<b>Шестель О. Г., Ганжа Д. М., Перепелиця Л. С.</b> ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ПОТЕНЦІАЛ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ .....	128

## ІСТОРИЧНЕ КРАЄЗНАВСТВО ЯК РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

<b>Беляєва С. С., Бондаренко В. В.</b> ПАЛАЦ ГРАФА ШУВАЛОВА В ТАЛЬНОМУ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІСТЬ .....	130
<b>Беляєва С. С., Печоріна А. І.</b> РЕКРЕАЦІЙНІ ТЕРИТОРІЇ В УМАНСЬКОМУ РАЙОНІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ: ІСТОРІЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ .....	132
<b>Новак Л. Л., Мандра Ю. А.</b> ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ САДІВНИЦТВА В УКРАЇНІ .....	135
<b>Новак Л. Л., Ромащенко І. В.</b> МЛІЇВСЬКА НАУКОВО-ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ САДІВНИЦТВА .....	137



## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

<b>Бишовець Л. Г., Музиканська К. В., Павленко С. В. ДЕСЕРТНІ СТРАВИ: НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ.....</b>	<b>140</b>
<b>Івашина Л. Л., Миколенко І. І., Плосконос К. А. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СИЧУЖНИХ СИРІВ.....</b>	<b>143</b>
<b>Івашина Л. Л., Ніколенко К. О., Невідомський Л. В. ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В М.ЧЕРКАСИ.....</b>	<b>145</b>
<b>Івашина Л. Л., Плахотнюк Я. В. ОСНОВНІ ПРАВИЛА ТА НОРМИ ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ КУХАРЯ .....</b>	<b>147</b>
<b>Куракін О. Б., Васічкін І. М. СПОСОБИ РОЗШИРЕННЯ БАРНОЇ КАРТИ: НЕТРАДИЦІЙНІ НАСТОЯНКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА.....</b>	<b>149</b>
<b>Куракін О. Б., Нінім'ягін Д. В. ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ САЛАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ЗАПРАВOK.....</b>	<b>152</b>
<b>Куракін О. Б., Скакун В. В. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ .....</b>	<b>154</b>
<b>Новак Л. Л., Безугла Д. С. СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЯГІДНИЦТВА В УКРАЇНІ.....</b>	<b>155</b>
<b>Новак Л. Л., Воропай А. С. СУЧАСНИЙ СТАН САДІВНИЦТВА В УКРАЇНІ ....</b>	<b>157</b>
<b>Новак Л. Л., Гай П. В., Абаймов А. Е. БІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗИМОВИХ СОРТІВ ЯБЛУНІ .....</b>	<b>160</b>
<b>Новак Л. Л., Терещак К. А. ГОСПОДАРСЬКО-БІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА РІЗНИХ СОРТІВ ГРУШІ.....</b>	<b>161</b>
<b>Serhiienko H. O., Hnatenko A. O. IMPROVEMENT OF FEED YEAST PRODUCTION TECHNOLOGY .....</b>	<b>164</b>
<b>Serhiienko H. O., Dermanska A. V. IMPLEMENTATION OF THE LATEST TRENDS IN THE RESTAURANT BUSINESS USING THE EXAMPLE OF MOLECULAR CUISINE .....</b>	<b>166</b>
<b>Serhiienko H. O., Pavlenko V. A. ORGANIZATION OF MEDICAL NUTRITION (ON THE EXAMPLE OF "MOSHNOHIRYA" SANATORIUM).....</b>	<b>168</b>
<b>Starynets O. A., Minchenko Y. Y., Bondarenko D. O. ORGANIZATION FEATURES OF NUTRITION OF THE MILITARY DURING TREATMENT AND REHABILITATION.....</b>	<b>170</b>
<b>Авторський покажчик .....</b>	<b>172</b>

Наукове електронне видання

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

23–24 березня 2023 року  
м. Черкаси

Том 2

*В авторській редакції*

Технічний редактор Манжура Т. А.

---

Гарн. Times New Roman. Обл.-вид. арк. 13,7. Зам. 23-15.

---

Черкаський державний технологічний університет  
Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 896 від 16.04.2002.  
бульвар Шевченка, 460, м. Черкаси, 18006.  
Редакційно-видавничий відділ ЧДТУ  
red\_vidav@chdtu.edu.ua