

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА
МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ В М. ДОБРИЧ (БОЛГАРІЯ)
ВИЩА ШКОЛА МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН І СУСПІЛЬНОЇ КОМУНІКАЦІЇ В
М. ХЕЛМ (ПОЛЬЩА)
ВИЩА ШКОЛА ТУРИЗМУ ТА ЕКОЛОГІЇ В М. СУХА БЕСКИДЗЬКА (ПОЛЬЩА)
ІНФОРМАЦІЙНІ ПАРТНЕРИ:
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ М. ПЛОВДИВ (БОЛГАРІЯ)
ВИЩА ШКОЛА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИХ НАУК М. ПШЕВОРСЬК (ПОЛЬЩА)
“ASPECT-PRO LTD” (БОЛГАРІЯ)
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЧДТУ

МАТЕРІАЛИ
XV МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»
28-29 березня 2024 року, м. Черкаси

Том 2

Черкаси



2024

УДК 379.85:640.4(063)
М 34

Рекомендовано вченою радою
Черкаського державного
технологічного університету,
протокол № 8 від 15 квітня 2024 р.

Редакційна колегія:

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

Відповідальна за випуск: *Старинець О. А.*

Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції
«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми
М 34 розвитку та регулювання»: 28-29 березня 2024 року, м. Черкаси
[Текст]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ.
технол. ун-т. – Т. 2. – Черкаси : ЧДТУ, 2024. – 175 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)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

УДК 613.41/.47:616-084

МЕТОД КОНТРАСТНОГО КУПАННЯ В ЧАНАХ З ТРАВ'ЯНИМИ Й СІРКОВОДНЕВИМ РОЗЧИНАМИ ТА ГІРСЬКІЙ РІЧЦІ ЯК ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАННЯ ТА ЗАГАРТУВАННЯ ОРГАНІЗМУ

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

Чан являє собою велику ємність з товстими стінками. Встановлюють її на спеціальний майданчик, над вогнем. У чан додають цілющі трави. Купання в чані періодично чергується із зануренням у холодну воду чи басейн.

Чани, відпочинок на природі – це приємне і корисне заняття. Різкий перепад температур має тонізуючий ефект і зміцнює імунітет. Процес купання відбувається обов'язково на свіжому повітрі.

Відпочинок з чанами – для тих, хто піклується про своє здоров'я. Купання в чані, особливо якщо він наповнений гарячою водою – температура якої близько 40 градусів, має позитивний ефект на організм. Покращення кровообігу. Тепла вода сприяє розширенню судин і тому така процедура допомагає покращити кровообіг. Це позитивно впливає на серцево-судинну систему. Спокій і релаксація. Купання в чані – відмінний спосіб розслабитися, зняти стрес і покращити настрій.

Підібравши правильно трави для лазні в чані, ви забудете про стреси, позбавитеся втоми, безсоння, покращите функції серцево-судинної системи, оздоровите вени, судини, відновите нормальний кровообіг. М'ята добре впливає на дихальні шляхи. Вона також знімає подразнення, тонізує весь організм та освіжає шкіру. Ця трава допоможе усунути всі простудні захворювання. Черемха – корисні властивості якої відомі ще з незапам'ятних часів, а саме її зав'язі квітів, адже саме в них і міститься вся цілюща бактерицидна сила. Це чудовий антисептичний засіб. Береза, дуб, лопух – листя цих рослин добре виводять шлаки з організму і сприяють омолодженню шкіри. Шавлія, деревій, ромашка – ці лікувальні трави позитивно впливають на організм при проблемах верхніх дихальних шляхів і

мають сильні бактерицидні властивості. Кропива – нею можна лікувати нашу шкіру, живлячи її всілякими корисними речовинами та вітамінами. Розмарин і полин – знімуть втому, допоможуть при безсонні, а також полегшать проблеми при ревматизмі.

Купання в чані з сірководневими речовинами стимулює імунну систему, покращує діяльність опорно-рухового апарату та надає шкірі пружності. Подібний спосіб впливу на організм був дуже ефективний і в минулі століття, і застосовується людством у наш час. Особливо такі чани добре підвищують імунітет, покращують циркуляцію крові, загоюють рани, зменшують вміст холестерину в крові, нормалізують центральну та вегетативну нервові системи, покращують функції кісткової системи та багато іншого.

Правила та терміни перебування в чані аналогічні, як у парній. Принаймні при дотриманні саме таких правил, можете отримати максимально лікувальний ефект. Ідеальною для перебування в чані є температура води 35-40 градусів. Підхід до чану можна здійснювати в декілька етапів після душу та кімнати відпочинку: 5-7 хвилин у чані, тоді – занурення у холодну гірську річку з головою і знову у чан. Слід пам'ятати, що все повинно бути в міру. Надмірне перебування в чані може негативно вплинути на здоров'я. Для отримання повноцінної насолоди в такому приємному режимі однієї години цілком достатньо.

До основних переваг купання в чані відносяться зміцнення імунітету і нервової системи, поліпшення якості сну, підвищення тонуусу шкіри і організму в цілому, аромотерапевтичний, розслабляючий і очищуючий ефект, гартування організму, антистресовий ефект та нормалізація обмінних процесів в організмі.

Проте процедура купання в чані має деякі протипоказання і не рекомендується до застосування людям, що мають такі проблеми: серцево-судинні захворювання, нестабільний тиск, онкологічні захворювання, цукровий діабет, цироз печінки, патологія нирок та епілепсія і судоми різної етіології.

Тобто, перш ніж розпочати будь-яку нову форму фізичної активності або процедуру, важливо проконсультуватися з лікарем, особливо якщо у вас є які-небудь медичні проблеми або хронічні захворювання. Загартувальні процедури дають найбільшу користь, якщо вони виконуються регулярно. Спробуйте включити контрастне купання в свій щоденний розклад. Трав'яні відвари та сірководневі розчини можуть додати корисних властивостей до контрастного купання. Ураховуйте власні відчуття і реакцію організму на процедуру. Якщо відчуваєте дискомфорт або незручність, зменшіть температурні різниці або зверніться за консультацією до фахівця. Приблизно за 1-2 тижні ви можете помітити покращення загального стану організму та збільшення стійкості до захворювань. Контрастне купання може бути ефективним, коли воно поєднується з іншими методами зміцнення імунітету, такими як здорове харчування, фізична активність та здоровий спосіб життя.

ЛІТЕРАТУРА

1. Купання у чанах. URL: <https://izki.ua/kupannua-v-chanah/> (дата звернення: 09.03.2024)
2. Чим корисне купання у чанах. URL: <https://koruna.ua/articles/what-are-the-benefits-of-bathing-in-vats/> (дата звернення: 09.03.2024)
3. Чан із сірководневою мінеральною водою. URL: <https://ekoist.com.ua/>
4. Правила поведінки в чані. URL: <https://hotel-kamelot.com.ua/ua/main/67-pravila-povedeniya-v-chane.html> (дата звернення: 09.03.2024)
5. Трави для купання в чані. URL: <https://irontub.ua/art/travy-dlya-kupaniya-chana>(дата звернення: 09.03.2024)

УДК 338.488.2:640.41-053.8](560)

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВІДПОЧИНКУ В ГОТЕЛЯХ 18 + (НА ПРИКЛАДІ ORANGE COUNTY ADULT +18) В ТУРЕЧЧИНІ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Баланюк Я. С., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Організація відпочинку в готелях 18+ безумовно відрізняється від формування комплексу послуг в готелях сімейного типу. І актуальність та перспективність в таких готелях полягає в тому, щоб задовільнити потребу клієнта у відпочинку без дітей. Наразі у світі стрімко набирає обертів така концепція готелів. Такий підхід до організації відпочинку можна оцінити на прикладі готелю Orange County Adult +18 у Кемері (Туреччина).

Кемер – це туристичний курорт, розташований на південному заході Туреччини, на узбережжі Середземного моря. Місто розташоване серед живописних природних ландшафтів, включаючи гори та море. Клімат тут м'який, що робить його привабливим для туристів у будь-яку пору року. Місто славиться своїми чистими пляжами з золотистим піском. Туристи можуть відпочивати на зручних лежачках, а також займатися водними видами спорту. У місті представлено різноманітні готелі та курорти, які відповідають різним потребам туристів, від економ до розкішного рівня обслуговування.

Спеціалізація такого концепту насамперед була створена для аудиторії 18+. Готелі такої категорії в першу чергу спрямовані на забезпечення спокійного відпочинку та на релаксаційну атмосферу та безтурботний настрій. Щодо готелю Orange County Adult +18, то він без перебільшень відповідає усім стандартам та вимогам такої системи обслуговування. Щодо дозвілля для дорослих, готелі можуть пропонувати різноманітні розваги, такі як : спа процедури, вечірні шоу, анімаційна програма протягом дня, вечірки, казино, клуби тощо. У готелі Orange County наявний широкий спектр розважальних програм. Відповідно, найперше, що варто згадати, це – анімація, команда, яка завжди намагається дарувати позитивний настрій

гостям. А проведення спортивних дійств та ігор більше допомагають персоналу стати ближчими до клієнтів. До обов'язків аніматорів входить проведення morning gym, dart, water polo, aqua gym, table tennis tournament, Zumba та step aerobic. І одним із ключових моментів у роботі є проведення guest contact, завдяки якому можна легше дізнатися про вподобання і недоліки, як роботи працівників у різних відділах готелю, так і роботи анімації. Також до анімаційної програми входять пінні вечірки та вечірки у басейні, що завжди збирає усіх гостей готелю. До всього щоденні вечірні танцювальні та акробатичні шоу щоразу дивували людей, про що можна неодноразово прочитати у відгуках. А дискотеки були повноцінним завершенням насиченого дня для туриста [2].

Варто зазначити, що задля популярності готелю та концепції в цілому заклад активно веде сторінки у соціальних мережах. Зокрема, у сторінці в Instagram можна спостерігати за всіма розвагами, вечірками та життям в готелі. За digital content у готелі відповідають професійні відеооператори, що створюють бездоганний матеріал для того, щоб через екран заохотити потенційного клієнта до бронювання відпочинку [1].

Що стосується гастрономічних пропозицій у готелях 18+, то вони не особливо відрізняються від меню у сімейних курортах. Все ж наявні кафе, заклади із закусками, основний ресторан та ресторан A la carte, за вхід та бронювання столику гості доплачують самостійно. Кухня в готелі дійсно розрахована на будь-який смак. Власне, від турецької до японської. Однак є одна відмінність, все ж ресторани і бари в таких готелях мають більше можливостей в організації бару та обслуговуванні саме алкогольних напоїв [3].

Слід відзначити, що в подібних готелях сервіс гарантує абсолютну конфіденційність та приватність і це є ще одною із причин обрати саме таку концепцію готелю.

Що стосується активного відпочинку, то у готелі наявний water sport service, який пропонує різноманітні види водного спорту, серед яких був і екстремальний. Такі розваги не менше приваблювали туриста, ніж звичайний відпочинок на пляжі.

Отже можна зазначити, що кількість подібних закладів розміщення та розваг має зростати, адже потреба людей у відпочинку від побутових справ та постійних турбот має важливе значення.

Важливо враховувати етичні аспекти та дотримання законодавства щодо обслуговування аудиторії 18+. Крім того, розваги і послуги повинні відповідати культурним та моральним стандартам країни, де розташований готель.

ЛІТЕРАТУРА

1. Adults Only Hotels: A Booming Trend. URL : <https://www.ihcshotelconsulting.com/blog/adult-only-hotels/>.
2. Експерти розповіли, як правильно вибрати готель для відпочинку для дітей. URL : <https://dip.org.ua/goteli/eksperty-rozpozvily-yak-pravyлно-vybraty-hotel-dlya-vidpochynku-bez-ditey/>.
3. Orange County Kemer 5*. URL : <https://joinup.ua/uk/hotel/orange-county-resort/>.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Дикий А. О., студент IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Невідомський Л. В., студент IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Черкаський державний технологічний університет

Інтер'єр ресторанів – це не лише краса, а й основна складова, що визначає враження та комфорт під час прийому їжі. Він є своєрідною візитівкою закладу, яка приковує увагу та привертає клієнтів. Влучно підібраний дизайн може створити неповторну атмосферу та розповісти історію про заклад, його концепцію та особливості.

Крім того, інтер'єр впливає на емоційний стан відвідувачів. Правильно підібрані кольори, матеріали та освітлення можуть створити затишну та релаксуючу атмосферу, що сприяє позитивному настрою та відпочинку. Відчуття комфорту та затишку стають важливими критеріями для вибору місця для прийому їжі.

З плином часу інтер'єрні тенденції зазнають змін, віддзеркалюючи суспільні вподобання, технологічний прогрес та культурні впливи. Сучасні ресторани стають не лише місцем для прийому їжі, а й важливим артефактом культурного та соціального життя.

Однією із суттєвих тенденцій є еkleктичний підхід до дизайну. Відмінною рисою сучасного інтер'єру ресторанів є злиття різних стилів та елементів, які раніше вважалися непокєднуваними. Це створює унікальну та цікаву атмосферу, що відображає культурні різноманіття та індивідуальність кожного закладу.

Яскравим прикладом втілення такого підходу є мережа закладів «Шо тут» у місті Черкаси. Це мережа, яка починала свій шлях від маленької кав'ярні, проте зараз у місті налічується дві кав'ярні з десертами власної кондитерської та два великих ресторани. Останній ресторан відкрив свої двері для гостей на початку березня 2024 року, та вже встиг захопати в себе сотні відвідувачів. Це двоповерховий зал з великими гвинтовими сходами, плющем на стінах, вінтажними картинами, статуетками та меблями. Усі ці речі, які створюють цікавий інтер'єр закладу, власники знаходили на різноманітних виставках, розпродажах та барахолках. Інтер'єр доповнено елементами української культури, цитатами творів Лесі Українки на стінах, портретами Шевченка, погруддями Чорновола та іншими цікавими речами, які можна розглядати годинами.

Не менш важлива тенденція – використання природних матеріалів. Дерево, камінь, метал – ці матеріали додають ресторанам природної теплоти

та затишку. Вони підкреслюють природну красу та надають інтер'єру натуральний шарм.

Ресторан «Forest» – це заклад, який дивує та зачаровує своїми дизайнерськими рішеннями та атмосферою. Його назва вже з самого початку наводить на думку про природу, а зовнішній вигляд закладу підтверджує цю асоціацію. Інтер'єр пропонує гостям незвичайну подорож у природу, не покидаючи міста. Один з основних елементів дизайну – це великі вікна та вітражі, які пропускають багато природного світла та дозволяють насолоджуватися видами на внутрішній дворик. Дерев'яні меблі та аксесуари надають залу природну теплоту та затишок. Великі кам'яні стіни, живі рослини, дерев'яні акценти – усе це створює враження близькості до лісу.

Завдяки сучасним тенденціям у дизайні, ресторатори мають можливість створювати заклади, які вражають своїм унікальним стилем, високою якістю та інноваційним підходом. Використання сучасних матеріалів, технологій та дизайнерських рішень дозволяє створювати ресторани, які відповідають вимогам сучасного споживача та створюють неповторний досвід для гостей.

Отже, сучасний підхід в інтер'єрних рішеннях закладів харчування відкриває безліч можливостей для розвитку гастрономічної індустрії та підвищення їх привабливості для відвідувачів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Найкращі тенденції дизайну ресторанів 2021 року: веб-сайт. URL: https://www.webrestaurantstore.com/blog/2374/top-restaurant-design-trends.html?utm_source=shopzilla&utm_medium=cpc
2. Рогальська М. Гастрономічний дизайн: головні світові тренди в оформленні ресторанів, кафе та барів. URL: https://propertytimes.com.ua/interiors/gastronomicheskij_dizajn_glavnie_mirovie_trendi_v_oformlenii_restoranov_kafe_i_barov
3. Тренди у дизайні інтер'єру кафе та ресторану на 2024 рік. URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe>

УДК 338.48-611(430)

СУЧАСНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНІ ЗАХОДИ (НА ПРИКЛАДІ НІМЕЧЧИНИ)

Старинець О. А., канд. філол наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу,
Рудь К. Р., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,
Бутко О. М., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Німеччина – одна з найрозвинутіших країн світу та Західної Європи. Розташована в центральній частині Європи, країна має виходи до Північного та Балтійського морів на півночі, межує з Польщею і Чехією на

сході, з Нідерландами, Бельгією, Францією, Люксембургом на заході, та з Швейцарією, Австрією на півдні, і Данією на півночі.

Розвиток туризму стає можливим завдяки унікальним природним, історико-культурним та соціально-економічним ресурсам, які підтримуються вигідним економіко-географічним положенням, унікальною історією та культурою регіону.

Важливу роль для туристичної індустрії становлять ресурси, які не потребують великих фінансових витрат. Особливий інтерес представляють туристичні заходи, які впливають на формування туристичних потоків та сприяють розвитку туристичної інфраструктури. Тому варто звернути увагу на фестивальні (подієві) ресурси, які мають великий потенціал і найбільш привабливі для використання в різних видах туризму, таких як пізнавальний, молодіжний, етнічний та пригодницький. Як ефективно використовувати всі наявні ресурси для розвитку фестивалів вивчено на прикладі Німеччини.

Кохем – старовинне німецьке місто, що розташоване на березі річки Мозель. Це місце славиться знаменитими мозельськими винами та замком-фортецею Райхсбургом, зведеним тут ще в 11 столітті. Кохем є частиною землі Рейнланд-Пфальц. Населення – всього 5000 осіб (це одне з найменших містечок у Німеччині за кількістю мешканців). У місті зовсім немає сучасних будівель: вся архітектура міста датована 16-17 століттям. Як і в Середньовіччі, центром міста є замок Райхсбург, що є предметом залучення туристів у Кохем [1].

На власному досвіді ми переконалися, що навіть одне з найменших міст Німеччини може приваблювати тисячі туристів та організовувати масштабні заходи. Кохем також є містом виноробів, як і більшість містечок, що розташовані на березі річки Мозель. Традиційно в останній тиждень серпня в Кохемі проводиться винний фестиваль «Homeland and wine festival». На набережній Мозеля та на ринковій площі Кохема відбуваються масштабні святкування. Вишукані рислінгові та ігрісті рислінгові вина можна скуштувати у численних винних кіосках. Багато музичних гуртів і шоу-груп забезпечують першокласну розвагу на двох сценах. Основним моментом завжди є неділя. Проходить великий парад вулицями та провулками центру Кохема, а закінчується святкування феєрверком [2].

Фестиваль вина в Кохемі допомагає розвитку не тільки міста, а іншим селам в районі Мозелю. Місцеві виробники вина мають нагоду презентувати свою продукцію на фестивалі, що може привабити відвідувачів до їх села. Та в цьому невеликому містечку відбувається багато подій. Протягом року, з березня по грудень, тут проводяться численні інші заходи: великодній ринок, дитяче свято, ринок декоративно-прикладного мистецтва, «Burgfest» навколо вражаючого замку Кохем. Нарешті, варто згадати «Federweissenfest» (свято молодого вина) і Weihnachtsmarkt (різдвяний ярмарок) [3].

Отже, сучасні фестивалі відіграють важливу роль у розвитку туризму. Подієвий туризм завжди приваблює безліч відвідувачів, що в свою чергу сприяє залученню багатьох сфер, аби забезпечити функціонування інфраструктури туристичної дестинації. Невелике місто Кохем у Німеччині – це приклад вдалої організації подієвого туризму. Незважаючи на розміри міста, кохемські фестивалі відвідують тисячі туристів, що приносить великий дохід усьому району Мозеля.

ЛІТЕРАТУРА

1. Замок Райхсбург – символ німецького міста Кохем. URL: https://kuku.travel/country/germaniya/goroda-i-kurorty_germaniya/kohem/zamok-rajxsburg-simvol-nemeckogo-goroda-kohem/ (Дата звернення: 25.01.2024)
2. Stadt Cochem URL: <https://cochem.de/kalender/heimat-und-weinfest/?lang=en> (Дата звернення: 10.02.2024)
3. Cochem, stad van vele evenementen en gezellige feesten rond de wijn URL: <https://cartoon-productions.be/cochem-stad-van-vele-evenementen-en-gezellige-feesten-rond-de-wijn/> (Дата звернення: 10.02.2024)

УДК 338.48-6:7/8](4)

КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ: ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ В ЄВРОПІ

Шестель О. Г., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Грушецька І. А., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Культурно-пізнавальний туризм у сучасному світі стає все більш актуальною та захопливою формою подорожей, привертаючи тих, хто бажає не лише відпочити, але й поглибити свої знання про світову культуру. Особливу увагу при цьому заслуговує Європа, яка, завдяки своїй багатогарній історії та культурній різноманітності, стає справжнім відкриттям для шанувальників дослідження архітектури, мистецтва, традицій та гастрономії.

Перш за все, старовинні міста та архітектурні пам'ятки Європи знайомлять туристів зі світом минулих епох. Струнка архітектура середньовічних центрів, як у Барселоні чи Дубровнику, зберігає дух історії, тоді як барокові палаци Відня або Риму дивують своєю величчю.

Музеї та галереї Європи – справжні скарбниці світового мистецтва. Від «Мони Лізи» у Луврі до шедеврів Рембрандта в Амстердамському музеї – ці місця пропонують унікальну можливість доторкнутися до найвизначніших творів [3].

Фольклор та традиції виражаються у святкових заходах, національних обрядах та народних ремеслах. Фестивалі в Європі, такі як Карнавал у Ніцці чи Фестиваль джазу в Монтре, не лише розважають, але й відображають багатство культурної різноманітності.

Фестивалі та події, які відбуваються протягом року, роблять культурні поїздки важливим елементом туристичного досвіду. Тут кожен може знайти щось, що відповідає його смакам – від оперного фестивалю у Вероні до художнього виставкового туру в Амстердамі.

Розглядаючи культурні традиції Європи, не можна не згадати про кулінарні традиції. Європейська кухня сама по собі є шедевром культурного туризму. Від сирів Франції до паєльї Іспанії – кожна країна пропонує свої унікальні традиційні смаки [2].

Не останню роль відіграє сприяння сталому розвитку. Проекти зі збереження та реставрації історичних об'єктів стають важливою ланкою в збереженні культурної спадщини для майбутніх поколінь.

Усі ці аспекти взаємодіють, створюючи неповторний культурний контекст для туристичного відкриття, глибшого розуміння та поваги до багатства і різноманіття європейської культури.

Поза наведеними аспектами, важливо зазначити також роль технологій у розвитку культурно-пізнавального туризму в Європі. Мобільні додатки та віртуальні тури надають туристам можливість вивчати історію та архітектуру місцевостей навіть перед фактичним візитом.

Додатково, інтерактивні експозиції у музеях, використання доповненої реальності та інших інновацій допомагають зробити туристичний досвід більш захопливим та динамічним.

Також, спеціалізовані тематичні маршрути та програми навчання дозволяють туристам поглиблювати свої знання в конкретних областях, таких як історія мистецтва, археологія чи архітектурний дизайн.

Ці додаткові елементи відкривають нові перспективи для туризму, дозволяючи подорожувати не лише в просторі, але й у часі, об'єднуючи сучасні технології з багатошаровим культурним спадком Європи.

Отже, культурно-пізнавальний туризм в Європі стає не лише засобом відпочинку, а й важливим інструментом для підтримки культурного розвитку та взаєморозуміння між націями. Він сприяє обміну досвідом, розвитку толерантності та збереженню неповторного культурного багатства, роблячи кожен візит у Європу незабутнім та освітнім.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кузишин А. В. Міжнародний туризм : навч. посібник. Тернопіль : Вектор, 2016. 204 с.
2. Країни Північної Європи. URL: <http://ukrmap.su/uk-g7/843> (дата звернення: 06.01.2024).
3. Міжнародний туризм. URL: <http://u.to/rdPu> (дата звернення: 06.01.2024).

СУЧАСНІСНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІЦЕРІЙ В УКРАЇНІ, ЇХ ВІДНОВЛЕННЯ

Герман І. В., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Бойнов В. П., студент II курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Білашенко А. Я., студент I курсу спеціальності «Харчові технології»

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві),

Черкаський державний технологічний університет

Сучасна діяльність піцерій в Україні в останні роки пережила певні зміни, які вплинули на їхню роботу та популярність. Хоча пандемія COVID-19 спричинила складнощі для багатьох галузей громадського харчування, в тому числі для піцерій, деякі зміни у споживчій поведінці та популярності харчової доставки також відіграли свою роль у розвитку цього сегменту гастрономічного бізнесу.

Однією з найбільш помітних тенденцій у сучасних українських піцеріях є ретельний вибір інгредієнтів та бажання готувати автентичні італійські страви. Якість складових та вміння піцайоло (мастера піци) готувати тісто та додавати різноманітні начинки відіграють важливу роль у привертанні клієнтів [1].

Крім того, велика увага приділяється сервісу та затишній атмосфері, коли клієнти відвідують піцерію, а також можливості харчової доставки. Багато закладів працюють над тим, щоб зробити процес замовлення та отримання піци якнайзручнішим та якнайшвидшим.

Завдяки популярності онлайн-замовлень та конкуренції у сфері харчової доставки, піцерії в Україні також вдосконалили свої системи доставки, пропонуючи знижки та акції для постійних клієнтів. Це дозволяє їм зберігати та залучати нових клієнтів, роблячи своє меню більш доступним та привабливим [2].

Незважаючи на відновлення піцерій у сучасному українському суспільстві, існують кілька потенційних викликів, з якими вони можуть зіткнутися. Одним з таких викликів є збільшення конкуренції на ринку громадського харчування, яке вимагає від закладів постійного удосконалення своєї продукції та сервісу.

Крім того, зростаючі витрати на оренду та зарплати також можуть стати проблемою. Для того, щоб ефективно конкурувати на ринку, вони повинні знаходити способи зменшення витрат та оптимізації бізнес-процесів. Водночас, відновлення піцерій в Україні відкриває можливості для розвитку галузі та привертає увагу інвесторів до цього сегменту ринку [3].

Забезпечити постійну привабливість для споживачів можна шляхом розширення меню, впровадження новітніх технологій у процесі готування та

обслуговування клієнтів, а також співпрацею з місцевими фермерами та постачальниками для забезпечення якісних інгредієнтів.

Наприклад, одним з інноваційних підходів може бути використання різних видів тіста для піци, включаючи безглютенові варіанти для людей з харчовими обмеженнями. Також можна розширити асортимент вегетаріанських та веганських піц, адаптуючи меню до різних дієтологічних потреб споживачів.

Додатково піцерії можуть використовувати соціальні мережі та онлайн-маркетинг для просування своєї продукції, залучаючи нових клієнтів та підтримуючи зв'язок зі сталими клієнтами. Співпраця з блогерами або інфлюенсерами також може допомогти підвищити впізнаванність бренду та залучити нову аудиторію.

ЛІТЕРАТУРА

1. Як відкрити піцерію. URL: <https://restro.com.ua/ua/top-20-poleznykh-etapov-otkrytiya-pitstserii/> (дата звернення: 05.02.2024)
2. Характеристики хорошої піцерії. URL: <https://pro100media.com.ua/novyny-ukrayiny/5-oznak-horoshoyi-pitseriyi/> (дата звернення: 05.02.2024)
3. Що потрібно для успішного функціонування піцерії. URL: <https://rivnepost.rv.ua/news/yakisnyj-inventar-zaroguka-efektyvnoi-roboty-picerii> (дата звернення: 05.02.2024)

УДК 338.488.2:640.41](430)

ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ В ГОТЕЛЯХ (НА ПРИКЛАДІ НІМЕЧЧИНИ)

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

В готелях надаються різні послуги, які можна класифікувати як основні та додаткові. Вони можуть бути або безкоштовними, або потребувати додаткову оплату. Основна послуга, яка включена в проживання, це проживання саме в готелі. Часто готелі пропонують пакети, які включають різні основні та додаткові послуги за фіксовану плату. Розробка добре продуманих пакетів полегшує залучення клієнтів, оскільки вони прості та зручні, також знижує витрати готелю. Різні платні та безкоштовні послуги надаються в залежності від попиту певної групи гостей або в певних періодах. Найпопулярніші пакети включають вихідні дні, особливі свята, весільні пакети, пакети для сімей з дітьми або тематичні пакети. Готелі також можуть змінювати свій набір послуг залежно від сезонних вимог. Повний список послуг, які надаються готелем, можна отримати при зверненні до них [1].

Список та якість платних додаткових послуг повинні відповідати вимогам категорії готелю. Наприклад, у готелях категорії 3* можуть бути такі платні послуги: організація екскурсій; можливість замовлення послуг гідів-перекладачів; продаж квитків у театри, цирки, на концерти тощо; можливість придбати квитки на різні види транспорту; можливість замовлення автотранспорту за запитом гостей; доступ до послуг таксі; можливість прокату автомобілів; резервація місць у ресторанах міста; можливість купівлі та доставки квітів; продаж сувенірів, листівок та іншої друкованої продукції; можливість ремонту взуття; можливість ремонту та прасування одягу; послуги прання та хімчистки одягу; доступ до сауни; послуги перукарні; оренда конференц-залу та переговорних залів; послуги бізнес-центру [2].

Готельна індустрія Німеччини є однією з найбільш розвинених у Європі. Німеччина відома своїм високим рівнем сервісу, комфортними умовами проживання та розмаїттям пропозицій для туристів.

У Німеччині зосереджені як великі мережі готелів, так і невеликі сімейні готелі, які надають індивідуальний підхід до кожного гостя. У містах можна знайти готелі різного рівня, включаючи п'ятизіркові розкішні готелі, бутик-готелі та економ-варіанти для бюджетних мандрівників [3].

Багато готелів у Німеччині пропонують широкий спектр послуг, таких як ресторани з національною та міжнародною кухнею, спа центри, фітнес-зали та басейни. Крім того, багато готелів забезпечують доступ до безкоштовного Wi-Fi, кондиціонери та інші сучасні зручності.

Деякі готелі в Німеччині розташовані в історичних будівлях або природних місцевостях, що додає окраси та неповторності проживанню. Незалежно від місця розташування, готелі в Німеччині зазвичай пропонують високий стандарт обслуговування і задовольняють потреби різних категорій туристів.

Крім того, Німеччина відома своїми конгресами, виставками та іншими подіями міжнародного рівня. Тому багато готелів у Німеччині оснащені конференц-залами та іншими зручностями для проведення бізнес-заходів. Загалом, готельна індустрія Німеччини має великий вибір готелів різної категорії, які задовольняють потреби різних туристів і зроблять їх перебування комфортним та незабутнім. Німеччина відома своїм багатим культурним спадком, розмаїттям туристичних місць і впливовою економікою. Ця країна має довгу історію, важливу роль у світовій політиці і значне місце у сфері науки та технологій [4].

Одним із головних міст Німеччини є Берлін, який є не тільки політичним центром країни, але й культурним і туристичним центром. Тут можна відвідати відомі визначні об'єкти, такі як Бранденбурзька брама, Райхстаг, Музей відомий Бодмерплатц, Меморіал померлих євреїв Європи та багато інших. У Берліні також розташовані культурні і мистецькі центри, театри, музеї і ресторани, які пропонують широкий спектр розваг.

Іншим відомим місцем в Німеччині є Мюнхен – столиця Баварії. Мюнхен відомий своєю багатою історією, великими парками і традиційними німецькими фестивалями, зокрема, відомим фестивалем пива «Октоберфест».

Тут можна відвідати такі визначні пам'ятки, як Марієнплатц, Замок Нимфенбург, Глиняна вежа та багато інших.

Німеччина також славиться своїми музеями, зокрема Кунстхале Штадел в Франкфурті, Луврбух в Кельні, Пергамонський музей в Берліні та багато інших. Ці музеї пропонують широкий спектр колекцій мистецтва, археологічних знахідок та історичних артефактів.

Німеччина також відома своєю університетською освітньою системою, яка привертає студентів з усього світу. Багато вищих навчальних закладів Німеччини мають високу репутацію у науці, дослідженнях і технологіях.

Крім того, Німеччина є однією з найбільш розвинених країн у світі щодо промисловості і економіки. Вона славиться своїми автомобільними брендами, високотехнологічними компаніями і потужними виробничими базами.

Загалом, німецький досвід вартий уваги для всіх, хто хоче дослідити багату культуру, історію і економіку країни. Вона пропонує безліч можливостей для туризму, навчання та ділового співробітництва.

Німеччина відома своєю високою якістю в готельній індустрії і часто виступає як показник для інших країн. Готелі в Німеччині славляться своєю професійністю, гостинністю і розумінням потреб гостей. Вони забезпечують високу якість обслуговування і персоналу, комфортне розташування та широкий спектр послуг для задоволення потреб гостей [5].

Стандарти якості в готельній індустрії в Німеччині дуже високі, що відображається в їхніх рейтингах і сертифікаціях. Наприклад, готелі можуть отримати зірковий рейтинг, який свідчить про рівень послуг і зручностей, що пропонуються. Чим більше зірок має готель, тим вищі вимоги до якості послуг і зручностей.

У Німеччині також дуже поширена система сертифікації готелів, яка допомагає гостям зробити свідомий вибір при бронюванні готелю. Ця система базується на різних критеріях якості, таких як обслуговування, дизайн і забезпечення безпеки. Готелі, які отримали сертифікат якості, звичайно, мають відмінний рівень обслуговування і гостинності.

Крім того, Німеччина також славиться своїми конгрес-центрами, де проходять значні події та виставки. Готелі надають високоякісні послуги для делегатів і гостей, які прибувають на ці заходи.

Високий стандарт якості в готельній індустрії Німеччини є результатом багаторічної культури гостинності та розвиненої інфраструктури. Туристи з усього світу приїжджають до Німеччини, щоб насолоджуватися комфортом і високою якістю готельних послуг [6].

Готелі в Німеччині зазвичай пропонують широкий спектр додаткових послуг для своїх гостей. Одним з найпоширеніших варіантів є безкоштовний Wi-Fi, який дозволяє гостям залишатись підключеними до Інтернету під час свого перебування. Крім того, багато готелів мають фітнес-центри та спа-комплекси, де гості можуть розслабитись і підтримувати свою фізичну форму. Також популярними послугами є ресторани та бари в готелях, де гості можуть смачно поїсти та випити напої. Деякі готелі навіть пропонують сніданок включено до вартості проживання. Крім того, деякі готелі надають послуги прання та хімчистки одягу, а також прокат велосипедів.

Обслуговуючий персонал готелів часто має великий досвід та знання про місцеві визначні місця та події, тому вони з радістю можуть допомогти гостям з плануванням відвідування міста та надати корисні поради. Деякі готелі також пропонують послуги трансферу з аеропорту, щоб забезпечити зручність та зменшити стрес під час подорожі. Варто зазначити, що додаткові послуги можуть бути додатково оплачуваними, тому перед бронюванням важливо ознайомитись з умовами проживання та вартістю додаткових послуг у конкретному готелі.

Узагальнюючи, надання додаткових послуг у готелях стає стратегічно важливим елементом конкурентоспроможності, і готелі по всьому світу постійно еволюціонують, щоб задовольняти зростаючі вимоги сучасного гостя.

ЛІТЕРАТУРА

1. Організація надання основних і додаткових послуг. URL:<https://buklib.net/books/26893/> (дата звернення: 03.12.23 р.).
2. Загальні умови та положення. URL: <https://www.so-berlin-das-stue.com/uk/%D0%B7%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96-%D1%83%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B8-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F/> (дата звернення: 05.12.23 р.).
3. Розвиток індустрії туризму Німеччини: досвід для України. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/4753-Article%20Text-9942-1-10-20160130.pdf> (дата звернення: 05.12.23 р.).
4. Закордонний досвід розвитку готельного господарства. Готельне господарство України. URL: https://studwood.net/1109887/turizm/zakordonnij_dosvid_rozvitku_gotel'nogo_gospodarstva (дата звернення: 06.12.23 р.).
5. Найкращі готелі Німеччини: відгуки, рейтинги, фото та опис. URL:<https://turne.ua/ua/hotels/germaniya?act=0&firstletter=O> (дата звернення: 07.12.23)
6. Десять найкращих готелів Німеччина – де зупинитися у Німеччині. URL: <https://www.booking.com/country/de.uk.html> (дата звернення: 08.12.23 р.).

УДК 640.441

АКТУАЛЬНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ

Герман І. В., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Гордєєва В. С., студентка другого (магістерського) рівня

вищої освіти спеціальності «Туризм»,

Атамась Я. В., студентка II курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Черкаський державний технологічний університет

Термін «гостинність» – одне із характерних понять сучасної людської цивілізації. Його можна реалізовувати у різних сферах діяльності, проте ресторанний бізнес якнайкраще задовольняє це. Заклади ресторанного господарства становлять вагому складову у загальному

механізмі індустрії гостинності. У зв'язку з тим, що створення ресторанних підприємств є одним із найбільш популярних різновидів малого бізнесу, ці заклади потребують постійного моніторингу споживчого ринку.

У цей час вагому нішу у структурі ресторанного господарства посідають кав'ярні. Це заклади кавового ринку, що максимально швидко розвиваються. Аналізуючи український ринок можна зазначити, що зараз функціонує близько 4 тисяч закладів ресторанного господарства, що мають формат «кав'ярні». Та їхня кількість має тенденцію до поступового збільшення.

Проте, як і у будь-якій підприємницькій діяльності, відкриття кав'ярні має свої позитивні та негативні аспекти. Позитивним аспектом є те, що ринок кав'ярень – доволі перспективна складова економіки України, що досить актуально в сучасних умовах. Негативними факторами функціонування цього бізнесу є високий рівень жорсткої конкуренції та наявність різноманітних ризиків.

Кожного року ринок функціонування кав'ярень поповнюється новим капіталом, об'єм якого складає 200-300 млн доларів. Попри наявність конкуренції кав'ярні залишаються доволі прибутковим бізнесом. Варто зазначити, що в Україні попит на каву майже не змінюється під впливом різних факторів та є стабільним. Відповідно до цього, поступово формується культура споживання кави.

Для аналізу кавового ринку варто постійно моніторити його потенційних споживачів за певними сегментами – віком, статтю, соціальним статусом та рівнем доходу. За статистичними даними, в Україні жінки трішки менше п'ють каву, ніж чоловіки. Найчастіше споживачами кавових напоїв є люди віком 20-35 років. Домогосподарки та пенсіонери дуже рідко п'ють каву, а частіше це водії, студенти, офісні працівники, менеджери, підприємці, представники робітничих професій.

В Україні функціонують різні формати кав'ярень, проте найпопулярнішим та найзручнішим є традиційна кав'ярня. Асортимент продукції у такому закладі складається із кавових напоїв, чаю та десертів. Для здійснення процесу обслуговування не потрібна велика кількість персоналу, адже все можна зробити самостійно, лише варто виконати замовлення та отримати його.

Характерною особливістю кав'ярень у 21 столітті є великий асортимент кавових напоїв та бариста, що має вагомий досвід роботи та може самостійно обрати певні складові напою, враховуючи побажання гостя. Для досягнення бажаного успіху у функціонуванні кав'ярні вагоме значення має її місце розташування. Більшість таких закладів відкривають у великих містах або у місцях, що вирізняються великою кількістю перехожих. Класифікація кав'ярень представлена у таблиці 1.

Основними аспектами, що характеризують сучасні кав'ярні є зерна свіжого обсмажування, різноманітність сортів кави, використання

інноваційних процесів приготування та заварювання напоїв, можливість купити зерна, а також консультації, як їх заварювати.

Таблиця 1. Класифікація кав'ярень

Критерії класифікації	Різновиди кав'ярень
За форматом обслуговування	з самообслуговуванням та обслуговуванням офіціантами
За наявністю посадкових місць	«to go» та з можливістю розміщення всередині закладу
За асортиментом	продаж тільки різноманітних видів кави; наявність додаткового меню напоїв; наявність розширеного меню страв.
За форматом розміщення закладу	класична кав'ярня, кав'ярня на колесах (кавомобіль), кав'ярня-острівець в торговельному центрі
За хвилиною виникнення кав'ярні	першої хвили, другої хвили, третьої хвили.

Для осіб, що є поціновувачами бездоганної кави, створено друкований путівник та мобільний додаток «City Coffee Guide», що містять найменування кав'ярень найкращого зразка. Всього зібрано відомості про майже 500 кав'ярень з усього світу та з кожного обласного центру України. Інформація представлена двома мовами – українською та англійською.

Для ефективного функціонування та успішного розвитку кав'ярням варто дотримуватись таких правил:

- спостерігати за коливаннями ринку та вчасно реагувати на них;
- адаптувати діяльність закладу до різноманітних змін;
- періодично змінювати або доповнювати асортимент напоїв та продукції;
- за потреби змінювати форму обслуговування;
- контролювати та підтримувати збутову мережу;
- періодично переглядати цінову політику;
- контролювати якість сировини і продукції;
- використовувати інноваційні технології.

Кав'ярні володіють величезним потенціалом. А поріг входу на цей ринок наразі є досить низьким. Цей бізнес займає друге місце в світі за обігом коштів, після енергоносіїв, випереджаючи зброю і високі технології. Також для багатьох країн світу це основа економіки.

Отже, сьогодні кав'ярні представлені закладами, де кава є особливим продуктом і готується на якісно новому рівні з індивідуальним підходом до кожного клієнта. Цей вид діяльності, у зв'язку зі стрімким поширенням, потребує подальших наукових досліджень у сфері забезпечення конкурентоспроможності цих закладів та утримання на ринку з урахуванням останніх тенденцій розвитку.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сучасний стан діяльності кав'ярень. URL : <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/download/270105/265702/623166> (дата звернення: 01.12.2023)
2. Ринок кави. URL : <https://coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/kavovyu-biznes-v-ukrayini-stvorennua-kavuarni> (дата звернення: 01.12.2023)
3. Огляд ринку кав'ярень. URL : <https://franchising.ua/stattya/1359/oglyad-rinku-kavuaren/>(дата звернення: 01.12.2023)
4. Кав'ярні та їх значення в історії. URL : <https://www.coffeemarket.dp.ua> (дата звернення: 01.12.2023)

УДК 640.43:641.56 (=161.2)

ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНИХ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

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

Актуальність ресторанного бізнесу в Україні залежить від багатьох чинників, таких як економічна ситуація, культурні та соціальні тенденції. Зазвичай, ресторанний бізнес може бути популярним через попит на гастрономічні враження, соціальні зустрічі та туризм. Проте ефективність може коливатися в залежності від конкретного регіону та концепції закладу [1].

В Україні існують багато ресторанів, які пропонують традиційну українську кухню. Такі заклади можна знайти як у великих містах, так і в менших населених пунктах. Вони пропонують різноманітні страви, від борщу та вареників до смачних м'ясних та рибних страв.

Середньовіччя та українська культура вплинули на створення багатьох традиційних страв, таких як борщ, вареники, голубці, сало, пампушки та інші, які часто подаються в ресторанах. Багато ресторанів прагнуть створити аутентичну атмосферу, щоб гості відчули дух української традиції. Це може включати у себе національний декор, музичні виступи або стилізовані інтер'єри. Також деякі ресторани можуть пропонувати сучасні варіації традиційних страв, додаючи нові смаки та кулінарні ідеї [2]. Цей тип закладу може брати участь у гастрономічних заходах або фестивалях, присвячених українській кухні, щоб вивчати та пропагувати традиції. Ці особливості роблять ресторани з українськими стравами цікавими для тих, хто хоче не лише смакувати страви, а й заглибитися в культурний контекст та атмосферу України [3].

Прикладом ресторану з українськими стравами є «Панська Гуртовня» (Київ). Це місце відоме своєю атмосферою старовинного українського двору та широким вибором традиційних страв. У ньому пропонуються страви, що відображають традиційну українську кухню. Вони можуть бути, приготовані за старовинними рецептами, з використанням натуральних і місцевих продуктів. Також цей тип закладу розміщує виступи народних гуртів та проводить вечори української музики, що доповнюють атмосферу та створюють відповідний настрій [4].

Також ми можемо пишатися таким закладом як «Борщ із пампушками». Основна особливість ресторану – це борщ з пампушками, який є класичним українським супом. Також в ресторані є великий вибір українських напоїв, включаючи горілку, кримське вино та компоти. Атмосфера в такому ресторані також відображає українську культуру і традиції. Ви можете насолодитися автентичним дизайном, народною музикою та приємним обслуговуванням.

Одним з ключових чинників популярності ресторанів з українськими стравами є прагнення людей до повернення до своїх коренів і відчуття національної гордості. Українська культура стала більш доступною та модною, що спонукає людей виявляти інтерес до традиційної кухні. Сучасні українські ресторани використовують місцеві, екологічні інгредієнти, а також подають страви без додавання шкідливих речовин, що відповідає потребам сучасного споживача. Вони пропонують здорове харчування, що надає їм конкурентну перевагу на ринку. Ресторани з українською кухнею перетворюють традиційні страви, додають унікальні складники із сучасної кухні, та подають їх у більш оригінальному та привабливому вигляді. Це дозволяє привернути нових клієнтів, які цікавляться унікальними кулінарними враженнями [5].

Українські ресторани також знаходять свою нішу на міжнародному рівні. Вони стають атракціями для туристів, які хочуть спробувати автентичні українські страви. Така популярність допомагає просуванню української культури та туризму.

Таким чином, особливості ресторанів з українськими стравами є різноманітними і унікальними. Вони представляють національну кухню в сучасному та традиційному вигляді, надаючи смакові враження та відчуття співвідношення з українською культурою. Ресторани цього типу пропонують широкий вибір страв з використанням традиційних інгредієнтів, які вони поєднують з сучасними технологіями приготування.

Такі ресторани можуть бути цікавим місцем для іноземних туристів, які бажають познайомитися з українською культурою та гастрономією. Вони також створюють платформу для спілкування з місцевими жителями та обміну досвідом. Сучасні ресторани з українськими стравами відзначаються своєю атмосферою, в якій відчувається поєднання традицій і сучасності. Вони можуть використовувати елементи українського народного мистецтва та декору, а також живу музику і танці. Це робить їх привабливими не лише для гурманів, але й для шанувальників культури і мистецтва [6].

Українські ресторани зі своєрідністю та сучасністю є важливою складовою кулінарного туризму в Україні. Вони сприяють просуванню української кухні на світовий ринок та показують світові, що вона є багата, смачна та цікава.

ЛІТЕРАТУРА

1. Актуальна українська кухня. URL: <https://prynada.com.ua/ua/ukrainian-cuisine/>
2. Кращі ресторани української кухні: страви, що пахнуть Україною. https://ua.igotoworld.com/ua/article/966_luchshie-restorany-ukrainskoj-kuhni.htm (дата звернення: 22.11.2023)
3. Ресторан Jan Amor - атмосферний заклад громадського харчування. URL : <https://fainemisto.com/blog/atmosfernyy-zaklad-kharchuvannya-u-ternopoli/> (дата звернення 22.11.2023)
4. Ресторан, який успішно поєднує традиційну та інноваційну українську кухню. URL : <https://www.032.ua/news/3586623/restoran-akij-uspisno-poednuje-tradicijnu-ta-innovacijnu-ukrainsku-kuhnu> (дата звернення 22.11.2023)
5. Страви української кухні у Тернополі в ресторані "Файне Місто". URL : <https://fainemisto.com/blog/stravi-ukrajinskoji-kuhni-fajne-misto/> (дата звернення 22.11.2023)
6. Будьмо: 6 ресторанів української кухні в Черкасах. URL : <https://in.ck.ua/ua/miscya/budmo-6-restoraniv-ukrainskoj-kuhni-v-cherkasah>. (дата звернення: 22.11.2023)

УДК 331.101.38: 338.488.2]-025.13 (520)

ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАНІВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ

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

Ресторани японської кухні є унікальними закладами, що вражають своєю особливістю, інноваційним підходом та високим ступенем культурної автентичності. Ресторани японської кухні є не лише місцем, де можна насолоджуватися смачними стравами, але й атмосферою, яка віддзеркалює давні традиції та глибокий культурний контекст Японії. Однією з ключових особливостей є врахування традиційного столового етикету.

Основою атмосфери японських ресторанів є старовинні традиції та культурні цінності Японії. Вони відзначаються традиційним столовим етикетом, де використовуються палички для прийому їжі. Це не просто

прийоми сервірування, але й форма спілкування, що підкреслює важливість кожного елемента обряду прийому їжі. Обов'язковий предмет обіду в Японії – мокрий рушник (осиборі), змочений гарячою або холодною водою. Їм витирають обличчя і руки до, під час і після їжі.

Серед найпопулярніших і улюблених японцями продуктів – рис і риба, вугор, морепродукти, ікра, соєва локшина, яйця або рис. Рибу і морепродукти можна їсти сирими або злегка копченими. Японія – острівна держава, що омивається теплими водами моря Куросіо. Його простори населяють різноманітні риби та молюски. Тож не дивно, що другою за значущістю складовою японської дієти є риба та морепродукти. Сьогодні японці з'їдають 1/6 усіх виловлених у світі морепродуктів. До рибних страв додають улюблені добавки, наприклад, водорості та морську капусту [1]

Японцям відомо більше 10 000 видів морських тварин, більшість з яких їстівні. Люди не звикли смажити рибу та інші морепродукти, які зазвичай просто злегка обсмажують, тушкують, готують на парі або їдять майже сирими.

Улюбленою стравою на святковому столі є сира риба, яка є найсмачнішою рибою в цю пору року чи місцевості.

При такому способі приготування страви легко засвоюються і зберігають більшість поживних речовин і смаку. Популярним способом приготування риби є її маринування в оцті. Спаржа, сир тофу, гриби, водорості і пагони бамбука використовуються для приготування салатів і супів. Але в японській кухні м'ясо зустрічається рідко, також використовують імбир, соєві боби, боби, вершковий соус або перець чилі.

Найвідомішими і популярними соусами є соєвий, гірчичний і горіховий. Інновації в японських ресторанах виявляються в тому, як кулінари виводять процес приготування на новий рівень. Майстри суші та сашімі виступають як справжні артисти, демонструючи неймовірні навички та взаємодію з гостями, що робить візит у ресторан особливим та таким, що запам'ятовується. Ресторани японської кухні вражають не лише своєю традиційністю, але й постійними інноваціями, що роблять цей гастрономічний досвід ще більш захоплюючим. Вони об'єднують в собі старовинні кулінарні традиції із сучасними підходами до приготування та сервірування страв [2].

Однією з найяскравіших інновацій є концепція "fusion" або об'єднання різних стилів кулінарії. Ресторани часто експериментують із поєднанням традиційних японських страв із елементами інших кухонь, щоб створити нові, унікальні смакові враження. Такі поєднання можуть включати елементи західної, південно-східної або навіть латиноамериканської кухні. Ще однією інноваційною рисою японських ресторанів є використання сучасних технологій у приготуванні та обслуговуванні страв. Від інтерактивних меню на планшетах до використання VR-технологій для створення унікального ресторанного досвіду – все це вносить елементи новаторства в традиційний процес прийому їжі. Не менш важливою є інноваційна гра з текстурами та

формами. Майстри кулінарії експериментують із консистенцією та подачею страв, щоб створити не лише смачні, але й естетично привабливі страви. Використання молекулярної кулінарії та нестандартних інгредієнтів є ще однією інноваційною рисою, яка робить їжу справжнім мистецтвом.

Ключовим аспектом є використання тільки найвищої якості та автентичних інгредієнтів. Ресторани акцентують увагу на свіжих морепродуктах, ароматному рисі, традиційних водоростях та соєвих продуктах, ставлячи під сумнів вірність та відданість традиціям.

Деякі ресторани відзначаються також своїм різноманіттям та оригінальністю меню. Це означає не лише відтворення класичних японських страв, але і впровадження унікальних та авторських композицій, що розширює кулінарний вибір для відвідувачів

Японія споживає понад 1500 тонн риби-фугу щороку. Ще за тисячі років до нашого часу жителі Японського архіпелагу їли цю підступну, колючу, кулясту рибу-фугу, про що свідчать археологічні розкопки вчених. У риб'ячих м'язах, печінці та ікрі міститься нервово-паралізуюча отрута, яка в 25 разів токсичніша за кураре і в 275 разів за ціанід – тетродотоксин. Смертельна доза для людини становить лише 1 мл тетродотоксину. Отрути однієї рибини достатньо, щоб убити 30-40 людей. Крім того, наразі не існує ефективної протиотрути від отруєння рибою-фугу. До речі, основним інгредієнтом «зомбі-порошку» є висушена і подрібнена в порошок риба-фуг [3].

Вже зараз кухарі, які готують цю надзвичайно делікатну і дорогу страву (250-750 доларів за кілограм), закінчують спеціальні школи, щоб отримати ліцензію на відкриття спеціалізованого ресторану. Кажуть, якщо клієнт помре від отруєння, шеф-кухар сам вчинить сепсуку.

Процес приготування риби-фугу наступний: кухар швидко розводить «хочо» (гострий тонкий ніж), щоб відокремити плавники, відрізати рот риби-фугу і відкрити черевце риби-фугу. Потім акуратно видаляє отруйні частини – печінку, яєчники, нирки, очі, знімає шкіру – яка не менш токсична – і нарізає філе найтоншими шматочками (тарілка не повинна бути товще паперу). Далі все м'ясо потрібно ретельно промити під проточною водою, щоб видалити найменші сліди крові та отрути. Коли кухар викладає підготовлене таким чином філе на блюдо, утворюється картина: пейзаж, зображення метелика або зображення журавля в польоті з розпростертими крилами і шиєю [4].

Вищий пілотаж у приготуванні страв – залишити стільки отрути, щоб викликати у гостей ресторану наркотичну ейфорію. Іноді після вживання фугу у деяких гурманів настає повний параліч, після чого може легко настати зупинка дихання і смерть.

Отже, щодо особливостей ресторанів японської кухні можна відзначити, що ця кухня є унікальною та неповторною, не лише завдяки своїм неповторним смакам та кулінарним традиціям, але й завдяки глибокому філософському підґрунтю, що домінує у підході до приготування та споживання їжі. Ресторани японської кухні відзначаються великою

різноманітністю страв, використанням натуральних та сезонних продуктів, а також витонченою технікою готування та подачі. Важливою особливістю є уважне ставлення до деталей, навіть у вигляді посуду та прикрас, що робить кожен прийом їжі справжнім естетичним заходом. Також слід відзначити, що японська кухня не просто задовольняє фізіологічні потреби, але й створює особливу атмосферу спокою та насолоди під час прийому їжі. Ритуали та традиції, пов'язані з японським обідом чи вечерею, роблять кожен прийом харчування неповторним і вкрай приємним. Основна ідея японської кухні – це не лише високий смаковий стандарт, але й повага до продуктів, природи та традицій. Це не просто гастрономічне досвідження, а справжній шлях до вдосконалення якості та сприйняття їжі. Ресторани японської кухні задовольняють не лише смакові вподобання.

ЛІТЕРАТУРА

1. Особливості японської кухні. URL: <https://food-factory.com.ua/osoblyvosti-iaponsko-kukhni-6/> (дата звернення 24.11.23)
2. Особливості японської кухні. URL: <https://sushist.in.ua/articles/osobennosti-yaponskoj-kukhni> (дата звернення 24.11.23)
3. Японські заклади харчування “однієї страви”: де найкраще готують суші, шябу-шябу, темпуру і унагі. URL: <https://etnocook.com.ua/yaponski-zaklady-harchuvannya-odniyeji-stravy-de-najkrasche-hotuyut-sushi-shyabu-shyabu-tempuru-i-vuhra/> (дата звернення 24.11.23)
4. Особливості японської національної кухні. URL: <https://val.ua/site/123829> (дата звернення 24.11.23)

УДК 640.43:379.8]-047.44

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ЗАВІДУВАЧІВ У ЗРГ

Куракін О. Б., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Гусарчук К. Р., студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Горбунова Д. М., студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Організація дозвілля відвідувачів закладів ресторанного господарства є важливим фактором, що впливає на їх привабливість та конкурентоспроможність. Сучасні тенденції свідчать про те, що люди все більше шукають не просто місце, де можна поїсти, а й атмосферу, де можна розслабитися, отримати нові враження та емоції.

Серед сучасних тенденцій організації дозвілля гостей у закладах ресторанного господарства можна виділити наступні:

- тематичні заклади;
- запровадження інтерактивних розваг;
- забезпечення музичного обслуговування;
- організація дитячих розваг;
- використання інноваційних технологій.

Організація тематичних ресторанів стає все більш популярним трендом в ресторанній індустрії, адже дає можливість відвідувачам не просто поїсти, а й зануритися в певну атмосферу. Тематика ресторанів може бути найрізноманітнішою: історичні епохи (наприклад, середньовічний замок чи римська таверна); популярні книги та фільми (наприклад, ресторан з Гаррі Поттером, «Аліса в країні чудес»); національні кухні світу (наприклад, італійський ресторан, японський ресторан тощо); незвичайні концепції (наприклад, ресторан в темряві, ресторан під водою).

Ресторатори відмічають, що останнім часом все більше відвідувачів шукають не просто пасивний відпочинок, а й можливість взяти участь у чомусь цікавому та захоплюючому, прагнуть долучитися до інтерактивних розваг. Тому все більшу популярність здобувають ресторани, де проводяться майстер-класи з кулінарії, живопису, танців; кулінарні шоу з приготуванням страв; ігри та конкурси з призами; квести та тематичні вечори.

Відмічено, що музичний супровід створює особливу атмосферу в ресторані та робить відпочинок гостей приємнішим. Тому організація живого музичного обслуговування може стати невід'ємною складовою атмосфери ресторану. Це може бути як класична музика, так і джаз, рок, поп-музика та інші жанри. Проте практика організації музичного супроводу показує, що важливо правильно його підбирати, щоб музичний супровід відповідав концепції ресторану та вподобанням цільової аудиторії.

Останнім часом набувають популярності заклади харчування сімейного типу, розраховані на гостей з дітьми різного віку. Багато сімейних ресторанів обладнують дитячі кімнати, де діти можуть грати під наглядом няні. Також можуть організовувати дитячі майстер-класи з кулінарії, рукоділля, малювання, анімаційні програми з веселими персонажами та розробляють дитяче меню з цікавими та корисними стравами.

Використання нових технологій є невід'ємною складовою організації роботи закладів харчування. Так у ресторанному господарстві все частіше використовуються планшети для замовлення страв та ознайомлення з меню, засоби віртуальної реальності для створення незвичайних візуальних ефектів та роботи-офіціанти, які допомагають з обслуговуванням.

Створення, за рахунок вдало організованого дозвілля, позитивних емоцій відвідувачам сприяє збільшенню привабливості закладу серед населення, підвищенню конкурентоспроможності підприємства, збільшенню лояльності клієнтів і, як наслідок, збільшенню прибутку. Проте слід розуміти, що заходи щодо організації дозвілля відвідувачів тягнуть за собою

ряд недоліків, зокрема: збільшення витрат на обладнання, персонал та рекламу; необхідність у кваліфікованому персоналі; можливість виникнення проблем з авторськими правами.

У підсумку можна стверджувати, що заклади, які зможуть запропонувати своїм відвідувачам цікаві та оригінальні розваги, будуть мати значну перевагу на ринку. Проте при цьому слід зважати на ряд рекомендацій, зокрема: при виборі напрямку для організації дозволя важливо враховувати цільову аудиторію закладу; обов'язковим є постійне оновлення та вдосконалення розваг, щоб вони не втрачали свою актуальність; важливо забезпечити високий рівень обслуговування та якість страв, щоб відвідувачі залишилися задоволені.

ЛІТЕРАТУРА

1. Асоціація ресторанів України URL: <https://rau.ua/>
2. Національний ресторанний рейтинг URL: <https://reston.ua/>
3. Журнал «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua>

УДК 640.43-043.86(4)

НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЄВРОПІ

Куракін О. Б., *старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*
Колесник К. С., *студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет*

Ресторанне господарство є не лише складовою рекреаційної сфери, а й галуззю економіки, яка безперервно зростає і відповідно покращує умови надання своїх послуг та суспільної користі, в якості сплати податків. Поява сучасних готелів, туристичних маршрутів, атракцій, фестивалів та інших місць масового скупчення людей лише позитивно позначаються на динаміці розвитку закладів ресторанного господарства, оскільки елементарно з'являється попит на їх послуги, а згодом там виникає і конкуренція. Рестораторство сприяє не лише розвитку гастрономічного ринку в регіоні, ай надає робочі місця та сприяє розвитку суспільного й культурного життя, це може бути як відкрита кухня, мультиетнічні страви, нові технології, майстер класи. На сьогоднішній день ринок ресторанних послуг в Європі значно зростає, поряд з ресторанною індустрією ресторанне господарство отримує значну частку доходів як від внутрішнього, так і міжнародного туризму, що в свою чергу активізує валютні надходження.

Основною проблемою створення власного бізнесу, тобто оформлення ФОПу, в європейських країнах – це захмарні податки, таким чином, більшість людей не створюють власного бізнесу, побоюючись банкрутства і окупність таких бізнесів в країнах з великим податком дуже довга, тому більшість рестораторів просто купує франшизу або працює в мережі. Це одна з найбільших проблем створення унікальних ресторацій в Європі, але вони там є і звісно з'являються нові, проте їх було б набагато більше, якщо зменшити податки для малого бізнесу.

Створення ресторанів-ланцюгів, поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції (від етнічної кулінарії до молекулярної кухні чи тематичних закладів), збільшення списку закладів, які отримали зірку «Мішлен», а також впровадження нових технологій приготування та обслуговування обумовлюють динамічний розвиток галузі.

Зараз QR-код меню вже нікого не здивує, як і виклик офіціанта за кнопкою на органайзері, проте сучасні ресторації активно посилюють роль роботизованої техніки. Одним із найкращих прикладів є кав'ярні, в яких замовлення привезе антропоморфний робот. Проте це не є складною технологічною складовою, навіть саме програмування такої роботи не є важким, але з часом в таких роботів інтегрують системи штучного інтелекту і вони зможуть бути повноцінними офіціантами.

Впровадження роботів – це не лише бажання здешевити роботу закладу, а й спроба убезпечити людей від небезпечної роботи та підвищити стерильність продукції. Тому і не дивно, що попит кратно зріс під час пандемії Covid-19. До того ж наразі залучення роботів викликає інтерес і ажіотаж як до шоу.

Також яскравим світовими прикладами робототехніки в європейських ресторанах і не тільки є:

– робот на ім'я Flippy виробництва компанії Miso Robotics, що працює поруч із живими людьми в 11 закладах мережі WhiteCastle. Він вміє готувати бургери та працювати із фритюром: занурює корзини з картоплею у фритюр, струшує зайву олію та стежить за тим, як готуються картопля фрі, картопляні кульки та курячі палички. Робот пересувається рейками, закріпленими на стелі, тож він не заважає іншим працівникам та убезпечує їх від бризок жиру;

– робот від компанії SavorEat, устаткований 3D-принтером, вміє дозувати рослинний фарш та смажити з нього котлети для бургерів. Ним уже користуються у BurgusBurgerBar в Ізраїлі. У застосунку для замовлень, під'єднаному до робота, можна уточнити свої уподобання стосовно розміру котлети, вмісту білків та жирів, а також ступеня прожарювання. Sodexo – компанія, що годує студентів основних американських університетів, – почне тестувати цю систему вже наступного року. Інша ізраїльська компанія розробляє схожу систему;

– робот в рестораціях Sushiro у Азії. Низькокваліфіковані працівники працюють поруч із машинами та можуть видати (як вони стверджують) 1500 страв на годину. Переважно це суші, але також там готують рамен та

смажену курку – всього 130 варіантів страв. У ресторани використовують машини, що готують рис, вимочують його в оцті, а потім формують, тож людині лишається тільки викласти на рис відрізаний вручну шматочок риби. Штучний інтелект прогнозує замовлення гостей на наступні 15 хвилин і каже персоналу, що саме починати готувати.

Таким чином, можна зробити висновки, що європейський ринок ресторанного господарства там тенденцію до розширення франшиз та мережевих закладів, а також орієнтований на роботизацію виробничо-сервісної діяльності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Все про туризм – Туристична бібліотека. Молдавська Юлія Володимирівна. 2009. Матеріали III міжнародної конференції URL: <https://infotour.in.ua/moldavskaya.htm>
2. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі // Галасюк С. С., Перятко Ю. М. URL: <http://surl.li/sspby>
3. Консультанти Baum+Whiteman – про трендові страви та напої у ресторанній та готельній індустрії. URL: <http://surl.li/sspcj>
4. Про оподаткування в Німеччині. URL: <http://surl.li/sspcu>

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

УДК 351.853:355.01(470+477)

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ ТА ХУДОЖНЬОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ

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

Об'єкти культурної спадщини є матеріальними свідченнями історії, тягlosti традицій, прив'язкою до конкретних територій, джерелом державності та патріотизму. Тому більшість воєнних конфліктів, спрямованих на окупацію земель, насадження іншої ідеології та стирання історичної пам'яті завжди супроводжуються нищенням чи присвоєнням об'єктів культури загарбниками. Неповага до чужого культурного простору виявляється в цілеспрямованому руйнуванні історичних споруд та монументів, викраденні творів мистецтва, спалюванні архівів та бібліотек, а також пошкодженні чи знищенні пам'яток унаслідок воєнних дій. Історія багата фактами, що свідчать про вразливість об'єктів культури у збройних конфліктах. Ефективний захист українських об'єктів культури повинен спиратися на досвід країн, що зіткнулися з подібними викликами, та на сучасні механізми міжнародного права, згідно з якими українська культурна спадщина є невід'ємною складовою світового культурного надбання. За неможливості фізичного доступу захист пам'яток на тимчасово окупованих територіях в умовах воєнного конфлікту обмежується політичними заявами, моніторингом ситуації та документуванням злочинів, спрямованих проти об'єктів культури.

Агресія Росії проти нашої держави, що «гібридною війною» розпочалася у 2014 р., після 24 лютого 2022 р. перейшла в повномасштабну ескалацію. За твердженнями багатьох експертів, це найбільший воєнний конфлікт на Європейському континенті після 1945 р.

Фактично всі об'єкти культурної спадщини нашої держави, управління якими впродовж періоду незалежності здійснювалося в єдиному правовому полі, виявилися ситуативно розділеними на чотири категорії: ті, що знаходяться на території тимчасово анексованого Криму; ті, що знаходяться в тимчасово непідконтрольних районах Луганської й Донецької обл.; ті, що знаходяться у зонах бойових дій; ті, що знаходяться на не охоплених бойовими діями територіях. Цей поділ доволі умовний, оскільки сьогодні в Україні немає безпечних місць. Тому можна вважати, що всі без винятку категорії пам'яток під загрозою. Відрізняються лише рівні небезпеки, характер загроз і можливості нашої держави реагувати на них.

Як підтвердження намірів знищити українську державність, культуру та ідентичність, у перші дні війни на Київщині було спалено Іванківський історико-краєзнавчий музей, в якому зберігалися твори М. Примаченко; прицільним ударом знищено архів-бібліотеку Фонду В. Чорновола у с. Лісова Буча; зруйновано Національний літературно-меморіальний музей Г. Сковороди у с. Сковородинівка на Харківщині.

У багатьох областях України внаслідок обстрілів постраждала велика кількість пам'яток архітектури. Серед найвідоміших – Святогірська лавра на Донеччині, Троїцько-Іллінський та Єлецький Успенський монастирі Чернігова, Воронцовський палац в Одесі. Цілеспрямовано було знищено ряд монументів: меморіал В. Сліпаку в Донецькій обл., пам'ятник загиблим солдатам ЗСУ на Київщині та багато інших. Згоріли наукова бібліотека Маріупольського краєзнавчого музею, Центральна публічна бібліотека Вугледарської міської громади. Обстрілами пошкоджено Центральну наукову бібліотеку Харківського національного університету ім. В.Каразіна, Чернігівську міську бібліотеку ім. М. Коцюбинського. Через облаштування військами вогневих позицій та ліній оборони руйнуються пам'ятки археології.

Хоча ворожих ракетних обстрілів зазнає вся Україна, все ж імовірність руйнувань пам'яток унаслідок точкових ударів менша. До значної частини цієї категорії пам'яток застосовується низка превентивних заходів. Об'єкти дерев'яної архітектури додатково забезпечуються різноманітними засобами пожежогасіння. Мішками з піском обкладено пам'ятники Т. Шевченку у Харкові, гетьману П. Сагайдачному в Києві, герцогові Дюку де Рішельє в Одесі. Металеві конструкції захищають численні скульптури у центрі Львова. Спеціальними щитами закрито вітражі та віконні прорізи в історичних будівлях.

Для ефективної протидії загрозам під час війни слід звернутися до світового досвіду управління пам'ятками у кризових ситуаціях, а також переорієнтувати роботу державної пам'яткоохоронної системи відповідно до обставин, що складаються. Захист об'єктів культурної спадщини, як і повернення окупованих територій, є головними завданнями, від успішного виконання котрих сьогодні залежить доля України.

Є велика кількість методів збереження пам'яток. Цифровізація та використання сучасних технологій – оцифрування інвентарних списків, колекцій, архівів, фотографій, карт та інших культурних цінностей є вагомим інструментом для їх захисту навіть у разі фізичного знищення. Використання 3D-технологій відкриває нові можливості для дослідження та збереження пам'яток, які під загрозою. Позитивною практикою є також забезпечення загальнодоступності онлайн-бази даних оцифрованих культурних цінностей, унесення культурних об'єктів до Міжнародного реєстру культурних цінностей, що перебувають під особливою охороною та до Міжнародного списку культурних цінностей під посиленою охороною. Підготовка збройних сил і персоналу служби безпеки щодо захисту культурних цінностей передбачає забезпечення всьому військовому персоналу відповідної теоретичної та практичної підготовки з урахуванням їхніх звань та обов'язків. Однією з основних проблем реституції награваних в умовах окупації об'єктів є підтвердження їх ідентифікації. Зокрема, це стосується незаконно вивезених культурних цінностей – результату незаконних розкопок. Підтвердити походження культурних цінностей, украдених до належної інвентаризації, складніше, якщо національне законодавство покладає тягар доведення походження об'єкта на країну-позивача. Забезпечення можливості в судах урахувати аналогії щодо цих об'єктів як адекватний доказ їх походження сприятиме реституції культурних цінностей.

Знищення культурної спадщини Українського народу є однією з головних цілей війни Росії проти України. Отже, формування державної політики культурної спадщини України має істотне значення для забезпечення національної безпеки.

З публічних бібліотек міст і селищ на тимчасово окупованих територіях України окупаційна влада вилучила та знищила книги з історії України та української літератури, занесла їх до категорії «екстремістської» літератури. Застосовано такі практики й до шкільних посібників з історії та важливих для кримськотатарського народу творів.

У рік початку російсько-української війни був заснований Український Комітет «Блакитного щита». Власне його члени координували зусилля працівників музеїв, бібліотек та архівів, членів громадських організацій та волонтерів для запобігання вандалізму та мародерства, провокацій та пошкодження культурних цінностей.

З початком повномасштабного вторгнення Росії в Україну Міжнародним комітетом «Блакитний щит» було опубліковано Інструкцію «Евакуація колекцій культурної спадщини: інструкції з організації робіт у разі надзвичайної ситуації». У ній містяться рекомендації щодо порядку евакуації колекцій та їх зберігання, визначаються альтернативні варіанти до вивезення, документування процесу евакуації тощо.

Паралельно створювався Штаб порятунку культурної спадщини України, перед яким ставилось першочергове завдання з порятунку

української культурної та історичної спадщини, яку цілеспрямовано намагаються знищити російські окупанти, та подальше надання допомоги в її післякризовому відновленні. Основні задачі штабу: забезпечення музейних колекцій від втрат; проведення рятувальних операцій; збір інформації про злочини щодо культурної спадщини; координація дій між державними/муніципальними органами влади, міжнародними організаціями, гуманітарна допомога.

Окрім внутрішньої евакуації, співробітники українських музеїв розглядають також можливість тимчасового переміщення творів мистецтва в інші країни. Закордонні музеї та інші міжнародні мистецькі організації переймаються збереженням культурної спадщини України. Вони готові прихистити як колекції, так і надавати інші послуги.

Проблемним для культурної спадщини може стати повоєнний період. Іноземний досвід доводить, що люди можуть ненавмисно знищити культурну спадщину вдруге, коли прибирають місця боїв після закінчення збройних зіткнень.

Таким чином, війна вчергове довела нагальну потребу каталогізації та інвентаризації об'єктів культурної спадщини. І хоча росія зневажає міжнародними регламентуючими документами щодо збереження історичних та інших пам'яток, наявність та передача їй на початок вторгнення в Україну списків дає правову підставу вимагати у Гаазі справедливого покарання за такого роду злочини.

Тому варто розробити стратегію охорони культурної спадщини України та інтегрувати передбачені нею заходи у план відновлення України, передбачивши міжнародні підходи до збереження та управління культурною спадщиною для сталого розвитку, а також – сприяння згуртованості українського суспільства на національному та місцевому рівнях.

ЛІТЕРАТУРА

1. Культурна спадщина під час війни. URL: <https://www.prostir.ua/?news=kulturna-spadschyna-pid-vplyvom-zbrojnoho-konfliktuv-ukrajini-vyklyky-ta-vidpovidy#Text> (дата звернення: 24.01.2024)
2. Конференція «Захист культурних цінностей і НАТО: досвід, практика та тенденції». 9 лютого 2023 р., штабквартира НАТО, Брюссель. URL: https://www.nato.int/cps/en/natohq/news_211633.htm (дата звернення: 24.01.2024)
3. Національна безпека щодо культурної спадщини URL: https://niss.gov.ua/sites/default/files/2023-09/ad_kult_spad_nac_bezp_06092023.pdf (дата звернення: 24.01.2024)
4. Створено Штаб порятунку культурної спадщини України. URL: <https://uinp.gov.ua/pres-centr/novyny/stvoreno-shtabporjatunku-kulturnoyi-spadshchynu-ukrayinu> (дата звернення: 24.01.2024)
5. Збереження культурно-історичної спадщини в умовах війни URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/237/6287/13322-1?inline=1> (дата звернення: 24.01.2024)

АРТ-ТЕРАПІЯ, ЯК МЕТОД ПСИХОЛОГІЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ І ПСИХОКОРЕКЦІЇ В САНАТОРНО-КУРОРТНОМУ ЛІКУВАННІ

Данилюк А. М., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

**Камінський М. О., студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,**

**Трохимець Д. В., студентка другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,**

Черкаський державний технологічний університет

Протягом останніх двох років українські психологи та психотерапевти стикалися з унікальними викликами, що виникли в результаті складних суспільних та політичних подій. Військові дії, внутрішні переселення, політичні зміни, економічна криза та інші соціальні проблеми спричинили серйозний стрес для населення. Це призвело до потреби ефективних методів психологічної реабілітації та психокорекції, зокрема використання арт-терапії.

Мета наукової роботи полягає в аналізі використання арт-терапії для психосоціального відновлення особистості після психотравмуючих подій. Особлива увага приділяється категоріям людей, які найбільше потребують психологічної допомоги, таким як вимушені переселенці, демобілізовані учасники АТО та війни, громадські активісти і волонтери, які відчувають наслідки емоційного вигорання.

Досвід роботи показує, що ефективно використання арт-терапії може значно полегшити процес адаптації та відновлення для цих груп населення. Використання креативних методів сприяє покращенню психічного стану та підвищує загальний рівень благополуччя в суспільстві.

Спостереження за людьми, які не є активними учасниками громадського руху, не мають досвіду у зоні бойових дій та АТО або не є переселенцями, розкриває, що навіть вони перебувають в стані постійної мобілізації всіх своїх ресурсів, почуття страху та прихованої злості.

Це розкриває очевидність того, що суспільство, яке пережило колективну травму, переживає зміни в сприйнятті навколишнього світу, емоційному стані та поведінці. Люди втрачають впевненість у своїй безпеці, довірі до лідерів та державних інституцій. Крім того, колективні травми активізують індивідуальні травматичні досвіди, сімейні травми та травми нації.

Отже, актуальними проблемами психологічної та психотерапевтичної допомоги для населення є:

- подолання наслідків психотравмуючих подій;
- діагностика та психотерапія посттравматичного стресового розладу (ПТСР);

– реабілітація та адаптація в нових соціально-психологічних умовах.

Ці проблеми вирішуються через реалізацію наступних завдань у роботі з будь-якою категорією тих, хто потребує допомоги:

– збільшення мотивації до психологічної роботи;

– самопізнання, усвідомлення власних потреб, бажань та деструктивних моделей поведінки;

– подолання відчуття ізоляції та навчання новим моделям комунікації;

– пошук смислів життя та розвиток навичок саморегуляції.

Отже, психосоціальне відновлення особистості, яка пережила суттєві життєві зміни, стає ключовим завданням для психологічної допомоги.

Застосуванню цієї стратегії повністю відповідає методологія арт-терапії як методу допомоги особистості, зокрема, соціально-психологічної. Ми визначаємо арт-терапію через поняття «зцілення»: арт-терапія – це спосіб зцілення за допомогою творчого самовираження, де «зцілення» – це досягнення людиною цілісності.

Часом психотерапевти в своїй роботі використовують поняття «арт-терапія» в процесах, які йому не притаманні, фактично перетворюючи прийом з потужного психотерапевтичного методу на дозвілєві розваги. Водночас спеціалісти когнітивно-поведінкового підходу в психотерапії, клієнт-центрованої терапії задіюють прийоми арт-терапії – малюють, ліплять з пластиліну чи глини тощо, не використовуючи термін «арт-терапія» внаслідок неповного розуміння як самого поняття, так і особливостей його застосування творчості в реабілітаційній практиці та психологічній допомозі особистості.

Визначимо переваги застосування арт-терапії з метою психосоціального відновлення особистості для учасників бойових дій, вимушених переселенців, громадських активістів, що перебувають в стані емоційного вигорання, для чого розглянемо стратегію психосоціального відновлення особистості, що включає наступні кроки:

– усвідомлення проблем психічного характеру;

– вивільнення та усвідомлення сильних почуттів, як супутників кризових станів;

– пошук та створення ресурсів для подолання травматичного досвіду;

– переосмислення власного досвіду та побудова нових патернів поведінки.

Цільовою стратегією для досягнення цих цілей є арт-терапія, яку ми визначаємо як метод самовираження та зцілення через творчий процес.

Використання арт-терапії дозволяє:

– апелювати до творчої складової психіки та залучати внутрішні ресурси особистості;

– обійти «цензуру свідомості» та дослідити несвідомі процеси через творчий процес.

– сприяти розвитку інсайту пацієнта та допомагає виявити його внутрішній світ через символічну мову образотворчого мистецтва.

Арт-терапія як засіб невербального спілкування є надзвичайно цінним для тих, хто має труднощі у висловленні своїх почуттів словами. Творча діяльність створює можливість зближення людей і сприяє взаємному розумінню через сприйняття створених образів та співпереживання.

Малюнок (а також спів, танець, мелодія та інше) в арт-терапії виступає як матеріальне поле для метафоричної взаємодії, допомагаючи переглянути ситуацію з нового кута та знайти шляхи її вирішення. Власна творчість допомагає клієнту набутти самостійності та брати на себе відповідальність за свої рішення та вчинки.

У науковій та психотерапевтичній практиці існує багато прикладів успішного використання арт-терапії для подолання психічних травм. Цей метод виявився ефективним для роботи з пацієнтами, які страждають на ПТСР та інші психічні розлади. Сьогодні коло пацієнтів, до роботи з якими застосовують цей метод розширюється за рахунок демобілізованих учасників бойових дій з зони АТО та повномасштабної війни.

Практичним прикладом може слугувати діяльність ВГО «Арт-терапевтична асоціація», фахівці якої успішно використовують метод арт-терапії вже сьогодні, застосовуючи ряд прийомів, які дозволяють пацієнтам пройти шлях від технік, направлених на саморегуляцію і вивільнення затиснутих важких почуттів – через власну творчість – до усвідомлення й задоволення особистих потреб і, нарешті, створення нових, конструктивних моделей поведінки в волонтерській роботі. Цікавим видається також проєкт, впроваджений організацією спільно з художниками Лаврських художніх майстерень, які пройшли курс першої психологічної допомоги. В основі проєкту лежить метод творчої реабілітації, розроблений В. Масловою, метою якого є створення сприятливого та здорового середовища для реабілітації. Основними елементами методу є активність учасників у різних сферах діяльності, таких як перебування на природі, заняття творчістю, спілкування та оздоровчі процедури. Реалізація цих заходів включає прогулянки та походи, заняття екстремальними видами спорту, спілкування в групах рівних, а також творчу діяльність, таку як малювання, ліплення, музика та танці. Великий успіх проєкту спостерігається з демобілізованими, які проходять реабілітацію в Київському міському клінічному госпіталі ветеранів війни, розташованому в лісовій зоні курорту Пуща-Водиця, які мають можливість відвідувати Лаврські художні майстерні, де разом з художниками і фахівцями-психотерапевтами проходять реабілітацію через творчість, а також поєднувати арт-терапію з процедурами та прогулянками в на лоні природи курорту. Основним матеріалом для творчості художники обрали акрилові фарби, які мають численні переваги для учасників, які можуть бути не знайомі з мистецтвом малювання. Ці фарби є універсальними, водорозчинними, їх легко змивати в процесі, але вони не тьмяніють, коли засихають, зберігаючи свою яскравість. З ними легко впорається людина, яка ніколи не тримала пензля в руках, а малюнок назавжди збереже яскравість, викликаючи позитивні емоції. В рамках методу

проводяться екскурсії, майстер-класи та спілкування з фахівцями та психологами, які допомагають учасникам подолати внутрішні конфлікти та знайти нові способи самовираження. Такий підхід допомагає демобілізованим військовим знайти внутрішні ресурси та зміцнити своє психічне здоров'я через творчість та спілкування.

Отже, досвід арт-терапевтичної практики протягом майже 20 років, використання творчих практик в комплексній реабілітації постраждалих від психотравмуючих подій, реабілітаційні заходи з волонтерами, що стикаються з емоційним вигоранням, демобілізованими учасниками АТО та війни та іншими категоріями людей свідчать про ефективність арт-терапії як методу подолання психічної травми та відновлення особистості.

ЛІТЕРАТУРА

1. Malchiodi, C. A. (2005). *Expressive Therapies*. Guilford Press.
2. Gilroy, A., & Lee, M. (2015). *Art Therapy with Military Populations: History, Innovation, and Applications*. Routledge.
3. Puig, A. (Ed.). (2014). *Art Therapy, Trauma, and Neuroscience: Theoretical and Practical Perspectives*.
4. Арт-терапія під час війни. URL:<https://hubz.ua/zdorove-zhyttya/psychologiya/art-terapiya-sposib-dopomogy-sob/>
5. Арт-терапевтичні техніки, які допомагають під час війни. URL: <https://nvk.osvita-konotor.gov.ua/tehniki-yaki-dopomagayut-pid-chas-vijni.html>

УДК 338.48-5:364.786-058.65

АКТИВНИЙ ТУРИЗМ ЯК СКЛАДОВА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИХ ПРОГРАМ З РЕАБІЛІТАЦІЇ ЛЮДЕЙ, ПОСТРАЖДАЛИХ ВІД ВІЙНИ

Данилюк А. М., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Коренюк С. А., студент III курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Костоглодов О. А., студент III курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Черкаський державний технологічний університет

Актуальність теми на сьогодні є дуже високою через величезну кількість постраждалих від війни. Багато цивільних та мирних громадян були травмовані «жахіттям» війни не тільки фізично, а і морально. За даними МОЗ, кожен третій українець або українка отримали психічні розлади різної тяжкості.

Активний туризм може відігравати важливу роль у соціально-психологічних програмах реабілітації людей, які постраждали від війни. Цей

вид туризму спрямований на активну участь у різних пригодницьких та екстремальних видах відпочинку, таких як альпінізм, плавання, походи, велосипедні прогулянки тощо. Використання активного туризму в реабілітаційних програмах може мати декілька переваг для постраждалих від війни осіб:

1. Фізичне вдосконалення: активний туризм сприяє фізичній активності та загартовує організм. Це може бути особливо корисним для тих, хто має травми або фізичні обмеження, оскільки допомагає відновити фізичну форму та рухливість.

2. Сприяння психічному здоров'ю. Пригодницькі види відпочинку сприяють релаксації, зменшенню стресу та покращенню психічного здоров'я. Крім того, активний туризм може сприяти підвищенню самооцінки та відчуттю досягнень.

3. Тимчасове переключення від повсякденних проблем. Подорожі та пригоди надають можливість відволіктися від труднощів, пов'язаних з травмами чи воєнними досвідами, та зануритися в нове середовище.

4. Соціальна інтеграція. Участь у групових подіях активного туризму сприяє встановленню соціальних зв'язків та розвитку командної діяльності. Це може допомогти у відновленні соціального життя та підтримці відносин з іншими людьми.

5. Розвиток навичок: Активний туризм включає в себе вивчення нових навичок та стратегій, що може сприяти відновленню самостійності та вірі у власні сили.

Зважаючи на ці позитивні аспекти, активний туризм може бути ефективним інструментом у програмах реабілітації, спрямованих на поліпшення як фізичного, так і психічного стану людей, постраждалих від війни. Однак, важливо враховувати індивідуальні потреби та можливості учасників, а також забезпечити безпеку та підтримку в ході цих активностей.

Для успішного задіяння активного туризму в програмах реабілітації людей, постраждалих від війни, важливо враховувати їхні потреби та можливості, а також враховувати специфічні особливості ситуацій, пов'язаних із воєнними травмами. Нижче подано кілька кроків та ідей, які можуть допомогти в цьому процесі:

- провести детальний аналіз потреб та можливостей учасників програми реабілітації;
- врахувати фізичні обмеження, психологічні аспекти та індивідуальні особливості кожного учасника;
- надати інструкторам та персоналу достатній тренінг з роботи з людьми, постраждалими від війни;
- забезпечити знання про травматичний досвід та специфічні потреби цільової аудиторії;
- сприяти створенню групового досвіду, що сприяє взаємопідтримці та взаєморозумінню;
- залучати учасників до командних активностей для підвищення відчуття спільноти;

- дозволяти учасникам вибирати активності залежно від їхніх можливостей та інтересів;

- забезпечувати гнучкість в програмі, дозволяючи враховувати зміни в потребах учасників;

- створити сприятливий середовище для відкритої комунікації та висловлення емоцій;

- залучати місцевих експертів та інструкторів для підтримки програми.

У місті Черкаси та області діють фонди, спрямовані на гуманітарну допомогу особам, які постраждали від військового конфлікту в Україні. Це гуманітарні штаби, донорство крові, допомога дітям, захисникам, людям з інвалідністю, переселенцям, допомога тваринам, їжа та продукти, консультація лікаря, ліки, психологічна допомога та розміщення ВПО.

Природні ресурси та середовище також можуть використовуватися для ефективної реабілітації. Природа має потужний вплив на фізичне та психічне здоров'я людини.

Лісова терапія. Прогулянки в лісі можуть сприяти фізичному відновленню та зниженню рівня стресу. Вдихання повітря в лісі, особливо біля джерел води чи великих дерев, сприяє покращенню настрою та здоров'ю.

Водна терапія. Плавання або водні вправи можуть бути корисними для фізичного відновлення, особливо для людей з обмеженою рухливістю або травмами. Використання природних термальних джерел для релаксації та поліпшення стану шкіри.

Гірська терапія. Альпінізм і скелелазіння. Екстремальні види активностей можуть сприяти подоланню власних меж та покращенню фізичного стану. Гірські походи сприяють зміцненню м'язів, поліпшенню витривалості та розвитку командних навичок.

Терапія з використанням тварин. Їзда на коні може допомагати в поліпшенні координації та фізичній міцності. Сесії з терапії собаками. Взаємодія з тваринами може покращити настрій та сприяти соціальній інтеграції.

Медитація та йога на свіжому повітрі. Використання природного оточення для проведення йога-сесій може сприяти розслабленню та покращенню гнучкості. Тихі місця у природі можуть бути ідеальними для проведення медитаційних практик та зниження рівня стресу.

Ці природні можливості можуть бути використані в рамках інтегрованих програм реабілітації.

ЛІТЕРАТУРА

1. Мандрівки, що повертають радість буття. URL: <http://www.golos.com.ua/article/277551>
2. Психологічна робота з військовослужбовцями – учасниками АТО на етапі відновлення (2017). URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/84274034.pdf>
3. Психологічний туризм як стратегічний напрямок розвитку внутрішнього туризму в Україні в умовах війни. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chuchko.htm
4. Основи реабілітаційної психології. URL: <https://www.osce.org/files/f/documents/a/c/430829.pdf>

СВІТОВИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ВІЙСЬКОВОГО ТУРИЗМУ ТА ПРОГНОЗИ ЩОДО ЙОГО РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД

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

Україна з її стратегічним політико-адміністративним та географічним розташуванням між Західною і Східною Європою, багатим природним різноманіттям та історико-культурним потенціалом, м'яким помірним кліматом та щедрими чорноземами завжди була ласим шматком як для найближчих, так і для дальніх сусідів. Боротьба за власну незалежність і право на державність точилася на теренах України в усі часи від Київської Русі до сьогодення. З 2014 року з захоплення Криму почалася російська військова експансія на Україну – так звана гібридна війна, яка отримала назву антитерористичної операції (АТО). Від 24 лютого 2022 року вона перейшла у фазу широкомасштабної війни. Таким чином, в Україні на фоні свідчень минувшини – розкопаних стоянок партизанських загонів, фронтових землянок, окопів, бліндажів та залишків військової техніки з Другої світової війни та інших періодів, місць боїв навіть часів Запорізької Січі чи Київської Русі – з'явилося чимало ресурсів для розбудови військового туризму сучасного періоду і створення військових турів від давнини до сьогодення: знищені росіянами міста й села, залишена на полі бою та в населених пунктах пошкоджена військова техніка, залишені фортифікаційні споруди, а головне – живі очевидці подій. Від початку вторгнення війна в Україні привертає увагу всього світу. Багато країн світу допомагає нам в протистоянні з Росією, надаючи фінансову, гуманітарну і військову підтримку. Ряд міст Європи і Канади виявили бажання допомогти у відбудові знищених і пошкоджених міст і містечок. Все це може стати базисом для розбудови військового туризму як в напрямку створення необхідної інфраструктури, так і щодо популяризації таких місць серед туристів країн-благодійників, особливо країн Європи і Америки, які давно не зазнавали війн на своїх територіях.

Військовий туризм почав поширюватися в середині 19 століття. При чому, туристи-екскурсанти мали змогу спостерігати за ходом справжнього бою на арені військових дій. Засновник організованого туризму Томас Кук під час Громадянської війни в США організував відвідування британськими туристами та вашингтонською елітою зони бойових дій, починаючи з першої

битви при Булл-Ран 21 липня 1861 року. У 1854 році під час Кримської війни командувач російською армією князь О. Меншиков запросив жінок із Севастополя спостерігати з сусіднього пагорба за боєм під Альмою. В серпні 1867 року зруйнований Севастополь відвідала група американських туристів на чолі з Марком Твенем, який залишив про це літературні спогади. СРСР активно використовував військовий туризм з відвідинами «місць бойової слави» для нав'язування своєї ідеології. Наприклад, екскурсіями до ДКЗ «Поле Полтавської битви» російські ідеологи, переносючи акцент з фатальної трагедії українського народу на радість перемоги Російської імперії, вбивали імперські наративи в свідомість не одного покоління українців.

Однак від останніх десятиліть 20 століття до сьогодні військовий туризм набуває все більшої популярності у світі. Багато країн з розвиненим військово-промисловим комплексом вже давно навчилися заробляти на людський тязі до пригод. Наприклад, фортецю Осовець в сусідній Польщі щорічно відвідують більше 47 тис. туристів, а колишні радянські доти, що залишилися після 1945 року на території країни, реставруються і використовуються як туристські об'єкти. Крім Польщі, найбільш динамічно мілітарі-туризм розвивається у таких країнах як США, Ізраїль, Франція, Чехія, Латвія, Німеччина, Росія, Фінляндія, Велика Британія, Китай і Швеція. У багатьох країнах створюються спеціальні асоціації військового туризму, які беруть на себе контроль за координуванням дій у розвитку мілітарі-туризму. Великою популярністю у туристів користуються лінії оборони, створені в основному в XIX–XX ст. Так, у Франції на кордоні з Німеччиною успішно експлуатується оборонна Лінія Мажино (названа іменем військового міністра генерала Андре Мажино) – система французьких укріплень довжиною до 400 км з наявністю 39 ДОТів, 70 бункерів, 500 артилерійських і піхотних блоків, 500 казематів, бліндажів і пунктів спостереження. В Німеччині популярні тури Лінією Зігфріда – системою захисних споруд (дзотів, протитанкових споруджень), що простягалася довше 630 км з Клеве до Нідерландів і налічувала понад 18 тис. бункерів, тунелів, танкових пасток. У Фінляндії користується популярністю Лінія Маннергейма – смуга фортифікаційних укріплень, побудована на Карельському перешийку у 20-30-х роках XX століття на випадок війни із СРСР. В Україні сучасний військовий туризм також представлений лінією оборони, що пролягла Східними Карпатами на 600 км. «Лінія Арпада» – військово-оборонна система німецької армії та її союзників, зокрема, Угорщини, названа на честь легендарного полководця «угрів» князя Арпада, створена вздовж державного кордону, який простягався через Карпатський хребет довжиною понад 300 км з 30 вузлами ешелонованої оборони вглиб на 100-120 км. На оборонній лінії тільки в межах Четвертого Українського фронту було побудовано 99 опорних пунктів, 759 ДОТів, 394 ДЗОТи, 439 відкритих вогневих рубежів, 400 км траншей і стрілецьких окопів, 135 км протитанкових споруд, які й затримали його просування на Захід на півтора місяці. Сьогодні ці вузли силами закарпатських суб'єктів туристичної розчищаються, реставруються і використовуються, як об'єкти туристично-екскурсійних

маршрутів, експонати музеїв, в т.ч. військових музейних закладів «Лінія Арпада», «Бункер Лінії Арпада» тощо. Військовий туризм Черкащини представлений громадською організацією «Всеукраїнський військово-патріотичний центр-музей «Шампаньтранс» (хутір Шампань), який приймає військові тури і надає можливість відчувати себе в ролі партизана на відтвореній партизанській базі або воїна-афганця, відвідавши кишлак, познайомитися з військовою технікою й покататися на полігоні, постріляти холостими патронами з різних типів зброї: автомата, гвинтівки, верстатного кулемета Максим, ручного і танкового кулеметів тощо.

На сьогоднішній день в Україні діє небагато компаній як туристичних, так і спеціалізованих, які займаються організацією військових турів. Як правило, вони пропонують 3 підвиди військових турів:

– *сухопутні* (катання на бронетехніці, бойові стрільби, відвідування музеїв);

– *повітряні* (польоти на бойових і спортивних літаках, стрибки з парашутом);

– *водні* (екскурсії на військові кораблі з виходом в акваторію).

В категорії туристів, яких приваблює мілітарі-туризм – офісні працівники, які потребують емоційний переживань, драйву, пригод, випробування свого характеру, туристи-екстремали, молодь, ветерани війни, а також іноземці, які про війну знають лише з книг та ЗМІ. Запит суспільства на цей вид туризму, на нашу думку, полягає в його багатофункціональності. Основними функціями серед них визначаємо:

- пізнавально-освітня – має на меті отримання та (або) поглиблення знань з історії свого краю, державотворчих процесів, міжнародної політики, особливостей військового мистецтва і озброєння в різні часи (для наочності можуть застосуватися спрощене моделювання військових дій та військово-історичні реконструкції);

- виховна і мартирологічна функції є основними і надважливими, оскільки покликані формувати патріотизм, сприяти самоусвідомленню національної ідентичності, формуванню морально-етичних якостей, гуманізму, любові до миру, навколишнього світу, рідного краю, створенню почуття гордості за свій народ, а також вшановувати пам'ять загиблих героїв і мирних жителів, постраждалих в військових подіях;

- спортивно-ігрова функція сприяє поліпшенню загального фізичного здоров'я, отриманню первинних навичок військової підготовки;

- естетична та психолого-емоційна функції спонукають під час туру оцінити красу навколишнього світу в порівнянні з наслідками руйнівної сили війни, формують здоровий пацифізм;

- інтегруюча функція сприяє розвитку міжнародних економічних відносин і виникненню низки зацікавлених міжурядових і неурядових міжнародних організацій і об'єднань, зокрема, історичного спрямування;

- пригодницько-розважальна – задовольняє потребу у розвагах, переживанні яскравих емоцій, викиді адреналіну і психо-фізичному розвантаженню.

У 2022 році Україна піднялася з 23 позиції до 15-ї серед країн із найбільшими воєнізованими економіками згідно з Глобальним індексом милітаризації. Війна триває, отже потенціал військових об'єктів для милітарі-туризму зростає. Для розбудови туризму в Україні, зокрема, військових турів потрібно органам влади, як центральним, так і на місцях, відповідно до повноважень, здійснити ряд завдань, основними з яких є:

1. Проведення розмінування територій і акваторій. Відновлення і розбудова доріг та під'їздів до туристичних об'єктів і основної інфраструктури (закладів проживання, харчування, торгівлі, побуту, культури, розваг, медицини тощо). Відновлення роботи маршрутного автотранспорту, залізниці і авіаперевезень.

2. Спорудження меморіальних комплексів, музейних закладів, панорам і діорам, активне сприяння розбудові інфраструктури, в т.ч., туристичній.

3. Розроблення та впровадження Програми розвитку туризму з визначенням військового напрямку, як одного з пріоритетних, а також галузевих стандартів якості щодо надання послуг у цьому виді туризму.

4. Сприяння створенню туристичних маршрутів і допомога в просуванні їх на туристичний ринок, особливо міжнародний, організація виставок і проведення рекламних турів, участь у міжнародних туристичних форумах.

5. Створення на базі об'єктів військового туризму туристичних дестинацій, спеціальних зон, зниження певних видів податків на перші 5 років, стимулювання працедавців щодо працевлаштування на роботу ветеранів війни, людей з особливими потребами).

Виконання цих кроків сприятиме розвитку туристично-рекреаційної сфери в цілому і військового туризму, як виду туризму, зокрема.

ЛІТЕРАТУРА

1. Військовий туризм: все треба знати URL: <https://tsn.ua/tourism/viyskoviy-turizm-vse-scho-treba-znati-pro-vidpochinok-iz-avtomatom-353384.html> (дата звернення 15.01.2024)
2. Подорожі та війна: якою буде туриндустрія після перемоги URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/07/21/689436/> (дата звернення 15.01.2024)
3. Кляп М.П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Знання, 2011. 334.с.
4. Україна стала «Меккою» для воєнних туристів з-за кордону URL: <https://foreignukraines.com/2023/03/29/ukraine-has-become-a-mecca-for-military-tourism/> (дата звернення 15.01.2024)
5. Нові пріоритети. Чому важливо розвивати туризм в Україні навіть під час війни URL: <https://www.rbc.ua/rus/travel/novi-prioriteti-chomu-vazhливо-rozvivati-1691070748.html> (дата звернення 15.01.2024)
6. Туризм в Україні під час війни – міф чи реальність? URL: <https://biz.nv.ua/ukr/experts/ukrajinci-jidut-vidpochivati-v-bukovel-zapovnenist-goteliv-sini-ta-prognozi-50359487.html> (дата звернення 15.01.2024)
7. Кушнар'ов В., Поліщук О. Милітарі-туризм як інноваційний напрямок екстремального та пізнавально-розважального туризму // Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2018. Вип.1. С.107-118.
8. Kowalczyk A. Turystyka historyczno-militarna // Wspolczesne formy turystyki kulturowej. 2009. №1. S.286-312.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Деркач А. О., студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Готельно-ресторанна галузь в Україні має певні переваги і особливості, які визначаються як національними традиціями, культурою, так і менталітетом. Також сприятливими чинниками в розвитку готельно-ресторанного бізнесу є вплив зовнішніх економічних та соціокультурних чинників. Основні ключові особливості розвитку готельно-ресторанного господарства в Україні:

– культурна спадщина: Україна володіє багатою культурною спадщиною, значний туристичний потенціал має архітектура українських міст, оскільки вона поєднує в собі різні культури зовсім різних епох. Наприклад, в культурній столиці України (Львів) можемо побачити по сусідству будівлі різних стилів, різницею зведення в декілька століть. Велике значення мають і пам'ятники та музеї.

– краса природи та географічне положення: оскільки Україна є географічним центром Європи і має помірно континентальний клімат, тут можна вести готельно-ресторанне господарство цілий рік, можемо знайти в Україні: гори, ріки, озера, степи, луки, шахти, низовини, рівнини, полонини, лісостеп, мішаний ліс, хвойний та багато ін.

– національна кухня та культурні особливості: туристи з усього світу їдуть в Україну скуштувати всесвітньо відомий український борщ, але не варто забувати про пампушки, картопляники, сирники, сало, голубці, вареники, галушки та етнічні алкогольні напої. До того ж, такі етнозаклади показують теплоту прийому гостей і відображають в обслуговуванні в готелях та ресторанах український побут та культуру, наприклад, як у закладі «Тарас Бульба» м. Черкаси.

– інфраструктурні об'єкти та регіональні відмінності: розвиток готельно-ресторанного бізнесу неможливий без розвитку інфраструктури, мова не йде лише про дороги та комунікації, а й про рекреаційні об'єкти інфраструктури. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу безпосередньо залежить від розвитку комунікацій в районі. Важливо зауважити, що Україна має досить різноманітні зони для відпочинку, як гірський, так і пляжний туризм, тому тут важливо говорити про наявність інфраструктури. Перлинами курортних міст є Київ, Львів, Одеса, Яремче та інші курортні міста, які є основними центрами для розвитку готельно-

ресторанного господарства, але обов'язковою умовою є наявність інфраструктури.

– технологічна трансформація та нововведення: якщо готелі хочуть конкурувати і бути на рівні, вони повинні поступово впроваджувати сучасні технології для покращення обслуговування, бронювання та маркетингу. Від самого елементарного: он-лайн замовлення, автоматичні двері, ключ карта, до впровадження в роботу роботів та штучного інтелекту, як то роблять ресторани та готелі в розвинених країнах.

Необхідно також зауважити, що розвиток готельно-ресторанного господарства наразі дещо призупинився у зв'язку з війною.

І однією з головних умов на зараз при заселенні в готелі чи відпочинку в ресторані є наявність бомбосховища, можливо, люди в останній час дещо нехтують сповіщеннями про тривогу, проте не варто забувати, що і в місті Черкаси не так давно був зруйнований готель на Центральному ринку. По всій Україні аналогічна ситуація, час від часу страждають ресторації та готелі.

Україна повинна адаптуватись до таких умов і сповіщати про тривогу людей в закладах ресторанного господарства і готелях додатково, оскільки є багато заміських закладів, які не мають сповіщень про тривогу і наражають себе на небезпеку, це може бути якийсь світловий індикатор чи додаткове сповіщення від адміністрації закладу або введення більш складних систем сповіщень з використанням штучних карток чи вібро-браслетів. Також великим питанням є наявність бомбосховища або підвальних приміщень і наявність там умов тимчасового перебування або проживання, як відомо в підвальних приміщеннях часто погана вентиляція, сирість та відсутні зручності.

Проте така держава як Ізраїль живе в такому режимі вже довгі роки і може нам послужити хорошим прикладом. Коли б не була тривога, вони завжди готові пройти до укриття, це міські бомбосховища або внутрішні кімнати у власній оселі – мамади. На жаль, сучасні реалії такі, що наявність таких приміщень стає обов'язковою.

ЛІТЕРАТУРА

1. Рекреаційно-туристичні ресурси України з основами туристичного ресурсознавства. URL : https://vo.uu.edu.ua/pluginfile.php/871095/mod_resource/content/1/Aleshugina_ta_in_Recreacijno-turystichni_resursy_Ukrajiny.pdf
2. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник / В. М. Клапчук, Л. В. Ковальська. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
3. Географія і туризм: європейський досвід. URL : https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/mater_tyuzm2009.pdf
4. Ribas Hotels Group. URL : <https://ribashotelsgroup.ua/blog>
5. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики. URL : <https://knote.edu.ua/file/MzEyMQ==/db5321dbc69b10e40e1cbe6f3c9c2dd4.pdf>

ВПЛИВ КРИЗИ НА МАЙБУТНЄ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Лівий О. С., студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Сучасний етап становлення та розвитку України в період глобалізації та інтеграції формує нові виклики, мету та завдання діяльності у різноманітних сферах діяльності. Особливої уваги потребує розуміння ризиків та факторів розвитку ресторанного бізнесу, як на пряму, що сприяє розвитку конкурентоспроможності держави на світовій арені, допомагає відкрити особливий автентичний стиль української кухні та привернути увагу туристів. Усі окреслені аспекти сприяють зміцненню економіки України, презентації самобутності для світової спільноти.

Зважаючи на існуючі дослідження у сфері менеджменту, ризиків та криз у готельно-ресторанній справі, хочемо акцентувати увагу на працях А. Мазаракі, М. Бойко, М. Кулик, В. Язіна та інших [4].

Проте, темпи цифровізації, модернізації діяльності, актуальні виклики (пандемія, блекаути, порушення логістики) призводять до формування нових, «відкритих питань»: Яким чином кризи впливають на майбутнє ресторанного бізнесу?

Звертаючись до термінології, зазначимо, що «криза» (у сфері економічної діяльності) являє собою певний дисбаланс між «попитом» та «пропозицією» на товари та послуги, що надаються [1]. За результатами порушення збалансованості відбувається розвиток деструктивних (депресивних) процесів у економічній кон'юнктурі країни: інфляція, дефолт, безробіття, зниження доходів.

Ресторанний бізнес України вже майже п'ять років протистоїть високому ступеню ризику та невизначеності існуючої економічної ситуації: спостерігається тенденція до обмеження фінансових можливостей більшості готельних підприємств; відсутність кваліфікованих фахівців (з досвідом роботи, знанням іноземної мови тощо); порушення процесів логістики, оснащення ресторацій сучасними гаджетами та цифровими технологіями (що знижує конкурентостійкість у порівнянні із закордонними ресторанами).

Дослідження динаміки впливу кризи на ресторанний бізнес України, за результатами опитування «Економічна правда» періоду 2020-2023 років дозволяє дійти таких висновків:

- зачинилося близько 25% закладів, що існували та успішно працювали в Україні до 2020 року;
- падіння квартальної виручки (у найбільш успішних ресторанів) склало близько 30-35%;
- втрата персоналу або його дефіцит становить близько 48%;
- проблеми із логістикою відчують близько 80% закладів [5].

Економічна ситуація, яка склалася на сьогодні, характеризується досить високим ступенем ризику та невизначеності, оскільки є необхідність зважати на такі компоненти:

- політичні чинники – несприятлива ситуація, викликана військовою агресією, необхідність створення додаткових оповіщень на час тривоги, безпека для клієнтів.
- додаткові витрати: генератори, системи безпеки та відеоспостереження.
- орієнтованість на пошук нових логістичних шляхів: на натуральні продукти, інновації, швидке та якісне харчування.
- економічні чинники: зростання цін на вітчизняні товари та продукти;
- необхідність формування нового концепту страв (що вирізнялася б від конкурентів) [5].

Окреслюючи потенційний вплив кризи на майбутнє ресторанного бізнесу України, хочемо приділити окрему увагу специфіці функціонування готельно-ресторанних комплексів м. Черкаси та Черкаської області. У Черкасах та Черкаській області наразі функціонує кілька готельно-ресторанних комплексів: готельно-ресторанні комплекси «Селена Family Resort» та «Гуляй Поле», віддалені від міста, ресторанно-готельний комплекс «Дикий Хутір», що знаходиться неподалік від Холодного Яру, туркомплекс «Перший Кордон», який знаходиться в селі Медведівка. Усі окреслені ресторації намагаються адаптуватися до актуальної ситуації та віднайти продуктивні шляхи подолання кризи й формування адаптивних стратегій діяльності.

Якщо прийняти до уваги загальні принципи конкурентоспроможності у сфері обслуговування, необхідно врахувати шість основних складових в структурі параметрів оцінки:

- 1) оцінка діяльності конкурентоспроможності підприємств невиробничої сфери.
- 2) оцінка динаміки процесів обслуговування.
- 3) розуміння того, що гість має сам оцінювати якість наданих послуг, безпосередньо на місці виконання. оцінка вимог клієнтів: специфіка меню, очікування від страв.
- 4) прийняття до уваги тимчасових характеристик, що включає безпосередні терміни виконання робіт з долучення інновацій.
- 5) встановлення аспектів врахування та застосування різноманітних специфічних стандартів, щодо різноманітних видів послуг та їх специфіки.

б) особливість реалізації разового характеру цілого ряду нематеріальних послуг: суб'єктивні оцінки та думки гостей, що сприяють формуванню об'єктивного іміджу ресторації [2].

Вважаємо, що незважаючи на складнощі у різних напрямках діяльності та поширеності кризи (її поліваріативності) необхідно акцентувати увагу на таких напрямках діяльності:

– створення досвідченої команди фахівців: кожен працівник має бути компетентним відповідно до вимог та обов'язків зайнятої посади, бути вмотивованим на спільний результат діяльності та саморозвиток. Важливим у цьому випадку є матеріальне стимулювання;

– автоматизація та комп'ютеризація діяльності: електронне меню, можливість користування гаджетами; широка мережа додаткової мережі електрифікації (генератори, сонячні батареї тощо);

– концептуальний дизайн та фірмовий стиль приміщень, який має запам'ятатися за закарбуватися у пам'яті: мінімалізм, плавність ліній та лаконічність деталей – це все важливі складові привертання уваги до якісного відпочинку;

– якісний, швидкий сервіс, можливість обговорення замовлення, урахування побажань клієнтів.

Підводячи підсумок зазначимо, що підтримка ресторанного бізнесу в умовах кризи є однією із найважливіших в межах розкриття як внутрішнього, так і зовнішнього туризму України. Отже, пошук нових можливостей презентації фірмового стилю, концептів страв, створення єдиної команди фахівців – сприятимуть наданню нового інноваційного вектору розвитку ресторанного бізнесу навіть у часи кризи та невизначеності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник : рекомендовано МОН України. За ред. Н. О. Власова та ін. ХДУХТ. Вид. 2-ге, стер. 2019. 389 с.
2. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник. За ред. Л. М. Яцун. ХДУХТ, 2017. 486 с.
3. Потрашкова Л. В. Оцінка результатів діяльності підприємства зі створення його майбутніх спроможностей: показники та моделі. *Економічна кібернетика*. 2014. №1-3 (85-87). С.61–69.
4. Язіна В. А., Камушков О. С., Ткач В. О. Сучасні умови успішного розвитку та функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства. *Причорноморські економічні студії: науковий журнал*. 2019. № 48. С. 63–67.
5. Бізнес і криза в Україні: які існують пільги та можливості. URL : https://24tv.ua/biznes_i_kriza_v_ukrayini_yaki_isnuyut_pilgi_ta_mozhливosti_n1304694 (Дата звернення: 11.01.2024)

ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ УРЯДОВИХ ТУРИСТИЧНИХ ОРГАНІЗАЦІЙ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ

Старинець О. А., канд. філол наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу,
Ворончихін Н. Р., студент IV курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Наразі туризм в Україні є дуже обмеженим і залежним від стабільності в країні.

У зв'язку з військовими діями в певних областях, туризм має свої особливості, пов'язані з безпекою громадян: створення туристичних маршрутів з урахуванням наявності бомбосховищ, планування маршрутів з урахуванням комендантської години, дотримання заборон в різних регіонах України.

Урядові туристичні організації мають особливе значення під час воєнного стану, оскільки вони відповідають за координацію та організацію евакуації громадян з небезпечних зон, надання консульської допомоги та забезпечення безпеки туристів.

Основні особливості роботи урядових туристичних організацій під час воєнного стану включають:

1. Евакуація громадян: урядові туристичні організації мають розроблені плани евакуації громадян з небезпечних зон, включаючи організацію транспорту, розміщення та медичну допомогу.

2. Консульська допомога: організація надання консульської допомоги громадянам, які опинилися у складних ситуаціях під час воєнного стану, таких як втрата документів, потреба у юридичній підтримці тощо.

3. Забезпечення безпеки: урядові туристичні організації співпрацюють з правоохоронними органами та військовими для забезпечення безпеки громадян у зоні конфлікту, надають рекомендації щодо уникнення небезпеки та дотримання правил безпеки.

4. Інформаційна підтримка: надання актуальної інформації громадянам про ситуацію в країні, рекомендації щодо подальших дій та можливостей для повернення додому.

У Черкасах функціонує обласний Центр туризму, краєзнавства і екскурсій учнівської молоді. У 2023 році заклад перейменовано на Комунальний заклад «Черкаський обласний Центр національно-патріотичного виховання, краєзнавства і туризму учнівської молоді ім. Павла Наконечного Черкаської обласної ради». Наразі це важлива установа для патріотичного та культурного виховання учнівської молоді.

Центр проводить заходи для стимулювання національної свідомості та інтересу до краєзнавства та туризму серед учнів. З початку 2024 року до

заходів Центру долучилося 12 тисяч 600 дітей. Було проведено цикл тренінгів з домедичної допомоги, обласні змагання з паркового спортивного орієнтування, обласний патріотичний вишкіл «Вільні творять майбутнє!» для роїв середньої та старшої вікових груп Всеукраїнської дитячо-юнацької військово-патріотичної гри «Сокіл» («Джура») закладів освіти області. Працює Школа виховників джур, у Центрі проводять конкурси, вікторини, історико-краєзнавчі конференції, онлайн-конференції. Заходи проводять з метою національно-патріотичного виховання учнівської молоді та утвердження української національної й громадянської ідентичності. Діти мають можливість здобути практичні навички виживання в умовах війни, надання першої домедичної допомоги, орієнтування на місцевості тощо.

Урядові туристичні організації грають ключову роль у забезпеченні безпеки та допомозі громадянам під час воєнного стану, тому важливо мати довіру до їхньої роботи та слідувати їх рекомендаціям.

ЛІТЕРАТУРА

1. Зарубіна, А., Сіра, Е., & Демчук, Л. (2022). ОСОБЛИВОСТІ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ. *Економіка та суспільство*, (41). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-14>
2. <https://www.facebook.com/p/Черкаський-обласний-Центр-туризму-краєзнавства-і-екскурсій-100085190317065/>

УДК 338.48-6:641.5(477.46-21)

КУЛІНАРНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ ЯК ВИД ГАСТРОТУРИЗМУ (НА ПРИКЛАДІ М.ЧЕРКАСИ)

Старинець О. А., канд. філол наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу,

Ніколенко К. О., студентка IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Кивгила О. І., студент IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Черкаський державний технологічний університет

Гастротуризм сьогодні – це не просто відпочинок, а повноцінний культурний та дегустаційний досвід. Туристи все частіше шукають не лише красиві пейзажі та історичні пам'ятки, але й аутентичні кулінарні враження. У цьому контексті кулінарні майстер-класи стають ключовим елементом, що забезпечує унікальний інтерактивний підхід до гастротуризму.

Кулінарні майстер-класи виходять за межі звичайного відвідування, дозволяючи туристам активно брати участь у приготуванні страв, вивчаючи

місцеві інгредієнти та традиції. Це створює унікальні можливості для взаємодії з місцевою культурою, адже їжа завжди була ключовим елементом спільнот та їхнього спілкування.

Розглядаючи приклади з усього світу, можемо побачити як кулінарні майстер-класи стали не лише експериментальною формою вивчення гастрономії, але і важливим елементом розвитку туристичної інфраструктури. Наприклад, майстер-класи у місцевих кухнях Тоскани, венчурні фестивалі приготування страв у Південній Азії та кулінарні експедиції в регіонах Латинської Америки.

В Україні ж пропонується широкий спектр кулінарних майстер-класів, які варіюються від традиційних українських страв до міжнародної кухні. Вибір дуже широкий, включаючи такі напрямки, як приготування домашнього борщу, вареників або солодкої випічки, аж до вивчення технік японської, італійської, французької або мексиканської кухні. Деякі майстер-класи також зосереджені на особливостях вегетаріанської, веганської кухні або здорового харчування.

У 2022 році Дитячий фонд ООН (ЮНІСЕФ) в Україні та ініціатива з покращення культури харчування «Cult Food» Євгена Клопотенка за підтримки Міністерства освіти України запустили проєкт «Спільно. Твоя підтримка поруч». В його рамках професійні кухарі, разом з кваліфікованими психологами, керували сесіями для дітей та батьків, спрямованими на спільне приготування здорової їжі. Ці заходи допомогли дітям відновити психологічний комфорт та знизити рівень тривожності. Крім того, Євген Клопотенко також ділився своїми рекомендаціями щодо того, як батьки та діти можуть підтримувати один одного через спільне приготування їжі. Майстер-класи проходилися у семи областях України, де розташовано багато внутрішньо переміщених сімей: Закарпатській, Львівській, Рівненській, Хмельницькій, Тернопільській, Івано-Франківській та Чернівецькій. Загалом, за час проведення майстер-класів, психосоціальну допомогу отримали понад 5 тисяч дітей [1].

Звісно, є виклики у впровадженні кулінарних майстерень у гастротуризм. Важливо зберігати аутентичність та високу якість досвіду, а також враховувати культурні особливості. Проте ці виклики створюють можливості для розвитку нових форматів та стимулювати співпрацю між місцевими гастрономічними ініціативами та туристичними агентствами.

Такий виклик прийняв ресторан «Foodwinger`s», який знаходиться в місті Черкаси. Простір їжі та вина, який лиш нещодавно відкрився, щодня дивує відвідувачів та туристів своїм розмаїттям меню та івентів. Кожного тижня в цьому закладі проводяться кулінарні майстер-класи, які ознайомлюють всіх охочих з гастрономією та вишуканим смаком приготованих з любов'ю страв. Восени відбувся їхній перший майстер-клас по приготуванню бостонського пирога. Упродовж заходу, майстри ділились тонкощами приготування випічки в домашніх умовах, та підтримували приємну бесіду з учасниками, допоки очікували його випікання.

Не забувають тут і про дітей, які з радістю та зацікавленням творять дива своїми маленькими рученятами. Це не менш важливий крок у розвитку кулінарної гастрономії, адже підростаюче покоління може зробити значний вплив у розвитку цієї галузі [2].

Не можна залишити без уваги і черкаську майстерню «Карамель» [3]. Побачити процес створення карамелі та власноруч зробити свого авторського льодяника може кожен охочий. В захваті будуть не лише діти, а й дорослі, тому що спостерігати за майстерним приготуванням солодоців цікаво, але створити карамельний шедевр своїми руками – вдвічі цікавіше!

Завдяки кулінарним майстер-класам Черкаси привертають увагу туристів, які шукають більше, ніж просто відпочинок. Вони допомагають підняти престиж міста як гастрономічного пункту.

Варто зауважити, що навіть невеликі міста можуть стати гастротуристичними перлинами завдяки своїй кулінарній спадщині.

ЛІТЕРАТУРА

1. Євген Клопотенко проведе на Прикарпатті кулінарний майстер-клас для дітей. URL: <https://vikna.if.ua/news/category/all/2022/07/26/135421/view>
2. FOODWINER'S. URL: https://www.instagram.com/foodwiner_s/
3. Кондитерська «Карамель». URL: https://www.instagram.com/caramel_cherkassy/

УДК 338.486.3:640.43

ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ У СФЕРІ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Сергієнко Г. О., викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Коханій А. С., студент III курсу спеціальності «Туризм»,

Черкаський державний технологічний університет

Сьогодні туризм є однією з найприбутковіших галузей економіки, що безперервно і динамічно розвивається в умовах глобалізації та сприяє вирішенню всіх соціальних і економічних проблем. У багатьох країнах світу туризм створює нові робочі місця, підтримує високий рівень життя і створює передумови для поліпшення платіжного балансу країни. Таким чином, туризм займає провідне місце в сучасній світовій економічній системі і є важливим елементом розвитку світового ринку.

Сучасна українська туристична галузь є глибоко суперечливою за своєю організаційною структурою, напрямками розвитку та якісними і кількісними характеристиками.

З одного боку, сучасний стан туризму в Україні вважається критичним і пов'язаний з різким зниженням досягнутих до цього часу обсягів

туристичних послуг, скороченням матеріальної бази в туристичній сфері та значною невідповідністю потребам населення в туристичних послугах.

З іншого боку, спостерігаються високі темпи будівництва туристичних об'єктів, що відповідають найвищим міжнародним стандартам, значне зростання кількості українців, які виїжджають за кордон, та збільшення кількості туристичних організацій по всій Україні.

Враховуючи мінливість зовнішнього середовища, важливим завданням залишається дослідження сучасного стану туристичної галузі України та перспектив її подальшого розвитку.

Перш за все, слід зазначити, що туристична галузь є важливою складовою соціально-економічного розвитку не лише України, а й світу в цілому. Дослідження показують, що позитивний вплив туризму на економічну діяльність постійно зростає. Україна є однією з провідних європейських країн за багатством курортно-рекреаційних ресурсів. Серед найцінніших – унікальні кліматичні зони на морському узбережжі та в Карпатах, мінеральні води та лікувальні грязі, практично для всіх видів бальнеології. Згідно з даними, курортні та рекреаційні території України займають приблизно 9,1 млн га (15%) території країни. Оцінка потенціалу курортів та природних лікувальних ресурсів дозволяє стверджувати, що Україна має перспективи для розвитку туристичної галузі.

Україна має всі передумови для розвитку туризму. Зручне географічне розташування, сприятливий клімат, різноманітний рельєф, унікальне поєднання природних та рекреаційних ресурсів, культурно-історична спадщина, різноманітна рекреаційна база – всі ці фактори сприяють конкурентним перевагам України в пропозиції туристичних продуктів. Туристичний потенціал України ще не повністю розкритий, про що свідчить той факт, що туристичний сектор становить 1,5-2,5% ВВП України. На сьогодні основними факторами, що стримують розвиток туристичного сектору України, є переважно військово-політичні, управлінські, економічні, екологічні та культурні чинники.

Загалом, дослідження показують, що одним з головних чинників, які перешкоджають ефективному розвитку туристичної галузі України в останні роки, є слабка туристична інфраструктура. Це підтверджують і статистичні дані. Наприклад, кількість туристів, обслугованих українськими суб'єктами туристичної діяльності, є незначною порівняно з обсягами в'їзного, виїзного та внутрішнього туризму.

Це можна пояснити нестачею готельних номерів, незважаючи на щорічний приріст. Як наслідок, нестача готельних номерів призводить до дуже високих за міжнародними стандартами цін на готельні послуги, які не завжди відповідають потребам іноземних туристів.

Оцінюючи сучасну організацію рекреаційної сфери в Україні, можна сказати, що вона є незадовільною і не конкурентоспроможною на світовому туристичному ринку. Так, основні матеріально-технічні комплекси є застарілими, 70% інфраструктури потребує реконструкції та ремонту, рівень

послуг не відповідає міжнародним стандартам, рекреаційна індустрія не повністю розвинена та організована, культурні та історичні пам'ятки занедбані, численні екологічні, соціальні та економічні проблеми не вирішені. Сучасний стан туристичної галузі України все ще перебуває під впливом радянських практик організації туристичної індустрії, які були спрямовані на задоволення внутрішнього попиту та зосереджувалися на лікувально-реабілітаційної діяльності.

У нинішніх економічних умовах на туристичну галузь України також негативно впливає напружена політична ситуація. Анексія Криму та події на сході та півдні України вже призвели до зниження в'їзного та внутрішнього туризму і, на нашу думку, до зростання виїзного туризму. Зрештою, деякі українські туристи, які раніше віддавали перевагу морському відпочинку, були змушені виїхати за кордон або відмовитися від такого виду відпочинку.

З наведених вище даних можна зробити висновок, що, незважаючи на свій потенціал, українська туристична галузь стикається з низкою проблем, негайне вирішення яких покращить перспективи її розвитку в найближчому майбутньому. Аналізуючи перспективи розвитку туризму в Україні, слід підкреслити, що сучасний туризм є галуззю, яка тією чи іншою мірою інтегрує майже всі сектори економіки та суспільства. Саме це має бути покладено в основу нового національного підходу до визначення пріоритетності розвитку туризму як галузі, здатної позитивно впливати на економічну та соціальну ситуацію в країні, стимулювати ключові сектори економіки та сприяти зміцненню позитивного іміджу України на світовій арені.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України про туризму URL: https://tourlib.net/zakon/pro_turyzm.htm (дата звернення: 23.03.2024)
2. Туризм – рушій соціально-економічного розвитку країни URL: https://tourlib.net/statti_ukr/gordienko.pdf (дата звернення: 12.03.2024)
3. Сучасні тенденції процесів підготовки фахівців галузі туризму в Україні URL: https://tourlib.net/statti_ukr/gunkevych.htm (дата звернення: 25.03.2024)

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

УДК 640.43-049.3-021.4:004.77

ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ДОПОМОГОЮ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ

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

У сучасному світі зростає популярність ресторанного господарства, а разом з тим і вимоги до якості обслуговування. Швидкість, ефективність та зручність стають ключовими факторами для задоволення клієнтів. У зв'язку з цим, впровадження мобільних додатків у ресторанні бізнеси стає не лише актуальним, але й необхідним для конкурентоспроможності.

Мобільні додатки стають невід'ємною частиною нашого повсякденного життя, спрощуючи багато аспектів, включаючи замовлення їжі. У ресторанному бізнесі ці додатки перетворюються на потужний інструмент управління та поліпшення обслуговування. Вони дозволяють клієнтам здійснювати замовлення, робити попередні бронювання столиків, а також оплачувати рахунок, уникнувши черг та зайвої часової витрати.

Впровадження мобільних додатків у ресторанний бізнес позитивно впливає на якість та швидкість обслуговування. Замовлення через додаток дозволяє уникнути помилок, які можуть виникнути при комунікації зі співробітниками, та забезпечує більш точне виконання замовлення. Крім того, ресторани можуть забезпечити своїх співробітників мобільними пристроями, що спрощує процес комунікації між клієнтами та персоналом, а також дозволяє оперативно реагувати на будь-які зміни в замовленнях або запитах клієнтів.

Включення мобільних додатків також може призвести до ефективнішого використання ресурсів та мінімізації кількості працівників. Замість традиційного підходу до обслуговування клієнтів, де кожна замовлення обробляється окремим працівником, мобільні додатки дозволяють автоматизувати багато процесів, що раніше вимагали

присутності людини. Це дозволяє ресторанам зменшити витрати на персонал та підвищити ефективність обслуговування.

Окрім базового функціоналу, такого як замовлення їжі та оплата рахунку, мобільні додатки можуть включати додаткові сервіси, які роблять візит у ресторан більш приємним і зручним для клієнтів. Наприклад, це може бути можливість перегляду відгуків та рейтингу ресторану, бронювання столиків заздалегідь, або навіть можливість спілкування зі шеф-кухарем або персоналом через чат-боти.

Ще однією важливою перевагою мобільних додатків є можливість збору та аналізу великої кількості даних про поведінку клієнтів. За допомогою аналітичних інструментів ресторани можуть зрозуміти, які позиції меню найбільш популярні, коли найбільше відвідувачів, а також інші важливі аспекти їхнього бізнесу. Це дозволяє ресторанам оптимізувати свої ресурси, вдосконалювати асортимент та послуги, і врешті-решт, збільшувати задоволеність клієнтів.

Однією з ключових переваг використання мобільних додатків у ресторанному бізнесі є поліпшення взаємодії між клієнтами та ресторанами. Завдяки цим додаткам клієнти можуть отримувати персоналізовані пропозиції та рекомендації щодо меню, акцій та знижок. Ресторани, у свою чергу, можуть збирати дані про уподобання своїх клієнтів і використовувати їх для покращення сервісу та розвитку бізнесу.

Найбільш перспективним напрямком використання мобільних технологій у ресторанному бізнесі є використання телеграм ботів. Ці боти можуть автоматизувати багато аспектів обслуговування, починаючи від прийому замовлень до сповіщення клієнтів про стан їх замовлення. Вони також можуть надавати клієнтам інформацію про меню, акції та розклад роботи закладу.

Мобільні додатки та телеграм боти відіграють ключову роль у покращенні якості обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вони дозволяють ресторанам забезпечити більш ефективне та зручне обслуговування клієнтів, зменшуючи час очікування та мінімізуючи помилки в замовленнях. З розвитком технологій ці інструменти набуватимуть все більшої популярності та значення у ресторанній галузі.

Додатки стають не лише інструментом для замовлення їжі, але і стратегічним рішенням для покращення якості обслуговування та підвищення конкурентоспроможності у ресторанній галузі. З розвитком технологій та зростанням очікувань клієнтів, мобільні додатки лишаються ключовим інструментом для успішного функціонування ресторанного бізнесу.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

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

Туризм визнано важливою сферою економічного розвитку кожної країни світу. В останні роки з'явилися нові бізнес-моделі, набули обертів інформаційні технології завдяки активному використанню різноманітних вебсервісів, електронних систем бронювання, продажу квитків, розвитку електронного туризму. Впровадження інновацій у туризмі є способом підвищення конкурентних переваг серед аналогічних компаній. Технологічні або техніко-технологічні інновації – це на практиці активне використання інформаційно-комунікаційних технологій (ІКТ) у таких процесах, як просування та продаж послуг, обслуговування споживачів туристичних продуктів.

Однією з галузей, яка радикально трансформується під впливом цифровізації, є туристичний сектор. Навіть найскладніші продукти в цьому секторі тепер пропонуються в режимі uber. На зміну агентським послугам незабаром прийде електронна комерція. Галузь змінюється під впливом глобальних трендів, таких як персоналізація, автоматизація, використання великих даних і штучного інтелекту, інструменти AR/VR і покращення досвіду користувачів.

Прошли ті часи, коли лише досвідчені та кваліфіковані турагенти могли індивідуально реагувати на запити мандрівників: десять років тому досвід індивідуального бронювання квитків був складним, а не стандартні подорожі призводили до дуже складного організаційного процесу. Незліченні відкриті рахунки окремих транзакцій, намагаючись привести різні дані до спільного знаменника (авіаквитки, залізничні квитки, міжнародні та внутрішні подорожі, оренда автомобілів, житло, бронювання путівників тощо) означали, що користувачі були змушені звертатися до посередників по допомогу [2].

Сьогодні навіть найскладніші маршрути можна відокремити від найбільш прийнятних транспортних пропозицій для потенційних туристів трьома кліками мишки.

Штучний інтелект і нейронні мережі спрощують вибір транспортних послуг, заощаджуючи час і зусилля при плануванні. Водночас користувачі висувають високі вимоги до рівня персоналізації: 88% клієнтів змінюють

служби бронювання квитків і турфірми через відсутність персоналізованого підходу. Останнім часом інструменти, які пропонують високий рівень персоналізації в сфері продажу квитків і підтримки клієнтів, стають все більш популярними на міжнародних ринках. Згідно зі звітом McKinsey & Company, проникнення штучного інтелекту в усі сфери бізнесу зросло на 56% порівняно з 2019 роком.

Іншими словами, це цінний інструмент, який уже має багато застосувань [1]. Найпоширеніші цифрові технології в індустрії туризму включають великі дані, блокчейн, штучний інтелект, мобільні додатки, технології віртуалізації, розумних роботів та Інтернет. Впровадження цифрових технологій має враховувати принципи ефективності, доцільності, системності, адаптивності та сталості. Обмеженнями використання цифрових технологій є висока вартість, відсутність або погане підключення до Інтернету, недосконалість законодавства, відсутність специфічних технологій та відсутність державної підтримки їх впровадження. До недоліків діджиталізації можна віднести потенційне безробіття (технології замінюють людську працю) і проблеми безпеки (наприклад, ризик проведення транзакцій через Інтернет).

Цифрові технології також включають робототехніку, яка використовується в туристичному та готельному секторах. Наприклад, мережа готелів Nippon в Японії стала першою мережею в світі, яка використовує роботизований персонал для полегшення обслуговування гостей і зниження витрат. Окрім стійки реєстрації, роботи також використовуються як носії багажу та консьєржі. Вони подають гостям напої та відповідають на запитання різними мовами. Аеропорти та туристичні агентства в усьому світі все частіше використовують таких роботів. Цифрові звіти також досить поширені. Саме тут знадобиться пошук і бронювання авіаквитків, бронювання готелів і оренда автомобілів. Наприклад, Aviasales допомагає бронювати авіаквитки, Booking.com, Agoda та онлайн-туристичні агентства – бронювати готелі, а також Uber і Gett допомагають з орендою автомобілів.

Цифрові технології також є ефективним інструментом для просування туристичного потенціалу місця. Наприклад, розроблено моделі розумних туристичних напрямків, які активно використовують такі технології. Вони частково реалізовані в таких містах як Львів, Київ, Одеса. Хоча штучний інтелект звинувачують у переоцінці, такі помічники можуть бути дійсно корисними в транспортній сфері. Наприклад, якщо на поточний рейс вплинули форс-мажорні обставини, бот може самостійно забронювати квитки на наступний рейс [3]. Система знаходить найвигідніші пропозиції, виходячи з уподобань користувача. Наприклад, використовуючи штучні алгоритми в обробці персональних даних, Kayak прогнозує збільшення та зниження вартості в різних напрямках і ділиться ними з користувачами. Глобальна мережа готелів Hilton використовує штучний інтелект для покращення обслуговування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Вплив штучного інтелекту. URL: <https://dip.org.ua/turizm/vpliv-shtuchnogointelektu-u-turizmi/> у туризмі. 2022.
2. Ільницька-Гикавчук Г. Я. Роль цифрових платформ в зростанні туристичного бізнесу. 2022. URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wpcontent/uploads/2022/01/en-2021-6t1-38.pdf>
3. Штучний інтелект змінить сферу туризму раз і назавжди. 2019. URL: <https://www.imena.ua/blog/ai-change-tourism/>

УДК 640.41:004.8

ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ГОТЕЛЬНІЙ СФЕРІ

Чепурда Л. М., *д-р. екон. наук., професор,
завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,*
Ткаченко Д. С., *студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет*

У цей період інформаційної трансформації ринок гостинності переживає значні зміни завдяки новаторським підходам, які сприяють розвитку та підвищенню його конкурентоспроможності. Особливу увагу привертає впровадження високоефективних управлінських інформаційних систем, передових технологій та нових стратегій управління у секторі готелів і ресторанів.

Вивчивши питання щодо застосування штучного інтелекту та робототехніки у галузі гостинності, можна зазначити, що ці нововведення виявляються важливими для цієї сфери. Країни такі як Китай, Японія та США, виступають лідерами у використанні штучного інтелекту у сфері послуг. Наприклад, у їх готелях представлені номери, обладнані технологією штучного інтелекту, розробленою компанією Baidu на платформі DuerOS Platform. Ці номери реагують на голосові команди, що спрощує взаємодію з комп'ютером та забезпечує більший комфорт під час перебування.

Крім того, в деяких готелях роботи виконують роль кур'єрів і доставляють необхідні речі гостям і співробітникам. Ці інновації ефективно знижують витрати, підвищують якість обслуговування, розширюють досвід гостей і сприяють розвитку готельного бізнесу.

Ці нові технологічні рішення не лише вдосконалюють існуючі системи управління готелями, але й ефективніше обробляють індивідуальну інформацію та розширюють можливості для гостей.

Використання штучного інтелекту в комерційних цілях стає все більш поширеним в останні роки. Згідно з дослідженням Оксфордського університету, протягом наступних 20 років автоматизація охопить понад 47% ринку праці в США, а в ЄС цей показник сягне 54%.

Мобільні програми стають все більш популярними для взаємодії з гостями, дозволяючи відповідати на їхні потреби в реальному часі та покращувати сервіс, подолуючи мовні бар'єри.

Мобільний check-in зростає у популярності в готелях, де гості можуть зареєструватися на електронній стійці або отримати код від електронного замка, щоб обрати номер. Багато готелів встановлюють планшети в номерах для спрощення доступу до сервісів.

Сайти для бронювання помешкань, включаючи Booking.com та Airbnb, стають улюбленими серед місцевих мешканців, що створює жваву конкуренцію для традиційних готелів. Вони пропонують унікальні варіанти проживання, що здатні залишити незабутні враження у клієнтів та створити для них особливі моменти.

Зростання використання маркетингу та соціальних медіа відзначається в готельній галузі, де особлива увага приділяється використанню всіх доступних каналів просування та оцінці ефективності рекламних стратегій. Це дозволяє готелям залучати більше клієнтів та підвищувати свою видимість на ринку.

Окрім того, готелі постійно розширюють свої кулінарні пропозиції, включаючи можливість проведення обіду на відкритому повітрі та замовлення страв у будь-якій частині готелю. Це робить перебування гостей більш різноманітним та комфортним, задовольняючи їхні бажання та потреби.

Репутація персоналу має вирішальне значення для індустрії гостинності, тому важливо активно наймати кваліфікований персонал з глибоким розумінням індустрії гостинності. Фахівці, які закінчили кваліфіковані школи гостинності, вважаються цінними працівниками завдяки своєму професіоналізму, ефективному спілкуванню з клієнтами, тактовності, комунікабельності, працьовитості та амбіціям. Тому одним із ключових завдань керівництва вищого рівня є заохочення працівників до постійного вдосконалення своїх навичок і знань.

Вивчення нових ринків має важливе значення для готельних мереж, які повинні переглянути свою сегментацію і звернути увагу на останні світові тенденції, особливо у формуванні туристичного попиту в іноземних країнах. Таким чином, готелі можуть отримати унікальну конкурентну перевагу та підвищити свою привабливість для іноземних туристів.

Інновації є важливим аспектом української індустрії гостинності. Готелям і ресторанам необхідно впроваджувати інноваційні підходи відповідно до світових стандартів розвитку галузі, щоб забезпечити конкурентну перевагу та підвищити цінність своїх послуг.

ЛІТЕРАТУРА

1. Черненко Н. І. Штучний інтелект в управлінні персоналом. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, № 12 (23 травня 2022): 76–83. URL: <http://dx.doi.org/10.32851/2708-0366/2022.12.11>.
2. Кругляк Г. О. Дослідження ролі інноваційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства. *Economic and food security of Ukraine*, № 3-4 (6 березня 2019): 58–64. URL: <http://dx.doi.org/10.15673/efs.v6i3-4.1287>.

УДК [330.341.1:502.15]:640.43

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКО-ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Миколенко І. І., студентка III курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Проблемі харчування завжди приділялась особлива увага. У кожній спільноті людей – етнічній, культурній, релігійній – існували свої уявлення щодо необхідного харчування, які були частиною існуючих на той час переконань. У пошуках здорового харчування на сьогодні більшість населення не задовольняється тільки офіційним або традиційним поглядом, а постійно шукає свої шляхи. Це призвело до появи великої кількості альтернативних систем харчування та дієт, які приваблюють своїми назвами.

В більшості країн світу до традиційного харчування належать: збалансоване харчування, згідно з теорією якого хімічна структура та енергетична цінність їжі повинні відповідати набору й активності ферментних систем, що сприяють асиміляції їжі, задовольняють потребу організму людини в певних речовинах та енергії. Розробка школою Покровського даної теорії призвела до формування в нутриціології нових наукових напрямків: біохімії харчування, фармакології та токсикології їжі. Це дало змогу перейти від загальних клініко-фізіологічних закономірностей травлення до вивчення клітинних і субклітинних механізмів асиміляції їжі.

Еко-інновації – це новаторські рішення та технології, спрямовані на зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та підтримку сталого розвитку. Ці інновації у закладах харчування включають в себе використання біорозкладних упаковок, зменшення відходів, впровадження програм з утилізації органічних відходів та підтримку місцевих постачальників для зменшення вуглецевого сліду.

Еко-інновації в галузі харчування сприяють зменшенню впливу на навколишнє середовище через використання енергоефективних технологій. Заклади харчування можуть інтегрувати власні ферми та сади для забезпечення свіжих та органічних продуктів, знижуючи відстань та кількість упаковки.

Системи утилізації відходів та їх переробка у закладах харчування сприяють зменшенню кількості сміття та підтримці принципів сталого розвитку. Використання інноваційних упаковочних матеріалів, таких як біорозкладаючі полімери, може допомогти зменшити екологічний слід закладів харчування. Заклади харчування можуть впроваджувати системи енергоефективного обладнання, наприклад, сонячні панелі та екологічно чисті джерела енергії. Залучення спільноти та споживачів до програм відновлення та переробки може стимулювати усвідомлене споживання у закладах харчування. Використання технологій для відстеження походження продуктів може забезпечити прозорість у ланцюгу постачання та підтримувати принципи екологічної стійкості.

До 2050 року, у зв'язку з дефіцитом продовольства, м'ясо може стати на вагу золота. Першими статус дефіцитних отримає яловичина та свинина. Взимку минулого року Beyond Meat офіційно вийшов на ринок України. Продукцію цього виробника, а саме бургерні котлети та ковбаски можна знайти в «Еко-Лавці» (Київ, Львів). Рослинне м'ясо виготовляється з горохового білка, води і масла. Продукт є веганським, але за смаком, запахом і консистенцією майже не відрізняється від м'яса. Головною метою стартапу Beyond Meat – створення продуктів з мінімальними витратами для людей, тварин і навколишнього середовища. Виробництво рослинного м'яса дозволить підвищити санітарні властивості продукту, у ньому не буде шкідливих домішок, антибіотиків та гормонів, які дають тваринам. Тому деякі захворювання, такі як свинячий грип, зараження сальмонелою та сказом можна буде контролювати.

Інноваційна їжа на світовому ринку розвивається дуже швидко. Франція пропонує «страви в плящі». Продукти без глютену, лактози і без ГМО, які включають білок, клітковину та жири, щоб забезпечити кожну порцію такими ж поживними речовинами, як повноцінна їжа. Професор з Національного університету Сінгапуру говорить, що білий хліб дуже швидко перетравлюється, викликає ріст цукру в крові, пов'язаний з ожирінням і діабетом.

Він запропонував новий фіолетовий хліб з використанням антоціаніну, витягнутого з чорного рису. Ця речовина надає природний виноградний пігмент, який також є у лохини й солодкій картоплі. Дослідження показали, що він може допомогти запобігти серцево-судинним, неврологічним захворюванням та раку, а також відігравати роль у боротьбі з ожирінням та діабетом, оскільки він може гальмувати травні ферменти та знижувати рівень глюкози.

Протеїн із комах – майбутнє сільського господарства. Два мільярди людей вже харчуються комахами. Вони є екологічно чистим та невичерпним джерелом білку – 70% протеїну. Звична нам яловичина лише на 29%, а курятина – 31%. Одна з останніх розробок вчених – борошно з цвіркунів. Медики запевняють, що воно корисніше, ніж з рослин. А найвідоміші кухарі використовують його для випікання хлібу.

Отже, впровадження еко-інновацій у діяльність закладів харчування сприяє зменшенню екологічного впливу та покращенню сталості галузі. Зокрема, використання енергоефективних технологій, утилізація відходів та впровадження екологічно чистих упаковок стають ключовими етапами забезпечення екологічної стійкості закладів харчування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 145 с.
2. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. УДПУ ім. П.Тичини, 2021. 53 с.
4. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759> (дата звернення 10.11.23).
5. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm (дата звернення 10.11.2023) .
6. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Київ: НУХТ, 2021. 269 с.
7. Інновації які змінюють ресторанний бізнес. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm (дата звернення 10.11.2023).

УДК 641-049.5:613.2

АЛЕРГЕНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ: НЕБЕЗПЕЧНИЙ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Бишовець Л. Г., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Гнатенко А. О., студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Артюшенко А. О., студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

Алерген – це антиген зовнішнього середовища, що ініціює реакцію гіперчутливості негайного типу. Реакція гіперчутливості негайного типу (алергічна реакція негайного типу) є субстратом алергії, як захворювання [1].

Харчова алергія – це реакція імунної системи організму на харчові продукти. У всьому світі понад 250 мільйонів людей страждають на харчову алергію, зокрема в Європі – 17 мільйонів. За підрахунками, більше трьох відсотків дорослих та до шести відсотків дітей мають харчову алергію [2].

Коли у людини є харчова алергія, то імунна система помилково розпізнає певні продукти чи речовини в продуктах як щось небезпечне. Відповідно, клітини виділяють антитіла, відомі як імуноглобуліни Е, для того щоб знешкоджувати алергени, які спричинили реакцію.

Але харчову алергію не слід плутати з харчовою непереносимістю, бо в їхній основі лежать різні механізми. Епідеміологічні дослідження показали, що майже 80 % людей, яких запитували, чи є в них харчова алергія, відповідали ствердно, проте в них не було опосередкованої харчової алергії. Центр громадського здоров'я МОЗ України повідомляє, що загалом у світі на харчову алергію страждає 1–3 % дорослих та 4–6 % дітей. Завдяки дослідженням відомо, що 160 харчових продуктів можуть викликати алергічні реакції. Та найчастіше викликають алергію такі продукти: злакові вироби, що містять глютен; молюски та ракоподібні; яйця; риба; арахіс; соя; молочні продукти; горіхи [3].

Розрізняють три рівні небезпечного впливу харчових продуктів на організм людини:

- непереносимість будь-якого продукту або його інгредієнта;
- токсична дія;
- безпосередньо алергічна реакція імунної системи.

Поширені симптоми харчової алергії:

- шлунково-кишкові симптоми (діарея);
- шкірні зміни (екзема, кропив'янка);
- респіраторні розлади (кашель, риніт, астма);
- серцецецево-судинні порушення (задишка);
- анафілактичний шок (найважчий випадок алергії) [4].

Целиакія – це генетичне і рідкісне аутоімунне захворювання, при якому організм не переносить глютен. Найчастіше воно проявляється в дітей у ранньому віці. Коли продукти, які містять глютен, потрапляють в організм, проти них утворюються антитіла, які призводять до запального процесу, тим самим руйнуючи ворсинки слизової оболонки тонкого кишківника. Це захворювання зустрічається досить рідко – приблизно у 1% людей. Проте, 10% населення з діабетом 1 типу мають целиацію [5].

Одна з найпоширеніших алергій у світі – алергія на курячі яйця. На неї страждає близько 2% дітей. На щастя, 70% з них до 16 років «переростають» цей стан і можуть споживати цей продукт без наслідків. Алергічна реакція розвивається при споживанні білків яєчного білка (частіше) або жовтка і варіюється від легкої висипки до анафілаксії [6].

Найчастіше викликають алергію такі групи морепродуктів:

- кісткові риби (лосось, тріска, скумбрія, сардини, оселедець, анчоуси, тунець, форель, пікша, вугри);
- ракоподібні (креветки, омари, краби, раки, лобстери);
- молюски (устриці, мідії, восьминоги, кальмари).

Більшість алергенів у морепродуктах об'єднує стійкість до обробки та високих температур. Більше того, тропоміозин при кипінні може змінювати свою структуру і набувати нових алергенних властивостей. Через це екстракт варених креветок в деяких випадках здатен викликати більшу реакцію, ніж сирий. Але екстракт креветок, який оброблений ультразвуком високої інтенсивності протягом 3 годин, продемонстрував меншу алергенність у порівнянні з вареною стравою. Креветки також несуть алергічний ризик і в плані професійного поводження з ними: робітники відповідних фабрик ризикують отримати астму [7].

Червоні фрукти та овочі у своєму складі містять каротиноїд (червоний пігмент) лікопен. Цей пігмент рідко викликає алергію. Слід звернути увагу, що такі продукти, як полуниця і вишня не містять лікопену. Найбільше його в помідорах, грейпфрутах та кавунах. Найчастішими типовими проявами алергії на фрукти та овочі є кропивниця, набряк губ, язика, горла, рідше може спостерігатися блювання або діарея [8].

Алергія на шоколад зустрічається найчастіше у дітей. Алергія на нього може бути пов'язана з підвищеною чутливістю до одного або декількох інгредієнтів, які використовують при його приготуванні. Такими інгредієнтами є молоко, какао, соя, горіхи (особливо арахіс), фрукти, а особливо на ароматизатори, барвники, стабілізатори та консерванти. Алергія може виникнути на будь-який з цих компонентів, проте найпоширенішим алергеном в складі шоколаду вважається хітин – високоалергенна речовина, з якої складається панцир тарганів і ракоподібних. Присутність цієї речовини в шоколаді є наслідком того, що какао-боби – улюблені ласощі для тарганів, які пробираються в мішки із зібраними плодами. Шкірні висипання, свербіж, atopічний дерматит, задишка, утруднення дихання, бронхіальна астма – симптоми алергії на шоколад. Можливі й найбільш важкі прояви алергії – набряк Квінке та анафілактичний шок [9].

Лактазна недостатність або непереносимість лактози (гіполактазія) – нездатність організму засвоювати лактозу, основний цукор молока, через відсутність в організмі фермента дактази. Симптоми схожі з симптомами багатьох хвороб травної системи: діарея, здуття живота, бурчання в животі, відходження газів, болі, спазми, кольки в ділянці живота, відрижка [10].

Симптоми алергії на арахіс зазвичай з'являються через декілька хвилин або годин після вживання горіху або продуктів, що його містять. Більшість алергічних реакцій легкі, але можуть бути помірними або важкими [11].

Підприємства харчової промисловості відповідають перед споживачем за безпеку продукції, що виготовляють. У процесі розробки та впровадження

системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок (НАССР) підприємство виявляє і описати всі фактори ризику, які можуть вплинути на здоров'я та безпеку споживача. Існує всього три групи ризиків: біологічні, хімічні і фізичні. В інструкції по роботі з алергенами необхідно вказати перелік харчових добавок, дозволених для застосування при виробництві харчових продуктів.

Однак, для повноцінного управління ризиками однієї інструкції недостатньо. Якщо в складі продукції немає джерела алергену, але, наприклад, процес виробництва здійснюється на одному і тому ж технологічному обладнанні, де не виключається забруднення частинками алергену, необхідно вказувати про це на маркуванні. Без усього цього неможливо гарантувати безпеку продукції для споживачів, адже число людей, які страждають на харчову алергію, за останні роки тільки збільшується [12].

Отже, харчові алергії можуть бути викликані будь-якими продуктами харчування чи речовинами, що містяться в харчових продуктах, або утвореними при їх кулінарній обробці або тривалому зберіганні. Виробники інформують споживачів про склад продуктів, маркуючи свій товар. Про алергію на певний продукт чи його складові кожна людина повинна знати сама.

ЛІТЕРАТУРА

1. Алерген. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D1> (дата звернення: 25.01.2024).
2. Харчова алергія. URL: <https://delta-med.com.ua/shho-take-harchova-alergiya/> (дата звернення: 25.01.2024).
3. Продукти, які викликають алергію. URL: <https://suspilne.media/124933-centr-gromadskogo-zdorova/> (дата звернення: 25.01.2024).
4. Вплив на організм. URL: <https://golubivka.lbd-osv.gov.ua/news/21-16-47-07-09-2021/> (дата звернення: 25.01.2024).
5. Целиакія. URL: <https://esculab.com/tseliakiya> (дата звернення: 25.01.2024)
6. Алергія на яйця. URL: <https://allergiy.net/ua/articles/alergiya-na-kuryachi-yaytsya-simptomi-diagnostika-likuvannya/> (дата звернення: 25.01.2024)
7. Алергія на морепродукти. URL: <https://alergia.com.ua/moreprodukty> (дата звернення: 25.01.2024)
8. Алергія на червоні фрукти. URL: <https://vorwartspharma.com/articles/tpost/rx4tf7yuj1-alergya-na-chervon-produkti-pravda-chi-m> (дата звернення: 25.01.2024)
9. Алергія на шоколад. URL: <https://dila.ua/labdir/12188.html> (дата звернення: 25.01.2024)
10. Непереносимість лактози. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BA%D1> (дата звернення: 25.01.2024).
11. Арахіс. URL: https://tsn.ua/blogi/themes/health_sport/alergiya-na-arahis (дата звернення: 25.01.2024)
12. Системи НАССР. URL: <https://sfero.org.ua/nassr/alergeny-chetverta-grupa-ryzyku-> (дата звернення: 25.01.2024).

ІННОВАЦІЙНА КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ: АСОРТИМЕНТ, ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

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

Їжа має великий вплив на здоров'я кожної людини. Завдання сучасних закладів ресторанного господарства – виготовити смачну та якісну продукцію з дотриманням усіх санітарних норм. Впровадження інновацій є необхідною умовою конкурентоспроможності підприємств харчування.

Інноваційна кулінарна продукція є результатом поєднання новітніх технологій виробництва на сучасному обладнанні, нетрадиційних інгредієнтів, оригінальних методів приготування та подавання. Вона відповідає зростаючому попиту споживачів на здорову екологічну їжу, водночас пропонуючи нові смакові відчуття та гастрономічні враження [1].

Застосування новітніх наукових досягнень та технологій для створення продуктів підвищеної поживної цінності, з подовженим терміном зберігання без використання шкідливих консервантів є важливою особливістю інноваційної кулінарної продукції.

Молекулярна гастрономія. Перший ресторан з молекулярною кухнею відкрився майже відразу після семінару «Молекулярна і фізична гастрономія», проведеного 1988 року в італійському місті Ерік «батьками-засновниками» молекулярної кухні Ніколасом Курті і Ерве Тисом. Сутність молекулярної кулінарії полягає в тому, що в процесі приготування використовуються новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає можливість отримати страви незвичної консистенції та оригінальних смакових якостей. Головні прийоми цієї кухні: обробка продуктів рідким азотом, використання сухого льоду, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, карбонізація або збагачення вуглекислотою, вакуумна дистиляція, ароматидистиляція. Завдяки цій технології можна суттєво розширити смакові якості продукту.

Су від (з фр. *sous-vide* «під вакуумом») – технологія, у якій продукт готується при постійній температурі у вакуумному пакеті, зануреному у воду. Технологія полягає у приготуванні продукту за температури, якої необхідно досягти всередині в кінці приготування. Це специфічний спосіб готування в водяній бані. Переваги су-від технології:

- контрольована температура, яка робить неможливим «переготування» продукту;
- можливість готувати одразу декілька окремих порцій;
- можливість тривалого зберігання продукту після приготування у тому ж пакеті, в якому він готувався;
- не потребує слідкування за процесом під час приготування [2].

Сookvac – це унікальний гастрономічний винахід іспанських кухарів. Сookvac – це компактний прилад для просочення і приготування їжі у вакуумі. Страви готуються за низького тиску і відсутності кисню, що значно знижує температуру теплової обробки, зберігаючи текстуру, колір і поживні речовини продукту. Крім того, Сookvac створює ефект губки, оскільки, коли тиск в каструлі відновлюється, продукт вбирає всю рідину навколо нього, дозволяючи досягати нескінченної кількості поєднань інгредієнтів і смаків [3].

Приготування страв методом сусоок. Технологія зберігання і заморожування кулінарних виробів в рідкому азоті застосовується для виготовлення широкого асортименту морозива, кондитерських виробів, та десертів. Збереження текстури продукту внаслідок швидкого заморожування є основною метою застосування даної технології. Використовують для цього посудину Дьюара.

Широкого використання набула технологія пакоджетинг, яка отримала свою назву від гомогенізатора фірми РасоJet. Особливість даного процесу гомогенізації полягає в тому, що продукти, з яких приготовлена маса-пюре, мають температуру до мінус 20–22 °С. Подрібнення заморожених продуктів в найдрібнішу фракцію ножем, що обертається зі швидкістю 2000 оборотів за хвилину і обробляє продукт шар за шаром зверху вниз, та їх гомогенізація досягається додаванням агентів, які надають сполучний адгезивний ефект. Результат – прекрасний мус з максимально збереженим природним смаком, відмінною консистенцією та ідеальною температурою подавання [4].

Технологія Thermitix – це подрібнення і змішування компонентів страви при постійному нагріванні. У чаші міксера продукт зважується автоматично, тому продукти відповідно до рецептури можна додавати прямо в чашу. Це дуже зручно при приготуванні концентратів кремів-супів, багатокомпонентних соусів, мусів. Апарат може здійснювати наступні операції: варити; емульгувати; гомогенізувати; пасерувати; бланшувати; подрібнювати; карамелізувати; розтоплювати, охолоджувати [5].

Виробництво інноваційної кулінарної продукції має широкі перспективи розвитку завдяки технологічному прогресу, зростаючому світовому попиту та змінам у вподобаннях споживачів. Подальший розвиток у сфері біотехнологій, генної інженерії, 3D-друку їжі та автоматизації виробництва обіцяє створення продуктів нового покоління. Нові інгредієнти у стравах зможуть задовольнити найвимогливіші смаки та дієтичні потреби населення. Важливо також виробляти продукцію з мінімальним впливом на навколишнє середовище.

Інноваційна кулінарна продукція пропонує споживачам не лише нові смакові відчуття, а й здорове збалансоване харчування та підтримку оптимального фізичного стану.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архипов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с.
2. Су-Від технологія, Sous vide обладнання. URL: <https://food-equip.com.ua/ua/shop/category/teplovoe-oborudovanie/oborudovanie-dlia-sous-vide> (дата звернення: 21.03.2024).
3. Cookvac – інновації приготування у вакуумі. URL: <https://lydmula.blogspot.com/2017/03/2.html> (дата звернення: 20.03.2024).
4. Все про технологію пристрою PacoJet (Пакоджет). URL: <https://ekvi.net/ua/vse-o-tekhnologii-ustroystva-pacojet-pakodzhet/> (дата звернення: 20.03.2024).
5. Більше ніж 20 функцій в одному приладі. URL: <https://www.thermomixclub.kiev.ua/> (дата звернення: 20.03.2024).

УДК 7.012:640.43

СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ОФОРМЛЕННЯ ЕКСТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Бишовець Л. Г., *старший викладач*

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Сівак М. В., *студент I курсу спеціальності «Харчові технології»*

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

Ресторанна індустрія – одна з найбільш динамічних галузей національної економіки і є високоприбутковим видом економічної діяльності. Високі прибутки потребують і значних капіталовкладень як у будівництво, так і у матеріально-технічну базу підприємства.

Перше знайомство із закладом ресторанного господарства починається з його зовнішнього вигляду – екстер'єру.

Створення унікальної і привабливої в очах цільового клієнта концепції закладу потребує великої інтелектуальної роботи. А починається все з архітектурного рішення будівлі, вивіски, вітрини, оформлення території біля входу – основних елементів екстер'єру, які і виражають концепцію закладу. Важливо пам'ятати, що зовнішній вигляд ресторану відіграє важливу роль для відвідувачів.

Розробкою та оформленням екстер'єру займаються професіонали-дизайнери. Проте, зацікавленість та активна участь у цьому процесі власників закладу є стимулом для якомога більше креативних рішень.

Сучасні концепції оформлення екстер'єрів ресторанів визначаються не лише естетичністю, але й стратегічними та функціональними аспектами. Ресторани стають не лише місцем для прийому їжі, але і арт-простором, який вражає гостей не лише смаком страв, але й атмосферою та дизайном. Сучасні екстер'єри наголошують на індивідуальності та унікальності кожного закладу, використовуючи елементи дизайну, які віддзеркалюють концепцію ресторану та вражають відвідувачів.

Ресторан Faro Del Porto в м. Черкаси має морську тематику. Його будівля схожа на маяк, що розміщений на березі р. Дніпро. Заклад розташований так, щоб гості могли насолоджуватися видом на річку, де часто літають чайки.

Lviv Croissants, Осокорки в м. Київ привертає увагу яскравим антуражем, незвичайним оформленням фасаду та прилеглої території. Саме використання ілюмінації ресторану створює святковий настрій у гостей ще на підході до закладу. Взагалі, мережа ресторанів Lviv Croissants створює святкову атмосферу за допомогою яскравих вогників світлодіодних гірлянд теплого кольору з флеш мерехтінням.

Екстер'єр ресторану Al Mahara відзначається вражаючою архітектурою і вишуканим дизайном. Будівля готелю Burj Al Arab сама по собі виглядає як величезна вітрина, що сприймає світло та відображається у водах Перської затоки. Ресторан розташований так, щоб гості могли насолоджуватися видом на океан та акваріум, який охоплює основний об'єм ресторану.

Цікава архітектурна конструкція ресторану Redwoods Treehouse. Спорудження має круглу форму і здається вбудованим у високі дерева лісу. Ресторан виглядає як сучасна стильна будівля, обтягнута дерев'яними панелями чи дошками. Загальна ідея полягає в тому, щоб створити атмосферу злиття з природою.

Екстер'єр ресторану Snow Castle Restaurant є унікальним і вражаючим, оскільки він виконаний з льодових та сніжних блоків. Льодовий замок має характерні оздоблення, які включають в себе вирізані льодові скульптури, та освітлення, що надає йому вражаючого вигляду вночі.

Fangweng Restaurant (також відомий як Fangweng Hanging Restaurant) розташований у графстві Ічан, провінція Хунань, Китай. Унікальність архітектури полягає в тому, що він вбудований в скелі та висить над проваллями, створюючи вражаючий видовищний ефект. Екстер'єр Fangweng Restaurant включає в себе великі вікна та тераси, з яких відкриваються захоплюючі краєвиди на гори та річку. Дерев'яні конструкції та традиційні архітектурні елементами відображають культурну спадщину регіону.

Treepod Dining – ресторан, який розташований на острові Ко Куд у Таїланді. Екстер'єр Treepod Dining включає в себе спеціально створені конструкції у вигляді «подів» або капсул, які підвішені між високими деревами. Ці капсули виготовлені з натуральних матеріалів, таких як дерево та бамбук, що відповідає екзотичному оточенню острова. Гості можуть насолоджуватися їжею та напоями, сидячи у цих підвішених капсулах, насолоджуючись чудовим природним ландшафтом.

Piz Gloria – це ресторан, який розташований на горі Шільтхорн у Швейцарії. Екстер'єр Piz Gloria включає в себе гірський архітектурний стиль, характерний для регіону. Будівля має великі вікна, що відкривають захоплюючі панорами Альп та сусідніх гірських вершин. Дизайнери використали натуральні матеріали, такі як дерево та камінь, щоб інтегруватися з природним оточенням.

Екстер'єр Ali Barbour's Cave Restaurant знаходиться в природних кам'яних печерах. Печери створюють атмосферу таємничості, а також надають неповторний зовнішній вигляд закладу.

Ithaa Undersea Restaurant – це унікальний ресторан, розташований на Мальдівах. Однією з головних особливостей цього ресторану є те, що він знаходиться під водою, забезпечуючи неймовірні підводні види для гостей. Екстер'єр Ithaa Undersea Restaurant включає в себе бокові та верхні скляні стіни, які надають вражаючий вид на підводний світ коралових рифів та рибного багатства океану. Ресторан має сферичну форму та розташований на дні океану, що робить його вигляд унікальним і вражаючим.

Загалом, ефективне оформлення екстер'єру ресторану в сучасних умовах вимагає комплексного підходу, врахування тенденцій ринку та унікальних особливостей кожного закладу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бастіон. URL: <https://bastion-sv.com/ua/> (дата звернення: 31.01.2024).
2. КНУТД. URL: <https://er.knutd.edu.ua/bitstream> (дата звернення: 31.01.2024).
3. НАУ. URL: <https://er.nau.edu.ua/> (дата звернення: 30.01.2024)
4. РАУ. URL: <https://rau.ua/novyni/top-10-estoraniv-svitu-2022/> (дата звернення: 30.01.2024).
5. FGRITP. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/top-7-najoriginalnishikh-restoraniv-svitu.html> (дата звернення: 29.01.2024).

УДК 641-021.4-047.64:640.43

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Ресторанний бізнес – це динамічна галузь економіки. Основною послугою, яку надають заклади ресторанного господарства, є послуга харчування. Підприємства ресторанного господарства випускають

широкий асортимент кулінарної продукції для забезпечення населення харчуванням. Тенденція останніх років – це здорове харчування, збалансоване за кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та ін.

Відвідувачі закладів ресторанного господарства бажають отримати готову кулінарну продукцію високої якості, що відповідає їх вподобанням. Поняття якості продукції включає сукупність споживчих властивостей, які здатні задовольнити вимоги споживача [1].

Якість продукції ресторанного господарства формується ще на стадії розробки певного виду продукції й закладається в нормативно-технічну документацію, де чітко сформульовані вимоги до якості продукції: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні.

Забезпечення виробництва сировиною високої якості є основою виготовлення високоякісної продукції ресторанного господарства.

На якість готової продукції впливає дотримання рецептури та технології виробництва відповідно до технологічних карт.

Якість продукції багато в чому залежить і від оснащеності підприємства новітнім обладнанням, кваліфікації, досвіду і майстерності працівників, впровадження прогресивних технологій, підтримки на високому рівні санітарно-гігієнічного стану і культури виробництва [5].

Якість продукції підтримується також на стадії зберігання, транспортування й реалізації.

Проте, необхідно зауважити, що для стимулювання випуску продукції високої якості необхідно здійснювати ефективний контроль якості на всіх стадіях її виробництва. Тому організація такого контролю є важливим завданням будь-якого закладу ресторанного господарства.

Використання діючої в Україні нормативно-технічної документації (ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ, ІСО, ТУ й ТІ, збірники рецептур) забезпечує єдиний підхід до оцінки якості продукції і спрощує контроль [1].

Підприємства ресторанного господарства організують контроль якості продукції на всіх етапах її виробництва. Кількість та спрямованість підрозділів перевірки якості визначається типом ресторанного господарства. Схему організації контролю якості продукції ресторанного господарства представлено у таблиці 1.

Як видно з таблиці, заклади ресторанного господарства здійснюють вхідний, операційний та вихідний контроль якості продукції, яку виготовляють [4].

Випуск якісної та безпечної продукції ресторанного господарства можливий за умови запровадження у закладах ресторанного господарства системи НАССР – система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок [5].

Заклади ресторанного господарства використовують два основних методи контролю якості продукції: органолептичний і лабораторний [2].

Органолептичний метод контролю здійснюється завдяки органів відчуття. Перевіряють страви за зовнішнім виглядом (у т. ч. за кольором),

запахом, консистенцією, смаком. Встановлюють їх відповідність вимогам технологічної документації. Слід пам'ятати про можливість спотворення сприйняття страви від зовнішніх чинників, таких як температура повітря, запах, освітлення та ін.

Таблиця 1. Особливості організації контролю якості продукції ресторанного господарства

Види контролю	Критичні точки	Методи контролю	Контролюючі особи (органи)
Вхідний	Документальна відповідність, якість сировини та н/ф, безпечність зберігання	Перевірка документації, дати придатності, кількості (зважуванням) та якості (органолептичним методом) сировини та н/ф, стану складського обладнання	Працівники складу, зав. виробництвом, інженер-технолог
Операційний	Дотримання рецептури, теплових режимів, технології приготування, санітарних норм, подавання, зберігання напівфабрикатів та готової продукції; стан технологічного обладнання	Наявність технологічних карт, дотриманням норм вкладення та технології (спостереження), санітарії (спостереження, взяття змивів), ревізія стану обладнання	Кухар-бригадир, зав. виробництвом, працівники лабораторій, головний інженер
Вихідний	Якість та безпека готової продукції	Бракераж (органолептичним методом), дегустація, лабораторний (відбирання готової продукції для аналізу)	Бракеражна комісія, працівники лабораторій держпродспоживслужби, потенційні споживачі

За допомогою лабораторного методу визначають фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості, контролюють дотримання норм вкладення сировини й технології виробництва продукції. Цей контроль здійснюється спеціалізованими лабораторіями.

Деякі заклади ресторанного господарства проводять опитування (анкетування) для оцінки якості своєї продукції безпосередньо споживачами.

Державний санітарний нагляд здійснює:

- перевірку застосуванням харчових добавок;
- впровадженням новітніх технологій;
- попереджувальні роботи по запобіганню харчових отруєнь і захворювань;
- розслідування випадків харчових отруєнь;

– контроль відповідності обладнання, посуду, інвентарю діючим санітарно-гігієнічним нормам і правилам [3].

Отже, контроль якості продукції у закладах ресторанного господарства посідає центральне місце у розв'язанні проблеми підвищення конкурентоспроможності закладу, повинен охоплювати всі стадії технологічного циклу виробництва продукції та здійснюватися у визначених критичних точках з використанням існуючих методів контролю.

ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 9027:2020 – Системи управління якістю. URL: https://www.google.com.ua/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_9027_2020_sistemi_upravlinnya_yakistyu._nastanovi_schodo.pdf&ved=2ahUKEwjYyZuNy8OEAxXwefEDHX5hBwYQFnoECA8QAQ&usg=AOvVaw3zzXBvH0gFNE9F51shQi (дата звернення 20.02.2024).
2. Якість та методи її оцінювання. URL: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.econ.vernadskyjournals.in.ua/journals/2017/28_67_1/9.pdf&ved=2ahUKEwiA0qeXxsOEAxXGR_EDHS8rAb4QFnoECA4QBg&usg=AOvVaw0w0oB3A6AJenFc0meanCWQ (дата звернення: 19.02.2024).
3. Держпродспоживслужба на варті безпечності харчових продуктів. URL: <https://dpss.gov.ua/news/derzhprodspozhyvsluzhba-na-varti-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv> (дата звернення: 20.02.2024).
4. Контроль якості страв в закладах ресторанного гURL: https://www.google.com.ua/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=http://www.rusnauka.com/4_SND_2014/Agricole/4_157561.doc.htm&ved=2ahUKEwjg0d2fycOEAxUMcvEDHe-RA-wQFnoECBAQAQ&usg=AOvVaw1q2JSyMWMkh5CR90hluVA8 (дата звернення: 20.02.2024).
5. Організація контролю якості продукції – Конспект Лекцій. URL: https://www.google.com.ua/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html&ved=2ahUKEwjzttSDzMOEAxWOVfEDHS2OBkwQFnOECBEQAQ&usg=AOvVaw1_bKW4OtvQMXafZYp1svPQ (дата звернення 20.02.2024).

УДК 640.4:004

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВІРТУАЛЬНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Куракін О. Б., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Бороненко М. О., студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Віртуальна реальність (VR) – нове слово в індустрії гостинності, що відкриває широкі можливості для залучення клієнтів та покращення їхнього досвіду. Використання VR у готельно-ресторанному секторі дозволяє клієнтам зазирнути у віртуальні тури по готелях, ресторанах та спа-центрах

ще до прийому рішення про бронювання, забезпечуючи їм більшу впевненість у своєму виборі.

VR також надає можливість готелям та ресторанам демонструвати свої послуги в нестандартних форматах, створюючи інтерактивні віртуальні екскурсії, віртуальні меню та інші цифрові інструменти, що збільшують зацікавленість клієнтів.

Також віртуальна реальність може бути використана для підвищення рівня навчання персоналу, створення симуляційних тренувань та інтерактивних ігор, що допомагають у підвищенні якості обслуговування та розвитку командної співпраці.

Однією з ключових переваг використання VR в готельно-ресторанному бізнесі є можливість зменшення витрат на маркетингові кампанії та збільшення конверсії, оскільки віртуальні тури та інтерактивні презентації можуть ефективно привертати увагу цільової аудиторії. VR може стати інструментом для залучення нових клієнтів та створення брендової ідентичності готелю або ресторану за допомогою створення унікальних віртуальних світів, які відображають особливості та цінності закладу.

Ще однією з ключових перспектив використання VR в готельно-ресторанному бізнесі є можливість створення унікальних інтерактивних експериментальних зон, де клієнти можуть відчувати атмосферу закладу та навіть випробувати деякі послуги перед їхнім фактичним замовленням.

Завдяки використанню VR можливо підвищити рівень персоналізації обслуговування, створюючи індивідуальні віртуальні тури та пропозиції, що відповідають унікальним потребам кожного клієнта. Важливим елементом впровадження VR в готельно-ресторанному бізнесі є забезпечення безпеки та конфіденційності даних клієнтів, а також забезпечення відповідності з законодавством щодо захисту персональних даних.

Однією з головних переваг VR є можливість створення емоційно насичених вражень для клієнтів, що сприяє підвищенню їхньої лояльності та відображається на показниках задоволення та повторних відвідувань. Використання VR може також знизити вплив негативних факторів, таких як сезонність або географічне розташування, на бізнес готелю або ресторану, дозволяючи привертати клієнтів у будь-який час із будь-якої точки світу.

Для успішного впровадження VR в готельно-ресторанний бізнес необхідно провести аналіз ринку та конкурентного середовища, визначити цілі та стратегію використання технології, а також розробити план маркетингу та комунікацій для просування нововведень серед цільової аудиторії.

Проте, незважаючи на переваги, використання технології VR вимагає великих вкладень у розробку контенту, технічну інфраструктуру та навчання персоналу, що потребує ретельного планування та управління ресурсами.

Отже, слід відзначити, що з урахуванням швидких темпів розвитку технологій, готельно-ресторанний бізнес повинен постійно вдосконалювати свій підхід до використання VR, залучати інноваційні рішення та реагувати на зміни в потребах та вимогах клієнтів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про захист персональних даних» – від 01.06.2010 № 2297-VI.
2. Закон України «Про авторське право та суміжні права» – від 23.12.1993 № 3792-XII.
3. Використання новітніх технологій віртуальної та доповненої реальності у сфері туризму. URL: <http://surl.li/sspuc>
4. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.. URL: <http://surl.li/sspsy>
5. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. URL: <http://surl.li/sspsm>

УДК338.488.2:640.43]:004

РОЛЬ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В УДОСКОНАЛЕННІ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНІ

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

Впровадження інформаційних технологій є невід’ємною складовою розвитку будь-якого підприємства на сучасному етапі розвитку економіки. Зокрема ця тенденція не оминає і ресторанне господарство. Нова ідея для використання інформаційних технологій в удосконаленні процесу обслуговування в ресторані – це створення ігрового середовища для клієнтів, яке інтегрується з рестораном і сприяє якіснішому та цікавішому досвіду відвідування закладу. Нижче розглянемо шляхи впровадження інформаційних технологій під час обслуговування гостей.

Ігрове меню та замовлення. Замість звичайного меню ресторан може запропонувати клієнтам ігрове меню, яке включає в себе не лише описи страв і ціни, але й інтерактивні елементи. Наприклад, клієнти можуть переглядати страви, перетягуючи їх на віртуальний стіл у своєму смартфоні, або розв’язувати головоломки, щоб отримати доступ до спеціальних пропозицій.

Ігрові елементи в приміщенні ресторану. Ресторан може бути обладнаний різноманітними ігровими елементами, які розміщені в приміщенні. Наприклад, стійки для замовлень можуть бути обладнані інтерактивними екранами, де клієнти можуть грати в міні-ігри під час очікування замовлення. Такі ігрові елементи допоможуть скоротити час очікування та зробити його більш приємним.

Бонусні точки та винагороди. Ресторан може впровадити систему бонусних балів або винагород для клієнтів, які беруть участь у ігрових акціях. Наприклад, за кожен гру або завершення завдання клієнти можуть

отримувати бонусні бали, які можна обміняти на знижки або безкоштовні страви у майбутньому.

Інтерактивні розваги під час прийому страв. Під час очікування приходу страви клієнти можуть користуватися інтерактивними столами або екранами, щоб розважити себе. Це може включати в себе ігри, мультимедійні розваги або навіть можливість спілкуватися з іншими клієнтами через спеціальний чат.

Можливість співпраці з ігровими розробниками. Ресторан може встановити партнерство з ігровими розробниками для створення унікальних ігрових додатків або платформ, спеціально призначених для використання в ресторані. Це може стати додатковим рекламним каналом для ресторану та забезпечити більше цікавинки для клієнтів.

Отже, можна зробити висновки, що інтеграція ігрових елементів у процес обслуговування в ресторані може стати важливим конкурентним перевагою та додатковим стимулом для клієнтів вибрати саме цей заклад для свого відпочинку. Такий підхід не лише зробить відвідування ресторану цікавішим, але і сприятиме покращенню обслуговування та залученню нових клієнтів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Журнал «Ресторатор». URL: <https://www.restorator.ua>
2. Використання новітніх технологій віртуальної та доповненої реальності у сфері туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/cherednyak.htm
3. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/29632/1/Yevstafiev.pdf>

УДК 640.43/.45.011.22:005.591.6

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ

Сергієнко Г. О., викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Загородній Б. А., студент I курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Черкаський державний технологічний університет

Для вдосконалення харчових технологій в галузі туризму та готельно-ресторанному бізнесу потрібно почати з мінімізації втрат ресурсів, ресурсами виступають продукти та час. Рациональне використання сировини та розподіл часу дозволить зменшити відходи на виробництві. А повна автоматизація всіх процесів дозволить фактично зробити підприємство безвідходним.

Також варто зауважити, що зараз вже існують технології, які покращують роботу в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі, проте також ще багато систем і технологій, які лише теоретично можна інтегрувати в

підприємства та заклади харчування. Наприклад, технології штучного інтелекту та спеціальні програмні продукти, які здатні контролювати виробничі процеси.

1.) Технологічні інновації для контролю якості продуктів

а) Використання сучасних аналітичних технологій, хроматографія або біоаналіз складу продуктів та виявлення можливих забруднень.

б) Впровадження сенсорів та IoT технологій для миттєвого аналізу таких показників як : температура, вологість, тиск та інші фактори впливу.

2.) Автоматизована система відстеження постачання продуктів

а) Удосконалення систем, які використовуються для відстеження єдиного ланцюга постачання. Це дозволяє точно відстежувати шлях продуктів від складу або постачальника безпосередньо до готельно-ресторанного закладу, забезпечуючи прозорість та відповідність стандартам безпеки. Розробка програмного забезпечення з інтегрованою системою штучного інтелекту для сповіщень про термін придатності продукції.

3.) Біометричні технології для ідентифікації продуктів заморозки.

а) Використання технологій розпізнавання образів, матеріалів та біометрії для ідентифікації продуктів на етапі поставки та приймання дозволить уникнути плутанини та забезпечити правильність поставок.

4.) Контроль умов транспортування продукції.

а) Встановлення додаткових датчиків в транспортних засобах для доставки продуктів і в камерах схову на складах та у кухні для забезпечення оптимальних умов зберігання.

5.) Аналітика для вдосконалення процесів готельно-ресторанного бізнесу:

а) Використання систем аналітики даних для виявлення тенденцій та покращення процесів управління харчовими ресурсами. Це дозволяє зменшити відходи, оптимізувати запаси та вдосконалити меню.

б.) Інформаційні системи безпеки продуктів:

а) Створення ієрархічної системи, в якій буде заноситись вся інформація про сировину, таким чином застосування спеціальних інформаційних систем для відстеження даних про продукти, таких як терміни придатності та умови зберігання, що допомагає вчасно виявляти та вирішувати питання щодо безпеки продуктів.

Ці технології спрямовані на забезпечення безпеки, якості та ефективності у галузі харчового обслуговування туристичних закладів, забезпечуючи високі стандарти якості сервісу та продукції для гостей.

Інтегрувавши ці технології в своє виробництво, ми мінімізуємо свої витрати, уникаємо проблем із постачальником та прийманням товару (оскільки вся інформація міститься в системі, і ніяких непорозумінь виникнути не може).

Таким чином впровадження новітніх технологій, зокрема штучного інтелекту, у цю галузь має вирішальне значення для подальшого прогресу та розвитку, зазначені технології можуть внести суттєвий вклад у покращення ефективності, безпеки та якості різноманітних процесів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Зікій Н. Л. Інновації готельних підприємств. с. 32. URL: <http://surl.li/btfcx>
2. Мідлер Г. С. Високобілкові добавки. с.15. URL: <http://surl.li/sqppg>
3. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Розділ VIII. Планування як функція менеджменту. URL: https://tourlib.net/books_ukr/nechauk834.htm
4. Силівейстр В. Контроль якості та обслуговування в ресторані. URL: <https://joinposter.com/ua/post/kontrol-yakosti-v-restorani>

УДК 640.43.011.22:005.591.6

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сергієнко Г. О., викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Мартиш А. О., студент II курсу спеціальності «Харчові технології»

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

Харчові технології в галузі туризму та готельно-ресторанному бізнесі зробили революцію в ресторанній галузі, фундаментально змінивши концепт закладів, способи приготування, подачі та споживання їжі. Це динамічна галузь, що охоплює широкий спектр інновацій, від високотехнологічного обладнання до передових кулінарних технік. Її роль у ресторанній галузі є вагомою, сприяє підвищенню ефективності, покращенню безпеки харчування та підвищенню загального рівня обслуговування. Розуміння важливості харчових технологій у цьому контексті є вирішальним для рестораторів, які прагнуть залишатися конкурентоспроможними, на такому вибагливому ринку, де очікування та вподобання споживачів продовжують змінюватися. Отже, варто зауважити, що технології в цій сфері розвиваються досить активно, щороку заклади впроваджують нові технології та інновації задля економічного прогресу та визнання. Наприклад:

1) Діджіталізовані системи меню, платформи онлайн-замовлень і персоналізовані рекомендації сприяють підвищенню задоволеності клієнтів у харчуванні в ресторанній індустрії. Ці технології спрощують процес замовлення, задовольняють індивідуальні вподобання та сприяють залученню клієнтів.

2) Екологічні заклади та технології, які є інтеграцію екологічно чистих харчових технологій, включаючи закупівлю з ферми до столу, рішення щодо зменшення харчових відходів та екологічно чисте пакування. Такий підхід аналізує переваги впровадження цих технологій з точки зору зменшення

негативного впливу на навколишнє середовище, підвищення репутації бренду та оптимізації використання ресурсів.

3) Харчові технології та інновації досліджують, як харчові технології стимулюють кулінарні інновації в ресторанній індустрії, зосереджуючись на таких методах, як молекулярна гастрономія, 3D-друк їжі та розробка рецептів на основі штучного інтелекту. Такі технології надихають шеф-кухарів експериментувати з новими смаками, текстурами та стилями подачі, зрештою змінюючи кулінарні тенденції та загальні враження.

4) Впровадження автоматизованих кухонних систем в харчовому виробництві підвищить виробничу потужність підприємства, що забезпечить виконання певних етапів приготування їжі, такі як різання, міксування, смаження тощо. Встановлення автоматизованих систем для очищення та стерилізації кухонного обладнання та посуду забезпечить дотримання стандартів гігієни.

ЛІТЕРАТУРА

1. Лояк Л. М. Інноваційні ресторани технології: навч. мет. посібник. Івано-Франківськ, 2017.
2. Матеріали XI міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес» в Україні 2020 р. м. Черкаси.
3. Федорів В. М., Кобаса І. М., Дійчук В. В. Наукові основи харчових технологій: навч. мет. посібник. Чернівці, 2020.

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

УДК [338.487:658.8]:640.4

ІВЕНТ МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

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

Сучасні івент-технології в ресторанному бізнесі революціонізують спосіб, яким проводяться події та взаємодіють з гостями. Нижче наведено найбільш значущі технології.

Мобільні додатки. Ресторани можуть створювати власні мобільні додатки, що дозволяють клієнтам забронювати столи, переглядати меню, здійснювати замовлення та навіть оплачувати рахунки безпосередньо через додаток.

RFID- та NFC-технології. Використання маркерів RFID або NFC дозволяє гостям автоматично реєструватися на події, без необхідності використання паперових квитків або електронних QR-кодів. Також гості можуть скористатися RFID або NFC, щоб замовити їжу або напої безпосередньо через мобільний додаток ресторану. Вони можуть просто просканувати мітку на столі, яка відкриє відповідне меню у додатку та дозволить їм зробити замовлення. Після закінчення прийому гості можуть оплатити свій рахунок, також використовуючи RFID або NFC. Вони можуть просто наблизити свій мобільний пристрій до терміналу оплати, щоб здійснити безконтактну оплату.

RFID може бути використано для відстеження запасів у ресторані, спрощуючи інвентаризацію та забезпечення своєчасного поповнення запасів. Для ресторанів, які надають послуги доставки, RFID або NFC може використовуватися для відстеження замовлень та їх статусу, а також для зручної сплати за послуги доставки.

Віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR). Ресторани можуть використовувати VR та AR для створення іммерсивних інтерактивних вражень під час подій, наприклад, дозволяючи гостям переглядати меню у віртуальному форматі або взаємодіяти з віртуальними елементами декору.

Ресторани можуть створювати віртуальні тури свого закладу, дозволяючи гостям переглядати приміщення та обставини до візиту. Це дозволяє клієнтам отримати краще уявлення про атмосферу та дизайн ресторану.

AR може бути використано для надання додаткової інформації про страву та напої, наприклад, показуючи калорійність, вміст алергенів або рекомендації щодо вибору вин.

Ресторани можуть організовувати віртуальні події та вечірки для своїх гостей, де вони можуть взаємодіяти з іншими учасниками через віртуальні платформи, спільно готувати страви або навіть відвідувати віртуальні місця.

Соціальні медіа та відеострімінг. Ресторани можуть використовувати соціальні медіа для привертання уваги до своїх подій, а також транслювати їх у прямому ефірі, дозволяючи гостям брати участь в онлайн-подіях навіть здалеку.

Також заклади можуть використовувати цю технологію для проведення різноманітних акцій та конкурсів. Наприклад, розміщення фотографій страв з хештегом ресторану або перегляд відеооглядів може стимулювати участь гостей у конкурсах з подарунками або знижками.

Ресторани можуть створювати відеоконтент, де показують процес приготування страв, роботу кухні та інші аспекти роботи закладу. Це дозволяє показати аутентичну атмосферу ресторану та підвищити інтерес гостей.

Соціальні медіа – це відмінне місце для розміщення відгуків та рекомендацій від клієнтів. Ресторани можуть використовувати позитивні відгуки для просування свого закладу та залучення нових гостей.

Отже, ці технології допомагають ресторанам не лише привертати увагу до своїх подій, але і покращувати зручність та задоволення для своїх гостей, створюючи неповторний інтерактивний досвід.

УДК 338.486.1:640.43

РОЗВИТОК ІНТЕРАКТИВНИХ МАРКЕТИНГОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ

Чепурда Л. М., *д-р. екон. наук., професор,*
завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

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

У сучасному світі, де цифрові технології швидко розвиваються і змінюють наш спосіб життя, готельно-ресторанна галузь постійно шукає нові способи залучення та утримання клієнтів. Одним із ключових напрямків в цьому процесі є використання інтерактивних маркетингових інструментів, таких як віртуальні тури та онлайн-курси готельно-ресторанного сервісу.

Ці інструменти дозволяють готелям та ресторонам побудувати міцні стосунки зі своїми клієнтами, забезпечуючи їхній комфорт та задоволення від обслуговування.

Віртуальні тури – це інтерактивні віртуальні екскурсії, які дозволяють користувачам досліджувати готельно-ресторанні заклади, комплекси відпочинку, курорти та інші місця онлайн. Зазвичай ці тури створюються за допомогою відео, фотографій та 360-градусних зображень, які дають можливість відчувати атмосферу та об'єкти в режимі реального часу. Ці інтерактивні екскурсії дозволяють потенційним клієнтам отримати уявлення про сервіс та зручності, які пропонують готелі та ресторани, без необхідності відвідувати їх особисто. Віртуальні тури стали невід'ємною частиною маркетингової стратегії багатьох готелів та ресторанів. Вони можуть досліджувати номери готелю, ресторани, спа-центри та інші послуги, а також зазирнути в визначні місця та пам'ятки. Віртуальні тури дозволяють створити враження від об'єкту і залучити увагу потенційних клієнтів.

Онлайн-курси готельно-ресторанного сервісу – це навчальні програми, які надаються в Інтернеті та призначені для навчання принципів та практик готельно-ресторанного бізнесу. Ці курси можуть включати в себе такі теми, як гостьовий сервіс, управління готелем, організація ресторанного бізнесу, кулінарні навички, маркетинг та інші аспекти готельно-ресторанного господарства. Вони можуть бути як безкоштовними, так і платними, і дозволяють людям з усього світу отримувати знання та навички у сфері готельно-ресторанного обслуговування у зручний для них час та темп. Онлайн-курси готельно-ресторанного сервісу також стають популярними серед споживачів та фахівців галузі. Для готелів та ресторанів це може бути ефективним способом демонструвати свою конкурентоспроможність.

Оптимізація віртуальних турів та онлайн-курсів стала необхідною складовою успішної маркетингової стратегії для багатьох готелів та ресторанів.

Перш за все, важливо зазначити, що постійне вдосконалення технологій дозволяє робити ці послуги більш доступними та реалістичними для користувачів. Завдяки розвитку віртуальної реальності і зйомок на 360-градусів клієнти можуть отримати більш іммерсивний досвід віртуальної екскурсії, що робить їх більш залученими та зацікавленими.

Друга важлива складова – це контент. Віртуальні тури та онлайн-курси повинні бути якісними та цікавими для аудиторії. Готелі та ресторани повинні інвестувати в професійне створення контенту, який буде відображати їхню атмосферу, стиль обслуговування та переваги. Також важливо забезпечити актуальні та корисні матеріали для онлайн-курсів, які будуть відповідати потребам та очікуванням клієнтів.

Крім того, важливо проводити аналіз ефективності. Використання аналітики дозволяє готелям та ресторонам відстежувати, які канали просування та які елементи контенту найбільш ефективні для привернення клієнтів. На основі цих даних можна розробити більш точні та спрямовані маркетингові стратегії.

Завершальний аспект – це інтеграція з іншими маркетинговими зусиллями. Віртуальні тури та онлайн-курси повинні бути частиною загальної маркетингової стратегії готеля або ресторану. Їх можна інтегрувати з соціальними медіа, веб-сайтами та іншими маркетинговими каналами для максимізації їхнього впливу та досягнення оптимальних результатів.

Ще однією важливою перевагою цих інтерактивних інструментів є можливість персоналізації. Наприклад, готель може запропонувати віртуальну екскурсію для сімейного відпочинку або спеціальний онлайн-курс для покращення навичок кулінарного мистецтва. Крім того, важливо забезпечити взаємодію з аудиторією. Віртуальні тури та онлайн-курси можуть стати платформою для спілкування з клієнтами, збору їхнього фідбеку та відповіді на запитання. Це дозволить готелям та ресторанам покращити свої послуги та адаптувати їх до потреб клієнтів у реальному часі.

Не можна також забувати про мобільність. З урахуванням поширення мобільних пристроїв, важливо, щоб віртуальні тури та онлайн-курси були доступні для перегляду на будь-якому пристрої, що дозволяє залучити більше потенційних клієнтів.

Крім того, інтерактивні маркетингові інструменти стають важливим елементом у світі відносин, що змінюється між брендом та споживачем. Вони дозволяють створювати більш глибокий зв'язок з аудиторією, викликаючи емоційну реакцію та забезпечуючи більш особистий підхід.

У підсумку, розвиток інтерактивних маркетингових інструментів, таких як віртуальні тури та онлайн-курси готельно-ресторанного сервісу, відкриває безліч можливостей для готелів та ресторанів. Ці інструменти дозволяють підвищити обсяги продажів, покращити якість обслуговування та збільшити задоволення клієнтів. З цієї причини вони є необхідною складовою успішної маркетингової стратегії для будь-якого готельно-ресторанного бізнесу.

УДК 338.486:005.21](477)

СУЧАСНІ СТРАТЕГІЇ ТУРОПЕРЕЙТИНГУ НА ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ СВІТУ

Данилюк А. М., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Гальченко С. О., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,

Клочко О. М., студент IV курсу спеціальності «Туризм»,

Черкаський державний технологічний університет

Туризм є одним з найшвидше зростаючих секторів світової економіки, і сучасний туристичний ринок вимагає від туроператорів постійного вдосконалення стратегій для задоволення змінюваних потреб споживачів та ефективного конкурування. У цьому контексті важливо розглянути сучасні

стратегії туроперейтингу, що дозволяють компаніям успішно функціонувати на туристичному ринку світу.

Стратегії туроперейтингу переживають зміни, розвиток, трансформації разом з туристично-рекреаційною сферою, економікою і появою новітніх технологій у світі, вони постійно еволюціонують, відповідаючи на змінні потреби та уподобання туристів, а також на виклики, що ставляться перед галуззю туризму в цілому. В довгому переліку сучасних стратегій туроперейтингу найактуальнішими і ключовими вважаємо такі, як:

- персоналізація послуг;
- цифрові технології;
- стратегії маркетингу та реклами;
- сталі вдосконалення якості послуг;
- стратегії сталого розвитку та відповідального туризму.

Стратегія персоналізації послуг полягає в пропонуванні індивідуальних рішень для кожного клієнта, враховуючи його унікальні потреби, уподобання та бюджет, а також створенні туристичних пакетів, які відповідають конкретним інтересам клієнта, включаючи екскурсійне обслуговування, послуги харчування та розваг, які відповідають уподобанням споживача.

Стратегія цифрових технологій полягає у використанні Інтернету, мобільних додатків, веб-сайтів та соціальних медіа для просування туристичних пропозицій та забезпечення зручності клієнтів, використання віртуальної реальності для віртуальних екскурсій або попереднього перегляду готелів, місць відпочинку, розваг, екскурсійних об'єктів.

Стратегія маркетингу та реклами передбачає використання різноманітних каналів інформації, зокрема й рекламного характеру, таких як телебачення, Інтернет, соціальні медіа, рекламні банери тощо, а також безпосереднього створення й впровадження цікавого контенту, який приваблює увагу та стимулює бажання подорожувати.

Стратегія сталого вдосконалення якості послуг мотивує туроператора, проявляючи креативність, постійно покращувати якість й урізноманітнювати кількість своїх послуг, постійно пропонувати споживачам свіжий і цікавий матеріал, швидко реагувати на відгуки клієнтів, йдучи за їх потребами і запитами.

Стратегія сталого розвитку та відповідального туризму передбачає зосередження уваги на збереженні природних та культурних ресурсів місцевих спільнот, популяризація й використання екологічно чистих технологій та практик у сфері туризму, підтримка місцевих громад та економічного розвитку туристичних регіонів.

Ці стратегії допомагають туроператорам забезпечити конкурентні переваги, залучити та утримати клієнтів, а також підтримати стійкий розвиток туристичної індустрії свого краю й держави.

Отже, сучасні стратегії туроперейтингу на туристичному ринку світу є ключовим фактором успіху для компаній, що працюють у цьому секторі. Вони включають в себе використання передових технологій, ефективний маркетинг, сталість та гнучкість у реагуванні на зміни в глобальному середовищі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Піккemaат Б., Пітерс М. Посібник з підприємництва в туризмі, подорожах і готельному бізнесі. Видавництво Едварда Елгара. 2016.
2. Баєв В. В. Основи туроперейтингу: навч. посіб. К. : ДП Вид. дім «Персонал», 2016. 156 с.

УДК [338.487:338.51/.53]:711.455(4)

ЦІНОВА СТРАТЕГІЯ КУРОРТІВ ЄВРОПИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ТУРИСТИЧНІ ПОТОКИ

Данилюк А. М., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Ганжа Д. М., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,

Петренко Л. С., студентка IV курсу спеціальності «Туризм»,

Черкаський державний технологічний університет

Цінова стратегія курортів в Європі грає значну роль у формуванні туристичних потоків. Часто саме вона впливає на привабливість курорту для відпочиваючих і визначає його конкурентоспроможність на туристичному ринку. Цінова стратегія є складовою загальної стратегії компанії, а ціна – вагомим фактором маркетингового знаряддя, пріоритетним чинником механізму утворення ринкових відносин між суб'єктами господарської діяльності. Так в рамках маркетингової стратегії ціна здатна мати істотний вплив на наслідки реалізації продукції та дієспроможність належних структурних підрозділів. Ціна забезпечує утворення прибутку, визначає рівень конкурентоспроможності турпродукту, допомагає формуванню взаємовигідних стосунків між компаніями і клієнтами, іншими суб'єктами туристичного ринку, напряду відбивається на фінансових показниках підприємства, уподобання споживачем його бренду, торгової марки тощо й визначення привабливості з погляду споживчої цінності. Формуючи прибуток і частку ринку ціна виступає індексом якості турпродукту. Точне визначення й встановлення її дозволяє не лише вижити у важкій економічній ситуації, а й діяти ефективно, отримуючи дохід.

Минулого 2023 року найпопулярнішими виявилися ті міста, які, хоч і підняли ціни (у порівнянні до 2022 року), але не суттєво й їх ціни виявилися нижче, ніж у конкурентів, чим і привабили туриста в найбільш поширеній соціальній категорії «сімейний туризм». Так, за середніми цінами серед бюджетних європейських курортів сімейного відпочинку, відповідно до рейтингу, відзначилися:

1. Мармарис (Туреччина) – 131 євро;
2. Алгарве (Португалія) – 138 євро;
3. Сонячний берег (Болгарія) – 140 євро;

4. Коста-дель-Соль (Іспанія) – 157 євро;
5. Кос (Греція) – 167 євро;
6. Пафос (Кіпр) – 175 євро;
7. Родос (Греція) – 176 євро;
8. Фуншал (Мадейра) – 179 євро;
9. Сліма (Мальта) – 184 євро;
10. Корфу (Греція) – 189 євро;
11. Майорка (Іспанія) – 190 євро;
12. Апулія (Італія) – 192 євро;
13. Крит (Греція) – 197 євро;
14. Лансароте (Іспанія) – 197 євро;
15. Пореч (Хорватія) – 202 євро;
16. Ібіца (Іспанія) – 249 євро.

Як бачимо, перші три місця за комплексними цінами посідають Туреччина, Португалія та Болгарія.

Так у турецькому Мармарісі каву можна випити за 1,65 євро, пляшку пива – трохи менше, ніж за 3,40 євро, а обід із трьох страв на двох, включаючи домашнє вино, обійдеться приблизно за 45,60 євро. В Алгарве можна знайти філіжанку кави за 1 долар, а обід з трьох страв на двох з пляшкою вина до 50 доларів, для туристів Сонячного берега Болгарії пляшка пива обійдеться за 2,30 долара, а обід з трьох страв на двох з пляшкою вина – в 44 долара.

На підтвердження цього рейтингу, до ТОП-7, за версією UK Post Office згідно з проведеним аналізом за 8-ми цінними показниками (без зважання на вартість дороги та проживання, як таких, що залежать від індивідуального вибору туриста за власними потребами і можливостями) найдешевшими напрямками Європи (Туреччину не враховано) визнано:

1. Сонячний берег (Болгарія)
2. Алгарве (Португалія)
3. Коста-дель-Соль (Іспанія)
4. Пафос (Кіпр)
5. Корфу (Греція)
6. Фуншал (Мадейра)
7. Майорка (Іспанія).

Навіть невелика зміна ціни суттєво впливає на привабливість турпродукту, а разом з тим і на фінансові й інші бізнес-показники самого курорту або окремого підприємства.

Вагомим напрямком готельного менеджменту, який відображає ефективність його діяльності на ринку турпослуг є визначення і встановлення тарифів (цін на проживання) на готельні номери (місця) і послуги. Як правило, ці питання вирішуються у комплексі з рядом чинників, зокрема, враховуючи:

- собівартість усіх готельних послуг і номерів;
- наявні і заплановані інвестиційні надходження;

- обставини і напрями, реальний попит і пропозиції на панівних цільових ринках сьогодні;
- норми прибутку й компенсації витрат на вкладені кошти;
- якість готельного сервісу і можливості його вдосконалення;
- пропозиції й спроможності конкурентів та наявність на цій території інших закладів тимчасового проживання.

Аналізуючи ціни конкурентів, необхідно особливо зважити на застосовану ним систему знижок, яких у світовій практиці біля 20 видів. Найбільш поширеними є:

- бонусні за оборот (для постійних клієнтів в залежності від обороту продажів);
- спецзнижки (для найбільш потрібних клієнтів);
- функціональні (для просувачів турпродукту на ринок і безпосередньо туристу);
- експортні (для просування (продажу) продукту за кордон, в т.ч. на міжнародний ринок);
- прогресивні (для клієнтів підприємства за кількість, обсяг, серійність тощо придбаного турпродукту);
- приховані (для клієнта або партнера у формі безкоштовних демі-послуг, наприклад, участі у безкоштовному або за мінімальну плату рекламному турі) та інші.

Тому, готуючись до курортного сезону, турпідприємствам треба враховувати такі аспекти, як:

- цінова конкуренція, внаслідок якої курорти пропонують бонуси, різні цінові пакети та знижки;
- сезонність, відповідно до якої курорти встановлюють різні цінові тарифи;
- цінова диференціація, згідно з якою курорти можуть пропонувати різновартісні пакети для різних категорії туристів.
- промоційні акції та пакети: туристів завжди приваблюють бонуси, знижки, спеціальні пропозиції та пакетні угоди;
- якість обслуговування (у сфері послуг, зокрема, туристичних важливо зберігати баланс «ціна-якість»);
- валютні коливання, які варто враховувати, як фактор впливу на вартість послуг для іноземних туристів;
- регулювання держави, яке надає можливість країнам встановлювати обмеження або стимулювати розвиток туризму посередництвом цінових механізмів, наприклад, податковими пільгами, субсидіями тощо.

Врахування цих аспектів і розробка ефективної цінової стратегії допомагає курортам залучати та утримувати туристів, а також збільшувати їхню конкурентоспроможність на ринку туризму в Європі. Визначаючись різноманітністю чинників, а саме ексклюзивністю послуг, доступністю, сезонністю тощо, цінова стратегія курортів Європи дозволяє туристичним підприємствам обирати між більш високими цінами для привертання

елітного сегменту категорії «VIP» або значно нижчими цінами для зацікавлення рекреантів, збільшення туристичних потоків і стійкої конкурентоспроможності. В цілому, ґрунтовна розробка цінової стратегії є вирішальним фактором привабливості різних категорій і груп туристів та здобуття успішної діяльності курорту.

ЛІТЕРАТУРА

1. Еволюція розвитку консалтингу за кордоном. Стан управлінського консалтингу в країнах з розвинутою ринковою економікою. URL: https://studme.com.ua/13761025/mentedzhmentevolyutsiya_razvitiya_konsaltinga_rubezhom_sostoyanie_upravlencheskogo_konsaltinga_stranah.htm
2. Цінова політика. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D1%96%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0
3. Відпочинок у Європі. Visit Ukraine. URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/2328/the-cheapest-holiday-destinations-for-2023>
4. URL: <https://www.unian.ua/tourism/news/7-naydeshevshih-napryamkiv-dlya-litnogo-vidpochinku-v-yevropi-v-2023-roci-12200265.html>
5. URL: <https://www.pwc.com/ua/uk/press-room/2017/global-annualreview-2017.html>

УДК 338.488:379.8

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ АНІМАЦІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Сітак М. В., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Гляшенко В. І., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Анімаційне обслуговування туристів стає невід'ємною частиною готельного та туристичного бізнесу. Це не лише сприяє підняттю рівня задоволення гостей, але й створює позитивний імідж для готелю або курорту. Сучасні готельні мережі активно використовують анімаційне обслуговування туристів для підвищення конкурентоспроможності та створення неповторних вражень для гостей. Давайте розглянемо особливості організації анімаційного обслуговування туристів [3].

Кожна готельна мережа має свої унікальні особливості, які впливають на організацію анімаційного обслуговування. Наприклад, різні класи готелів (економ, бізнес, преміум) можуть мати різний підхід до розваг та послуг. Готельна мережа повинна розробляти різноманітні та цікаві анімаційні програми для різних категорій гостей. Наприклад, для сімей з дітьми, бізнес-

туристів та романтичних подорожей. Також готелі повинні враховувати локальні особливості та традиції місцевої культури у своїх анімаційних програмах. Це допомагає створювати автентичні та захоплюючі враження [2].

Аніматори відіграють ключову роль у взаємодії з гостями. Вони повинні бути енергійними, комунікабельними та творчими. Робота аніматора вимагає підготовки до заходів, вміння мобілізувати гостей та створювати позитивний настрій. Важливо створити різноманітні та цікаві розважальні програми, що враховують різний віковий склад гостей. Програми можуть включати тематичні вечори, концерти, виступи артистів.

Анімаційна програма повинна бути гнучкою, дозволяючи гостям обирати, чи брати участь у заходах, чи проводити час самотньо чи вдвох. Це важливо для задоволення потреб різних груп туристів. Для готельної мережі велике значення має висока кваліфікація та професіоналізм аніматорів. Це включає в себе не лише розважальні навички, але і вміння ефективно взаємодіяти з гостями та дотримуватися стандартів обслуговування. Готельна мережа повинна забезпечити аніматорів необхідним технічним обладнанням для проведення шоу, вистав та інших розважальних заходів. Забезпечення якісною звуковою та світловою апаратурою є важливою частиною організації анімаційних подій [5].

Наприклад, у готелі «Orange County Belek» для роботи аніматором потрібно дотримуватись спеціальних вимог. До роботи допускають людей які мають артистичність, любов до публічності, комунікабельність, почуття гумору, щирість і відкритість.

Першим головним етапом є складання та узгодження із шефом плану роботи на тиждень. Графік та план роботи повинен бути роздрукованим, а потім прикріпленим до інформаційного стенду, щоб відвідувачі змогли дізнатись про подію, яка запланована найближчим часом.

Важливо, щоб кожного дня була різноманітна програма з урахуванням різної вікової категорії. До неї можуть входити ранкова зарядка або йога, ігри для розвитку, конкурси, майстер-класи (такі як виготовлення печива та піци), спортивні заходи та інші розвиваючі програми. Кожна активність може тривати протягом 1-2 годин, у визначений для цього час. Протягом дня також виділено час для харчування у ресторані. Готель має шведську лінію для гостей.

У період свят для маленьких відвідувачів пропонується ряд тематичних занять, головним обов'язком аніматора є переодягання як себе так і дітей в костюми, створення фотосесії та приємних емоцій. В наявності також є вечірня програма. Кожного вечора дитячі аніматори влаштовують дискотеку, після якої йде вручення дипломів та медалей. Також час від часу приїжджають інші люди показувати вистави. За таким планом анімаційна команда робить все, щоб задовольнити потреби гостей під час відпочинку.

У готелі Orange County працює кваліфікований персонал, який надає послуги нянь для маленьких гостей. Няні в готелі відповідають за забезпечення зручного та безпечного перебування дітей, а також за їхню розважальну програму. Основні обов'язки нянь включають: забезпечення

загального догляду за дітьми різного віку, годування, переодягання та інші потреби малюків, працю відповідно до розкладу батьків для забезпечення зручності їхнього відпочинку, навички реагування на екстрені ситуації та надання першої допомоги у необхідних випадках [1].

Також готель пропонує різноманітні водні розваги для своїх гостей. Облаштовані окремі, безпечні та невеликі басейни для дітей різного віку, а також колірні гірки та водяні іграшки для додаткових веселоців. У готелі наявні спеціальні професійні інструктори, які навчають плаванню дітей. Можливість заняття водною аеробікою дітям як молодшого, так і старшого віку для активного відпочинку.

Готель Orange County дбає про зручність та задоволення своїх маленьких гостей, надаючи ряд послуг, пов'язаних із дитячим меню та ресторанами. А саме: спеціально розроблене дитяче меню, що враховує вибагливість та смакові уподобання дітей, збалансовані та поживні страви, враховуючи потреби росту та розвитку. Також в ресторані є можливість організації дитячих бенкетів або святкувань з нагоди днів народжень, а якщо є зовсім маленькі діти, то наявні високі стільці для малят. Готель створює дружню та затишну атмосферу для всієї родини, забезпечуючи високий рівень обслуговування та зручностей для дітей у ресторанах [4].

Дитяча анімація в готелі, такому як Orange County, може бути багатоаспектною та цікавою, спрямованою на розвиток, розваги та творчість для маленьких гостей. Вона розробляється з урахуванням інтересів та потреб різних вікових груп, створюючи для маленьких гостей незабутній та позитивний відпочинок.

Постійний моніторинг ефективності анімаційних програм та збір відгуків гостей є ключовим етапом. Готельна мережа повинна аналізувати результати та вносити корективи для поліпшення сервісу.

Отже, організація анімаційного обслуговування туристів для готельної мережі є важливим елементом створення унікального та запам'ятовуючого відпочинку для гостей. Врахування особливостей готельної мережі та локальних умов дозволяє забезпечити високу якість обслуговування та задоволення клієнтів. Правильно розроблені та організовані заходи створюють незабутні враження та сприяють повторному відвідуванню.

ЛІТЕРАТУРА

1. Orange County Belek. URL: https://www.orangecounty.com.tr/belek?gad_source=1&gclid=CjwKCAiAqNSsBhAvEiwAn_tmXmNudUDWdmzsj3zH1ljWRYdPOVXdWW3JWUfP92_aarTHZwYwIHrShoCiyYQAvD_BwE (дата звернення: 02.12.23 р.).
2. Готельна анімація: суть, завдання і види. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bala.htm (дата звернення: 05.12.23 р.).
3. Особливості організації дитячої анімації у готелях курортного типу URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/591> (дата звернення: 06.12.23 р.).
4. Відгуки про готель Orange County Resort Hotel Belek. URL: https://www.turpravda.com/tr/belek/Orange_County_Resort_Hotel_Belek-h19823.html (дата звернення: 07.12.23 р.).
5. Дитяча анімація в готелі. URL: <https://jak.koshachek.com/articles/ditjacha-animacija-v-goteli.html> (дата звернення 08.12.23 р.).

СУЧАСНІ СТРАТЕГІЇ ВИКОРИСТАННЯ ОНЛАЙН-ЗАМОВЛЕНЬ ТА ДОСТАВКИ В РЕСТОРАНАХ

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

У сучасному ресторанному бізнесі тенденція до зростання популярності онлайн-замовлень та доставки поставили перед закладами завдання ефективної адаптації до цих змін. Забезпечення зручності для споживачів через мобільні додатки, партнерство з онлайн-платформами, використання соціальних мереж та оптимізації процесу мережевої доставки – це лише деякі зі стратегій, які ресторани пропонують для задоволення вимог сучасного ринку [1].

За останні роки глобальні та локальні тенденції на споживацькому ринку значно змінилися, визначаючи нові стандарти та вимоги до ресторанного бізнесу. Однією з ключових трансформацій є зростання популярності онлайн-замовлень та доставки їжі, що стало гідною відповіддю на швидкий ритм сучасного життя та постійний розвиток технологій. Від великих міст до невеликих місцевих спільнот ресторани шукають нові та ефективні стратегії адаптації до цих змін. Однією з ключових стратегій, яку ресторани намагаються адаптувати до зростання запиту на онлайн-замовлення та доставку, є розробка власних мобільних додатків та веб-сайтів для замовлення клієнтів.

Розробка інтуїтивно зрозумілих та легких у використанні мобільних додатків і веб-сайтів дозволяє клієнтам швидко розмістити потрібні страви, оформити замовлення та отримати оплату всього за кілька хвилин [2].

Комфортний процес доставки та самовивозу через мобільні додатки надає клієнтам додаткову свободу та гнучкість.

У сучасному світі ресторанний бізнес активно використовує стратегію співпраці з онлайн-платформами для замовлень та доставки їжі. Ця стратегія дозволяє ресторанам розширювати свою аудиторію, підвищувати видимість та оптимізувати процеси виробництва та доставки. Інтеграція з популярними сервісами стала ключовим елементом адаптації до змін споживацьких звичок та вимагає від ресторанів не лише кулінарної майстерності, але і гнучкості в управлінні та використанні технологій.

Основні види стратегії співпраці з онлайн-платформами включають підвищення видимості ресторану, маркетингову підтримку та можливість залучати нових клієнтів. За допомогою таких партнерств ресторани можуть не лише ефективно використовувати готові інфраструктури для прийому

та обробки замовлень, але й оптимізувати свою роботу, що виходить за межі традиційних кулінарних областей.

Один з прикладів такої успішної співпраці – це McDonald's і Glovo. Партнерство з Glovo, однією з найпопулярніших платформ для онлайн-замовлень та доставки, дозволяє клієнтам замовляти популярні страви McDonald's онлайн та отримувати їх зручно та швидко.

Послугами Glovo користуються такі заклади китайської кухні як Osama Sushi, Sushi Master та Fugu.

Domino's Pizza є єдиною з найбільших міжнародних ланцюгів ресторанів, яка спеціалізується на доставці та самовивозі піци. Domino's використовує свою активну інтеграцію технологій для покращення процесів замовлення та доставки. Компанія розробила власний мобільний додаток та веб-сайт, де клієнти можуть швидко розміщувати замовлення, вибирати дії та використовувати онлайн-сервіси відстеження замовлення. Завдяки ефективній системі доставки вони забезпечують швидку та надійну доставку своїх піц [3].

Starbucks використовує послуги Postmates для забезпечення доставки свого кавового асортименту. Це дозволяє клієнтам насолодитися своїми улюбленими напоями одночасно удома чи в офісі.

У місті Черкасах працюють служби доставки їжі Glovo та Mister am. Обидві послуги пропонують клієнтам зручний спосіб замовляти їжу з різних ресторанів і доставляти її до порога. Ці служби включають в себе популярні місцеві ресторани, міжнародні мережі, заклади швидкого харчування, кафе тощо. Розгалужена партнерська мережа гарантує клієнтам широкий вибір закладів харчування під час замовлення через Mister am або Glovo у Черкасах. У них є широкий вибір ресторанів такі як: KFC, Lviv Croissants, Street Pizza Residence, McDonald's та багато інших. Крім того, ці послуги зазвичай забезпечують швидку доставку, гарантуючи, що їжа прибуде гарячою та свіжою.

Поza співпрацею з онлайн-платформами ресторани впроваджують різноманітні стратегії для оптимізації онлайн-замовлень та доставки. Роглянемо кілька інших ключових стратегій.

Впровадження програми лояльності та бонусних систем стимулює повторне замовлення. Знижки, бонуси за кожне замовлення та особливі пропозиції для постійних клієнтів допомагають утримувати та залучати нових клієнтів.

Розробка спеціального меню, призначеного для доставки, з урахуванням транспортабельності та якості при доставці. Це може включати в себе страви, які легко зберігаються та переносяться.

Використання технологій, таких як POS-системи, автоматизовані системи приготування їжі та системи управління запасами, сприяє оптимізації робочих процесів.

Ресторани обирають різноманітні підходи, серед яких співпраця з онлайн-додатками, розробка власних мобільних додатків, впровадження програм лояльності та бонусних систем, розробка власного сервісу доставки та ефективного використання соціальної мережі та маркетингу [4].

Ці стратегії не лише дають ресторанам можливість залучати нових клієнтів та підвищувати обсяг продажів, але і створюють додаткові шляхи взаємодії з аудиторією, оптимізують процеси роботи ринку та роблять бізнес більш адаптованим до змінених умов.

Таким чином, вдале використання інноваційних підходів до онлайн-доставки замовлень дає можливість підвищити конкурентоспроможність закладам ресторанного господарства та стати лідерами у сфері ресторанного бізнесу, відповідаючи на виклики сучасного споживчого попиту [5].

ЛІТЕРАТУРА

1. Сучасні тенденції розвитку ресторанних технологій. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/myropov64.htm (дата звернення 16.12.2023).
2. Штучний інтелект в ресторанному бізнесі. URL: <https://choiceqr.com/uk/news/shtuchnyj-intelekt-v-restorannomu-biznesi/> (дата звернення 16.12.2023).
3. Напрями цифровізації ресторанного бізнесу. URL: <http://ema.ztu.edu.ua/article/view/275711> (дата звернення 12.01.2023).
4. Інновації стратегії ресторанного бізнесу України. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/wp-content/uploads/sites/18/96.pahomska-o.v.-zaharenko-a.v.innovaciyi-stratehiyi-restorannoho-biznesu-ukrayiny.pdf> (дата звернення 16.12.2023).
5. Онлайн-послуги для ресторанів: як створити зручне замовлення і доставку їжі. URL: <https://seo-evolution.com.ua/blog/poleznye-sovety/onlayn-poslugi-dlya-restoraniv> (дата звернення 12.01.2023).

УДК 640.43:004

СУЧАСНІ DIGITAL-ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Бишовець Л. Г., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

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

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

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

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

У сучасному ресторанному господарстві стрімко розвиваються digital-технології, які вносять позитивні зміни у спосіб функціонування та управління закладами харчування. Ця тенденція не тільки визначає нові тренди у галузі, але й суттєво змінює взаємодію з відвідувачами та підвищує ефективність управління бізнес-процесами. Дослідженню впливу digital-технологій на розвиток ресторанної сфери присвячені праці таких вчених як Сегеда І. В., Дубинський В. В., Демчук К. П., Прищепка Н. О. та ін.

Актуальність теми полягає в тому, що digital-технології в ресторанному господарстві стають визначальним фактором конкурентоспроможності та

найбільш вдалим шляхом до оптимізації бізнес-процесів. Впровадження цифрових рішень має потенціал не лише покращити обслуговування клієнтів, а й сприяти більш ефективному управлінню закладами, пов'язаному із цифровою трансформацією ресторанного бізнесу.

Адаптація до нових умов у сфері ресторанного бізнесу вимагає перегляду форматів, бізнес-моделей та оптимізації бізнес-процесів у ресторанній сфері. Також потрібно налагодити логістичні процеси, впровадити сучасні підходи до управління та використовувати цифрові технології в діяльності закладів ресторанного господарства [1].

Діджиталізація представляє собою глибоке впровадження цифрових та інноваційних технологій в різні сфери бізнесу, включаючи конкретні бізнес-процеси підприємства [2]. Кожен рік діджиталізація стає все більш невід'ємною частиною ресторанного бізнесу. На сьогодні це не просто модний тренд для відповіді на сучасні уподобання, а новий стратегічний підхід до ведення бізнесу.

Цікавим варіантом впровадження діджиталізації у ресторанному бізнесі є організація віртуальних гастрономічних вечорів. Мережа ресторанів «Чорноморка» в Україні вивела у життя унікальний онлайн-ресторан, де офіціанти приймають замовлення в режимі реального часу та консультували гостей через відеозв'язок. Гості мали можливість самостійно забрати готові страви або скористатися послугами доставки. Унікальність цієї ідеї полягала в тому, що під час вибору страв офіціант взаємодіяв з гостем через прямий відеозв'язок у режимі реального часу, надаючи віртуальному гостю можливість віддалено насолодитися різними етапами ресторанного обслуговування [3].

Найважливішою умовою успішного управління рестораном є злагодження потреб бізнесу з інноваціями, які пропонує сучасний світ діджиталізації. Цифрова трансформація може виявитися ключовою конкурентною перевагою [1].

На сьогодні застосування цифрових технологій у сфері ресторанного господарства стає особливо важливим і розвивається з великою швидкістю. Серед цих технологій варто відзначити можливість перегляду меню за допомогою QR-кодів, безконтактні платежі, використання телеграм-каналів та чат-ботів, технології мобільної реєстрації, голосовий пошук, автоматизацію послуг, системи розпізнавання обличчя, штучний інтелект, а також цілодобове онлайн бронювання столиків тощо. Щомісяця діджиталізація допомагає створити статистику відвідуваності закладу. Зокрема, сервіс проводить аналіз задоволеності гостей на основі відгуків і історії їх відвідувань. Контактні дані клієнтів зберігаються в базі, відкриваючи можливості для реалізації програм лояльності [1].

Сучасне суспільство вирізняється активним використанням інформаційно-комунікаційних технологій. У багатьох людей можуть виникати питання, навіщо рекламувати вже добре відомі та перевірені продукти? Однак, за словами відомого американського економіста, підприємця та автора книг про маркетинг Сета Годіна, «реклама – це ніщо інше, як змагання за увагу людей».

Вона передбачає розвиток, може привернути увагу потенційних клієнтів і виділити заклад серед тисячі інших [4].

Сучасні підприємства харчування, такі як ресторани, клуби або кафе, створені, перш за все, для того, щоб забезпечити відвідувачам комфортний простір для проведення часу. Використання цифрових інновацій дає можливість вразити гостей додатковими послугами. Щоб зробити відпочинок більш захоплюючим, використовуються аудіовізуальні дисплеї. Технологічно оновлений інтер'єр закладу привертає увагу відвідувачів, а тому дисплеї, вбудовані у стіни, шафи або столи, стають дуже популярними. Їх можна використовувати для трансляції реклами, музичних кліпів, новин, відеопрезентацій для тематичних заходів та ін. Однією з найвідоміших мереж, яка займається встановленням таких дисплеїв по всьому світу, є «Digital Signage» [5].

Цифрові рішення також впливають на зручність обслуговування та взаємодію відвідувачів з рестораном. Від використання QR-кодів для перегляду меню та безконтактних платежів до технологій мобільної реєстрації та голосового пошуку – всі ці інновації спрощують процес замовлення та забезпечують швидше та ефективніше обслуговування.

Проте важливо визначити, що впровадження цифрових технологій в ресторанний бізнес не обмежується лише зручністю для гостей. Аналітика та вивчення даних, які можна отримати за допомогою цифрових рішень, дозволяють власникам ресторанів здійснювати більш ефективний контроль за бізнес-процесами. Вони можуть аналізувати статистику відвідуваності, оцінювати рівень задоволеності гостей та вдосконалювати свою стратегію відповідно до зібраних даних.

Таким чином, сучасні digital-технології в ресторанному господарстві відіграють ключову роль у вдосконаленні та оптимізації різних аспектів діяльності закладів ресторанного господарства. Використання цифрового простору стає важливою складовою успішного ресторанного бізнесу в епоху постійного технологічного розвитку.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сегеда І. В. Переваги застосування digital-технологій в ресторанному господарстві. // *«Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики»: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції*, Харків, 2022. С. 128-130.
2. Дубинський В. В. Діджиталізація – як інструмент управління, удосконалення бізнес-процесів, їх оптимізація. URL: <http://confmanagement.kpi.ua/proc/article/view/230452> (дата звернення 18.02.2022).
3. Демчук К. П. Діджиталізація бізнес-процесів. URL: <http://confmanagement.kpi.ua/proc/article/view/230518> (дата звернення 16.02.2022).
4. Прищепа Н. О. Використання digital-технологій в сучасному розвитку закладів ресторанного господарства: *Інноваційний ринок індустрії туризму і сфери гостинності: збірник матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції*: ТЕК КНТЕУ, Київ, 2020, 220 с.
5. Епоха діджиталізації: *Ресторатор*. 2019. Режим доступу URL: <https://www.restorator.ua/post/epohadigitalizatsii-3-udobnyh-instrumenta-dla-restorana>.

ІННОВАЦІЇ У КАДРОВОМУ МЕНЕДЖМЕНТІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Ресторанний бізнес є конкурентним та динамічним сегментом господарства, де якість обслуговування визначає успіх та популярність закладу. Гості ресторанів висувають високі вимоги не тільки до якості страв, а й до обслуговуючого персоналу. Інновації в кадровому менеджменті можуть підтримати високий стандарт обслуговування та забезпечити гарні відгуки відвідувачів.

Сучасне ресторанне обслуговування вимагає не лише високих професійних навичок, але і вміння ефективно спілкуватися з клієнтами, бути креативним та вирішувати непередбачені ситуації. Інновації в кадровому менеджменті та навчанні персоналу вирішують ці виклики.

Враховуючи високий рівень конкуренції у галузі ресторанного бізнесу, багато закладів визнають, що ключовим фактором для забезпечення конкурентоспроможності та привабливості для відвідувачів є висококваліфікований та доброзичливий персонал. Таким чином, інвестування у навчання та розвиток персоналу стає важливою стратегією для закладів ресторанного господарства [1].

Тренінги з обслуговування допомагають персоналу розуміти важливість ввічливості та професіоналізму, що включає в себе навички прийняття замовлень, роботу зі складними ситуаціями та створення приємної атмосфери для гостей.

Одним із ефективних методів підвищення кваліфікації офіціантів ресторану «Ча Ча» у м. Черкаси є систематичне навчання обслуговуючого персоналу та дегустації, які проводяться кожного разу під час оновлення асортименту бару чи кухні. Це надає можливість персоналу ознайомитися з інноваційними тенденціями у сфері ресторанного бізнесу, новими стравами, напоями, особливостями приготування та способами подавання.

Важливим аспектом обслуговування є впровадження гнучких графіків роботи персоналу. Це дозволяє працівникам більше контролювати свій графік та підвищує робочий комфорт. Гнучкі графіки роботи можуть зменшити втомлюваність працівників і підвищити їхню продуктивність праці, адаптувати графік до своїх особистих потреб та життєвого ритму [2].

Один з провідних методів використовує найбільша мережа кафе швидкого обслуговування Starbucks, світовий лідер у сфері кавової індустрії,

який робить акцент на створенні не лише відмінного кавового досвіду для своїх відвідувачів, але й на задоволенні власного персоналу від праці. Ця організація визнає важливість мотивації та підтримки працівників, впроваджуючи інноваційні програми мотивації та соціального пакету.

Важливим елементом є соціальний пакет, який включає, зокрема, програми медичного страхування. Це надає впевненості працівникам у завтрашньому дні, дозволяючи їм відчувати себе підтриманими та захищеними.

Інший новітній метод демонструє Noma, ресторан у Копенгагені. Виводить управління персоналом на новий рівень, використовуючи гейміфікацію. Професійний розвиток працівників в Noma організований у формі захопливих тренінгів та конкурсів. Через гейміфіковані елементи, такі як конкурси та винагороди, персонал мотивується до активної участі та високої ефективності в процесі обслуговування. Це дозволяє створити конкурентне та енергійне робоче середовище, підтримуючи високий рівень професійної майстерності серед персоналу та забезпечуючи вражаючий ресторанный досвід для гостей. Такий підхід до управління персоналом дозволяє Noma зберігати славу одного з провідних ресторанів світу.

Використання сучасних технологій та систем автоматизації, таких як POS-системи та системи управління резерваціями, дозволяє закладам ресторанного господарства зменшити навантаження на персонал та покращити ефективність обслуговування. POS-системи (Point of Sale) стали необхідним елементом сучасного ресторанного управління. Вони забезпечують автоматизовану обробку замовлень, облік продажів, інвентаризацію та звітність. Використання POS-систем дозволяє значно зменшити час обробки замовлень, уникнути помилок та покращити облік фінансових операцій. Наприклад, ресторан «Ча Ча» використовує мобільну програму «iiko Waiter», яка безпосередньо підключена до робочого кіпера. Через «айку» на кухню чи бар ідуть стрічки з замовленнями, а ще за допомогою програми можна вести переоблік асортименту бару чи кухні. У програмі вказані замовлення кожного столику і час їх приготування. У коментарях до кожної страви чи напою можна залишити особисті побажання гостя щодо процесу приготування, чи вказати на алергічні компоненти, які зі страви потрібно вилучити [3].

Система премії від суми виручки є однією з інновацій у сфері ресторанного бізнесу, спрямованою на мотивацію персоналу, зокрема, офіціантів, які безпосередньо спілкуються з відвідувачами. Наприклад, ресторан «Ча Ча» влітку 2023 року також користувався цією системою мотивації працівників. Офіціанти які обслуговували столики з найбільшими сумами, отримували премії. Ще була введена система преміювання за реалізацію певних позицій, здебільшого з барної карти, одним офіціантом. Персонал може отримувати винагороди як індивідуально, так і у складі команди. Це створює здорову конкуренцію та сприяє командній співпраці.

Зовсім нещодавно більшість закладів міста Черкаси почали оснащуватись QR кодами. Коди QR (Quick Response) в ресторанах

використовуються як ефективний інструмент для поліпшення обслуговування та зручності клієнтів. Особливо цікавим стає використання QR-кодів в контексті меню, оплати, відгуків та залишення чайових [4]. У таких закладах як «Ча Ча», «Буба», «Faro del Porto», «Nice2meet you», активно використовуються QR коди, завдяки яким офіціант може отримати чайові і відгук від гостей, яких щойно обслуговували. Відгуки бачить і адміністрація закладу, тому теж може відмітити похвалою перед іншим персоналом, а сума чайових залежить тільки від гостя, адже він може обрати вирахований відсоток 10, 15 чи 20 від суми замовлення, або ж ввести будь-яку суму на свій розсуд.

Основою високоякісного обслуговування у ресторанному бізнесі є досвідчений та вмотивований персонал. Інновації в кадровому менеджменті стають ключовим інструментом для покращення якості обслуговування у закладах харчування. Впровадження доступних методів навчання та розвитку персоналу не лише сприяє підвищенню професійних навичок працівників, але й забезпечує їхню внутрішню мотивацію. Заохочення працівників через систему визнання та нагород допомагає утримувати високий рівень мотивації. Регулярне визнання досягнень підвищує задоволеність праці та відчуття важливості, а технологічні інновації, такі як автоматизація процесів та використання електронних систем управління, дозволяють працювати впевнено і з комфортом.

Перевагою вищеперерахованих інновації у кадровому менеджменті є їхня гнучкість та здатність враховувати індивідуальні особливості персоналу. Комбінація фінансових та нематеріальних стимулів створює цілісний підхід до мотивації, що сприяє досягненню найкращих результатів у ресторанному бізнесі.

Важливість вдалого управління персоналом в ресторанному бізнесі важко переоцінити, оскільки саме персонал виступає в ролі обличчя закладу та визначає його репутацію. Інновації у кадровому менеджменті не лише забезпечують конкурентні переваги, але й сприяють створенню атмосфери, де працівники відчують себе важливими, що відобразиться на їхньому підході до обслуговування та взаємодії з гостями [5].

ЛІТЕРАТУРА

1. Магістерська робота на тему: «Інноваційна стратегія функціонування закладів ресторанного господарства». URL: <http://surl.li/pxdci> (дата звернення 20.01.2024).
2. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: <http://www.journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/11> (дата звернення 19.01.2024).
3. «Ча Ча» Черкаси. URL: https://www.instagram.com/chacha__che/ (дата звернення 20.01.2024).
4. Способи використання QR-кодів в ресторані. URL: <https://skyservice.pro/business-automation/uk/chotiri-sposobi-vikoristannya-qr-kodiv-v-restor/> (дата звернення 20.01.2024).
5. Управління рестораном, правила менеджменту. URL: <https://joinposter.com/ua/post/upravlinnya-restoranom> (дата звернення 18.01.2024).

ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ АСОРТИМЕНТНОЮ ПОЛІТИКОЮ У ЗРГ

Куракін О. Б., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Калина С. В., студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

В сучасних умовах конкуренції ринок визначає необхідний йому асортимент, тому завданням підприємства є задовольнити попит краще й ефективніше, ніж конкуренти. Бурхливий розвиток роздрібної торгівлі в Україні потребує від керівників більш гнучкого реагування щодо конкурентного середовища. Формування оптимального товарного асортименту – це один з найважливіших і найдієвіших інструментів підтримки конкурентоспроможності закладу харчування, адже саме асортимент відрізняє підприємство від багатьох інших підприємств.

Можна виділити основні цілі асортиментної політики:

- збільшення обсягів реалізації шляхом оптимізації структури асортименту;
- зміцнення ринкових позицій і досягнення конкурентної переваги більш привабливим асортиментом;
- зниження витрат, пов'язаних зі структурою асортименту;
- формування іміджу компанії шляхом позиціонування асортиментних товарних одиниць .

Загальні принципи управління асортиментом в закладах ресторанного господарства включають:

- аналіз попиту (дослідження ринку та аналіз попиту допомагають визначити потреби та вподобання споживачів);
- класифікацію продуктів (групування товарів за категоріями або сегментами допомагає організувати асортимент і зрозуміти, які товари знаходяться в кожній категорії);
- аналіз конкуренції (вивчення продуктів та асортиментів конкурентів дозволяє уникнути дублювання або забезпечити наявність конкурентоспроможних товарів);
- оптимізацію запасів (встановлення оптимального рівня запасів для кожного товару залежно від його попиту та прогнозованого попиту);
- вибір постачальників (вибір достовірних та надійних постачальників допомагає забезпечити якісний асортимент та надійну поставку товарів).

Аналіз попиту є важливим етапом у розвитку ресторанного бізнесу, оскільки допомагає визначити, що саме споживачі хочуть і які є їхні потреби

та вподобання. Цей процес включає збір інформації про цільову аудиторію, вивчення її звичок споживання товарів і послуг, а також аналіз конкурентів і ринкових тенденцій. Дослідження ринку дозволяють з'ясувати, які страви або послуги більш популярні серед відвідувачів, що є причиною цієї популярності, як соціальні, економічні або технологічні фактори можуть впливати на попит.

Аналіз попиту також допомагає виявити можливі ризики та перешкоди, які можуть виникнути при введенні нових страв або послуг у ЗРГ. Він дозволяє зрозуміти, як споживачі сприймають певний продукт і чи відповідає він їхнім очікуванням.

Класифікація продуктів є важливою складовою процесу організації асортименту закладів ресторанного господарства. Цей процес включає групування продукції та товарів за певними категоріями або сегментами. Це дає змогу відобразити різноманіття товарів, які мають схожі характеристики або властивості, разом і зробити процес пошуку для споживачів більш зручним. Групування товарів за категоріями або сегментами є важливим процесом для організації асортименту і визначення, які товари знаходяться в кожній категорії в ресторанному господарстві. Це допомагає вдосконалити ефективність управління запасами, забезпечити легший пошук товарів і спростити процес ведення обліку. Групування товарів також може відображати особливості ресторанного господарства, наприклад, його концепцію або типи страв, які вони пропонують. Наприклад, у ресторані, що спеціалізується на італійській кухні, можуть бути категорії, такі як «Паста», «Піца», «Соуси» тощо. Загалом, групування товарів за категоріями або сегментами є важливим елементом управління ресторанним господарством і допомагає забезпечити ефективне функціонування закладу.

Оптимізація запасів є важливим процесом для бізнесів, оскільки дозволяє ефективно управляти запасами товарів і матеріалів. Встановлення оптимального рівня запасів залежить від ряду факторів, таких як попит на товари, передбачуваний попит, час постачання і вартість зберігання. Для встановлення оптимального рівня запасів можна використовувати різні методи. Оптимізація запасів також може включати інші фактори, такі як вартість замовлення, вартість утримання запасів, середній час постачання та рівень сервісу. Врахування цих факторів допомагає підібрати оптимальний рівень запасів, що задовольняє вимоги закладу харчування. Всі ці процеси можуть бути автоматизовані і оптимізовані за допомогою спеціалізованих програмного забезпечення та алгоритмів, що допомагають визначити оптимальний рівень запасів для кожного виду сировини.

Таким чином, асортиментну політику ресторанного підприємства можна визначити як сукупність принципів, стратегій і методик, що призводять до формування оптимального асортименту продукції на підприємстві, з погляду підвищення ефективності діяльності підприємства й задоволення потреб покупців.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гончар Л. А. Структурування асортименту підприємства за його аналізом. *Бюлетень Міжнародного Нобелівського економічного форуму*. 2013. № 1. С. 89-96.
2. Устьян О. Ю. Особливості комплексу маркетингу у сфері послуг. Мережевий бізнес і внутрішня торгівля України : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 17-18 квіт. 2013 р. Полтава: ПУЕТ, 2013. С. 166-168.
3. Райко Д. В., Лебедева Л. Е. Концептуальна модель автоматизованої інформаційної системи маркетингу на підприємстві. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2014. №3. С. 142-153.

УДК 338.486.3:640.43

НЕЗВИЧАЙНІ ГОТЕЛІ ЄВРОПИ ЯК СПОСІБ ЗАЛУЧЕННЯ ТУРИСТІВ

Сергієнко Г. О., викладач

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Дзюба А. А., студентка III курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет*

У захоплюючому світі подорожей готелі стають не лише місцями для зупинки, але й справжніми витворами мистецтва, місцями, які вражають своєю неповторністю та неперевершеним шармом. Виходячи за межі звичайного та стандартного, деякі готелі Європи приваблюють неповторним дизайном, архітектурою чи неймовірною концепцією, які завойовують серця подорожуючих. Подорож у світ незвичайних готелів Європи перетворюється на захопливу подорож у світ фантазії, де кожна будівля стає окремим шедевром для відпочинку, створеним руками винахідливих та талановитих архітекторів та дизайнерів.

Незвичайні готелі в Європі можуть бути чудовим способом залучення туристів через свою унікальність, яка надає подорожам неповторного характеру. Такі готелі часто створюють незабутні враження та стимулюють людей відвідувати певні місця з метою перебування.

Мистецтво стимулює туристичний попит, приваблюючи людей з різних країн та культур. Часто туристичні маршрути формуються навколо відомих художніх або культурних об'єктів, що сприяє розвитку туризму в певних регіонах.

Таким чином, мистецтво в туризмі не лише збагачує досвід подорожей, але й виступає ключовим фактором у збереженні та популяризації культурної різноманітності та сприяє розвитку туристичної галузі загалом.

У цьому контексті незвичайні готелі Європи відіграють особливу роль у втіленні мистецьких концепцій та враженні гостей своєю унікальністю та

естетичною привабливістю. Вони стають платформами для естетичного відчуття, відображенням творчого генія архітекторів та дизайнерів, що перетворюють буденність на казку та пропонують нові перспективи для сприйняття світу.

Серед таких готелів можна виділити наступні:

Propeller Island City Lodge, Берлін

Його називають найавангарднішим готелем у світі. Він до останньої дрібнички збудований художником Ларсом Строшеном. Кожна кімната – зал арт-галереї: плаваюче ліжко, столи та стільці на стелі, химерний світ кривих дзеркал, ліжка з ґратами, найнесподіваніші кольори та форми. В Propeller Island City Lodge ви потрапляєте у світ сюрреалізму. Концепція готелю: “to copy nothing and always be original”. Не чекайте тут сніданків до номеру або іншого суперсервісу. В готелі є спільні ванні кімнати, і це теж частина оригінальної задумки автора [2].

V8 Hotel

V8 HOTEL Classic Motorworld Region Stuttgart — найкращий вибір для автолюбителів, які бажають познайомитися з автомобільною культурою Штутгарта. Кожен номер готелю V8 HOTEL має свій особливий, унікальний характер та тематично оформлений на тему іншого класичного автомобіля [2].

Hotel Marqués de Riscal, готель Luxury Collection, Ельсьєго, Іспанія

Спроектований Френком Гері, готель Marqués de Riscal може похвалитися справді унікальним і досить футуристичним зовнішнім дизайном, який поєднується з його розташуванням в історичному місті Ельсьєго. Готель складається з прямолінійних призм, які височать над землею, з трьома колонами, які тримають будівлю, а також похилими стінами та зигзагоподібними вікнами. Будівля оповита каскадами титану сріблястого, золотого та рожевого кольорів, створюючи сучасний денний замок 21 століття [1].

Inntel Hotels Amsterdam Zaandam, Заандам, Нідерланди

Цей 4-зірковий готель, розташований у Заандамі, може похвалитися незвичайним зовнішнім виглядом, який нагадує набір традиційних місцевих будинків, поставлених один на інший, як данину культурної історії цього району. Інтер'єри готелю також відображають традиції в поєднанні з сучасними зручностями, створюючи унікальну атмосферу відпочинку для всіх гостей [1].

Готель Яффа, Тель-Авів, Ізраїль

Для поціновувачів мистецтва та середньовічної архітектури перебування. Готель також сподобається і фанатам серіалу «Гра престолів».

Сам готель розташований на вершині пагорбу, в центрі старовинного та все більш популярного району Яффа, Тель-Авів. Звідси відкривається панорамний вид на порт, якому вже 4000 років, і Середземне море. В цьому

молодіжному районі знаходиться велика кількість коктейль-барів, концептуальних магазинів та шумний ринок. Все це знаходиться в п'ятихвилинному доступі [3].

Walled-Off Hotel, Ізраїль.

Згадуючи про Ізраїль, не можна пропустити цей незвичайний, місцями навіть похмурий готель Walled-Off Hotel, який створив, мабуть, найбільш таємничий британський вуличний художник Бенксі.

Готель розташований у Віфлеємі, безпосередньо біля бетонної стіни. В готелі всього 10 кімнат, а в номерах майже не буває сонця. Вид з готелю, за словами власника, найгірший у світі. В готелі представлені роботи самого Бенксі та деякі роботи палестинських художників. Є також невеликий музей, присвячений історії регіону. Цей готель мікс всього: музею, акції протесту та галереї.

За словами Бенксі, «стіни зараз в моді, але я захопився ними досить давно, ще до того, як Дональд Трамп зробив це популярним».

Бенксі створив витвір мистецтва біля ізраїльської стіни Західного берегу більше десяти років до створення готелю Walled-Off. Там він зробив трафарет для першого графіті «Любов у повітрі» в 2003 році, а також створив варіацію «Дівчина з повітряною кулькою» на стіні бар'єру, яке зображає дівчину, що пливе на кульках з гелієм [3].

Незвичайні готелі є ефективним способом залучення туристів через свою унікальність і незабутність. Вони пропонують туристам можливість пережити незвичайні враження та стимулюють подорожі, що виходять за межі звичайного. Готелі, розташовані в історичних або природних пам'ятках, на воді, тематичні чи в екзотичних місцях, привертають увагу та стимулюють туристичний рух. Враховуючи великий попит на унікальні подорожі, розвиток таких готелів може сприяти збільшенню туристичного потенціалу регіону і зростанню його популярності серед мандрівників.

Загалом, незвичайні готелі Європи є символом творчості, інновацій та сміливості. Вони надихають нас на дослідження нових горизонтів у готельному бізнесі та показують, як відчуття естетики та дизайну можуть перетворити звичайне проживання у незабутнє мистецтво гостинності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Офіційний сайт "Booking". URL: <https://www.booking.com/> (дата звернення: 26.03.2024)
2. "10 незвичайних готелів Німеччини". Довкола. URL: <https://dovkola.media/> (дата звернення: 26.03.2024)
3. "Топ-7 найбільш незвичайних готелів світу." Mydutyfree Blog. URL: <https://blog.mydutyfree.net/uk> (дата звернення: 26.03.2024)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ОРГАНІЗАЦІЙ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ

Сергієнко Г. О., викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Скічко О. О., студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

Харчові технології в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу відіграють важливу роль у поліпшенні обслуговування, забезпеченні ефективності та наданні неповторних вражень для гостей. Сучасні інновації та технологічні рішення сприяють оптимізації багатьох аспектів, починаючи від замовлення їжі та закінчуючи кулінарними враженнями.

У галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу термін «харчові технології» відноситься до комплексу методів і процесів, пов'язаних із готуванням та обробкою їжі в готелях, ресторанах, кафе, курортних закладах та інших гастрономічних підприємствах, які обслуговують туристів та гостей.

Ця область охоплює всі аспекти гастрономічної діяльності, включаючи вибір і закупівлю сировини, розробку меню, кулінарні техніки приготування їжі, стандарти безпеки та санітарії, організацію кухонних процесів, обслуговування гостей, а також аспекти управління витратами та якістю продуктів [1].

У контексті туризму та готельно-ресторанного бізнесу харчові технології є ключовим елементом для забезпечення високої якості харчування, задоволення гастрономічних потреб гостей, а також створення унікального індивідуального досвіду для туристів.

В галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу харчові технології також включають в себе розробку та впровадження інновацій у гастрономічний сектор. Це може включати в себе використання нових кулінарних технік, впровадження сучасних технологій обробки та приготування їжі, а також вдосконалення методів подачі та сервірування страв [1].

Серед дослідників, які займаються даною проблемою, можна назвати: О. С. Власенко, С. М. Ілляшенко, С. А. Мазур, Т. І. Міркунову, Т. В. Лисюк, М. В. Чорну та інших [2].

Зокрема, зростаючий акцент на здорове харчування та індивідуальні дієтичні потреби стимулює готелі та ресторани впроваджувати різноманітні альтернативні варіанти харчування. Розширення асортименту включає в себе не лише веганські та безглютенові страви, але також можливості для осіб з алергіями, індивідуальними вподобаннями щодо складу та калорійності. Готелі та ресторани вивчають споживчі тенденції та впроваджують

інноваційні методи приготування, щоб задовольняти високі стандарти якості та смакових прагнень своїх гостей.

Однак не лише кулінарні аспекти важливі у контексті харчових технологій в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Інтеграція інформаційних технологій у гастрономічний сектор грає важливу роль у поліпшенні обслуговування та взаємодії з клієнтами. Онлайн-замовлення і доставка, електронні меню та можливості замовлення з мобільних додатків сприяють зручності для гостей. Системи управління запасами оптимізують ефективність кухонних процесів, а програми лояльності допомагають залучати та утримувати клієнтів. Ці інновації в галузі харчових технологій сприяють не лише покращенню обслуговування, а й створенню неповторного та сучасного гастрономічного досвіду для туристів [3].

Отже, інновації у виборі сировини, приготуванні їжі та використанні інформаційних технологій не лише поліпшують обслуговування, а й враховують тенденції здорового харчування та індивідуальних потреб споживачів. Забезпечуючи неперевершений гастрономічний досвід, харчові технології стають важливим фактором конкурентоспроможності в галузі туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 516 с.
2. Пивоваров П. П. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. Харків : ДУХТ, 2010. 410 с.
3. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання сьоме. Луцьк : ВІП Луцького НТУ, 2021. 448 с.

ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

УДК 338.483.11(1-751.3)-043.86(477.46)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАПОВІДНИКІВ ЧЕРКАЩИНИ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Кіркіченко А. О., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

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.

Тема перспектив розвитку заповідників Черкащини є надзвичайно актуальною. З огляду на зростаючий тиск антропогенної діяльності, зміни клімату та загрози втрати біорізноманіття, розгляд перспектив розвитку заповідників є стратегічно важливим завданням.

Заповідники відіграють важливу роль у збереженні природних ресурсів, біорізноманіття та екосистем, тому їхні перспективи розвитку прямо впливають на сталість природних процесів та забезпечення екологічної стійкості. Окрім того, враховуючи роль екотуризму, економічний внесок та соціокультурний вплив, розвиток заповідників стає важливим елементом сучасного підходу до сталого розвитку регіону [1].

Також, у контексті глобальної уваги до екології та природозбереження, дискусія щодо перспектив розвитку заповідників є актуальною на рівні міжнародного співтовариства. Такий підхід сприяє обміну досвідом, використанню передових технологій та спільним зусиллям у збереженні світової природної спадщини.

Розвиток заповідників Черкащини стикається з рядом викликів та загроз, серед яких:

– зростання людської діяльності в околицях заповідників може призвести до забруднення водойм, знищення природних ландшафтів і загрози диких тварин;

– глобальні зміни клімату можуть впливати на природні умови регіону, викликаючи зміни у розподілі видів та екосистем;

– відсутність ефективною системи управління може ускладнити реагування на зміни та забезпечення сталого використання ресурсів;

– недостатнє розуміння важливості збереження природи може призвести до недостатньої підтримки соціальних та екологічних ініціатив;

– нестача фінансових ресурсів може обмежувати можливості розвитку та впровадження нових програм та технологій [3].

Сучасні стратегії управління перспективами розвитку заповідників на Черкащині включають кілька ключових аспектів:

– забезпечення оптимального використання фінансових, людських та матеріальних ресурсів для максимізації впливу на збереження природи та створення сприятливих умов для відвідувачів;

– використання сучасних наукових підходів та технологій для моніторингу, збереження та відновлення біорізноманіття в межах заповідників;

– впровадження та розширення програм охорони видів, реставрації екосистем та досліджень для покращення знань про місцеві природні умови;

– створення інфраструктури для екологічного туризму, вивчення та популяризація природних цінностей через освітні заходи;

– застосування сучасних технологій для моніторингу стану довкілля, взаємодії з відвідувачами та ефективного управління заповідниками;

– встановлення партнерських зв'язків з вищими навчальними закладами та науковими установами для проведення досліджень та розробки наукових підходів до охорони природи [2].

Перспективи розвитку заповідників на Черкащині є багатообіцяючим сценарієм, що включає широкий спектр стратегій. Зокрема, це передбачає збереження та відновлення біорізноманіття, впровадження інноваційних технологій для ефективного управління природними ресурсами, розширення програм екологічної освіти для місцевого населення.

Екологічний туризм визначається як ключовий фактор розвитку, забезпечуючи не лише фінансові ресурси, а й популяризацію екологічних цінностей регіону. Співпраця та партнерство з різними зацікавленими сторонами, включаючи місцеве населення, бізнес, наукову спільноту та громадські організації, буде керівним принципом для вирішення екологічних проблем та забезпечення збалансованого розвитку.

Це також враховує соціально-економічний вплив, зокрема створення робочих місць та підтримку місцевої економіки. Загалом, інтеграція цих аспектів сформує стійку екосистему, де природа та люди співіснують у гармонії, сприяючи сталому та відповідальному розвитку Черкащини.

Отже, перспективи розвитку заповідників на Черкащині обіцяють стабільне збереження природи, розвиток екологічного туризму та сприяння економічному зростанню регіону через партнерські відносини та інноваційні підходи.

ЛІТЕРАТУРА

1. Природно-заповідний фонд Черкащини налічує понад пів тисячі об'єктів. URL: <https://ck-oda.gov.ua/eko-kategoriya/prirodno-zapovidnij-fond-cherkashhini-nalichuye-ponad-piv-tisyachi-obyektiv/>
2. Стратегія розвитку Черкаської області на період 2021-2027 роки. URL: https://ck-oda.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/20052020_5.pdf

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНКЛЮЗИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Пархоменко М. О., студент другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

У сучасних умовах інтеграції, інклюзивний туризм формується і розвивається в контексті правових, соціальних, педагогічних, філософських та економічних аспектів. Це унікальна можливість підвищити свідомість щодо ролі туризму у стійкому економічному розвитку.

Головною метою інклюзивного туризму є створення оточення, яке було б доступним та прийнятним для всіх туристів, включаючи людей з різними фізичними, розумовими, емоційними або соціальними потребами та обмеженнями. Це означає розробку готелів, ресторанів, транспорту та інших туристичних послуг з урахуванням доступності для всіх, а також надання відповідних сервісів та підтримки для тих, хто може потребувати допомоги або адаптації для комфортної подорожі [1].

Інклюзивний туризм – це форма туризму, яка сприяє співпраці між різними учасниками туристичної сфери, забезпечуючи можливість людям з особливими потребами в доступності, включаючи мобільність, візуальність, слуховість та когнітивність, функціонувати незалежно на рівних умовах з відчуттям власної гідності через надання універсальних туристичних продуктів, послуг та середовища.

Складність розвитку інклюзивного туризму відображається у наступних аспектах: недостатня нормативна база, відсутність системи методичного супроводу та недостатня підготовка інструкторів і фахівців для роботи в цьому сегменті [2].

Більшість туристичних фірм, які надають послуги для людей з різними фізичними вадами, зосереджені у США та Європі, але розвиток цього напрямку відбувається в усіх розвинених країнах, де з'являються нові можливості для туристів з інвалідністю, таких як надання потрібного транспорту та зручностей на пляжах, в готелях і транспорті.

Відповідно до стандартів, прийнятих ETAN, туризм, який доступний для осіб з інвалідністю, має включати безбар'єрні напрямки, які охоплюють інфраструктуру та споруди; транспорт, який є доступним для всіх користувачів, будь то повітряний, сухопутний або морський; високу якість послуг, досягнуту завдяки навченому персоналу; можливість усім брати участь у розвагах, виставках та атракціонах; та доступну

інформацію за допомогою маркетингу, систем бронювання, веб-сайтів та послуг [1].

Зелений (екологічний) туризм найбільш підходить для людей з інвалідністю. Чим саме екотуризм відрізняється від традиційного туризму? Екотуризм означає подорожі та відвідування природних територій, які збережені належним чином, таких як національні парки, резервати та інші захищені природні зони. Зелений туризм передбачає довгострокове збереження ресурсів, на яких він ґрунтується, і сприяє сталому розвитку.

Прикладами інклюзивних туристичних маршрутів є:

- Дендрологічний парк «Олександрія» у місті Біла Церква,
- «Карпати для всіх» у Лисогорському форті без бар'єрів,
- Кропивницький дендропарк,
- Національний дендрологічний парк «Софіївка» у місті Умань.

На сьогоднішній день, перспективними напрямками розвитку інклюзивного туризму є:

- медично-оздоровчий;
- культурно-пізнавальний;
- сімейний (для осіб похилого віку);
- зелений (екологічний);
- самодіяльний [3].

Безсумнівно, для забезпечення комфортного відпочинку маломобільних туристів і подальшої конкурентоспроможності Черкащини як туристичної дестинації, території та об'єкти області повинні бути максимально обладнані спеціальними елементами доступності. Це охоплює транспорт, зупинки, готелі, заклади відпочинку та оздоровлення, ресторани, пляжі, музеї, візит-центри національних природних парків та біосферних заповідників, вбиральні та інші об'єкти.

ЛІТЕРАТУРА

1. Інклюзивний туризм в Україні. URL: https://ecoacademy.org.ua/sites/default/files/theme_files/prezentaciya_1_inklyuzyvnyy_turyzm_v_ukrayini_.pdf
2. Слатвінська Л. А. Перспективи розвитку інклюзивного туризму в Україні. URL: <http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=1684>
3. Інклюзивний туризм як комплексний підхід для створення сприятливого суспільного середовища. URL: <https://naiu.org.ua/inklyuzyvnyj-turyzm-yak-kompleksnyj-pidhid-dlya-stvorennya-spryyatlyvogo-suspilnogo-seredovyshha/>

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ ЧЕРКАЩИНИ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Молокоєдов А. О., студент IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Крафтовий бізнес представляє собою невелике підприємство, яке спеціалізується на виготовленні та продажу унікальних товарів, виготовлених вручну. Крафтові вироби виготовляються невеликими партіями з природних матеріалів за автентичними або авторськими технологіями. Головною аудиторією крафтових виробників є споживачі, які високо цінують оригінальність та екологічність. Важливо відзначити, що вартість крафтової продукції є помітно вищою, ніж у виробів масового виробництва [1].

Найрозповсюдженішим видом крафтових виробництв є:

- сироваріння та виготовлення молочних продуктів;
- виготовлення меду;
- випікання хліба;
- виробництво шоколаду або морозива.

Саме випікання хлібобулочних виробів є найбільш популярним видом крафтового виробництва на Черкащині. Крафтове виробництво хліба має кілька переваг, які роблять його привабливим для споживачів, які цінують якість, традиційність і унікальний смак продукції. Хліб виготовляється з високоякісних і натуральних інгредієнтів без використання штучних добавок. Це може позначатися на якості та смакових якостях хліба, надаючи йому багатий і унікальний смак. Найпопулярнішим крафтовим виробником Черкащини є майстерня крафтового хліба «Агроельф», проте відстежуючи сторінки у соціальних мережах можна зробити висновок, що виробник не має великої аудиторії, адже самі крафтові продукти усіх видів не є популярними у Черкаській області [2].

Ось декілька основних причин:

1) Обмежений ринок. У невеликих містах може бути обмежений ринок, і попит на специфічні, крафтові товари може бути меншим, ніж у великих містах. Місцеві жителі можуть бути менш схильні до експериментів з новими брендами або продуктами.

2) Фінансові обмеження мешканців. У невеликих містах часто існують фінансові обмеження у населення, і багато споживачів може віддалятися від більш дорогих крафтових товарів на користь більш доступних альтернатив.

3) Відсутність обізнаності. Низька обізнаність про існування крафтових підприємств та їхніх продуктів може спричинити відсутність попиту.

Рекламні та маркетингові зусилля можуть бути менш ефективними через обмежений охоплення аудиторії.

4) Традиційність і звичаєвість. У невеликих містах люди можуть бути більш звиклі до традиційних товарів і послуг, а нові, невідомі бренди можуть викликати певне непорозуміння або неувагу [3].

Отже, для більш перспективного розвитку крафтових виробництв на Черкащині, власникам потрібно проводити дослідження ринку, щоб з'ясувати, які саме продукти чи послуги мають попит у невеликому місті. Зосередити свої зусилля на тих продуктах, які можуть відповідати попиту місцевого населення.

Виробляти продукцію, яка може конкурувати за ціною з масовими аналогами, але при цьому зберігає вищу якість. Інвестувати в маркетинг та рекламу для збільшення обізнаності про ваш бренд і продукцію.

ЛІТЕРАТУРА

1. Крафтовий бізнес в Україні. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovyj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvu-dlya-pidpryyemcziv>
2. Сторінка виробника. URL: <https://www.instagram.com/agroelf/>
3. Перспективи та особливості розвитку крафтового і спеціалізованого ритейлу в Україні. URL: <https://business.diia.gov.ua/en/cases/masstabuvanna/perspektivi-ta-osoblivosti-rozvitku-kraftovogo-i-specializovanogo-ritejlu-v-ukraini>
4. Крафтові та фермерські продукти. URL: <https://tovarystvo-kraftu.com>

УДК 338.48-32-043.86(477.46)

PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF EXCURSION TOURISM IN ZOLOTONOSHA DISTRICT

Starynets O. A., *Candidate of Philological Sciences, Associate Professor*
Tourism, Hotel and Restaurant Business Department,

Rybalko A. S., *second year student, specialty «Tourism»,*
Cherkasy State Technological University

Speaking about the development of excursion tourism in Cherkasy region we shouldn't but mention the unique places of picturesque nature and ancient architectural forms of Zolotonosha district.

Zolotonosha district is an extremely powerful region in terms of tourism development. Being located in the center of our country, in the Cherkasy region, the region has all the chances, potential, and most importantly – tourist resources for the development and transformation of the tourism industry into one of the most promising sectors of the regional economic complex. The analysis showed that Zolotonosha is already the center of many types of tourism. In particular, the following are already common here: sports, religious, ecological, water, military,

cultural and educational, rural (green), medical and health, festival and many other types of tourism. Let's dwell in more detail on certain types of tourism and analyze the features of their development in the Cherkasy land.

Cherkasy region is the land where Ukraine as a state was born. It is here that about 6 thousand people. years ago, the world-famous Trypillian culture became widespread – one of the most striking phenomena of the ancient history of Europe. Cherkasy region is considered an ecologically clean region, the territory of the widest flood of the Dnieper River, 100 kilometers of sandy beaches, the largest number of natural, historical and cultural reserves, where you can enjoy relaxing and get acquainted with the locals traditions.

More and more people feel the need to take a break from the frantic rhythm of the city and plunge into the wonderful world of nature. One of these places where you can safely enjoy your vacation and gain new impressions are rural green estates. There are 34 such estates in the region.

For the spread and further development of religious tourism in Cherkasy region, there are many religious objects valuable both from the point of view of architecture and culture: wooden temples, majestic monasteries, cathedrals and chapels. The most popular in Zolotonosha region include: Pokrovsky Krasnogorsk Convent.

The city of Zolotonosha itself will pleasantly surprise you. Who would have thought that in a provincial town of 30 thousand people there is such a bunch of architectural monuments – potential tourist attractions.

Zolotonosha is the largest city of the Left-Bank Cherkasy region, flowered with marigolds and covered with ancient legends. It is a modern industrial center with 18 enterprises. Among the many cities and towns of Ukraine, it is, first of all, distinguished by its euphonious name. It is associated with the name of the Zolotonoshka River: the sandy bottom, covered with a layer of golden mica, shone like gold.

There are many legends about the origin of the name of the city. All of them, of course, are related to the gold that someone hid here. Either the Tatars hid the looted treasures, or the Cossacks hid the gold taken from the Tatars, as well as from the Turks and Poles. But none of that gold was found, so the most likely name comes from the hydronym “Zolotonosha” – this is the name of the river that flows nearby. Well, the name of the river is most likely associated with the golden color of the sand, rich in impurities of mica.

The first written mention of Zolotonosha dates back to 1576, although, judging by the form and content of the toponym, it is likely that this settlement existed in the times of Kievan Rus.

The main architectural monument of Zolotonosha is the Assumption Cathedral. Its construction was completed in 1909. Architecturally, it is a kind of synthesis of the diocesan “brick” style (which is often called a kind of Art Nouveau) and the Byzantine style. Numerous squat domes make a large Orthodox church look like a Muslim mosque (for example, the Blue Mosque in Istanbul, if the minarets are removed). There are few such churches in Ukraine.

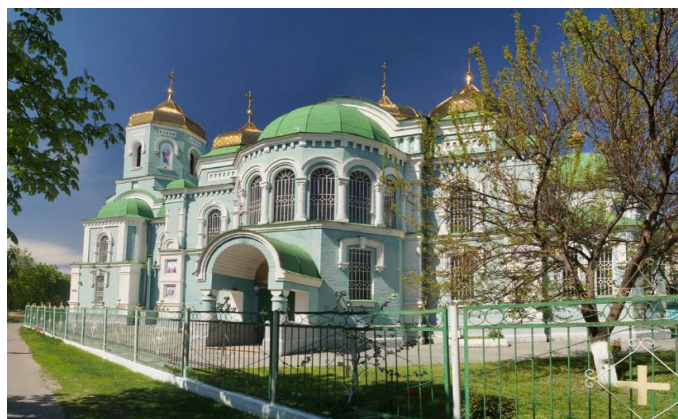


Figure 1. The Assumption Cathedral

In the center of Zolotonosha, next to the memorial park, the building of the county theater has been preserved. Now there is the Palace of Culture, and once the first People's Artist of the Ukrainian SSR, Natalia Uzhviy, began her acting career in the theater.

The county theater in the city was organized in 1897. Many amateurs and professionals of the stage performed on its stage, including Panas Saksagansky and Maria Zankovetska, as well as the choir of Mykola Lysenko. In 1910, the theater building was erected, which still stands today.



Figure 2. Former synagogue

Opposite the theater, on the other side of the park, are the buildings of the former administrative institutions, including the city government and the seats present. And now there are also administrative institutions. It is worth paying special attention to the former building of the Zemstvo district assembly. Now the State District Administration is on its premises. On the same street there is a modern building of the former men's gymnasium. The typical “brick style” of a large building, erected in 1910, complemented by concrete semi-columns, betrays a talented architect. In 1943, the Germans burned down the house, but in the post-war years it was restored and restored. Now it is the House of Children's and Youth Creativity.



Figure 3. Former Men's Gymnasium

On Cherkaska Street there is another architecturally perfect building – a former women's gymnasium. It was built in 1902. Since 1920 there was an ordinary school here. During the war, the Germans placed a gendarmerie in the building, and during the retreat they set it on fire. In the post-war years, the building was restored. Now in the premises of this architectural masterpiece there is a school of railway workers.



Figure 4. Former Women's Gymnasium

Most of the buildings of Zolotonosha erected at the beginning of the twentieth century were designed by the technician of the local zemstvo, engineer Afrikan Balavensky. And it turns out that it was all built by a local “nugget”.

In Zolotonosha, it is also worth seeing the modern buildings of the Zlatogor distillery, located near the city center.



Figure 5. Building of the plant “Zlatogor”

Finally, take a walk through the streets of Zolotonosha. Here you can still see many interesting buildings erected in the late nineteenth and early twentieth centuries.

Who has never been to Zolotonosha district of Cherkasy region you are welcome to visit this beautiful town and its neighborhood in the heart of Ukraine on the left bank of Dnipro river. You will have great and unforgettable experience.

REFERENCES

1. Cities and villages of Zolotonosha district. URL: <https://travels.in.ua/en-us/district/69/zolotonosha-district?index=1>
2. Attractions of Zolotonosha district. URL: <https://travels.in.ua/en-US/objects/69/zolotonosha-district>

УДК 338.48-32(477.46)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ НА ТАЛЬНІВЩИНІ

Старинець О. А., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Хмара Є. О., студент II курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Тальнівщина, регіон у Черкаській області України, має значний потенціал для розвитку екскурсійного туризму завдяки своїй багатій історії, культурі та природним ресурсам. В цьому місті є достатньо багато цікавих пам'яток і місць, що можна відвідати туристу.

На території району існують 42 пам'ятки історії, 12 – архітектури, 296 – природних пам'яток, серед яких: Державний історико-культурний заповідник «Трипільська культура» площею 2045 га та Мисливський замок графа Шувалова [2].

Мисливський палац Шувалових, споруджений за проєктом Андреаса Клемменсена з Копенгагена, є важливою пам'яткою архітектурного модерну, що має національне значення. Розташований у чарівній частині Тальнівського парку, цей замок представляє собою унікальне поєднання різних стилевих напрямків та модернізованих форм французьких замських будинків епохи Ренесансу.

Тальнівський парк, який був створений у період з 1850 по 1880 роки, є парком-пам'яткою садово-паркового мистецтва державного значення. Складаючись з головної композиції, де розташований замок, численних галявин та алей, а також окремих об'єктів, парк представляє цінний архітектурно-природний комплекс.

Державний історико-культурний заповідник «Трипільська культура» розташований на території Південно-Західної Черкащини і презентує найбільші ранньоземлеробські поселення мідно-кам'яної доби. Експозиція музею включає рідкісні та унікальні артефакти, серед яких колекція зразків трипільського житлобудування та музеєфіковані гончарні горни. Також заповідник пропонує віртуальний музей з 3D-моделями артефактів та доповненою реальністю [1].

Перспективи розвитку туризму на Тальнівщині:

Історичні та культурні маршрути. Регіон має багато історичних пам'яток, музеїв та архітектурних споруд, які можуть приваблювати туристів. Створення тематичних екскурсійних маршрутів, присвячених певним історичним подіям або видатним особистостям, що пов'язані з цим регіоном, може стати основою для розвитку.

Природні заповідники та парки. Використання природних ресурсів Тальнівщини для розвитку еко- та агротуризму. Організація піших, велосипедних та кінних екскурсій природними парками та заповідниками може привабити туристів, зацікавлених у природі та активному відпочинку.

Фестивалі та заходи. Організація традиційних фестивалів, ярмарків, культурних та мистецьких заходів може стати ще однією привабливою особливістю для туристів. Це також сприятиме збереженню та популяризації місцевої культури та традицій.

Розвиток інфраструктури. Для залучення більшої кількості туристів необхідно розвивати туристичну інфраструктуру: готелі, ресторани, інформаційні центри, зони відпочинку тощо. Інвестиції в інфраструктуру можуть значно підвищити якість послуг та зробити відвідування Тальнівщини більш комфортним.

Маркетинг та реклама. Активна маркетингова кампанія, спрямована на просування Тальнівщини як туристичного напрямку, є ключовим аспектом успішного розвитку. Це може включати використання соціальних мереж, туристичних порталів, участь у міжнародних туристичних виставках та форумах.

Співпраця з місцевими громадами та бізнесом. Залучення місцевих громад і підприємців до розвитку туризму може створити додаткові можливості для економічного зростання регіону. Це також допоможе забезпечити автентичний досвід для відвідувачів.

Для реалізації цих перспектив потрібна комплексна стратегія, яка включатиме планування, інвестиції, співпрацю між різними зацікавленими сторонами та ефективне використання місцевих ресурсів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Тальнівщина туристична. URL: <https://talnivska-gromada.gov.ua/turizm-15-56-57-12-03-2020/>
2. Тальнівщина туристична. URL: <https://talnivska-rda.gov.ua/talnivschina-turistichna-10-08-08-29-03-2018/>

СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ

Шестель О. Г., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Ольхова К. В., студентка другого (магістерського) рівня
вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Активний розвиток сучасного суспільства спонукає до розвитку нових форм ресторанного бізнесу та вдосконалення вже існуючих, серед яких на увагу заслуговують кав'ярні (заклади, що спеціалізуються на продажу різних сортів кави). Кав'ярні стали трендом і набули великої популярності серед закладів ресторанного господарства завдяки стрімкому зростанню ринку кави, підвищенню компетентності споживачів завдяки їх широкому доступу до інформаційних ресурсів та поширенню кавової культури в Україні.

Сучасні кав'ярні є універсальними і користуються великою популярністю серед споживачів ресторанних послуг. Єдиного стандарту того, як має виглядати кав'ярня, практично не існує. У будь-якому випадку, ті, хто відкриває кав'ярні на ринку ресторанних послуг, можуть привнести щось унікальне і не відходити від формату.

Сьогодні значна кількість ресторанів включає каву до свого меню. Однак існує кілька типів вузькоспеціалізованих закладів. З появою перших кав'ярень стали виокремлюватися різні формати, тому підприємці можуть обирати між ними, розпочинаючи бізнес:

1) Традиційна кав'ярня. Меню включає каву, чай та десерти. Для таких кав'ярень характерне самообслуговування: споживачі замовляють каву на стійці і самі обслуговуються після того, як їхнє замовлення прийнято. Цей тип бізнесу значно дешевший, але не дуже популярний.

2) Особливий тип бізнесу, де, окрім кави та чаю, у меню включені салати, основні страви та алкоголь. Таку кав'ярню можна вважати рестораном з великим кавовим меню. Цей вид бізнесу досить популярний і кав'ярні будуть приносити стабільний дохід.

3) Фаст-фуд. Цей тип бізнесу характеризується продажем кави на винос в одноразових стаканчиках. Цей тип кав'ярень користується великим попитом у торгових центрах.

Кав'ярні розвиваються переважно у великих містах. У великих містах зручніші мобільні варіанти, коли спеціально обладнані автомобілі доставляють каву в місця скупчення людей. Вони можуть змінювати місце

розташування кілька разів на день і максимізувати прибуток. Цей бізнес орієнтований на середнього споживача з низьким бюджетом.

«Кава з собою» – досить популярний і поширений варіант для людей, які поспішають. Ця форма бізнесу не вимагає наявності місць для сидіння або персоналу і розміщується в невеликому приміщенні. Товар продається через вітрину з автоматом. Витрати на ведення такого бізнесу незначні.

Поширення кавової культури та обізнаність споживачів у цьому секторі роблять кавовий бізнес перспективним видом діяльності, а інвестиції в розвиток кавової культури – постійним трендом. Останніми роками кавова культура набирає обертів завдяки організації світових та національних конкурсів за участю українських бариста. Крім того, організовуються візити на закордонні кавові ферми, різноманітні курси для бариста та кавові фестивалі, які дають можливість розвивати професійні навички. В результаті цієї діяльності відкрилися якісні кав'ярні з професійним обладнанням, а професія бариста стала модною.

На початку 2014 року культура споживання кави почала досить активно розвиватися в Україні. Популярними стали кав'ярні з професійним обладнанням та кваліфікованими бариста, які знають особливості кавової культури, починаючи від походження зерен і закінчуючи процесом заварювання та обладнанням, що використовується. Каву починають сприймати як окреме мистецтво або як науку, що вимагає вивчення і концентрації.

Досить стабільний розвиток кавової культури в Україні відбувається завдяки тому, що компанії відкривають нові кав'ярні, виділяють значні кошти на освіту бариста, створюють навчальні програми, курси, проводять чемпіонати та різноманітні кавові фестивалі. у листопаді 2019 року в Києві відбувся міжнародний професійний кавовий захід Blackfest Ukrainian Coffee Show 2019: Кава як бізнес. На заході експерти поділилися своїми знаннями про нові тенденції в кавовій індустрії, розповіли про складові успіху в кавовому бізнесі та ризики, з якими можуть зіткнутися початківці. Програма заходу також включала вступні курси, лекції та семінари для початківців. Захід відкрив чудову можливість для налагодження партнерських відносин як між початківцями, так і професіоналами кавового бізнесу.

Львів називають кавовою столицею країни. Саме у Львові проходить найбільший фестиваль кави Lviv Coffee Festival. Подія об'єднує всіх любителів кави. На фестивалі демонструються нові навички та технології, а також традиційні способи приготування кави. Учасники фестивалю обмінюються досвідом, а споживачі насолоджуються різноманітними сортами кавових зерен та напоями, приготованими з них.

Окрім Ужгорода та Львова, до розвитку кавової культури долучилися такі міста, як Херсон та Черкаси. У Черкасах Черкаський державний

технологічний університет та кав'ярня «Фіка» з 2015 року організовують найароматніший фестиваль міста KAVAFEST. У рамках фестивалю проходить конкурс «Битва бариста», який визначає найкращого бариста Черкас. На фестивалі також демонструється продукція кав'ярень міста, де відвідувачі можуть насолодитися смачною кавою та випічкою, як традиційною, так і авторською.

Фестиваль KAVAFEST презентує найкращу каву та кавові товари і демонструє справжню кавову культуру серед кав'ярень, домогосподарств, професіоналів, любителів кави та митців.

У Кропивницькому також проходить Чемпіонат бариста. Щороку в цьому чемпіонаті беруть участь бариста з різних міст України. Вони демонструють свою майстерність та вміння доносити кавову культуру до споживачів.

Очевидно, що розвивається мережа різноманітних кав'ярень. Онлайн-кав'ярні, спеціалізовані майстер-класи та професійні чемпіонати бариста є тому підтвердженням. Ринок кав'ярень в Україні розвивається дуже добре, налічуючи близько 4 000 кав'ярень – такі мережі, як CoffeTime, CoffeeHouse та DoubleCoffee. Також активно розвиваються нові напрямки, як мобільні кав'ярні та міні-кав'ярні. Рентабельність цих підприємств громадського харчування, що перебувають у кризовому стані, коливається в межах 14–16%.

Таким чином, проведене дослідження показує, що кав'ярні та кавова культура в Україні динамічно розвиваються і що цей бізнес є перспективною сферою діяльності, але кавова індустрія потребує подальшого вдосконалення та досліджень для забезпечення своєї конкурентоспроможності. Для закріплення тенденцій на українському ринку кави необхідно впроваджувати додаткові послуги та інноваційні сезонні меню, а також організовувати різноманітні заходи, орієнтовані як на початківців, так і на експертів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кавова культура в Україні: три хвили, розвиток альтернативи та світове визнання. URL: nachasi.com/specprojects/2021/10/04/coffee-culture-in-ukraine/ (дата звернення: 21.02.2024).
2. Кавовий бізнес в Україні. URL: coffee-ucc.com/ua/pro-kavu-ta-chay/kavovyy-biznes-v-ukrayini-stvorenyya-kavyarni (дата звернення: 21.02.2024).
3. Ринок кави в Україні: тенденції та перспективи. URL: economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1514 (дата звернення: 21.02.2024).
4. Розвиток ринку кави в Україні: нові виклики в дизайні упаковки. URL: tcd.kiev.ua/uk/rozvitok-rinku-kavi-v-ukrayini-novi-vikliki-v-dizajni-upakovki/ (дата звернення: 21.02.2024).
5. Черкаський державний технологічний університет. URL: chdtu.edu.ua/ (дата звернення: 21.02.2024).

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПІЗНАВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

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

Пізнавальний туризм у сучасному світі стає все більше популярним, привертаючи туристів своєрідним дослідженням і вивченням нових культур, історій та природних особливостей різних країн. Україна, яка переживає період воєнного стану, стикається одночасно з викликами та новими можливостями для розвитку як пізнавального туризму, так і всієї туристичної галузі загалом.

Мета дослідження – проаналізувати особливості розвитку пізнавального туризму в Україні в умовах воєнного стану, визначити його потенціал.

Пізнавальний туризм – це не тільки різнопланові туристичні подорожі, поїздки, походи та екскурсії. Пізнавальний туризм включає в себе відвідування центрів та регіонів туризму, що можуть мати цінність як місцевого, так і світового масштабу, ознайомлення з цікавими культурними об'єктами, пам'ятками історії, архітектури та мистецтва, унікальними природними та етнічними особливостями, сучасним життям та традиціями різних народів світу. З цим певним чином пов'язаний і освітній туризм, адже туристи мають змогу отримати нову інформацію та збагатити свої знання про ті чи інші туристичні місця та об'єкти.

Появу пізнавального туризму спричинив стрімкий розвиток морського транспорту в середині XVIII ст. і його використання з метою досліджень, подорожей та торгівлі. Люди вищих прошарків населення подорожували світом з метою освіти, вивчення мистецтва та побудови нових торговельних маршрутів. Згодом у XIX ст. люди почали подорожувати не лише з комерційними цілями, а й для розширення світогляду.

Цей вид туризму наявний майже у всіх видах рекреаційної діяльності та різновидах туризму, саме це робить його одним з найперспективніших напрямів розвитку галузі туризму, незважаючи на численні жакливі наслідки повномасштабного вторгнення. Безумовно, як зазначають дослідниці Зарубіна А. В., Сіра Е. О., Демчук Л. І., «найбільш постраждала туристична галузь не тільки Європи, але й України» [1].

Галузь туризму всупереч всіх прогнозів та очікувань почала поступово зростати. Причина полягає в зміні фокусу уваги суспільства. Свідоме

звернення нації до внутрішніх ресурсів та потенціалу країни стали поштовхом для створення внутрішнього національного продукту задля збереження унікальної спадщини та традицій нашого народу, його розвитку в подальшому не тільки на внутрішній ринок, а й на міжнародний.

На сьогоднішній день туризм в Україні не тільки живий, а й активно трансформується під потреби та нові вимоги в умовах воєнного стану. Прикладом є заходи з організації безпеки туристів, створення бомбосховищ на об'єктах туристичної інфраструктури, що зараз є необхідністю [3].

Набув популярності сімейний та автомобільний туризм, почали відкриватись нові дитячі табори. Саме з початком літнього сезону 2023 року на ринку вітчизняного туризму почали з'являтися перші запити українців на відпочинок. У більшості випадків їх цікавить внутрішній туризм, а саме Західна Україна. Тому не дивно, що в цьому регіоні стрімко зріс туристичний потік, адже це відносно безпечна зона для туризму.

Підвищився інтерес й до етнічного та історичного туризму. У Львівській, Закарпатській та Івано-Франківській областях почали не лише відновлювати свою роботу вже існуючі туристичні курорти, а й відкриватись нові. Адже неможливо заперечувати той факт, що людині необхідний відпочинок і рекреація, особливо в умовах війни. Галузь туризму не тільки допомагає підтримувати економіку країни, а й дає змогу фізично та психологічно відпочити людям та відновити їх сили.

Безумовно, регіони, де ведуться активні бойові дії в подальшому потребуватимуть повної реконструкції та розбудови, а саме: Одеська, Миколаївська, Херсонська, Запорізька, Дніпропетровська, Харківська, Донецька та Луганська області. Актуальним стане створення та побудова реабілітаційних і рекреаційних центрів для Збройних Сил України та людей, що постраждали внаслідок війни. Наразі найбільш необхідним є медичний туризм, тому вже зараз потрібно його відновлювати.

Таким чином, навіть в умовах воєнного стану в Україні продовжує розвиватися пізнавальний туризм, найбільш активно – в західних областях України.

ЛІТЕРАТУРА

1. Зарубіна А.В., Сіра Е.О., Демчук Л.І. Особливості туризму в умовах воєнного стану. *Економіка та суспільство*. 2022. № 41. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1543> (дата звернення: 27.12.2023).
2. Малярчук Н.М., Чирва, О.Г. Проблеми та перспективи розвитку незвичайних видів туризму на території України після закінчення російсько-української війни на прикладі військового туризму. *Економічні горизонти*. 2022. №4(22). С. 34–42. URL: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.4\(22\).2022.267014](https://doi.org/10.31499/2616-5236.4(22).2022.267014) (дата звернення: 27.12.2023).
3. Царук В. В. Туризм в Україні в умовах воєнного стану – проблеми відновлення та пошуку нових моделей управління. *Таврійський науковий вісник*. Серія: Публічне управління та адміністрування. 2023. №(4), 15-24. <https://doi.org/10.32782/tnv-pub.2023.4.3> (дата звернення: 27.12.2023).

ПОДІЛЛЯ: ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ РЕГІОНУ

Шестель О. Г., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Печоріна А. І., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Шестопалко Н. С., студентка II курсу спеціальності «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Поділля, невідомий скарб серця України, який вражає своєю красою від гірських вершин до мальовничих річкових долин. Природні резервати та активні види відпочинку створюють ідеальні умови для незабутнього відпочинку. Гостинність місцевого населення та аутентична кухня роблять цей регіон неймовірно привабливим для подорожей та відкриттів.

Мета дослідження – проаналізувати туристичні ресурси Поділля, визначити їх потенціал для розвитку туризму.

Поділля – це природний рай з унікальною різноманітністю екосистем. Регіон славиться своїми природними резерватами, які виступають місцями збереження та охорони біорізноманіття.

Тут розташовані заповідники, які є ідеальними місцями для розвитку екологічного туризму. Вони надають можливість туристам не лише насолоджуватися недоторканою природою, а й долучитися до її збереження та дослідження.

Екологічний туризм на Поділлі дозволяє гостям отримати унікальний досвід взаємодії з природним середовищем – від відвідування карстових печер до спостереження за місцевою флорою та фауною.

Поділля – край, у якому традиції та національні свята зберегли свою особливість і важливість. Тут кожен обряд та святкова подія позначені відбитком століть.

Традиції побуту та різноманітних ремесел, які передаються з покоління в покоління, участь у народних гуляннях, дозволяють місцевим мешканцям та гостям регіону побачити і відчувати дух минулих століть, який так гідно зберігається на цих землях.

Традиційна культура Поділля включає народні пісні, танці та ремесла. Сімейні свята, як весілля та різдвяні обряди, є особливо важливими, відзначаючи єдність та спільність громад.

Також у цьому регіоні популярні ярмарки та фестивалі, де відбувається обмін ремеслами та традиційною продукцією, сприяючи збереженню та популяризації унікальної спадщини Поділля [2].

На цій території святкують різноманітні традиційні свята, відзначені глибоким культурним спадком та відображенням сільського життя:

1. Весняні обряди: святкування весняних обрядів пов'язане з початком сільськогосподарських робіт. Традиційно включає посіви та обрядові дії для благословення урожаю.

2. Івана Купала (ніч на Купала): це свято приурочене до літнього сонцестояння і часто супроводжується вогнями, обрядами води та піснями. Люди влаштовують вогнища, стрибають через вогні та збирають трави.

3. День Незалежності України (24 серпня): як і в усій країні, на Поділлі відзначають День Незалежності із святковими заходами, парадами та національними урочистостями.

4. Різдво та Маланка: святкування Різдва на Поділлі включає традиційні релігійні обряди та святкові вечорниці. Маланка – це колядницьке свято з різними театралізованими виставами та обрядами.

5. День міста або селища: багато міст і селищ на Поділлі влаштовують святкові заходи з нагоди Дня міста, які можуть включати паради, ярмарки та розваги для місцевих мешканців і гостей.

Активний відпочинок на Поділлі надає можливість фізичної активності, дозволяє туристам насолоджуватися природною красою. Цей регіон пропонує різноманітні можливості для активного відпочинку.

Різнманітні ландшафти Поділля створюють ідеальні умови для велосипедних турів, де туристи можуть насолоджуватися як асфальтованими дорогами, так і пересічним рельєфом.

Річки Дністер та Жовта та Південний Буг пропонують унікальні можливості для веслування, каякінгу та рафтингу, надаючи туристам захоплюючий водний відпочинок [3].

Зимовий період відзначається гірськолижними курортами, де туристи можуть насолоджуватися катанням на лижах.

Подільські природні резервати пропонують польові екскурсії для дослідження унікальної флори та фауни регіону.

Відвідання карстових печер стає захоплюючою пригодою для любителів спелеології та природних формацій.

Таким чином, в Поділлі зосереджена значна кількість як природних, так і антропогенних туристичних ресурсів, що мають великий потенціал для розвитку туризму в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Офіційний сайт Подільської районної державної адміністрації. URL: <https://podil.kyivcity.gov.ua/content/> (дата звернення: 06.01.2024).
2. Інформація про туризм в Кам'янці-Подільському. URL: <https://tourservice.org.ua/ua/info/> (дата звернення: 06.01.2024).
3. Поділля. URL: <https://anga.ua/region/> (дата звернення: 06.01.2024).

ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ЗАКАРПАТТІ

Герман І. В., *старший викладач*
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Надьон А. С., *студентка IV курсу*
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Середа А. Ю., *студент IV курсу*
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Унаслідок подій останніх років в Україні виникла необхідність в удосконаленні готельного бізнесу. Головна причина цього – потреба забезпечити додатковий захист гостей та персоналу. Оскільки внаслідок воєнних дій більша частина населення окупованих територій втратила житло та була змушена покинути дім та стати переселенцями, збільшилась потреба у готельно-ресторанних комплексах. Для цього Закарпатська обласна державна адміністрація застосувала програму розвитку туризму і курортів у Закарпатській області на 2021–2023 рр.

Метою програми є організація та проведення заходів, які сприяють розвитку туризму в регіоні, створенню сучасної туристичної інфраструктури, конкурентоспроможних туристичних продуктів на внутрішньому та міжнародному ринках, підвищенню якості туризму. Туристичні послуги, що максимально задовольняють туристичні потреби жителів регіону та їх гостей, залучають інвестиції, ефективно використовують природні ресурси, історико-культурний та туристично-відпочинковий потенціал, забезпечують умови для повноцінного виконання туризмом своєї ролі суб'єкта діяльності [1].

У 2021 році готельний бізнес на Закарпатті зазнав великих змін через пандемію COVID–19. Багато готелів та гостьових будинків стикнулися зі складнощами через обмеження подорожей та зменшення туристичного потоку. Багато закладів були змушені переглянути свою стратегію та шукати нові способи приваблення гостей.

Багатьом готелям на Закарпатті вдалося успішно адаптуватися до нових умов у 2021 році. Наприклад, деякі готелі зосередилися на місцевому туризмі, надаючи спеціальні пропозиції для місцевих жителів та приваблюючи їх на відпочинок у свої заклади. Це дозволило їм зберегти певний рівень клієнтів навіть у період обмежень на подорожі.

Інші готелі активно використовували онлайн бронювання та цифрову рекламу, щоб привернути нових гостей. Вони активно просували свої послуги в Інтернеті, використовуючи соціальні мережі та спеціалізовані платформи для подорожей.

Також деякі готелі змогли швидко реагувати на зміни у попиті та побудувати гнучкі тарифи та умови бронювання, що дозволило їм пристосуватися до змін у сфері туризму.

Загалом готельний бізнес на Закарпатті у 2021 році виявився випробуванням для багатьох власників готелів, але більшості вдалося успішно пристосуватися до нових умов і навіть розвиватися в цей складний час. Готелі, які були готові до інновацій та швидко реагували на зміни в галузі туризму, мали більше шансів успішно адаптуватися до нових умов у 2021 році. Так, у будівлі Закарпатської ОДА (обласна державна адміністрація) провели брифінг, тематикою якого стала діяльність управління туризму та курортів за 2021 рік.

За даними моніторингу, в районі функціонує 511 закладів оздоровлення, відпочинку та туризму, з них 23 – оздоровчих, 126 – розважальних, 362 – туристичних. Таким чином, район може прийняти більше 26 тисяч туристів одночасно.

Цікаво, що за січень–листопад 2021 року до місцевого бюджету Закарпатської області сплачено 11 мільйонів 69 тисяч гривень туристичного збору, що на 78,3% більше, ніж за відповідний період минулого року. Найбільше коштів виділено до бюджетів громад району Поляна с. Баранинці, Ужгород, с. Косень, с. Пилипець, с. Ясінія, м. Мукачево [2].

У 2023 році до місцевого бюджету Закарпатської області сплачено понад 22 мільйони гривень туристичного збору. Про це повідомляють на сторінці Управління туризму та курортів Закарпатської ОДА. За даними департаменту, ця сума на 13,8% більше, ніж у 2022 році [3]. Найбільші суми туристичного збору надійшли до бюджетів територіальних громад:

- Поляна – 5 мільйонів гривень;
- Ужгород – 2,7 мільйона гривень;
- Баранинці – 2,7 мільйона гривень;
- Косонь – 1,7 мільйона гривень;
- Берегове – 1,2 мільйона гривень;
- Мукачево – 1,2 мільйона гривень;
- Оноківці – 861 тисяча гривень;
- Виноградів – 812 тисяч гривень;
- Вишка – 803 тисячі гривень;
- Довге – 629 тисяч гривень;
- Тур'я–Ремета – 617 тисяч гривень;
- Пилипець – 541 тисяча гривень;
- Кольчино – 503 тисячі гривень.

Туристів на Закарпатті цього року стало більше. Люди шукають готелі з басейнами, місця, де можна побути на природі, відпочити, оздоровитися, побути з дітьми. Популярні: Полянська – де знаходяться санаторії та мінеральні джерела. Рахів та Ясінія – там розміщені українські вершини, де збираються та мандрують, а також Ужгород та Мукачево. Інфраструктура розвинена, є багато з чого. вибрати і зробити те, що хочеться [4].

Можливо, на 30% покращилася ситуація, тому що збільшилася кількість багатоденних турів. Якщо раніше люди просто їздили на вихідні і залишалися на одну–дві ночі, то зараз зростає попит на проживання на 3–5 ночей. У перші 10 днів тотальної війни багато людей були в припливі адреналіну. Люди просто працювали, щоб надати послугу, вони не дивилися,

хто приходить, вони не дивилися на доходи, й іноді віддавали місце проживання безкоштовно.

Потім ситуація вирівнялася влітку, коли було зрозуміло, що відбувається, була деокупація територій і повернення людей. Узимку не було снігу й морозів, найгірше – не було світла, тому готельний бізнес не працював так, як очікувалося. Туризму не було взимку, як такого, два тижні лиш під час святкування Нового Року. Весна теж була без туристів, як таких. У червні ситуація почала вирівнюватися. Люди почали шукати, де можна побачити квіти, в гори піти, на озера піднятися, нам вершини піднятися, просто побути самому й перезавантажитися [5].

Наразі Управління туризму та курортів планує проведення навчання та підготовки фахівців туристичного супроводу, бо зараз виникає нестача та брак кадрів цієї сфери, – частина цих фахівців поїхали воювати, деякі виїхали за кордон, а є такі, хто віддав своє життя за Україну.

Таким чином, готельний бізнес в Закарпатській області активно розвивається навіть за таких складних умов як COVID–19 та воєнний стан.

ЛІТЕРАТУРА

1. Про програму розвитку туризму і курортів у закарпатській області на 2021 – 2023 роки. URL: <https://oda.carpathia.gov.ua/dokument/pro-programu-rozvytku-turyzmu-i-kurortiv-u-zakarpatskiy-oblasti-na-2021-2023-roky>
2. Туристичний збір Закарпаття сягнув 11 мільйонів гривень. URL: <https://ekonomika.ko.net.ua/?p=24334>
3. Закарпатська обласна державна адміністрація Розпорядження. URL: https://oda.carpathia.gov.ua/sites/default/files/upload/201124_0690.pdf
4. Понад 22 мільйони гривень туристичного збору сплатили до бюджету Закарпаття за 2023 року. URL: <https://suspilne.media/654212-ponad-22-miljoni-griven-turisticnogo-zboru-splatili-do-budzetu-zakarpatta-za-2023-roku/>
5. На Закарпатті за пів року зібрали 9 мільйонів гривень туристичного збору. URL: <https://suspilne.media/526559-na-zakarpatti-za-piv-roku-zibrali-9-miljoniv-griven-turisticnogo-zboru/>

УДК 338.488.2–043.86(73)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АМЕРИКАНСЬКОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

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

В сучасному світі американська індустрія гостинності залишається стратегічно важливою та невід’ємною частиною економіки, надаючи унікальні можливості для розвитку та зростання. Зі зменшенням обмежень,

пов'язаних із пандемією, спостерігається позитивний тренд у відновленні та розвитку туристичної діяльності, що відображається на попиті на готельні та ресторани послуги.

Сфера гостинності постійно змінюється. Як і багато інших галузей, вона добре працює в хороші часи і страждає під час спаду. Однак, хоча готельна індустрія приносила 1,52 трильйона доларів у 2019 році та близько 4 трильйонів доларів у 2022 році, прогнозується, що до 2028 року вона зросте приблизно до 7 трильйонів доларів. Очікується, що ринок зростатиме вище CAGR 10,24% на рік.

Видатне повернення готелів у 2021-22 роках є вражаючим, враховуючи зростаючу конкуренцію з боку короткострокової оренди. Мандрівники обирають оренду житла для унікальних вражень, довгострокового перебування, недорогих або додаткових номерів і зручностей для великих груп. Конкуренція з готелями реальна, але готелі відповіли багатьма способами, зокрема додавши більше бонусів для учасників програми лояльності [2].

Впровадження передових технологій, таких як штучний інтелект, системи розпізнавання обличчя та безконтактного обслуговування, є важливим кроком для підвищення ефективності та конкурентоспроможності готельно-ресторанного сектору. Ці інновації не лише сприяють покращенню обслуговування, але й створюють нові можливості для індустрії.

Зміни в споживацьких уподобаннях та соціокультурних тенденціях вимагають від готельно-ресторанного бізнесу стратегічної адаптації. Персоналізовані послуги, екологічно чисті господарювання та участь у соціально-відповідальних проектах стають необхідні для забезпечення успішності на ринку та задоволення потреб сучасного клієнта. Оскільки зміна клімату прискорюється, багато сумлінних мандрівників віддадуть перевагу готелям, які віддають перевагу стійкості та екологічності.

Зростання глобалізації економіки відкриває нові горизонти для розвитку американської гостинності. Приваблення іноземних туристів та розширення мереж готелів та ресторанів за кордоном є потужним кроком у напрямку міжнародної експансії.

Мобільні технології, такі як мобільна реєстрація, дають можливість підвищити задоволеність клієнтів, зробивши реєстрацію та виписку більш ефективною. Ця послуга є одним із способів розширити можливості гостей і зробити їх учасниками їхнього готельного досвіду.

Зростаюча увага до екологічних питань покладає на галузь гостинності відповідальність за сталий розвиток. Впровадження енергоефективних технологій та зелених практик стає необхідністю для задоволення потреб екологічно свідомих клієнтів.

Розвиток культурного та кулінарного туризму створює унікальні можливості для готельно-ресторанної галузі. Попит на унікальні та

автентичні враження для подорожуючих змушує галузь активно адаптуватися та пропонувати нові формати обслуговування.

Ключовим аспектом конкурентоспроможності залишається персоналізоване обслуговування та врахування індивідуальних потреб клієнтів. Це вимагає постійного професійного розвитку персоналу та акценту на високий рівень сервісу [3].

З урахуванням непередбачуваних обставин, таких як пандемія, галузь гостинності повинна активно розробляти та впроваджувати системи кризового управління та стратегії відновлення для забезпечення стійкості та невідкладного відновлення діяльності.

Високий ступінь етичного господарювання та соціальної відповідальності допомагає побудувати позитивний імідж індустрії гостинності. Розвиток корпоративних практик, спрямованих на етичне та відповідальне господарювання, є ключем до успішності та сталого розвитку.

Готелі все ще стикаються з багатьма проблемами, включаючи постійний дефіцит кадрів і повільне повернення великих ділових зустрічей і заходів, які є основним джерелом прибутку для багатьох міських об'єктів нерухомості. Однак туристи, особливо ті, що обирають виїзні відпустки або подорожують всередині країни, а також тенденції до віддаленої роботи продовжують стимулювати зростання [1].

Узагальнюючи вищевказані аспекти, можна стверджувати, що перспективи розвитку американської індустрії гостинності визначаються комплексом факторів, включаючи технологічні інновації, зміни в споживацьких підходах та акцент на сталому розвитку. Подальший успіх галузі вимагатиме від операторів готелів та ресторанів не лише реагувати на зміни, але й активно формувати їх, забезпечуючи високий рівень обслуговування та відповідаючи вимогам сучасного ринку.

ЛІТЕРАТУРА

1. 4 things to know about the future of the u.s. hotel market. Phocus Wire. URL: <https://www.phocuswire.com/things-know-about-future-us-hotel-market> (дата звернення: 29.12.2023).
2. Hospitality industry in 2022 and prospects for 2023. Medium. URL: <https://medium.com/@tourismx/hospitality-industry-in-2022-and-prospects-for-2023-abb2ca533761> (дата звернення: 29.12.2023).
3. Valtr R. The future of the hospitality industry: 7 key trends. Mews PMS. URL: <https://www.mews.com/en/blog/the-future-of-hospitality> (дата звернення: 29.12.2023).

ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ФЕСТИВАЛЬНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Куракін О. Б., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Грабова В. О., студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Гастрономічний фестиваль – це щорічний популярний туристичний захід, покликаний познайомити гостей із гастрономічними особливостями регіону, з новими територіями, місцевою кухнею та локальними рестораторами, шляхом занурення в особливості місцевої кухні.

Гастрономічні фестивалі сприяють підвищенню інтересу туристів до певного регіону та полегшують знайомства з ним, оскільки отримані враження від страв і напоїв створюють основу для сприйняття нового місця.

Основним завданням фестивалю є розвиток культурного життя міста, району, села та залучення максимально широкого числа як учасників, так і глядачів.

Особливостями гастрономічного фестивалю є:

- задоволення естетичних потреб населення;
- вироблення нових смакових властивостей та елементів культури споживання їжі;
- впровадження нових способів збереження здоров'я;
- врахування особливостей вирощування та збору урожаю.

Гастрономічний фестивальний туризм, як самостійний напрям туризму, почав розвиватися відносно недавно. Вперше поняття «кулінарний туризм» з'явилося у 1998 р.

Відомо, що українська національна кухня на рівні з мовою, мистецтвом та літературою, вважається культурною спадщиною нашої держави. Це пояснюється історичними аспектами, які століттями впливали на розвиток українського народу, а також звичаями і традиціями, які йому притаманні.

Гастрономічні фестивалі, кулінарні конкурси і свята можуть стати чинником зростання інтересу до гастрономічного туризму та напрямом бізнесу для домашніх господарств, виробників продуктів харчування, закладів ресторанного господарства, це сприятиме розвитку національної та регіональної економіки.

Досвід останніх десятиріч дає можливість констатувати, що кількість гастрономічних фестивалів в Україні стрімко зростає. Можна стверджувати, що основними об'єктами гастрономічних фестивалів України є відомі кулінарні бренди – вареники, борщ, сало, пампушки, пиво та вино, шоколад та кава, риба та морепродукти, які формують туристичний імідж регіонів України.

Одними із найвідоміших фестивалів та тематичних свят в Україні і докризовий період були:

- Фестиваль кави у Львові;
- Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці, Полтавська область;
- Фестиваль національної кухні, Луцьк;
- Свято полуниці, Одеса;
- Вулична їжа, Київ;

Нижче пропонуємо розглянути особливості зазначених фестивалів.

Львівський кавовий фестиваль проводиться у другій половині вересня. Його завдання – зібрати разом всіх, хто небайдужий до культури приготування та споживання ароматного напою. Тут своїми секретами відкрито діляться професіонали та експерти, а цінителі можуть порівняти незвичайні сорти кави та методи заварювання. Також гостей чекають апетитні частування, десерти, шоколад. Разом з кавою можна купити необхідне обладнання та аксесуари. Свої презентації та дегустації влаштовують різноманітні гастрономічні бренди.

Сорочинський ярмарок традиційно проводиться в 20-х числах серпня біля села Великі Сорочинці. Щорічно його відвідують десятки тисяч гостей з усього світу. Це не тільки найбільший торговельний, промисловий та ремісничий ярмарок, а й справжня виставка народних товарів і мистецтв. Особливе місце займає гастрономічний напрямок. Тут можна спробувати унікальні національні страви, придбати рідкісні та виключно екологічні продукти. Регулярно встановлюються і місцеві рекорди – гігантські короваї, торти та інші частування на будь-який смак.

Регулярний фестиваль національної кухні в Луцьку проводиться у вихідні, у другій половині вересня, в парку ім. Л. Українки. У програмі заходу – частування національними українськими стравами, змагання та конкурси, майстер-класи від кращих кухарів. Між собою змагаються торговельні заклади і гастрономічні бренди. Проводиться свято молока між відомими молочними виробниками України. Приємний плюс – розважальна програма, торгові ряди, сувеніри, святковий ярмарок. Для дітей – особлива програма.

В кінці травня на вихідних в сонячній Одесі проводиться яскравий і незвичайний безкоштовний фестиваль полуниці з тематичними вечірками та заходами. Свято першого ароматного врожаю символізує початок літнього сезону. На гостей чекають дивовижні і нестандартні страви з полуниці, майстер-класи, ігри, конкурси. Особливим попитом користуються напої та десерти. Приємний бонус – фестиваль здорової їжі, приурочений до заходу.

Раз на місяць на вихідних на території арт-заводу Платформа в Києві проводиться фестиваль вуличної їжі. Особливість – різні теми. Це національна, середземноморська, східна, індійська, американська та інші кухні.

Також проводяться фестивалі вина, сиру, крафтового пива. Постійний супровід – музична та розважальна програма, барахолка, розіграші, благодійні заходи.

Серед інших популярних фестивалів – «Галицька дефіляда» в Тернополі, фестивалі меду і вина «Сонячний напій» і «Закарпатське божоле» в Ужгороді, «Гуцульська бринза» в Рахові, безліч інших тематичних заходів різного розмаху у всіх куточках країни.

Розглянувши тільки кілька фестивалів, які проводилися на території України в докризовий період, та проаналізувавши динаміку зростання учасників та відвідувачів, можна зробити висновок про перспективність розвитку даного виду туризму.

ЛІТЕРАТУРА

1. Найкращі гастрономічні фестивалі України URL: <http://surl.li/suuxc>
2. Гастрономічні фестивалі як форма подієвого туризму та розвитку ресторанного бізнесу URL: <http://surl.li/suuxy>
3. ТОП українських фестивалів URL: <https://bls.ua/ua/blog/ukrainski-festivali>

ІСТОРИЧНЕ КРАЄЗНАВСТВО ЯК РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

УДК 338.483 (477.43/.44)

ЛІТЕРАТУРНА СПАДЩИНА ТАРАСА ШЕВЧЕНКА ЯК ВАЖЛИВИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ

Шестель О. Г., канд. філол. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Бондаренко В. В., студент II курсу спеціальності «Туризм»,
Кравченко А. В., студентка II курсу спеціальності 242 «Туризм»,
Черкаський державний технологічний університет

Тарас Шевченко, видатний український поет, художник і письменник, народився 9 березня 1814 року в селі Моринці, Черкаська область. Його життя та творчість тісно пов'язані з Черкащиною, де він провів більшу частину свого дитинства та юності.

Спадщина Шевченка є невичерпним джерелом для розвитку туризму на Черкащині. Його твори, які перекладені мовами світу, знайомі мільйонам людей. Відвідування місць, пов'язаних з життям і творчістю поета, може стати незабутнім досвідом для туристів з України та іноземних гостей.

На Черкащині є багато місць, які можуть зацікавити туристів, що цікавляться творчістю Шевченка:

– Музей-заповідник «Батьківщина Тараса Шевченка» в селі Моринці. Це місце, де народився поет, є одним з найвідвідуваніших туристичних об'єктів Черкащини. У музеї можна побачити хату, де жив Шевченко, його особисті речі, рукописи та перші видання його творів.

– Шевченківська гора в Каневі: Це місце, де похований поет, стало справжнім символом України. З гори відкривається чудовий вид на Дніпро та околиці.

– Музей Тараса Шевченка в Каневі: Цей музей є одним з найстаріших музеїв України. У ньому представлена велика колекція творів Шевченка, а також матеріали, які розповідають про його життя та творчість.

– Літературно-меморіальний заповідник «Тарасова гора» в селі Шевченківське: Це місце, де Шевченко провів своє дитинство, стало центром літературного туризму. У заповіднику можна побачити хату, де жив поет, школу, яку він відвідував, та інші пам'ятки.

– Музей-заповідник «Триніна гора» в селі Прохорівка: Це місце, де Шевченко написав свою знамениту поему «Катерина», стало центром

паломництва для шанувальників його творчості. У музеї можна побачити хату, де жив поет, криницю, з якої він брав воду, та інші пам'ятки.

Розвиток туризму на Черкащині, пов'язаний з творчістю Шевченка, може принести значні економічні та соціальні вигоди. Це може призвести до створення нових робочих місць, розвитку інфраструктури та популяризації української культури у світі.

Для розвитку цього виду туризму необхідно: провести реставрацію та реконструкцію наявих туристичних об'єктів. Багато музеїв та пам'яток, пов'язаних з творчістю Шевченка, потребують ремонту та реконструкції. Це допоможе зробити їх більш привабливими для туристів.

Створити нові туристичні маршрути. Можна розробити маршрути, які охоплюють різні місця, пов'язані з життям і творчістю Шевченка. Це допоможе туристам краще познайомитися з його спадщиною.

Провести рекламні кампанії. Необхідно провести рекламні кампанії, щоб популяризувати туризм на Черкащині, пов'язаний з творчістю Шевченка. Це можна зробити за допомогою ЗМІ, Інтернету та інших каналів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Безсмертна спадщина Тараса Шевченка. URL: https://osvita.ua/vnz/reports/ukr_lit/14929/ (дата звернення: 06.01.2024).
2. Життя і творчість Тараса Григоровича Шевченка. URL: <https://storymaps.arcgis.com/stories/c4a1d62f76b040f7afb077f9db9e3a5> (дата звернення: 06.01.2024).

УДК 338.483.13:[338.482:06]

ВИКОРИСТАННЯ ЕТНОКУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ, ЗОКРЕМА ЇЇ ФОЛЬКЛОРНОГО І ГАСТРОНОМІЧНОГО КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРІВ ТУРИЗМУ В МАЛИХ ТЕРИТОРІАЛЬНО-АДМІНІСТРАТИВНИХ ОДИНИЦЯХ

*Данилюк А. М., доцент
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Базилевська А. В., студентка IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Бондаренко Д. О., студент IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет*

Темпи сучасного розвитку світової спільноти: соціальні виклики, процеси глобалізації та інтеграції, – формують нові потенційні завдання для України. В межах самопрезентації держави на світовій арені, важливого значення набуває розвиток туризму, як зовнішнього, так і

внутрішнього, з метою підвищення не лише темпів економічного зростання та розвитку країни, але й розуміння специфіки менталітету, традицій української нації.

Беззаперечно, бурхливий розвиток сучасних інноваційних технологій: «цифровізація» та розквіт «соціальних мереж» створюють певне підґрунтя для становлення нових поглядів щодо понять «етнокультурна спадщина» й «туризм». В сучасному світі, зокрема, почався новий етап розвитку туризму, який за своєю сутністю орієнтований на отримання позитивних вражень відходу від буденності; створення світлин, яких ще немає в соціальних мережах; формування певного «бренду» в контексті реалізації гостинності та задоволення нагальних потреб та інтересів туристів таким чином, щоб в одному закладі було реалізовано декілька потреб: культурний розвиток, задоволення гастрономічних інтересів та відпочинок від оточуючої дійсності [4].

Наразі, актуальним стає ще один термін, що визначається як «мультикультуралізм» та який розуміють так: певний вектор державної політики та безпосередньої практичної реалізації (у змісті законодавчих аспектів), що спрямовані на підтримку та розвиток етнонаціональних спільнот задля збереження специфічних культурних надбань нації [2]. Отже, наразі відбувається певне фінансування та огляд потенційних можливостей реалізації відповідних програм, що спрямовані на збереження культурної ідентичності українців, а також, ознайомлення з традиційними цінностями усієї світової спільноти.

Слід зазначити, що в Україні складається сприятливий клімат для реалізації та включення інвестицій та інновацій у сферах, що є безпосередньо пов'язаними із туристичним напрямком, тож відбувається певне переформування туристичних потоків в змісті, як зовнішнього, так і внутрішнього туризму. Завдяки цьому відбувається збільшення обсягу іноземного туризму та цікавості до української культури [2].

Дослідники рекомендують визначати ефективність використання історико-культурного та потенціалу та етнокультурної спадщини за такою схемою:

- проводити розрахунок рейтингових балів щодо ефективності використання зазначеного потенціалу у контексті соціально-економічного розвитку конкретного регіону, а саме: його привабливість до туристів, наявність рекреаційних зон, кліматичні умови тощо;

- типізація регіонів за балами щодо можливості використання та розкриття етнокультурного потенціалу, розуміння традицій, звичаїв, обрядів кожного регіону України;

- класифікація регіонів відповідно до шаблів рівня історико-культурного потенціалу, що враховує: національну ідентичність, емоційний інтелект спрямований на розуміння власних національних чеснот, обізнаність громадян щодо фольклору, культури, специфіки гастрономії тощо.

– у підсумку формується загальний бал щодо ефективності використання певного регіону в межах розкриття та використання історико-культурного та етнокультурного потенціалу [4].

Особливо важливим наразі є розуміння «фольклорного» та «гастрономічного» компонентів що є безпосередніми елементами етнокультурної спадщини України [4]. Сучасна наука виокремлює три основні концепції фольклору відповідно до чого таким терміном позначаються: усно-поетична народна творчість; комплекс словесних, словесно-музичних, ігрових і музично-хореографічних видів народної творчості; народна художня культура в цілому (включаючи образотворче та декоративно-прикладне мистецтво) [3].

Невеликим розміром, добором дійових осіб, динамічністю, поєднанням звуків рідної мови, слова, інтонацій та рухів, багаторазовим повторенням всього твору або його окремих частин (кумулятивністю), діалогічністю, імпровізаційною можливістю, притаманною їм емоційністю, оптимістичним характером фольклорні форми сприяють формуванню інтересу у туристів до побуту, водночас, ці жанри є зрозумілими та доступними не лише дорослим, але й дітям, що робить задіяння цього елемента туристичної презентації більш раціональним.

Ще одним з важливих ресурсів розвитку туризму в Україні є національна кухня, що сприяє формуванню інтересу до розвитку «гастрономічного туризму», який розуміється як «поїздка для ознайомлення із національною кухнею України або регіону, а також з особливостями виробництва та приготування продуктів та страв й навчання та підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії [1]. Наразі розвиток гастрономічного туризму в Україні беззаперечно можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки саме через призму смакування та розуміння технологій приготування страв національної кухні країни є можливість зрозуміти та вподобати спосіб життя світогляд та традиції етносів [4].

Таким чином, поєднання народних традицій фольклору та національних страв створюють гармонійний осередок для пізнання нації навіть у малих територіально-адміністративних одиницях. Така локалізація наразі є оптимальною, оскільки надаватиме можливість відпочинку від темпу життя в місті, наблизить злиття із природою, сформує відчуття життя наших пращурів таким, яким воно було до цифровізації, що допоможе повністю зануритися та відчувати емоційну сутність української нації.

Отже, підбиваючи підсумок можливо зазначити, що внутрішній та зовнішній туризм в сучасній Україні має розвиватися шляхом інтенсифікації ресурсної туристичної бази та розбудови туристичної інфраструктури, що буде спиратися на етнокультурні цінності українців. В перспективі це надаватиме більш ширші можливості для організації туристичних подорожей та

туристичних мереж, які можуть бути частиною нових комплексних маршрутів, що будуть поєднувати не лише міста та регіони України, а Україну із європейським простором.

ЛІТЕРАТУРА

1. Басюк Д. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2012. № 45. 128–132.
2. Євтух В., Трощинський В. Етнонаціональна структура сучасного українського суспільства: деякі аспекти системного бачення її розвитку. Київ : Слово. 2014. 83 с.
3. Мікула Н. Кластер народних промислів у підвищенні міжнародної конкурентоспроможності регіону. *Міжнародна економічна політика*. 2011. № 12-13. С. 210–235.
4. Омельницька В. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. № 2(20). С. 121–126.

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

УДК 663.8: 57.083.32

АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Бурлак С. В., студент I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Безалкогольні напої – напої, які не містять у своєму складі алкоголю. Переважно до складу безалкогольних напоїв входить вода, підсолоджувачі та ароматизатори. В якості підсолоджувача виступають цукор, глюкозно-фруктозний сироп та інші підсолоджувачі (що стосується дієтичних напоїв). Також до складу цих напоїв можуть входити кофеїн, сік та інші компоненти. Невелика частка алкоголю може бути присутня в безалкогольних напоях, проте вона не повинна становити більш як 0,5 % загального об'єму.

Основні види безалкогольних напоїв:

- негазовані напої: сік, морс, узвар, компот;
- гарячі напої: різні види чаю, каркаде, кава, какао, гаряче молоко;
- молочні напої: молоко, кефір, йогурт, айран, ряжанка, ацидофілін.
- газовані напої: лимонад, тонік, квас (не завжди, оскільки в деяких видах квасу є алкоголь),
- енергетичні напої, прохолоджуючі напої (Coca-cola, Fanta, тархун).

Харчова алергія – це імунна реакція організму людини, що виникає після споживання певних видів продуктів. У світі близько 250 мільйонів людей страждають на харчову алергію, в тому числі в Європі – 17 мільйонів.

Останнім часом виникла проблема алергії на кофеїн та кофеїновмісні напої. Чай, каву та інші напої, які містять кофеїн щодня вживають близько 90 % дорослого населення в різних куточках світу. Кофеїн (1,3,7-триметилксантин) є досить широко відомим у природі рослинним алкалоїдом і вважається найбільш поширеною фармакологічно активною речовиною.

Інформація, яка збиралася тривалий час у різних країнах, дає можливість впевнено говорити про вплив вживання кофеїну на різні системи організму людини (нейропсихічну сферу, серцево-судинну, ендокринну, імунну, сечовидільну, м'язову, травну).

Сьогоднішня об'єктивна інформація, яка надходить про рівень споживання продуктів, які містять кофеїн з різних причин може бути недоступною в більшості країнах. Однак, в США щоденно споживають каву

понад 150 млн людей, що відносить її до ступеню важливих факторів, які впливають на здоров'я населення. Середній рівень споживання кави в США становить близько двох чашок (за одну чашку в США вважають об'єм, який відповідає 240 мл), що еквівалентно 280 мг кофеїну на день. Люди, які споживають чотири та більше чашок кави в день (> 560 мг кофеїну на добу), відносяться до групи високого споживання кави. Кава домінує над чаєм у розвинених країнах, особливо в Європі (крім Англії та Ірландії), Австралії та Північній Америці. Населення розвинених країн споживає понад 70 % кави, що вживається у світі.

Кофеїн зустрічається в природі в плодах, насінні й листі що найменше у 63 видах рослин з усього світу. Одними з основних продуктів, що містять кофеїн у різних концентраціях, є кава, кавові напої (натуральна в зернах або мелена, розчинна, фільтрована, еспресо, лате, капучино, зелена, без кофеїну, какао тощо) та різні сорти чаю (чорний, зелений, розчинний, холодний, трав'яний, наприклад, мате), але кофеїн також містять численні шоколадні кондитерські вироби, шоколадні напої, морозиво, безалкогольні («Кока-кола», «Пепсі-кола», «Спрайт», «Ред Булл», енергетичні напої, у складі яких нерідко наявність кофеїну не вказується).

Тому можна очікувати, що основним етіологічним чинником розвитку гіперчутливості до продуктів, що містять у своєму складі кофеїн, має бути саме цей компонент. Відомо, що його відносять до групи потенційних високоалергенних харчових/фармакологічних сполук, що сприяють дегрануляції опасистих клітин і масивному викиду гістаміну та інших біологічно активних речовин, здатних відігравати провокуючу роль у розвитку реакцій гіперчутливості.

На сьогодні поширеність гіперчутливості в результаті вживання продуктів харчування, використання косметичних і лікарських засобів, що містять кофеїн, серед населення вивчена вкрай недостатньо. Кава та інші напої, які містять кофеїн відносно рідко призводять до розвитку кропив'янки, ангіоневротичного набряку, а тим більше анафілаксії у дорослих і дітей, але в літературі є кілька повідомлень про асоціацію саме вживання кави з їх виникненням.

В Японії зареєстровано два випадки алергії, що були в анамнезі пов'язані з вживанням комбінації кофеїну з іншими фармакологічними субстанціями в одному препараті. Один з таких випадків призвів до розвитку токсичного епідермального некрозу, а другий – до фіксованої екзантеми.

Алергія на вказані продукти може проявлятися по-різному та у вигляді різного ступеня тяжкості. Головні клінічні симптоми гіперчутливості до кофеїну та продуктів, що його містять, схожі на симптоми інших проявів харчової та медикаментозної алергії. Найчастіше вони проявляються протягом декількох хвилин до однієї години після вживання відповідних напоїв, продуктів або лікарських засобів і мають наступні клінічні ознаки:

– різного виду шкірні прояви (свербіж рота, губ і язика, гіперемія шкіри, різноманітний шкірний висип, кропив'янка в ділянці обличчя, шиї, на руках, грудях, набряк губ і язика);

- симптоми з боку системи травлення (нудота, блювання, кольки, біль у животі, диспепсичні явища, діарея, метеоризм);
- симптоми з боку дихальної системи (чихання, нежить, закладеність носа, сухий кашель, утруднення дихання, задишка);
- симптоми з боку серцево-судинної системи та нервової системи (мігрень, лихоманка, озноб, прискорене серцебиття);
- симптоми анафілаксії, що призводять до розвитку анафілактичного шоку (виражений набряк обличчя, зокрема очей, губ і язика, шкірний висип, частіше у вигляді кропив'янки, утруднення дихання, бронхоспазм, напади тривоги та паніки, запаморочення або втрата свідомості, кашель, сухі хрипи над легенями, нудота, біль у животі або блювання, прискорене серцебиття, падіння артеріального тиску тощо).

Також до складу напоїв входять різноманітні барвники, що викликають алергічні реакції.

E102 – (тартразин) є синтетичною сполукою натрієвої солі, що містить сірку. Має вигляд жовтих кристалів. Спричиняє такі симптоми як кропив'янка, алергічний риніт, астма, порушення зору і безсоння. Може служити канцерогенним мутагеном. Є відомості, що барвник E102 може викликати проблеми з розумовим розвитком у дітей.

Цукрозаамінники у напоях з позначкою sugar free. Одним з найбільш популярних є аспартам, який позначають на етикетках, як E951. Численні наукові дослідження показали, що тривале використання аспартamu може викликати головний біль, дзвін у вухах, алергію, депресію, безсоння, порушення в роботі мозку, психічні відхилення. Крім того, аспартам є джерелом фенілаланіну, а це гормональний дисбаланс. Причому фенілаланін може роками накопичуватися в організмі, і лише через багато років несподівано «вистрілити», вразивши людину важким захворюванням.

Також досить часто зустрічається алергія на цукор. На сьогодні люди споживають досить багато солодкого, заїдаючи стрес. Дехто помічає неприємні відчуття у ділянці живота або млявість після того, як скуштує цукерку, тістечко чи вип'є солодкий сік.

Лікарі часто називають погане самопочуття після солодкого «цукровим похміллям». І воно може виникнути в абсолютно здорової людини, яка з'їсть «тонну» солодоців. Споживання великої кількості цукрів призводить до підвищення рівня глюкози в крові, а потім до його падіння, що викликає погіршення самопочуття. Але не варто плутати наслідки надто солодкого життя та алергію – це набагато небезпечніший стан.

Отже, одними з найпопулярніших алергенів, що входять до складу безалкогольних напоїв, є кофеїн та продукти, що його містять. Тому необхідно обережно споживати напої, що містять цю речовину, особливо це стосується дітей.

ЛІТЕРАТУРА

1. Що таке безалкогольні напої та їх види. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96_%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%97

2. Проблема алергії на кофеїн та кофеїновмісні напої. Рівень споживання продуктів, що містять кофеїн. URL: <https://kiai.com.ua/ua/archive/2019/1%28114%29/pages-14-21/chi-isnuie-problema-alergiyi-na-kofeyin-i-kofeyinovmisni-produkti-#h3-2>
3. Барвники, які входять до складу напоїв та алергія на них. URL: https://college.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/%D0%92%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%96%D0%BD%D0%B0-%D0%A1%D0%BA%D0%B0%D0%BA%D1%83%D0%BD-%D0%A8%D0%B5%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B7-%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%B3%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%97%D0%B2.pdf
4. Алергія на цукор. Що таке харчова алергія? Симптоми харчової алергії. URL: <https://apteka911.ua/ua/blog/alergiya-na-tsukor-chi-neperenosimist-35776>

УДК 613.29-049.7: 642.5-053.2

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ДИТЯЧОМУ ХАРЧУВАННІ

**Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Даценко Н. В., студентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет**

Значна частина підприємств харчування виробляє досить широкий асортимент спеціалізованих продуктів, які призначені для харчування дітей. Ці продукти розроблені для дітей раннього віку. Організм дитини потребує спеціально підібраного харчування, враховуючи фізіологічні особливості і можливості травного апарату дитини. До складу деяких продуктів харчування дітей використовують харчові добавки.

Відповідно до визначення харчових добавок – це природні сполуки або хімічні речовини, які самостійно, зазвичай, не споживаються, але у обмежених кількостях спеціально вводяться до складу інших продуктів харчування. Майже всі харчові добавки – це штучно створені речовини, що є чужими для організму. Близько 500 добавок використовуються в різних країнах. Небезпечними є добавки такі як: Е 510, Е 527, Е 1442, Е 102, Е 924а, Е 171, Е 211, Е 124, Е 123. Насправді їх більше, тому краще запам'ятати та перевіряти їх в продуктах, які купуєте.

В наш час виробництво продуктів харчування без використання харчових добавок неможливе. На упаковці продукту можна помітити три види добавок: натуральні, ідентичні натуральним та штучні. Натуральні, як правило, зроблені з натуральної сировини, це можуть бути барвники, ароматизатори та інше. Ідентичні натуральним – виготовляються хімічним

синтезом, але хімічна сполука завжди зустрічається в природі. Наприклад: ванілін. Штучні виготовляються лише хімічним синтезом. В природі їх може не існувати взагалі. Харчові добавки додаються з метою покращення зовнішнього вигляду продукту, для регулювання смаку, для регулювання консистенції й текстури, збільшення терміну зберігання.

В кожного організму індивідуальна реакція на добавки, дехто сприймає її спокійно, а у когось вона може викликати алергічні реакції.

Харчові добавки є як безпечні, так і шкідливі, які часто використовують в продуктах для дітей. Додавати синтетичні барвники в Україні заборонено, та барвники, які визнані небезпечними в Європі, можуть викликати алергію, гіперактивність тощо. Здебільшого шкідливі добавки додають в солодоші, морозиво, газовані напої, тому не рекомендовано маленьким дітям давати магазинні солодоші, уважно читайте етикетки. Дітям, як правило, хочеться найяскравіші продукти, які є досить шкідливими, а особливо зефір та халва. Бажано з самого дитинства пояснювати дітям, які продукти є корисними, а які навпаки, можуть зашкодити дитячому організму, краще їсти сухофрукти, горіхи.

Перелік дозволених харчових добавок для виготовлення продуктів дитячого харчування, містить лише незначну кількість найменувань – пектин, лимонна кислота, ванілін тощо, в той час як решта добавок і ароматизаторів, за винятком натуральних, додавати до складу продуктів дитячого харчування категорично заборонено.

Є 4 групи харчових добавок які можуть використовуватись в дитячих харчових продуктах:

1. Ті, що відповідають за смак продукту: підсолоджувачі (від E950 до E969), ароматизатори (від E620 до E642), різноманітні кислоти (від E520 до E599).

2. Ті, що поліпшують зовнішній вигляд: барвники, стабілізатори забарвлення тощо (від E100 до E182 включно).

3. Ті, що відповідають за формування текстури продукту: загусники (від E420 до E500), гелеутворювачі (від E400 і E1400), піноутворювачі (від E990 до E999), розпушувачі, що перешкоджають злежуванню і змішування продукту (від E510 до E520).

4. Ті, що відповідають за терміни зберігання та якість протягом зазначеного терміну: консерванти (від E200 до E300), плівкоутримуючі (E400, E900, E1400), антиоксиданти і антиокислювачі (від E300 до E400).

Здебільшого виробники не вказують інгредієнти з індексом E, замість цього вказують розшифрування, тому найкращим буде вибирати той продукт, на якому менше вказано хімічних назв.

Таким чином, необхідно уважно вивчати етикетки товарів та обирати продукти, що містять мінімальну кількість харчових добавок. Не можна ризикувати і брати незнайомі продукти, особливо якщо на етикетці вказано багато різних E. Потрібно уникати таких харчових добавок, як барвники, консерванти, загусники, підсилювачі аромату, замінники цукру. Краще

використовувати для дитячого харчування продукти, які не містять харчові добавки. Це свіжі і натуральні фрукти, овочі, зелень, свіжовичавлені соки, свіже м'ясо і риба, мед, домашнє варення. Менше вживати борошняних виробів, солодких виробів, чіпсів, газованих напоїв.

ЛІТЕРАТУРА

1. Харчові добавки та їх вплив на організм людини. URL : <https://harchi.info/articles/harchovi-dobavky-ta-yih-vplyv-na-organizm-lyudyny>
2. Небезпечні харчові добавки та продукти, в яких вони зустрічаються. URL : <https://organic-eco.com.ua/nebezpechni-kharchovi-dobavki-spisok/>
3. Хімічні харчові добавки несумісні з дитячим організмом. URL : <https://poltava.to/news/9667/>
4. Все про харчові добавки. URL : <https://organic-eco.com.ua/vse-pro-kharchovi-dobavki/>

УДК [664.849:635.62]: 664.68

ВИКОРИСТАННЯ ПЮРЕ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Дерманська А. В., студентка II курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Гарбуз – дієтичний та поживний продукт, багатий бета-каротином, вітамінами А, С, Е, К та мінералами, такими як кальцій, калій та магній. Вживання гарбуза сприяє покращенню зору, зміцненню імунітету та підтриманню здоров'я шкіри, часто використовується для профілактики захворювань серцево-судинної системи та кишечника.

Харчова цінність гарбуза досить висока, тому овоч вважається дієтичним продуктом харчування, лікарі рекомендують споживати його навіть при виразці шлунка і гастриті. Харчова цінність гарбуза в 100 г м'якоті:

- В6 – 0,12 мг;
- В9 – 14,1 мкг;
- Е – 0,4 мг;
- РР – 0,7 мг;
- С – 8 мг.

Також м'якоть багата пігментом – бета-каротином (1500 мкг), який надає овочу помаранчеве забарвлення. Харчова цінність гарбуза полягає в утриманні таких мікроелементів:

- фосфор і кальцій – 25 мг;
- калій – 203 мг;
- сірка – 18 мг;
- хлор – 19 мг;
- магній – 14 мг;
- мідь – 18 мг;
- фтор – 85 мкг.

Використання пюре гарбуза у виробництві кондитерських виробів є ключовим етапом для досягнення високої якості та унікального смаку. Цей інгредієнт додає виробам ніжність та теплий аромат, що робить їх смачними та привабливими для споживачів. Пюре гарбуза має безліч переваг для виробників кондитерських виробів, підвищує вологість та термін зберігання виробів. Пюре гарбуза робить вироби більш м'якими, що важливо для їх зберігання та транспортування. Гарбуз забарвлює вироби в ніжний апельсиновий відтінок та надає їм теплого, натурального смаку.

Процес виробництва пюре гарбуза потребує дотримання певного технологічного процесу, який включає:

- вибір високоякісного гарбуза. Необхідно відібрати спеціальні сорти гарбуза з високим вмістом м'якоті та особливим смаковим букетом.

- приготування пюре. Отримання пюре полягає у відварюванні та подрібненні соковитої м'якоті гарбуза до консистенції пюре.

- дегідратація та фільтрація. Процес включає видалення зайвої вологи та фільтрацію для одержання гладкого та однорідного пюре.

- якісна сировина. Важлива роль у виготовленні пюре гарбуза відводиться якості використаної сировини:

- екологічно чиста продукція. Використовуйте лише органічно вирощені гарбузи без залишків пестицидів.

- вибір сорту гарбуза. Деякі сорти гарбуза мають особливі смакові властивості та колір, якими не кожен вид гарбуза може похвалитися.

Порівняльна характеристика використання пюре гарбуза та свіжого гарбуза в кондитерському виробництві представлена в таблиці:

Таблиця 1. Порівняльна характеристика використання пюре гарбуза та свіжого гарбуза в кондитерському виробництві

Інгредієнт	Пюре гарбуза	Свіжий гарбуз
Зберігання вологості	Підвищує	Не впливає
Колір виробу	Апельсиновий	Залежить від сорту
Смак	Однорідний, теплий	Залежить від сорту

Особливості використання. Важливо враховувати наступні аспекти при використанні пюре гарбуза у виробництві:

- порціонування з урахуванням вологості. У рецептурі слід враховувати вміст вологи в пюре для досягнення оптимального результату;

– способи зберігання. Необхідно зберігати пюре відповідно до рекомендацій для збереження його якості та свіжості;

– дотримання температурного режиму. При використанні пюре важливо дотримуватися оптимальних температур для збереження його корисних властивостей.

Отже, гарбузове пюре виступає відмінною добавкою для кондитерських виробів, що додає користь та особливий смак, надаючи їм аромат та колір. Використовуючи гарбузове пюре, можна створювати широкий спектр смачних та корисних кондитерських виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Користь та шкода гарбуза для організму людини, її харчова цінність та хімічний склад, рекомендації до її застосування та використання у кулінарії. URL: <https://vdoma.org.ua/korist-ta-shkoda-garbuza-dlya-organizmu-lyudini>.
2. Гарбуз: харчова цінність, калорійність і корисні властивості. URL: <https://ukrnova.com/kulinariia/garbuz-kharchova-tsinnist-khimichnij-sklad-kalorijnist-i-korisni-vlastivosti>.

УДК 664.162.8: 664.68

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Ковмір А. Д., студентка III курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Кондитерські вироби – це харчові продукти із значним вмістом цукру. Основною їх характеристикою є висока калорійність (від 296 ккал для мармеладу фруктово-ягідного та до 547 ккал для шоколаду молочного), легка засвоюваність, вони є ефективними постачальниками енергії у раціоні людини. Кондитерські вироби мають привабливий зовнішній вигляд, приємний смак і є гарним доповненням до раціону людини і святкових столів.

Значна кількість кондитерських виробів бідні на вітаміни, мінеральні речовини, клітковину, тому що вони виробляються з сировини, яка містить незначну кількість цих речовин.

Кондитерські вироби є традиційно популярними в Україні. При рівні споживання 7,4 кг на душу населення на рік, Україна є 8-ою у світі за споживанням кондитерських виробів на душу населення.

Цукор відіграє важливу роль у випіканні хлібобулочних виробів, тому що збільшує термін придатності продукту та надає йому ніжного, солодкого смаку. Використання цукрозамінників дає можливість збільшити якість та розширити асортимент продукції на сучасних хлібокомбінатах.

Вилучити з рецептури цукор при приготуванні хлібобулочних виробів у технологічному плані досить складно. Оскільки цукор не лише формує смак виробу, він ще виступає стабілізатором пінної структури тіста, підвищує температуру клейстеризації крохмалю та зменшує ступінь збільшення білків борошна.

Відмінності між властивостями цукру та цукрозамінниками дає можливість випускати хлібобулочні вироби низької калорійності, які добре підійдуть для дієтичного харчування.

Використання цукрозамінників також значно покращує якість випічки та знижує її собівартість. При цьому термін зберігання продукту збільшується.

Використовувати термін «цукор» буде правильно застосовувати тільки до сахарози, яка є стандартом чистого смаку. А всі інші речовини, які мають солодкий смак, необхідно відносити до цукрозамінників або підсолоджувачів.

Проте, слід зазначити, що кондитерські вироби належать до висококалорійних продуктів. При нерегульованому споживанні цих виробів постійно зростає кількість людей з такими захворюваннями, як серцево-судинні, цукровий діабет, ожиріння, атеросклероз. Саме тому науковцями ведуться активні пошуки заміни рецептурного складу борошняних кондитерських виробів (БКВ), що могло б дозволити знизити їх енергетичну цінність, поліпшити білковий, жирнокислотний, вітамінний та мінеральний склад.

Одним із важливих інгредієнтів БКВ є цукор, але він є досить висококалорійним продуктом. Вміст вуглеводів у ньому сягає 99,7 г/100 г. Калорійність цукру складає 398 ккал. Саме тому у багатьох країнах ведуться пошуки по заміні цієї сировини. До цукрозамінників слід віднести манніт, еритрол, мальтит, мальтитол, ізомальт, лактитол та лактулозу.

Діабетичні кондитерські вироби цільового призначення для осіб з порушенням вуглеводного обміну містять заміники цукру або підсолоджувачі замість цукру. При цьому модифікований вуглеводний склад повинен гарантувати високі сенсорні характеристики готового продукту, технологію виробництва та сировину, що є основними факторами якості. До підсолоджувачів і цукрозамінників висуваються певні вимоги безпеки, регулюється їх добова норма. Підсолоджувачі та цукрозамінники мають різноманітні технологічні та функціональні властивості, які враховуються при розробці спеціалізованих кондитерських виробів. У зв'язку з цим актуальним є пошук заміників нецукрового характеру.

Цукрозамінники надають продуктам харчування солодкого смаку та виконують інші технологічні функції цукру. Також вони за силою солодкого

смаку не значно відрізняються від цукру. Це дає можливість отримати продукт, який буде аналогічним продукту з цукром не тільки за солодким смаком, а й за консистенцією.

Інтенсивні підсолоджувачі – це речовини не цукрового походження і значно солодші за цукор. Але підсолоджувачі не є калорійнішими і для їх засвоєння не потрібен викид інсуліну.

Технологічне виключення цукру з рецептур борошняних і цукрових кондитерських виробів є складним завданням. Кожен з відомих на даний момент підсолоджувачів і цукрозамінників має свої переваги і недоліки. Підсолоджувачі та цукрозамінники можливо використовувати як для часткової заміни цукру в рецептурі, так і для повної заміни при виробництві кондитерських виробів. Останніми роками як замітники цукру широко застосовуються крохмальні сиропи та патоки.

На сьогоднішній день в кондитерській та пекарській справі, а також у повсякденному домашньому харчуванні й приготуванні страв домашньої кухні все частіше можна зустріти продукти з високим ККД. Тобто сучасні принципи правильного харчування поєднують і смак, і користь. Як приклад, будь-які десерти можна виготовити низькокалорійними завдяки додаванню стевії. Мала порція цього екстракту рослини здатна придати інтенсивний солодкий смак.

Сироп або сухий порошок екстракт легко впишеться в домашнє приготування. Зі стевією можна готувати чізкейки, мафіни, морозиво, бісквіти, млинці, торти, пироги, домашні цукерки, еклери, шоколад ручної роботи та багато іншого. Також з неї виходять смачні лимонади, морси, компоти, звичайні чай і кава. Навіть мед не може порівнюватися зі стевією за кількістю корисних властивостей. Адже мед – це фруктоза, яка за калорійністю майже дорівнює цукру.

Отже, нові науково обґрунтовані рецептури та технології кондитерських виробів щодо використання підсолоджувачів та цукрозамінників дозволять задовольнити зростаючий попит на цю продукцію та розширити асортимент здорового харчування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Використання заміників цукру під час виробництва хлібобулочних виробів. URL : <https://factoria.kiev.ua/blog/zaminniki-tsukru-u-hlibobulochnih-vyrobah/>
2. Використання нових цукрозамінників у виробництві борошняних кондитерських виробів. URL : <https://materialtovarzn.forum2x2.ru/t54-topic>
3. Кондитерські вироби. URL : <https://www.isoprioritet.com.ua/kondyterski-vyrobby/?lang=ru>
4. Стевія: користь і шкода для організму. URL : <https://steviasun.com.ua/blog/steviya-polza-i-vred-dlya-organizma/>
5. Цукрозамінники та підсолоджувачі в технології кондитерських виробів. URL : https://www.researchgate.net/publication/348070319_Sugar_Substitutes_and_Sweeteners_in_Confectionery_Technology

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНИХ ЗАКЛАДАХ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Павленко В. А., студент II курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Харчування відіграє важливу роль у процесі проходження лікування в санаторних закладах. Воно повинне бути не лише смачним і різноманітним, але й відповідати дієтичним потребам людей з різними захворюваннями.

Особливості організації харчування в санаторних закладах та відповідальність за його якість незалежно від його типу чи форми власності покладається на засновників чи керівників санаторних закладів.

В санаторних закладах державної і комунальної форм власності харчування осіб з інвалідністю та дітей з інвалідністю, що проходять лікування, здійснюється безоплатно.

Харчування у санаторних закладах побудоване на основі загальних принципів дієтотерапії і на номерній системі дієт, але повинно мати відмінності від харчування у лікарнях. Заклади санаторного типу мають велике значення у лікуванні і вторинній профілактиці більшості захворювань. Серед чинників, які сприяють реабілітації хворих у санаторіях, важливе місце займає лікувальне (дієтичне) харчування, особливо у спеціалізованих санаторіях – гастроентерологічних, кардіологічних, нефрологічних тощо. Відмінності в організації харчування у санаторіях і лікарнях обумовлені в основному такими чинниками:

– у санаторних закладах перебувають особи з хронічними захворюваннями у стадії ремісії або з нерізким загостренням. Це дозволяє пом'якшити обмеження у санаторних дієтах порівняно з лікарняними, а суворі дієти використовують рідко.

– у санаторіях хворі ведуть активний спосіб життя і їхні енерговитрати значно збільшені, ніж у осіб, які знаходяться у лікарнях. Тому енергетичну цінність дієт збільшують на 15–20% порівняно з тими, що застосовують у лікарнях, за рахунок збалансованого збільшення усіх харчових речовин.

– прийом у санаторних закладах бальнеологічних і грязьових процедур потребує перегляду та змін режиму харчування. Ці процедури краще переносяться через 2–3 години після прийому їжі, трохи гірше – натще і найгірше – після споживання їжі.

– асигнування на харчування у санаторних закладах вищі, ніж у лікарнях. Що дозволяє розширити асортимент продуктів і страв у дієтах і організувати харчування за напівресторанною системою з попереднім замовленням.

На жаль, система харчування в багатьох санаторних закладах України потребує значного покращення. До основних проблем можна віднести:

– незбалансованість раціону. Зазвичай в меню не враховується індивідуальні потреби людей з різними захворюваннями;

– використання неякісних продуктів харчування. Нерідко заклади закупають найдешевші продукти, які не відповідають необхідним стандартам якості.

– одноманітність меню. Страви, які подають, досить часто бувають одноманітними, що може призвести до втрати апетиту.

– недостатня кількість свіжих овочів і фруктів. У меню часто не вистачає свіжих овочів і фруктів, які є джерелом вітамінів і мінералів.

Для покращення харчування в санаторних закладах рекомендується вжити таких заходів:

– розробка дієтичного меню. Меню повинно розроблятися з урахуванням дієтичних потреб людей з різними захворюваннями.

– використання якісних продуктів харчування. Заклади повинні закуповувати продукти харчування у перевірених постачальників, які гарантують їх якість.

– урізноманітнення меню. Меню повинно бути різноманітним і включати страви з різних кухонь світу.

– збільшення кількості свіжих овочів і фруктів. У меню повинно бути більше свіжих овочів і фруктів.

Тому реалізація цих заходів дозволить покращити якість харчування в санаторних закладах, що сприятливо вплине на здоров'я людей, які там оздоровлюються.

ЛІТЕРАТУРА

1. «Про затвердження Порядку організації харчування в санаторно-курортних закладах. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/918-2012-%D0%BF#Text>Наказ МОЗ України № 528 від 18.07.2006
2. Про затвердження Порядку організації харчування в державних і комунальних дитячих санаторно-курортних закладах (крім протитуберкульозних). URL: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://zakon.rada.gov.ua/go/z0322-13&ved=2ahUKEwjo2uXvxoOEAxXKXEEAHYg2AMkQFnoECA4QAQ&usg=AOvVaw1rSu_Yk1f6OKZbVdPeFtPH

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТОПІНАМБУРУ У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ

Івашина Л. Л., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Плосконос К. А., студент III курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Колісніченко В. І., студент III курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Топінамбур – земляна груша або єрусалимський артишок. Відноситься до багаторічних трав'яних рослин. Топінамбур використовують для приготування їжі. Їстівні – саме бульби. Топінамбур досить поширений у всьому світу за рахунок своєї невибагливості. В їжу використовують бульби топінамбуру печеними, смаженими і в сирому вигляді. З бульб топінамбуру восени, взимку і рано навесні готують супи, пюре та салат. Також із висушених і розтертих бульб готують кавовий напій. Листя топінамбуру використовують з метою приготування різноманітних фіто-чаїв. Особливу цінність має концентрований екстракт топінамбура, котрий береться за основу приготування фруктових-глюкозних сиропів, які можна використовувати, як альтернативу цукру, та як біологічну добавку, інуліновмісний активний компонент. Також на основі продукту виготовляються таблетки, відвари та олії.

Топінамбур має великий спектр корисних ефектів. Це імуностимулятор, заспокійливе, тонізуючий засіб. Продукти, які містять у своєму складі топінамбур, чинять загальнозміцнюючу, артеросклеричну, протизапальну, цукрознижуючу дію на організм.

Олія топінамбуру має властивість нормалізувати рівень цукру та холестерину, виводить з організму шлаки і токсини. Регенерує тканини та нормалізує мікрофлору кишківника. Також олія топінамбуру грає значну роль у зміцненні імунітету та підвищенні гемоглобіну. Також цей продукт рекомендують використовувати в їжу тим, хто має бажання схуднути, адже олія топінамбуру значно знижує апетит.

Настоянки та відвари, які містять за основу коренеплід, мають послаблювальний ефект, борються з запорами та болями в животі.

Сиропа на основі топінамбуру досить ефективно стимулюють виділення інсуліну, заповнюють дефіцит вуглеводів в організмі, попереджають відкладення солей та нейтралізують з'єднання важких металів, що є корисним для людей, які мешкають у великих мегаполісах.

Вчені проводили різноманітні дослідження, під час яких виявили, що топінамбур багатий вітамінами та мінералами. Цей овоч містить більше заліза у порівнянні з іншими овочами: буряком, картоплею та морквою.

Бульби топінамбуру багаті на кальцій, калій, кремній, магній, натрій, хром, фтор та інші мінерали. Середній хімічний склад топінамбура представлено в таблиці 1.

Таблиця 1. Середній хімічний склад топінамбура

Найменування показника	Вміст у % на суху речовину
Білок	8,73-15,3
Жир	0,42-0,54
Фруктозани:	46,0-82,0
спирторозчинні	22,7-63,0
водорозчинні	11,8-43,6
Пектинові речовини	2,25-5,74
Геміцелюлоза	0,87-2,67
Целюлоза	2,35-6,45
Зола	5,1-9,7

Топінамбур містить клітковину, природні жири, білки, пектин, органічні кислоти та незамінні амінокислоти, вітаміни групи В, вітамін С, РР та велику кількість каротину, що є цінним для нашого організму. Також до складу топінамбуру входять амінокислоти необхідні для жіночої краси: аргінін, валін, лізин, ін.

Через ці особливості топінамбур – корисний та необхідний продукт для нашого організму. Він допомагає харчуватися корисно і підтримувати своє здоров'я водночас.

Одним із цінних складників топінамбуру – є аналог інсуліну – інулін. Він міститься у коренеплоді, бульбах рослини. Тому топінамбур рекомендують споживати хворим на цукровий діабет. Завдяки клітковині та інуліну топінамбур має антитоксичну дію. Він також корисний при подагрі, сечокам'яній хворобі, анемії, при відкладенні солей та ожирінні. При низькому гемоглобіні – корисний відвар з топінамбура.

Не дивлячись на те, що топінамбур має багато корисних властивостей, лікарі рекомендують споживати топінамбур разом із іншою здоровою збалансованою їжею, щоб не заподіяти шкоди організму. Людям, що мають схильність до метеоризму, рекомендують не вживати топінамбур у сирому вигляді.

Дослідження харчових властивостей топінамбуру показують, що він – безпечний і його можна вживати у сирому, вареному, смаженому вигляді, у закусках та десертах для людей, що не мають підвищеної чутливості до цього продукту.

Аби топінамбур не втратив свої корисні властивості, потрібно його правильно зберігати (добре зберігає свої властивості у землі та в морозильній камері протягом зимового періоду, у холодильнику можна зберігати у пакеті для харчових продуктів протягом місяця, але в очищеному вигляді – лише 3-4 дні.).

Отже топінамбур – корисна рослина і має лікувальні властивості, але його не слід вживати у великих кількостях.

ЛІТЕРАТУРА

1. Все про топінамбур. URL: <https://yesfrukt.com/blog/vse-o-topinambure>
2. Що таке топінамбур і як його використовують? URL: <https://greenheal.com.ua/article/scho-take-topinambur-i-yak-jogo-vikoristovuyut>

УДК 634/.635:631.56

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЗБЕРІГАННЯ СВІЖОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

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)»,

Черкаський державний технологічний факультет

У сфері сучасного агробізнесу велике значення має ефективно зберігання свіжих плодів та овочів. Термін та якість зберігання цих продуктів залежать від багатьох факторів, серед яких вирішальну роль відіграють умови, за яких вони були вирощені, а також методи післязбирального управління. Особливо важливими є контроль над процесами дихання та транспірації продуктів. Свіжі плоди та овочі, які є живими тканинами, продовжують свій метаболізм навіть після збору врожаю. Вони піддаються процесам дихання, втрати води та поступового розм'якшення клітин, що зумовлює необхідність уважного контролю за цими процесами для забезпечення максимального терміну зберігання та збереження товарної якості.

Плоди та овочі, які є основою здорового харчування, є водночас продуктами з високим ризиком швидкого псування. Завдяки високому вмісту води – від 65 до 95% – ці продукти схильні до швидкого розпаду та втрати якості при виснаженні їх водних та харчових ресурсів. Фактори, які прискорюють процеси втрати вологи та поживних речовин, збільшують ймовірність псування продукції. Серед них – високі температури, низька вологість повітря, а також фізичні пошкодження, які часто виникають через недбале поводження під час транспортування, спричиняючи внутрішні пошкодження, тріщини та розриви шкірки.

Ключовим фактором у процесі зберігання свіжої плодоовочевої продукції є підтримка оптимальних умов температури та вологості. Ефективне охолодження врожаю відразу після збору – це критично важливий крок, який допомагає знизити частоту дихання, зменшити втрати води,

пригнітити виробництво етилену та знизити чутливість до нього, а також сповільнити розвиток мікроорганізмів.

Оптимальна температура зберігання варіюється в залежності від типу продукту. Кожен тип, а часто і сорт плодової чи овочевої продукції має свій оптимальний температурний діапазон для зберігання. Більшість плодів помірного клімату, таких як зерняткові та цитрусові ідеально зберігаються при температурі близько 0°C. Температура вище цього діапазону може прискорити процеси псування у кілька разів. Водночас, тропічні та субтропічні плоди вимагають більш високих температурних режимів зберігання [4].

Важливість підтримки високої відносної вологості також не може бути недооціненою, оскільки це зменшує втрату води та попереджає такі явища, як в'янення та зморщування. Однак висока вологість при низькій температурі може сприяти розвитку грибків та бактерій, тому необхідно забезпечити відповідний баланс [4].

Відносну вологість можна регулювати за допомогою різних методів, основними серед яких є використання ультразвукових або випарних зволожувачів у камерах для зберігання, зволоження стін складських приміщень, застосування полімерних плівок та перфорованих пакетів для упаковки продукції [4].

Сучасний транспорт для перевезення свіжої плодоовочевої продукції має забезпечити необхідні умови для збереження її якості. Важливу роль у цьому процесі відіграє використання інноваційних упаковок для зниження впливу зовнішніх факторів і зменшення ризику фізичних пошкоджень продукції під час транспортування [6].

Дотримання необхідних умов зберігання свіжих плодів та овочів забезпечує продовження терміну їх придатності, збереження якості та зменшення втрат.

Можна виокремити основні сучасні підходи до зберігання свіжої плодоовочевої продукції.

Контрольована атмосфера. Ця технологія зберігання включає регулювання рівнів кисню, вуглекислого газу та азоту у зберігальному середовищі. Це допомагає уповільнити процес дихання продуктів, зменшуючи виробництво етилену та запобігаючи псуванню [3].

Холодове зберігання. Підтримка низької температури є одним із найефективніших способів зберігання. Охолодження знижує швидкість дихання та транспірації, запобігаючи втраті води та погіршенню якості [4].

Упаковка з модифікованою атмосферою. Ця технологія включає упаковку продукції у матеріали, які контролюють газообмін. Така упаковка забезпечує оптимальний баланс газів усередині пакету, що допомагає зберегти свіжість продукції [5].

Застосування біостимуляторів. Використання різних біостимуляторів, які можуть уповільнити старіння та псування продукції, а також запобігти розвитку мікроорганізмів.

Гідрокулери. Особливо ефективні для швидкого охолодження великих об'ємів продукції. Вони дозволяють знизити температуру продуктів протягом 10–40 хв, що зменшує втрати під час зберігання [2].

Використання ІТ-технологій. Застосування різних програмних рішень для моніторингу умов зберігання, відстеження температури та вологості на всьому шляху від поля до споживача.

Таким чином, сучасні методи зберігання свіжих плодів та овочів базуються на ретельному контролі над умовами зберігання, включаючи температуру та відносну вологість, для максимізації терміну зберігання та забезпечення високої товарної якості продукції.

ЛІТЕРАТУРА

1. Біостимулятори рослин. Стан ринку, види та особливості застосування. URL: <https://www.agronom.com.ua/biostymulyatory-roslyn-stan-rynku-vydy-ta-osoblyvosti-zastosuvannya/> (дата звернення: 11.02.2024).
2. Гідрокулер для інтенсивного охолодження черешні, вишні та іншої плодоовочевої продукції. URL: <https://mas-ukraine.com.ua/g%D1%96drokuler-mas/> (дата звернення: 12.02.2024).
3. Контрольована атмосфера – тривале зберігання. URL: <https://agro-business.com.ua/agro/zberihannia/item/24218-kontrolovana-atmosfera-tryvale-zberihannia.html> (дата звернення: 10.02.2024).
4. Способи та технічне забезпечення зберігання плодоовочевої продукції : навч. посіб. / Г.І. Подпрятів, Г.К. Цвіговський, В.С. Таргоня, О.В. Лешишак, С.В. Драгнев. К.: ЦП «Компринт», 2015, 199 с. (дата звернення: 11.02.2024).
5. Упаковка з модифікованою атмосферою (MAP). URL: <https://uk.kbtfoodpack.com/food-related-technology/modified-atmosphere-packaging/> (дата звернення: 11.02.2024).
6. Storage of fresh fruit and vegetables. URL: <https://www.agric.wa.gov.au/fruit/storage-fresh-fruit-and-vegetables?nopaging=1> (дата звернення: 11.02.2024).

УДК 621.798:658.589

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бишовець Л. Г., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

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

ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,

Черкаський державний технологічний університет

Пакування харчових продуктів – це процес упакування їжі для забезпечення її зберігання, транспортування та представлення споживачеві. Пакування харчових продуктів є важливою частиною сучасного споживчого ринку. Упаковка може бути виготовлена з різних матеріалів, таких як картон,

пластик, скло, метал або комбінації цих матеріалів, залежно від характеру продукту та вимог до його зберігання.

Збереження поживних властивостей і якості харчових продуктів, забезпечення безпеки і здоров'я споживачів, задоволення їх потреб є основними вимогами до упаковки харчових продуктів, а сам процес пакування – невід'ємною частиною виробничого процесу.

Пам'ятаючи про це, виробники упаковки для харчової промисловості постійно вдосконалюють матеріали, які вони використовують для упаковки. Одним із пріоритетів для виробників харчової упаковки є поєднання високої безпеки, простоти у використанні та стильного дизайну.

Пакування виконує декілька важливих функцій.

Захист продуктів. Пакування захищає харчові продукти від зовнішніх впливів, таких як світло, повітря, волога та мікроорганізми, які негативно впливають на якість продукції та терміни зберігання.

Зберігання і транспортування. Пакування забезпечує необхідні терміни зберігання продуктів та зменшує ризик пошкодження або забруднення під час транспортування від виробника до споживача.

Маркування. Етикетки та інші елементи упаковки містять важливу інформацію для споживачів, таку як склад продукту, термін придатності, інструкції щодо використання та інші відомості. Використання спеціальних маркувальних знаків забезпечує додаткову інформацію про товар.

Брендування. Пакування відіграє важливу роль у визначенні бренду продукту і створенні унікального зовнішнього вигляду. Естетичний дизайн пакування може впливати на рішення споживачів при виборі продукту.

Зменшення втрат. Правильне пакування допомагає уникнути втрат продукту через псування, забруднення або пошкодження, що може виникнути під час зберігання та транспортування [1].

Для різних харчових продуктів використовуються різні пакувальні матеріали. Попитом користуються:

- паперова та картонна упаковка (паперові обгортки, коробки);
- поліетиленова упаковка (харчова стретч-плівка, полімерні пакети, вакуумна упаковку та термоусадочні пакети);
- фольгова упаковка;
- пластикові контейнери.

Пакувальна індустрія динамічно розвивається, так як численні компанії конкурують на ринку України та світу.

Tetra Pak є провідною компанією, що спеціалізується на виготовленні упаковки для молочних продуктів, напоїв та інших харчових продуктів. Заснована в 1951 році, компанія виросла до глобальної компанії, яка працює в більш ніж 160 країнах. Фірмовою упаковкою Tetra Pak є Tetra Brik, картонна упаковка, яка зробила революцію в галузі [3].

Amcor – транснаціональна пакувальна компанія зі штаб-квартирою в Швейцарії. Компанія працює в більш ніж 40 країнах і обслуговує широкий спектр галузей, включаючи харчову промисловість і виробництво напоїв. Рішення Amcor щодо пакування харчових продуктів включають гнучку

упаковку, жорсткі контейнери та кришки. Компанія відома своїм інноваційним дизайном, який покращує видимість товару, забезпечує комфортне і довготривале зберігання. Компанія Amcor також досягла значних успіхів у створенні безпечної для навколишнього середовища упаковки, зменшивши кількість відходів при виробництві і збільшивши переробку [4].

Sealed Air є міжнародною пакувальною компанією, що впроваджує прогресивні рішення щодо безпечності харчових продуктів та дотримання норм гігієни і санітарії. Найвідомішим продуктом компанії є пухирчаста плівка, яка стала синонімом захисної упаковки. Окрім традиційних пакувальних рішень, Sealed Air також пропонує спеціальні продукти, такі як системи вакуумного пакування та технології активного пакування, які подовжують термін придатності та зменшують втрати при зберіганні [2].

Smurfit Kappa – одна з найбільших у світі інтегрованих компаній з виробництва паперової упаковки. Компанії виготовляє гофроящики, картонні коробки та системи «мішок у коробці». Smurfit Kappa зосереджена на забезпеченні екологічних варіантів упаковки з використанням відновлюваних і перероблених матеріалів. Вона також пропонує зручні пакувальні рішення, наприклад, конструкції, що легко відкриваються, з можливістю контролю порцій та ін [5].

Vemis Company – глобальна пакувальна компанія, що спеціалізується на гнучкій і жорсткій пластиковій упаковці для різноманітних галузей промисловості, включно з виробництвом продуктів харчування та напоїв. Рішення компанії щодо пакування харчових продуктів включають пакети, пакети та контейнери, які забезпечують свіжість продукту, його захист і зручність для споживача. Компанія Vemis прагне зменшити негативний вплив на навколишнє середовище, використовуючи матеріали, що підлягають переробці та компостуванню, а також легку конструкцію упаковок [2].

Пакування є кінцевою стадією процесу створення конкурентоспроможної продукції, а також ефективним інструментом впливу на споживачів. Таким чином, використання інноваційних підходів до пакування харчових продуктів дозволяє розширити асортимент пакувальних матеріалів, покращити їх якість, змінити дизайн, забезпечити оригінальну та зручну конструкцію, зробити екологічність

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 : КУПРІСНКО СВ, 2021. 172 с.
2. Які 5 найкращих компаній з пакування харчових продуктів? URL: <https://ua.cnpozi.com/info/what-are-the-top-5-food-packaging-companies--90710172.html> (дата звернення: 10.01.2024).
3. Tetra Pak в Україні. URL: <https://www.tetrapak.com/en-ua/about-tetra-pak/Tetra-Pak-Ukraine> (дата звернення 17.01.2024).
4. Amcor по всьому світу. URL: <https://www.amcor.com/> (дата звернення: 18.01.2024).
5. Smurfit Kappa. URL: <https://www.smurfitkappa.com/> (дата звернення: 22.01.2024).

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖУВАННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Бишовець Л. Г., *старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Скорик Ю. О.*, *студентка 1 курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет*

Заморожування – це один з найпоширеніших способів збереження плодоовочевої продукції. Цей процес дозволяє зберегти її свіжість, поживні речовини та смакові якості протягом тривалого часу.

Традиційні технології заморожування плодоовочевої продукції засновані на поступовому зниженні температури продукту до $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Цей процес може тривати кілька годин, що може призвести до деяких втрат якості продукції.

Новітні технології заморожування спрямовані на скорочення часу заморожування та підвищення якості продукції. Одним із таких методів є шокове заморожування. При шоківому заморожуванні температура продукту знижується від $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ за кілька хвилин. Для цього використовують спеціальні морозильні камери, в яких температура знижується до $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$. Продукт поміщають у ці камери на невеликий час, зазвичай на кілька хвилин.

Шокове заморожування дозволяє зберегти структуру продукту та його поживні речовини. Це пов'язано з тим, що при швидкому заморожуванні утворюються дрібні кристали льоду, які не пошкоджують клітинні стінки продукту.

Іншим методом, який дозволяє скоротити час заморожування, є заморожування з використанням рідкого азоту. Рідкий азот має температуру мінус $196\text{ }^{\circ}\text{C}$, тому він дозволяє заморозити продукт за лічені секунди.

Для заморожування з використанням рідкого азоту продукт поміщають у спеціальний бункер, у який подається рідкий азот. Продукт швидко замерзає, утворюючи на поверхні кірку льоду. Ця кірка захищає внутрішній шар продукту від пошкодження під час подальшого зберігання. Однак цей метод є більш дорогим, ніж шокове заморожування.

В останні роки розробляються також нові методи заморожування, які дозволяють зберігати продукти при більш низьких температурах. Наприклад, метод наднизького заморожування ($-70\text{ }^{\circ}\text{C}$) дозволяє зберігати продукти при кімнатній температурі протягом декількох місяців.

Для наднизького заморожування використовують спеціальні морозильні камери, в яких температура знижується до $-120\text{ }^{\circ}\text{C}$ або нижче. Продукт поміщають у ці камери на кілька годин.

Наднизьке заморожування дозволяє зберегти структуру продукту та його поживні речовини навіть при тривалому зберіганні. Це пов'язано з тим, що при такій низькій температурі утворюються кристали льоду, які дуже дрібні і не пошкоджують клітинні стінки продукту.

Новітні технології заморожування мають ряд переваг перед традиційними методами. Вони дозволяють:

- скоротити час заморожування, що дозволяє зберегти структуру продукту та його поживні речовини;

- знизити втрати продукту в процесі заморожування;

- збільшити термін зберігання продукту.

Сучасні методи заморожування є пріоритетними для українських виробників замороженої плодоовочевої продукції.

Підприємство компанії GP-group розташоване в Кам'янка-Бузькому районі Львівської області, що дозволяє швидко експортувати продукцію в країни Європи. Спеціалізується на вирощуванні, заготівлі, переробці та реалізації заморожених ягід, фруктів, овочів, грибів та продуктів їх переробки. Використовує тунельні морозильні камери INCHOI IQF.

Термін «поштучна або IQF-заморозка» (англ. Individual Quik Frozen (IQF)) – шокове заморожування харчових продуктів, як правило, малих розмірів, таких як ягоди. Промислові установки, які працюють за принципом заморожування продукту у флюїдизації, проблему дрібного продукту вирішують досить ефективно. Дуже часто їх і називають за цим принципом заморожування флюїдизаційними апаратами (тунелями). Принцип роботи флюїдизаційного апарату заснований на тому, що під конвеєром, на якому знаходиться продукт, створюється напір повітря високонапірними вентиляторами, а над конвеєром створюється псевдоскраплений шар. У результаті цього продукт на конвеєрі знаходиться у зваженому стані, в так званому киплячому шарі. Такий стан і таке потужне обдування дозволяють продукту: не змерзати в грудки, дуже швидко утворювати змерзлу «кірочку» на поверхні.

ТОВ «ЗАВОД СМІЛЯНСЬКА ХЛОДНЯ» (Черкаська область) – один з найбільших в Україні виробників заморожених овочів, ягід та фруктів. У січні 2023 року запустили виробництво IQF гарбуза. У серпні 2023 року успішно пройшли черговий аудит FSSC 22000 та отримали сертифікат, що підтверджує безпечність продукції.

Tevitta – ще один український виробник заморожених овочів, ягід та фруктів, який спеціалізується на заморожуванні продуктів за технологією шокової заморозки (IQF). Входить до структури бренду LNZ Group. Завод АБУАР знаходиться у м. Шпола, Черкаської обл. Завод сертифікований згідно стандартам BRC Global Standard for Food Safety, тож має відкритий доступ до всіх ринків Європи. Продукція експортується у понад 20 країн Європи, в тому числі у Польщу, Італію, Іспанію, Німеччину та інші, а також у країни Азії. Бренд Tevitta запустив проект «Ягідна академія», щоб допомогти

виробникам краще зрозуміти, що впливає на вартість продукції, що надходить на заводи [4].

ТОВ «Праймед» (Рівненська область) є провідною компанією з багаторічним досвідом роботи, яка на сьогодні входить до переліку найбільших виробників та експортерів заморожених лісових ягід та зерна волоського горіха на ринку України. Важливою перевагою компанії є наявність власних виробничих потужностей на території Західної України, що забезпечує бездоганну якість кінцевого продукту, який вирізняється не тільки смаковими характеристиками, а й корисними властивостями. Виробництво оснащено сучасним обладнанням німецької фірми «Bitzer» і укомплектовано кваліфікованими працівниками, що дозволяє випускати продукцію високої якості, яка може конкурувати з продукцією багатьох інших відомих компаній. ТОВ «Праймед» є членом Торгово-промислової палати України, членом Київської торгово-промислової палати, членом асоціації «Ягідництво Україна» та членом Української асоціації виробників сертифікованої органіки.

Виробничий агрокомплекс «HIGHBERRY» (Волинська область) задовольняє запити українських та європейських споживачів абсолютною якістю свіжої та замороженої продукції з власного вирощування та виробництва за технологією IQF.

ТОВ «Сарни-Холод» є постачальником дикорослих ягід та грибів з екологічно чистого Поліського регіону України. Використовуючи новітнє обладнання для флюїдизації швидкого заморожування від «UNIDEX» (Польща) і обладнання для очищення від «MEGA» (Польща), отримують високоякісні заморожені продукти, які відповідають встановленим стандартам радіаційного контролю.

Отже, новітні технології заморожування плодоовочевої продукції дозволяють зберегти її свіжість, поживні речовини та смакові якості протягом тривалого часу. Це сприяє підвищенню якості та конкурентоспроможності продукції.

ЛІТЕРАТУРА

1. Переробка овочів і фруктів як бізнес. URL: <https://vashkovetska-gromada.gov.ua/news/1545824899/> (дата звернення: 20.01.2024).
2. Як потрібно заморожувати ягідну продукцію, щоб зберегти її якість і смак. URL: <http://www.jagodnik.info/yak-potribno-zamorozhuvat-yagidnu-produktsiyu-shhob-zberegty-yiyi-yakist-i-smak/> (дата звернення: 24.01.2024).
3. Перелік підприємств із заморозки ягід, овочів та фруктів-КУРКУЛЬ. URL: <https://agrigator.com.ua/2022/06/30/opryliudneno-perelik-pidpriemstv-iz-zamorozky-iahid-ovochiv-ta-fruktiv-kurkul/> (дата звернення: 22.01.2024).
4. Завод замороженої продукції АБУАР. URL: <https://www.tevitta.com/factory> (дата звернення: 16.02.2024).
5. Компанія ТОВ «САРНИ-ХОЛОД» URL: <https://sarnykhod1.wixsite.com/sarnykhodllc/коріуа-about-us> (дата звернення: 23.02.2024).
6. HIGHBERRY. URL: <https://highberry.com.ua/pro-nas/> (дата звернення: 23.02.2024).

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ СУБЛІМОВАНОЇ МАЛИНИ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КЕКСІВ

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

Кондитерські вироби посідають вагоме місце у виробництві харчових продуктів в Україні. Вони користуються великим попитом у населення, особливо у дітей. У залежності від рецептурного складу кондитерські вироби можна розділити на певні групи, що, у свою чергу, складаються з підгруп. Можна виокремити також вироби вітамінізовані, спеціального призначення (для діабетиків і ін.) та типу східних солодоців.

Велику групу кондитерських виробів складають борошняні кондитерські вироби. Залежно від рецептури і технології їх поділяються на крекери, галети, печиво, пряники, вафлі, тістечка, кекси, торти, рулети та ромові баби [1].

До рейтингу найпопулярнішої здоби серед населення входять кекси. Кекс – солодкий борошняний кондитерський виріб, зроблений зі здобного тіста, має різну щільність, яка залежить від рецептури й технології виготовлення [1]. Для отримання гарної структури випеченого виробу використовують дріжджі, хімічні розпушувачі та поліпшувачі. Кекси не є складними у приготуванні. Традиційна сировина, що використовується при виробництві кексів, є доступною та недорогою. Асортимент кексів є дуже широким завдяки різноманітним добавкам, які додаються у тісто кексів: свіжі фрукти та ягоди, сухофрукти, горіхи та ін. Можна зустріти і іншу назву кексів – «мафіни» або «капкейки».

Сучасні уявлення здорового харчування вимагають пошуку нових рішень при розробленні технологій та розширенні асортименту кондитерських виробів покращеної якості з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

У кондитерській галузі часто використовують свіжі фрукти та ягоди для підвищення споживчих властивостей готових виробів. Фрукти та ягоди мають у своєму складі багато поживних речовин: вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, цукри. Вони містять також натуральні барвники, якими багаті малина, смородина, чорниця, полуниця та ін. Поживні речовини фруктів та ягід мають антиоксидантні властивості. Однак свіжа продукція

характеризується сезонністю, тобто виготовлення виробів з певної сировини не є постійним.

Для вирішення цієї проблеми використовують плодові або ягідні порошки, які майже не відрізняються від натуральної сировини і надають виробам більш виражений смак натуральних ягід, збагачують їх вітамінами та мінеральними елементами.

Мета нашої роботи – науково-практичне обґрунтування поліпшення харчової цінності кексів за рахунок використання порошку сублімованої малини.

Предметом дослідження є хімічний склад свіжої та сублімованої малини, технологічний процес виробництва кексів, показники якості та структурно-механічні властивості виробів.

Об'єктом дослідження є розроблена рецептура кексу «Малинового» з використанням порошку сублімованої малини. Для порівняння використовувався контрольний зразок – кекс «Чайний» (рецептура № 156 Збірника рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів) [7].

Сублімована малина являє собою натуральний продукт, при виготовленні якого не використовуються консерванти та барвники. Так як сублімаційне сушіння зберігає до 95 % поживних речовин, їх вміст у сублімованій малині практично такий же, як і в сирій (таблиця 1, за даними довідника хімічного складу харчових продуктів).

Таблиця 1. Хімічний склад малини свіжої та сублімованої (в 100 г)

Хімічний склад	Малина свіжа	Малина сублімована
Вуглеводи (цукри)	8,3 г	63,6 г
Клітковина	5,1 г	15 г
Жири	0,3 г	4,3 г
Білки	0,8 г	8 г
Органічна кислота	1,5 г	14 мг
Зола	0,5 мг	1,2 мг
Вітамін С	25 мг	70 мг
Вітамін РР	0,6 мг	1,6 мг
Вітамін В ₁	0,02 мг	0,06 мг
Вітамін В ₂	0,05 мг	0,15 мг
β-каротин	0,2 мг	0,7 мг
Магній	22 мг	63 мг
Калій	224 мг	630 мг
Натрій	10 мг	29 мг
Кальцій	40 мг	114 мг

Як видно з таблиці, сублімована малина має високий вміст клітковини, вітамінів та мінеральних речовин.

У роботі розроблено та наведено технологічну схему виробництва кексів з використанням малинового порошку у кількості 5 % та 10 % від кількості пшеничного борошна.

У результаті нашого дослідження було виявлено, що органолептичні показники відрізняються залежно від кількості внесеного малинового порошку до рецептурного складу кексів. Проведена сенсорна оцінка розроблених зразків кексів методом профілювання. Найкращим зразком при дегустації випечених виробів став кекс з додаванням 10 % малинового порошку до кількості борошна [2].

Досліджувалися фізичні показники якості розроблених кексів. Нами було досліджено намоочуваність кексів. найбільший ступінь намоочуваності у зразка № 2, так як введення малинового порошку у кількості 10 % до кількості борошна зробило виріб дещо сухішим (вологість зменшилася на 3,3 % у порівнянні з контрольним зразком).

Нами було визначено хімічний склад та енергетичну цінність кексів. Використання малинового порошку суттєво вплинуло на хімічний склад виробів. У порівнянні з контрольним зразком знизилася кількість білків на 1,7 % та 3,5 %, жирів – на 0,1 % та 0,3 %, вуглеводів – на 0,3 % та 0,6 % відповідно. У результаті використання малинового порошку знизилася енергетична цінність кексів (зразок № 1 – на 8 ккал, зразок № 2 – на 16 ккал).

За результатами дослідження проведений підбір оптимальних співвідношень у рецептурному складі кексів з використанням малинового порошку. Дослідження показали, що використання у рецептурі порошку з малини у кількості 10 % до маси борошна сприятливо вплинуло на оптимізацію хімічного складу та підвищення харчової цінності кексів.

Внесення до рецептури кексів порошку із сублимованої малини дозволяє збагатити продукт вітамінно-мінеральним комплексом та сполуками-антиоксидантами. Значущим моментом є також особливі органолептичні показники нової продукції: кекси характеризуються відмінним зовнішнім виглядом, смаковими якостями, хорошим об'ємом і пористістю. Висока вологоутримувальна здатність порошку дає змогу подовжити терміни зберігання кексів.

Ми вважаємо, що розробка кексів із використанням порошків із сублимованих плодів та ягід є перспективним напрямком у виробництві продукції кав'ярень-пекарень, що стали такими популярними останнім часом в Україні. Створення нового виду кексу сприятиме розширенню асортименту борошняних кондитерських виробів з підвищеною харчовою цінністю.

ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4505:2005 Кекси. Загальні технічні умови [Чинний від 2006-10-01] Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт, 2006. 22 с.
2. ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин [Чинний від 2007-10-01] Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт, 2008. 15 с.

3. Лозова Т. М. Наукові основи формування споживних властивостей і зберігання якості борошняних кондитерських виробів : монографія / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Вид-во Львівської комерційної академії, 2009. 456 с.
4. Лозова Т. М. Інноваційні наукові розробки щодо поліпшення якості харчових продуктів на основі борошна : монографія. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2023. 238 с.
5. Лозова Т. М., Калимон М. М. Використання природних нетрадиційних інгредієнтів у виробництві борошняних кондитерських виробів // *Актуальні наукові дослідження в сучасному світі* : Збірник наукових праць (Переяслав-Хмельницький, лютий 2018 р. Вип.2 (34), ч. 6. С. 96-98.
6. Мирошник Ю. А., Доценко В. Ф. Досвід використання порошоків з нетрадиційної рослинної сировини в технології борошняних кондитерських виробів. *Modernen gineeringandin novative technologies* , 2019. Issue 8, Part .2 С. 65-71
7. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посіб. 3-тє вид. Київ : ПрофКнига, 2019. 340 с.
8. Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини / В. М. Михайлов, О. В. Самохвалова, С. Г. Олійник, Н. В. Гревцева, О. Є. Загорулько, А. М. Загорулько // *Наукові праці НУХТ*. – 2018. Т. 24, № 6. С. 167–173.
9. Сублимація, її значення. URL: <https://frutta.com.ua/pages/how-it-works> (дата звернення: 15.12.2023).

УДК 664.022.39-021.54

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Куракін О. Б., *старший викладач*
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Варфоломієва О. Р., *студентка I курсу*
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Черкаський державний технологічний університет

Харчовими добавками називають компоненти з різними характеристиками, які додаються в продукти харчування для вирішення певних технологічних завдань. З їх допомогою підвищується безпека їжі, подовжуються терміни зберігання, зберігаються й поліпшуються смакові, ароматичні якості, консистенція, зовнішній вигляд та інше.

Харчові добавки за застосуванням поділяються на кілька груп:

- барвники (E100–E199);
- консерванти (E200–E299);
- антиоксиданти, або антиокислювачі (E300–E399);
- стабілізатори, що зберігають густоту їжі (E400–E499);
- емульгатори, розпушувачі, антизлежувачі, регулятори кислотності (E500–E599);
- ароматизатори та підсилювачі смаку (E600–E699);

- антибіотики (E700–E799);
- воски, глазурувальні агенти, піногасники та піноутворювачі, підсолоджувачі, гази для пакування й інгредієнти для удосконалення борошняних кулінарних виробів (E900–E 999);
- додаткові речовини, такі як біокаталізатори, ферменти, модифіковані крохмалі, розчинники (E1000–E1999).

Всі харчові добавки діляться на речовини натурального і синтетичного походження. Перші виготовляються з продукції, яка може слугувати джерелом харчування. Синтетичні добавки, в свою чергу, належать до однієї з двох груп: синтезовані (виробляються хімічним шляхом, але також є в складі натуральних джерел) та штучні (речовини, у яких немає природних аналогів).

Ринок натуральних харчових добавок представлений барвниками, ароматизаторами та структуроутворювачами.

Барвники харчові – це група добавок до їжі, головна мета застосування яких полягає в підфарбовуванні харчової продукції. Їх використовують для відновлення забарвлення, яке було повністю або частково втрачене при технологічній обробці, або з метою надання продуктам харчування бажаного кольору. Натуральні барвники виділяють фізичними способами з рослинних і тваринних джерел. Іноді для поліпшення технологічних і споживчих властивостей фарбувальні речовини піддають хімічній модифікації. Для виробництва натуральних барвників для харчових продуктів використовують ягоди, квіти, листя, коренеплоди, відходи переробки рослинної сировини. Бувають порошкоподібними та рідкими.

До структуроутворювачів відносять драглеутворювачі, стабілізатори та загусники. Розрізняють натуральні загусники тваринного походження (до цієї групи відноситься желатин) та рослинного походження (до цієї групи входять пектини, камеді агар-агар). Харчові добавки, які відносяться до розряду загусників, збільшують в'язкість продуктів. Вони змінюють їхню консистенцію, підвищуючи густоту. У якості стабілізаторів використовують модифіковані крохмалі (кукурудзяний та картопляний). При додаванні таких інгредієнтів в продукт, що містить рідину, частинки харчової добавки починають набухати, що зв'язує воду і робить консистенцію густіше.

Харчові ароматизатори є підсилювачами смаку та запаху харчових продуктів. Вони можуть бути рідкими та сухими. Рідкі – є розчином певної кількості ароматичних складових рослинного походження в етиловому спирті або тріацетині з подальшим очищенням; сухі – отримують шляхом нанесення натуральних ароматичних інгредієнтів на сипучий носій (цукор, сіль, крохмаль та інше). В якості сировини зазвичай використовуються натуральні запашні субстанції, екстракти, дистилати та олії. Крім того натуральні ароматизатори можуть бути представлені у вигляді концентрованих паст.

Окремою групою натуральних харчових добавок є дієтичні добавки, які, в основному вводяться в раціон людини з лікувально-профілактичною метою. До цієї групи відносять насіння та сушені корені і стебла рослин, плодово-ягідні порошки та пасти, витяжки з лікарських рослин.

ЛІТЕРАТУРА

1. Харчові добавки URL: <https://www.systopt.com.ua/>
2. Загусники харчові загущувачі URL: <http://surl.li/svsna>
3. Натуральні (природні) барвники URL: <http://surl.li/svsnn>
4. Природні загусники, псиліум, пектин URL: <http://surl.li/svsob>

УДК 641.84

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БУТЕРБРОДНИХ ПАСТ

Куракін О. Б., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Манжола Б. Р., студент I курсу
спеціальності «Харчові технології»

*ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет*

Бутербродні пасти є одним із часто вживаних харчових продуктів у раціоні населення. Вони мають високу харчову та біологічну цінність, завдяки додаванню компонентів, багатих на вітаміни, білки, жири, мікро- та макроелементи. Також бутербродні пасти є невід'ємною складовою різних бенкетних закусок. Унікальність бутербродних паст полягає в тому, що їх можна вживати як окремий готовий продукт, так і до хлібобулочних виробів, напоїв тощо.

З метою дослідження складу бутербродних паст, нами було проаналізовано склад кількох «намазок» промислового виробництва. Дослідження показало, що бутербродні пасти промислового виробництва являють собою основу емульсійного типу та наповнювачі, які надають сумішам текстури та смаку і аромату.

Аналіз літературних джерел показав, що технологія приготування бутербродних паст залежить від основи та наповнювачів. Це може бути все, що завгодно: риба, м'ясо, овочі, фрукти, сир, що дозволяє задовольнити будь-які смакові уподобання.

Серед найпоширеніших смаків бутербродних паст на харчовому ринку України є:

- сало подрібнене (зелене, копчене, чорне);
- сирні пасти (на основі сиру гранульованого, плавленого, крем-сиру);
- рибні пасти (тунцева, із сьомги, із сардини);
- м'ясні пасти (куряча, зі свинини, ковбасна);
- овочеві пасти (із перцем, грибні, огіркові);

- пасти із субпродуктів (паштети, фарші, відварні м'ясні пасти);
- масляні пасти (з додаванням зеленні або часнику).

Бутербродні пасти прийнято класифікувати залежно від основи, проте нами запропонована класифікація, яка базується на їхньому призначенні. Так бутербродні пасти можна поділити на дві групи: загального призначення та спеціальні (для спортивного та дієтичного харчування). До першої групи можна віднести намазки, перераховані вище. До другої групи слід віднести харчові продукти, збагачені поживними речовинами та харчовими волокнами або ж, навпаки, зниженої калорійності та підвищеної біологічної цінності.

Розробка персоналізованих варіантів бутербродних паст, які враховують дієтні обмеження, алергії, необхідність відновити енергію після тренувань і підтримати активність та інші фактори, в наш час є дуже актуальним напрямом роботи індустрії харчування.

Аналіз останніх досліджень, які стосуються розширення бутербродних паст, показує активне використання інгредієнтів та добавок для збагачення продукту, що дає споживачам можливість вибору залежно від їхніх уподобань та потреб.

На основі аналізу сучасних досліджень нами запропонована паста на основі топінамбуру (земляної груші) та кисломолочного сиру. Топінамбур містить значну кількість харчових волокон, які позитивно впливають на травний тракт, сприяючи зниженню кислотності шлункової секреції. Крім того, цей продукт корисний для формування сприятливого фону здоров'я населення. При цукровому діабеті другого типу топінамбур може мати цукрознижуючий ефект через уповільнення всмоктування вуглеводів у кров. Топінамбур також має антиоксидантні властивості та може ефективно очищати організм від солей важких металів. А молочні продукти, зокрема сир кисломолочний, мають ряд дуже цінних поживних властивостей, які не можуть замінити інші продукти. Найважливіша їх роль у харчуванні людини полягає в забезпеченні організму кальцієм, вітамінами B2, A, повноцінним білком.

Таким чином, можна зробити висновки, що бутербродні пасти є перспективним напрямом досліджень, оскільки їх різноманітність та можливість модифікації складу дають можливість задовольнити потреби будь-якої групи населення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Розробка пасти на основі льону та меду. URL:<http://surl.li/suujq>.
2. Розробка технології масляної пасти з рослинними функціональними інгредієнтами. URL: <http://surl.li/suukh>.
3. Аналіз ставлення спортсменів до нових видів бутербродних паст. URL: <http://surl.li/suukx>.

ВПЛИВ ДОДАВАННЯ БОРОШНА З НАСІННЯ ГАРБУЗА ГОЛОНАСІННЕВОГО НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ БКВ

Куракін О. Б., *старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Нінім'ягін Д. В.,* *студент II курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет*

Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів (БКВ) може включати в себе різноманітні стратегії для залучення нових клієнтів та задоволення різних потреб споживачів. Шляхами розширення асортименту можуть бути:

– нові смаки та інгредієнти: впровадження нових ароматизаторів та смакових добавок для створення унікальних продуктів або використання екзотичних інгредієнтів, які відзначають продукцію серед конкурентів;

– дієтичні та лікувально-профілактичні варіанти: розширення асортименту з урахуванням дієтичних вимог або оздоровчих характеристик або використання натуральних функціональних інгредієнтів;

– глобальні та регіональні впливи: додавання виробів сировини, характерної для певної регіональної кухні з метою зацікавлення різних культурних груп споживачів.

– використання альтернативних джерел білка, таких як рослинні білки, для залучення вегетаріанців та веганів;

– створення виробів з певними функціональними властивостями: покращення енергетичних характеристик або додавання корисних вітамінів.

Аналіз шляхів розширення асортименту БКВ показав недостатньо освоєну нішу виробів із білково-збивного тіста. Нами запропоновано розширення асортименту даної групи виробів за рахунок введення в рецептуру тістечок «Мигдалевих» борошна із насіння гарбуза голонасінневого. З метою визначення співвідношення інгредієнтів було запропоновано заміну борошна мигдалевого на борошно з насіння гарбуза у зразку №1 – 50% від загальної маси та 100% у зразку №2.

Після виготовлення виробів було проведено дегустацію з метою визначення оптимального рецептурного складу. Результати органолептичної оцінки наведено у таблиці 1.

Проаналізувавши результати дегустації нами відмічено, що додавання борошна з насіння гарбуза голонасінневого призвело до наступних змін в органолептичних показниках печива:

– у зразку №1 спостерігалось збільшення пористості та крихкості, на відміну від зразка №2, який був менш хрустким і пористим;

– при заміні 50% борошна мигдалевого зразок №1 набув приємного горіхового присмаку, а заміна 100% вихідної сировини спричинила терпкий присмак виробів;

– зразок №2 мав менш приємний аромат, властивий підгорілому насінню, на відміну ввід зразка №1, який отримав легкі нотки просмаженої олії гарбуза;

– залежно від співвідношення борошна з насіння гарбуза та мигдалевого борошна виробу набули зеленуватого відтінку, зразок №2 мав більш інтенсивне забарвлення, проте з коричневими відтінком.

Таблиця 1. Органолептична оцінка печива

Показник	Зразок №1	Зразок №2
	50% борошна з насіння гарбуза	100% борошна з насіння гарбуза
Зовнішній вигляд	4,9	4,8
Консистенція	4,7	4,2
Смак	4,6	4,3
Аромат	4,9	4,7
Колір	5,0	4,7

За результатами органолептичної оцінки отриманих зразків печива нами з'ясовано, що часткова заміна мигдалевого борошна на борошно з насіння гарбуза голонасінневого сприяє покращенню основних показників.

ЛІТЕРАТУРА

1. Дорохович А. М. Створення харчових продуктів спеціального призначення – актуальна проблема сучасності, вклад кондитерів НУХТ в її рішення // «Технологічні аспекти підвищення конкурентоспроможності хліба і хлібобулочних виробів» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» : Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій. Київ: НУХТ. 2016. С. 56–60.
2. Інформаційно-аналітичний звіт по ринкам кондитерських виробів: веб-сайт. URL: <http://surl.li/svuoi>.
3. Білково-збивне печиво типу пішкоти на гречаному борошні : пат. На корисну модель 131365 Україна: МПК А23G 3/00; А21D 13/80 / Дорохович А. М., Неймеш Т. А.; власник НУХТ. № 131365; заявл. 17.07.2018; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1.
4. Білково-збивне печиво типу пішкоти на кукурудзяному борошні : пат. на корисну модель 131367 Україна: МПК А21D 13/00; А21D13/80 / Дорохович А. М., Неймеш Т. А.; власник НУХТ. № 131367; заявл. 17.07.2018; опубл. 10.01.2019, Бюл. № 1.

ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІСКВІТНИХ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК

Куракін О. Б., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Хилько В. М., студентка I курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Дахно Є. О., студент I курсу спеціальності «Харчові технології»
ОП «Технології харчування (в ресторанному господарстві)»,
Черкаський державний технологічний університет

Відомо, що харчування є одним із найважливіших факторів, що пов'язує людину з навколишнім середовищем. Воно забезпечує організм енергією, необхідною для процесів життєдіяльності. Відновлення клітин і тканин в організмі відбувається за рахунок надходження з їжею пластичних речовин – білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин. Крім того, їжа – джерело утворення ферментів, гормонів та інших регуляторів обміну речовин в організмі.

Одним з найпопулярніших продуктів, за допомогою яких людина може отримувати велику кількість енергії та інших важливих речовин, є кондитерські та хлібобулочні вироби. Ринок кондитерської продукції умовно поділяється на три основні сегменти:

- борошняні кондитерські вироби;
- цукристі вироби;
- шоколадні вироби.

Борошняні кондитерські вироби в загальній масі представлені тортами та тістечками з різних видів тіста (бісквітне, пісочне, заварне, повітряне, мигдалеве) та з різними кремами і наповнювачами.

Шляхи розширення асортименту бісквітних тортів та тістечок можуть передбачати кілька ключових стратегій, спрямованих на задоволення потреб різних споживачів та розвиток вашого бізнесу, зокрема:

– дослідження ринку та аналіз споживчого попиту (проведення дослідження ринку, для з'ясування попиту на різноманітність смаків, форм та типів бісквітних тортів та тістечок; аналіз популярних та трендових смаків, а також уподобання споживачів щодо інгредієнтів, таких як шоколад, фрукти, горіхи та креми);

– розробка нових рецептур (творчий підхід у створенні нових рецептів може бути ключем до розширення асортименту, він передбачає експерименти з різними інгредієнтами, оригінальні комбінації смаків та текстур, що привертають увагу споживачів);

– врахування дієтарних уподобань (можливість введення в рецептуру тортів та тістечок компонентів, що задовольняють різні дієтарні обмеження, такі як безглютеніві, веганські чи низькокалорійні варіанти);

– клієнтоорієнтованість замовлення (можливість клієнтам замовляти торти та тістечка зі спеціальними вимогами та індивідуальними смаковими уподобаннями);

– сезонні пропозиції (введення сезонних варіантів бісквітних тортів та тістечок для святкових та особливих подій, які відповідають на сезонні уподобання споживачів).

Ці стратегії можуть допомогти розширити асортимент бісквітних тортів та тістечок, а також привернути нових клієнтів та збільшити виручку.

З розвитком нових технологій і значним розширенням асортименту продукції споживач стає більш прискіпливим не тільки до органолептичних показників продукту, а й до складу. Розширення асортименту бісквітних тортів та тістечок може бути цікавим варіантом для закладів готельно-ресторанного господарства, оскільки такі десерти завжди популярні серед клієнтів. Ось декілька шляхів розширення асортименту:

– експерименти з смаками: різні смаки та аромати для бісквітних тортів, такі як лимонний, шоколадний, мигдальний, ванільний тощо. Клієнти завжди цінують різноманіття;

– додавання начинок: можливість додавання нових начинок, таких як фрукти, ягоди, креми, глазури, горішки, що дозволить створити унікальні смакові комбінації;

– форми та декор: варто експериментувати з формами та декором тортів та тістечок – це може надати їм оригінальний вигляд та привернути увагу клієнтів;

– сезонність: врахування сезонних особливостей при створенні нових десертів (наприклад, влітку варто акцентувати увагу на свіжій фруктовій начинці, а взимку – на горішках та шоколаді);

– дієтичні варіанти – можливість розширення асортименту у напрямку дієтичних або безглютенових варіантів, що задовольняють потреби клієнтів з різними харчовими вимогами.

Загалом, розширення асортименту бісквітних тортів та тістечок полягає в творчому підході до створення нових рецептів, експериментах зі смаками та текстурами, а також врахуванні побажань і потреб споживчої аудиторії.

Отже, з вище викладеного можна зробити висновок, що розширення асортименту бісквітних тортів і тістечок є перспективним напрямом і полягає в творчому підході до створення нових рецептів з урахуванням клієнтоорієнтованого підходу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Куракін О., Бишовець Л., Крижанівський А. Перспективи розширення асортименту борошняних кондитерських виробів функціонального призначення. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, 2020 (2), 82-89.
2. Шляхи удосконалення кондитерської продукції з бісквітного тіста фітокомпозицією «Жемчуг». URL: <http://surl.li/sutiq>
3. Чепурний І. П. Товарознавство та експертиза кондитерських товарів: Підручник. : Видавничо-торгова корпорація «Дашков і К». 2012. 416 с.

АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК

- Акімова К. П. 3
Артеменко С. С. 39
Артюшенко А. О. 62
Атамась Я. В. 16
Базилевська А. В. 133
Баланюк Я. С. 5
Бишовець Л. Г. 62, 66,
68, 70, 91, 93, 96, 151,
153, 156, 159
Білашенко А. Я. 12
Бойко Є. С. 151
Бойнов В. П. 12
Бондаренко В. В. 132
Бондаренко Д. О. 133
Борисова Л. В. 13
Бороненко М. О. 73
Бурлак С. В. 137
Бутко О. М. 8
Варфоломієва О. Р. 162
Васічкін І. М. 54
Ворончихін Н. Р. 48
Гальченко С. О. 83
Ганжа Д. М. 85
Герман І. В. 12, 13, 16,
19, 21, 124, 126
Гнатенко А. О. 62
Головенку А. Д. 21
Горбунова Д. М. 24
Гордєєва В. С. 16
Грабова В. О. 129
Грушецька І. А. 10
Гусарчук К. Р. 24
Данилюк А. М. 3, 29,
33, 36, 39, 83, 85, 133,
Дахно Є. О. 168
Даценко Н. В. 140
Деркач А. О. 43
Дерманська А. В. 142
Дзюба А. А. 101, 120
Дикий А. О. 7
Дінул Д. А. 3
Дудка М. В. 29
Загородній Б. А. 76
Івашина Л. Л. 43, 45,
60, 137, 140, 142, 144,
147, 149,
Ілляшенко В. І. 88
Калина С. В. 99
Камінський М. О. 33
Кивгила О. І. 49
Кіркіченко А. О. 106
Ключко О. М. 83
Книш М. С. 91
Ковмір А. Д. 144
Колесник К. С. 26
Колісніченко В. І. 149
Коренюк С. А. 36
Костоглодов О. А. 36
Коханій А. С. 51
Кравченко А. В. 132
Кузьменко А. В. 56
Куракін О. Б. 24, 26,
73, 75, 99, 129, 162,
164, 166, 168
Ланевич А. С. 153
Лановська А. В. 93
Лівий О. С. 45
Малюх М. В. 80
Манжола Б. Р. 164
Мартиш А. О. 78
Мельник А. М. 19
Меркотан М. Ю. 96
Миколенко І. І. 60
Мінченко Ю. Я. 81
Молокоєдов А. О. 110
Музика К. П. 21
Музиканська К. В. 66
Надбон А. С. 124
Невідомський Л. В. 7
Ніколенко К. О. 49
Нінім'ягін Д. В. 166
Ольхова К. В. 117
Павленко В. А. 147
Павленко С. В. 66
Палій А. О. 39
Пархоменко М. О. 108
Петренко В. С. 120
Петренко Л. С. 85
Печоріна А. І. 122
Плахотнюк Я. В. 29
Плосконос К. А. 149
Поліщук А. С. 159
Попова Д. В. 126
Пускова К. В. 159
Рубалко А. С. 111
Рудь К. Р. 8
Сергієнко Г. О. 51, 76,
78, 101, 104
Середа А. Ю. 124
Сівак М. В. 68
Сітак М. В. 88
Скакун В. В. 75
Скічко О. О. 104
Скорик Ю. О. 156
Старинець О. А. 5, 7, 8,
48, 49, 88, 106, 108,
110, 115,
Starynets О. А. 111
Ткаченко Д. С. 58
Трохимець Д. В. 33
Хилько В. М. 168
Хмара Є. О. 115
Цісельська В. С. 19
Чепурда Л. М. 54, 56,
58, 80, 81
Шаповал В. В. 70
Шестель О. Г. 10, 117,
120, 122, 132,
Шестопалко Н. С. 122
Шолька О. В. 93

ЗМІСТ

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Данилюк А. М., Дінул Д. А., Акімова К. П. МЕТОД КОНТРАСТНОГО КУПАННЯ В ЧАНАХ З ТРАВ'ЯНИМИ Й СІРКОВОДНЕВИМ РОЗЧИНАМИ ТА ГІРСЬКІЙ РІЦІ ЯК ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ТА ЗАГАРТУВАННЯ ОРГАНІЗМУ	3
Старинець О. А., Баланюк Я. С. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВІДПОЧИНКУ В ГОТЕЛЯХ 18 + (НА ПРИКЛАДІ ORANGE COUNTY ADULT +18) В ТУРЕЧЧИНІ	5
Старинець О. А., Дикий А. О., Невідомський Л. В., СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ	7
Старинець О. А., Рудь К. Р., Бутко О. М. СУЧАСНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНІ ЗАХОДИ (НА ПРИКЛАДІ НІМЕЧЧИНИ)	8
<i>Шестель О. Г., Грушецька І. А. КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ: ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ В ЄВРОПІ</i>	10
Герман І. В., Бойнов В. П., Білашенко А. Я. СУЧАСНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПЩЕРІЙ В УКРАЇНІ, ЇХ ВІДНОВЛЕННЯ	12
Герман І. В., Борисова Л. В. ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ В ГОТЕЛЯХ (НА ПРИКЛАДІ НІМЕЧЧИНИ)	13
Герман І. В., Гордєєва В. С., Атамась Я. В. АКТУАЛЬНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ	16
Герман І. В., Цісельська В. С., Мельник А. М. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНИХ РЕСТОРАНІВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ	19
Герман І. В., Музика К. П., Головенку А. Д. ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАНІВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ	21
Куракін О. Б., Гусарчук К. Р., Горбунова Д. М. АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ЗАВІДУВАЧІВ У ЗРГ	24
Куракін О. Б., Колесник К. С. НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЄВРОПІ	26

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

Данилюк А. М., Плахотнюк Я. В., Дудка М. В. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНОЇ ТА ХУДОЖНЬОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ	29
--	----

Данилюк А. М., Камінський М. О., Трохимець Д. В. АРТ-ТЕРАПІЯ ЯК МЕТОД ПСИХОЛОГІЧНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ І ПСИХОКОРЕКЦІЇ В САНАТОРНО-КУРОРТНОМУ ЛІКУВАННІ	33
Данилюк А. М., Коренюк С. А., Костоглодов О. А. АКТИВНИЙ ТУРИЗМ ЯК СКЛАДОВА СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИХ ПРОГРАМ З РЕАБІЛІТАЦІЇ ЛЮДЕЙ, ПОСТРАЖДАЛИХ ВІД ВІЙНИ.....	36
Данилюк А. М., Палій А. О., Артеменко С. С. СВІТОВИЙ ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ВІЙСЬКОВОГО ТУРИЗМУ ТА ПРОГНОЗИ ЩОДО ЙОГО РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД	39
Івашина Л. Л., Деркач А. О. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ.....	43
Івашина Л. Л., Лівий О. С. ВПЛИВ КРИЗИ НА МАЙБУТНЄ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	45
Старинець О. А., Ворончихін Н. Р. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ УРЯДОВИХ ТУРИСТИЧНИХ ОРГАНІЗАЦІЙ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ	48
Старинець О. А., Ніколенко К. О., Кивгила О. І. КУЛІНАРНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ ЯК ВИД ГАСТРОТУРИЗМУ (НА ПРИКЛАДІ М.ЧЕРКАСИ).....	49
Сергієнко Г. О., Коханій А. С. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ У СФЕРІ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	51

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Чепурда Л. М., Васічкін І. М. ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ДОПОМОГОЮ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ	54
Чепурда Л. М., Кузьменко А. В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ	56
Чепурда Л. М., Ткаченко Д. С. ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ГОТЕЛЬНІЙ СФЕРІ.....	58
Івашина Л. Л., Миколенко І. І. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКО-ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ	60
Бишовець Л. Г., Гнатенко А. О., Артюшенко А. О. АЛЕРГЕНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ: НЕБЕЗПЕЧНИЙ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ....	62
Бишовець Л. Г., Музиканська К. В., Павленко С. В. ІННОВАЦІЙНА КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ: АСОРТИМЕНТ, ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	66
Бишовець Л. Г., Сівак М. В. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ ОФОРМЛЕННЯ ЕКСТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	68

Бишовець Л. Г., Шаповал В. В. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	70
Куракін О. Б., Бороненко М. О. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВІРТУАЛЬНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	73
Куракін О. Б., Скакун В. В. РОЛЬ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В УДОСКОНАЛЕННІ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНІ	75
Сергієнко Г. О., Загородній Б. А. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ	76
Сергієнко Г. О., Мартиш А. О. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	78

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

Чепурда Л. М., Малюх М. В. ІВЕНТ МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	80
Чепурда Л. М., Мінченко Ю. Я. РОЗВИТОК ІНТЕРАКТИВНИХ МАРКЕТИНГОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ.....	81
Данилюк А. М., Гальченко С. О., Ключко О. М. СУЧАСНІ СТРАТЕГІЇ ТУРОПЕРЕЙТИНГУ НА ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ СВІТУ	83
Данилюк А. М., Ганжа Д. М., Петренко Л. С. ЦІНОВА СТРАТЕГІЯ КУРОРТІВ ЄВРОПИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ТУРИСТИЧНІ ПОТОКИ	85
Старинець О. А., Сітак М. В., Ілляшенко В. І. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ АНІМАЦІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ.....	88
Бишовець Л. Г., Книш М. С. СУЧАСНІ СТРАТЕГІЇ ВИКОРИСТАННЯ ОНЛАЙН-ЗАМОВЛЕНЬ ТА ДОСТАВКИ В РЕСТОРАНАХ	91
Бишовець Л. Г., Шолька О. В., Лановська А. В. СУЧАСНІ DIGITAL-ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	93
Бишовець Л. Г., Меркотан М. Ю. ІННОВАЦІЇ У КАДРОВОМУ МЕНЕДЖМЕНТІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	96
Куракін О. Б., Калина С. В. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ АСОРТИМЕНТНОЮ ПОЛІТИКОЮ У ЗРГ	99
Сергієнко Г. О., Дзюба А. А. НЕЗВИЧАЙНІ ГОТЕЛІ ЄВРОПИ ЯК СПОСІБ ЗАЛУЧЕННЯ ТУРИСТІВ.....	101
Сергієнко Г. О., Скічко О. О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ	104

ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ

Старинець О. А., Кіркіченко А. О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАПОВІДНИКІВ ЧЕРКАЩИНИ	106
Старинець О. А., Пархоменко М. О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНКЛЮЗИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	108
Старинець О. А., Молокоєдов А. О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ ЧЕРКАЩИНИ.....	110
Starynets O. A., Rybalko A. S. PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF EXCURSION TOURISM IN ZOLOTONOSHA DISTRICT.....	111
Старинець О. А., Хмара Є. О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ НА ТАЛЬНІВЩИНІ	115
Шестель О. Г., Ольхова К. В. СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ.....	117
Шестель О. Г., Петренко В. С., Дзюба А. А. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПІЗНАВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	120
Шестель О. Г., Печоріна А. І., Шестопалко Н. С. ПОДІЛЛЯ: ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ РЕГІОНУ	122
Герман І. В., Надьон А. С., Серета А. Ю. ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ЗАКАРПАТТІ	124
Герман І. В., Попова Д. В. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АМЕРИКАНСЬКОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	126
Куракін О. Б., Грабова В. О. ПЕРСПЕКТИВИ ВІДНОВЛЕННЯ ФЕСТИВАЛЬНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	129

ІСТОРИЧНЕ КРАЄЗНАВСТВО ЯК РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Шестель О. Г., Бондаренко В. В., Кравченко А. В. ЛІТЕРАТУРНА СПАДЩИНА ТАРАСА ШЕВЧЕНКА ЯК ВАЖЛИВИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ	132
Данилюк А. М., Базилевська А. В., Бондаренко Д. О. ВИКОРИСТАННЯ ЕТНОКУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ, ЗОКРЕМА ЇЇ ФОЛЬКЛОРНОГО І ГАСТРОНОМІЧНОГО КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ЦЕНТРІВ ТУРИЗМУ В МАЛИХ ТЕРИТОРІАЛЬНО-АДМІНІСТРАТИВНИХ ОДИНИЦЯХ	133

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Івашина Л. Л., Бурлак С. В. АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	137
Івашина Л. Л., Даценко Н. В. АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ДИТЯЧОМУ ХАРЧУВАННІ.....	140
Івашина Л. Л., Дерманська А. В. ВИКОРИСТАННЯ ПЮРЕ ГАРБУЗА У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	142
Івашина Л. Л., Ковмір А. Д. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	144
Івашина Л. Л., Павленко В. А. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В САНАТОРНИХ ЗАКЛАДАХ.....	147
Івашина Л. Л., Плосконос В. А., Колісніченко В. І. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТОПНАМБУРУ У ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ	149
Бишовець Л. Г., Бойко Є.С. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЗБЕРІГАННЯ СВІЖОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ	151
Бишовець Л. Г., Ланевич А. С. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	153
Бишовець Л. Г., Скорик Ю. О. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖУВАННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	156
Бишовець Л. Г., Поліщук А. С., Пускова К. В. ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ СУБЛІМОВАНОЇ МАЛИНИ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КЕКСІВ	159
Куракін О. Б., Варфоломієва О. Р. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК.....	162
Куракін О. Б., Манжола Б. Р. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БУТЕРБРОДНИХ ПАСТ	164
Куракін О. Б., Нінім'ягін Д. В. ВПЛИВ ДОДАВАННЯ БОРОШНА З НАСІННЯ ГАРБУЗА ГОЛОНАСІННЕВОГО НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ БКВ.....	166
Куракін О. Б., Хилько В. М., Дахно Є. О. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БІСКВІТНИХ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК	168
Авторський показчик.....	170

Наукове видання

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

28-29 березня 2024 року, м. Черкаси

Том 2

В авторській редакції

Технічний редактор Манжура Т. А.

Гарн. Times New Roman. Обл.-вид. арк. 13,65. Зам. 24-.

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