



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

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

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



**Мукачево
14 квітня 2021 р.**

УДК 640.4:332.135(043.2)

Рекомендовано до друку та поширення через мережу Інтернет
Науково-технічною радою Мукачівського державного університету
(протокол № 3 від 15 квітня 2021 року)

П 26

Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2021.- 64 с.

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

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

УДК 640.4:332.135(043.2)

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

© Мукачівський державний університет, 2021

ЗМІСТ

Секція 1. Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму

ГОБЛИК-МАРКОВИЧ Н.М., ВОЛЯНСЬКИЙ Б. АНАЛІЗ ВПЛИВУ ВСЕСВІТНЬОЇ ПАНДЕМІЇ НА ДІЯЛЬНІСТЬ ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	8
ГОЛОВКО О.М., ПІДКАУРА Т. АНАЛІЗ СУТНОСТІ КОМПОНЕНТІВ, ПРАВИЛ ТА МЕТОДІВ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	9
ПЕРЕСІЧНА С.М., МАТЯШ Р.І. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АПАРТ-ГОТЕЛІВ....	12
ФЕДУЛОВА І.В. РИЗИКИ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	14

Секція 2. Регіональні проблеми розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

КОРЕЦЬКА І.Л., БЛИНДЮК Н. РЕГІОНАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЖИТОМИРЩИНИ	16
ТИЩЕНКО О.Л. ПОДІЄВИЙ ТУРИЗМ НА ЧЕРКАЩИНІ ЯК СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	18
МІЛАШОВСЬКА О.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	20
УДВОРГЕЛІ Л.І., ТЕСЛЯ Д.В. ВПЛИВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА РЕГІОН...	21

Секція 3. Світові досягнення та інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі

ЛУЖАНСЬКА Т.Ю., ПЕКАР П. РОЛЬ НОВІТНІХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	23
МЕДВІДЬ І. М., ШИДЛОВСЬКА О. Б., ЩЕНКО Т. І. АКУСОТЕРАПІЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ SPA-ІНДУСТРІЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	25
МОВЧАН К.М., БУДЯНЕНКО Н. РОЛЬ БІБЛІОТЕКИ В ТУРИЗМІ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	27
МІЛАШОВСЬКА О.І., УДВОРГЕЛІ Л.І. РОЛЬ «SOFT SKILLS» ТА «HARD SKILLS» В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	28

Секція 4. Харчові технології в галузі готельно-ресторанного бізнесу

ЛИСЮК Ю., ПОЛЬОВИК В.В., БЕРЕЗОВА Г.О. «БАНОШ» КУЛЬТУРНЕ НАДБАННЯ УКРАЇНИ.....	30
НЄМІРІЧ О.В., УСТИМЕНКО І.М., КУЧИНСЬКИЙ В.В. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА, ЗБАЛАНСОВАНОГО ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ.....	32
НЄМІРІЧ О.В., ПОГОРЕЛЬСЬКА А.С. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ.....	33
УДВОРГЕЛІ Л.І., КОЛКУНОВА О. ІНТЕРВАЛЬНЕ ГОЛОДУВАННЯ - ДІСТА НОВОГО ПОКОЛІННЯ. КОРИСТЬ ЧИ ШКОДА?.....	35
УДВОРГЕЛІ Л.І., ПІДКАУРА Т. МИЙНЕ ТА ОЧИЩУВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	37
ЧОРІЙ М.В., ЛЕГАЧ Н. КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ ЯК ОБ'ЄКТИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО.....	39
ЧОРІЙ М.В. КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ НАРОДІВ ЯК ЕЛЕМЕНТ СОЦІАЛЬНОЇ ЄДНОСТІ.....	41

Секція 5. Безпечність та якість послуг і продукції закладів готельно-ресторанного господарства

ДЖУЛАЙ М.В. ВПЛИВ COVID-19 НА ФОРМУВАННЯ БРЕНДУ РОБОТОДАВЦЯ	
---	--

методів роботи бібліотеки є сприяння у забезпеченні змістовного відпочинку через створення дозвіллевих бібліотечних зон у готелях, туристичних комплексах. У Нью-Йорку спеціально для інтелектуалів, які не мислять себе без цікавого читання, вже більше десяти років успішно функціонує розкішний готель-Бібліотека для туристів. Будинок з 80 затишними номерами розташовується недалеко від знаменитої міської публічної бібліотеки та скоріше схожий на приватний клуб, ніж на готель. Чотирнадцятий поверх готелю протягом тижня трансформується на Хол Книжкової Закладки, де постояльці у невимушеній обстановці можуть поспілкуватися між собою, поговорити про літературу, її авторів.

Бібліотеки створюються не тільки в готелях а і ресторанах, кафе. Останнім часом дуже популярними стали літературні кафе та ресторани, що «просякнуті» особливою книжковою атмосферою. Все навколо ніби підкоряється саме книзі - дизайн інтер'єр, меню[2]. Деякі ресторани Європи вважаються літературними пам'ятками. Це заклади, які завдячують своєю всесвітньою славою відомим письменникам, в залах цих закладів розміщено цитати з творів, книги, меблі і оформлення приміщення відповідає тематиці письменника.

Бібліотеки також надають користувачам послуги вільного доступу до мережі Інтернет. Сьогодні переважна більшість бібліотек пропонує користувачам безкоштовний доступ до Інтернет і бібліотеки рекламують цю послугу, щоб турист знав де є можливість написати електронний лист, скористатись програмою Skype тощо для спілкування з рідними під час туристичних подорожей[3]. Такі пункти ініціювали Харківські бібліотеки і ця форма роботи набула поширення серед інших бібліотек.

Отже, розвиток бібліотек як туристичних об'єктів допоможе удосконалити вже існуючі та запровадити інноваційні послуги бібліотек, сформувати образ новітнього, відкритого закладу, що надає не лише інформаційні послуги, але й сприяє інтелектуальному, творчому розвитку особистості, організації змістовного дозвілля та туризму.

Література

1. Бібліотека і туризм: грані взаємодії. – Режим доступу: <https://oth.nlu.org.ua/?p=1616>
2. Кращі літературні ресторани для голодних книголюбів.– Режим доступу: http://booknazy.blogspot.com/2013/07/blog-post_31.html
3. Міжнародний досвід: бібліотеки і туризм.- Режим доступу: https://ula.org.ua/bibliomist/images/documents/120/U_skarbnytsiu_bibliotekariu_turysm_ta_biblioteky.pdf

УДК 640.4:338.483.13(043.2)

О.І.МІЛАШОВСЬКА
доктор економічних наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанної та музейної справи
Мукачівський державний університет,
м.Мукачево
Л.І.УДВОРГЕЛІ
кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи
Мукачівський державний університет
м.Мукачево

Аналізуючи роботи сучасних зарубіжних науковців, все більшого значення набувають дослідження «Soft skills» та «Hard skills» персоналу для різних підприємств, зокрема, працівників сфери гостинності. Вітчизняними вченими представлені дослідження «Soft skills» та «Hard skills» для різних ланок організаційної структури, однак їх роль для працівників готельно-ресторанних підприємств України залишається недостатньо дослідженою.

Сучасним світом керує інформаційне суспільство, яке висуває нові вимоги перед освітою.

При працевлаштуванні HR-менеджери провідних зарубіжних підприємств гостинності розділяють дві категорії вмінь: «Soft skills» та «Hard skills».

«Soft skills» - це навички, які відображають людські якості працівника. У професійному світі оцінювання soft skills ще називають компетенцією. Компетенція - це набір поведінкових реакцій, які дають змогу одним людям бути ефективнішими за інших при аналогічному рівні hard skills (професійної компетентності). До них відносять комунікабельність, привітність, відповідальність, цілеспрямованість, здатність до роботи в команді.

До опису компетенції не можна застосувати терміни «знання» чи «навичка», але можна вживати слово «здатність». «Soft Skills» - це ситуаційна обізнаність. Це означає, що ви вмієте відстежувати як розвивається ситуація навколо вас, знаєте і вмієте розглядати різні способи реагування на неї такими діями, які дадуть найкращий результат для всіх залучених в цю ситуацію.

ЮНЕСКО та Європейська комісія виділили 8 головних навичок, якими обов'язково потрібно володіти, аби бути професійно реалізованим та успішним. Важливі особистісні риси, з якими варто працювати абсолютно кожному: адаптивність або гнучкість, здатність бути дипломатичним і тактовним навіть у конфліктних ситуаціях, базові математичні знання, здатність до навчання та інше.

Компанія Microsoft проводила дослідження, які свідчать про те, що для ТОП-60 найоплачуваніших професій найважливішими виявились ораторські та комунікативні здібності, високий рівень самоорганізації та володіння офісними програмами, вміння створення презентацій.

Іншою важливою рисою «Soft Skills» є адаптивність або гнучкість, що виявляється в тому, що ви можете однаково добре працювати в різних ситуаціях, а також вмієте перемикатися з однієї ситуації та бути дипломатичним і тактовним,

Згідно визначення «Hard skills» - це практичні професійні навички, до яких слід віднести знання іноземної мови, вміння користуватись електронними системами бронювання, наявність кухарського розряду і інш. Такі вміння можуть бути продемонстровані та частіше є безпосередньо пов'язаними із завданнями та обов'язками працівника. Розвиток компетентності («Hard skills») відбувається швидше і з меншими зусиллями.

Фактично, при підборі персоналу перевіряється відповідність претендента вимогам, які поділяються на дві категорії: «жорсткі» та «м'які» вимоги. «Жорсткі вимоги» (професійні якості або «hard skills») – це професійні уміння, навички та знання, які необхідні для виконання професійних задач. Їх можна виміряти, об'єктивно оцінити. Вони пов'язані зі знанням фундаментальних та спеціальних дисциплін, здобуттям практичної підготовки тощо. Але вони значно залежать від сфери діяльності компанії та можуть відрізнятись.

Досягнення необхідного рівня практично гарантоване і майже не піддається деградації: якщо ти навчився їздити на велосипеді, то це на все життя. З компетенцією все складніше, її розвиток відбувається повільніше і зі значними зусиллями. «Hard Skills» - це технічні навички, це прямі професійні, в розумінні основа професії.

Soft Skills	Hard Skills
Компетенції	Компетентність
Цінності	Експертиза
Повільніший розвиток	Технічні знання(кваліфікація)
Досягнення необхідного рівня не гарантоване	Розвиток відбувається швидше

За даними роботодавців готелів та ресторанів ефективність працевлаштування та кар'єрне зростання працівників залежить від «Soft skills» на 85%, в той час як вагомість «Hard skills» оцінюється в 15%.

Література

1. Коваль К. Розвиток “soft skills” у студентів – один із чинників для їх працевлаштування. Вісник Вінницького політехнічного інституту. 2015. № 2. С. 162–167. URL: <https://visnyk.vntu.edu.ua/index.php/visnyk/article/view/827/826>
2. Казачінер О. “Hard skills” та “soft skills” інклюзивно компетентного вчителя іноземної мови. Інноваційна педагогіка. 2019. Т. 1. С. 153–156. URL: http://www.innovpedagogy.od.ua/archives/2019/10/part_1/35.pdf
3. Мазур Н. Підвищення конкурентоспроможності випускників вищих навчальних закладів на основі мотивації до успіху / Н. Мазур // Нова педагогічна думка: Науково-методичний журнал. – 2012. – №1. – С. 224–227.
4. Власюк А.П. Підготовка фахівців з інформаційних технологій у контексті сучасних вимог. Режим доступу: <http://www.stationline.org.ua/pedagog/106/18950-pidgotovka-faxivciv-zinformacijnix-technologij-ukonteksti-suchasnix-vimog.html>

Секція 4. Харчові технології в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

УДК 640.4(477.8)

Ю. ЛИСЮК
студент,

Національний університет харчових технологій,
м. Київ

В.В. ПОЛЬОВИК
аспірант,

Національний університет харчових технологій,
м. Київ

Г.О. БЕРЕЗОВА
асистент,

Національний університет харчових технологій,
м. Київ

«БАНОШ» КУЛЬТУРНЕ НАДБАННЯ УКРАЇНИ

Колорит закарпатської кухні, що віками формувався під впливом історичних факторів (до 1945 року край перебував під владою різних європейських держав - Австро-Угорщини, Чехословачії та Угорщини) є неповторним, особливим, носить інтернаціональний характер. Кожна з національних меншин, що проживають у Закарпатті, внесла власні традиції, відтінки, особливості відмінні від інших страв і специфіку приготування:

- закарпатські угорці - бограч, банош, гуляш, перкельт, попрікаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене;



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>