



ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ
ОСВІТИ»

МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МАЛОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВІТОЛЬДА ПЛЕЦЬКОГО В
ОСВЕНЦІМІ
УНІВЕРСИТЕТ ПРИКЛАДНИХ НАУК В М. ЕЛЬБЛОНГ
СОПОТСЬКА ВИЩА ШКОЛА



AKADEMIA
NAUK STOSOWANYCH
w ELBLĄGU



SOPOCKA
SZKOŁA WYŻSZA

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НАУКИ Й ОСВІТИ
В УМОВАХ ПОГЛИБЛЕННЯ
ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ**

**Збірник тез доповідей за матеріалами
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

Мукачево
16 травня 2024 року

*Рекомендовано до поширення через мережу Інтернет
науково-технічною радою Мукачівського державного університету
(протокол № 4 від «16» травня 2024 р.)*

С 91

Сучасні тенденції розвитку науки й освіти в умовах поглиблення євроінтеграційних процесів : збірник тез доповідей за матеріалами IV Міжнародної науково-практичної конференції (16 травня 2024 р., м. Мукачево). Мукачево : Вид-во МДУ, 2024. 488 с.

У збірнику представлено тези доповідей за матеріалами IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку науки й освіти в умовах поглиблення євроінтеграційних процесів». Учасниками конференції розглянуто проблеми та перспективи розвитку педагогічної освіти, психолого-педагогічні аспекти професійного становлення особистості, сучасні орієнтири розвитку економіки, управління та інженерії, актуальні проблеми менеджменту, індустрії гостинності, суспільно-географічних та культурологічних досліджень.

Видання розраховане на науковців, педагогів, викладачів, здобувачів вищої освіти, які займаються науково-дослідною роботою.

Редакційна колегія:

Щербан Т.Д. – д-р психол. наук, професор (голова);

Гоблик В.В. – д-р екон. наук, професор;

Кобаль В.І. – канд. пед. наук, професор;

Пігош В.А. – канд. екон. наук, доцент;

Максютова О.В. – PhD, провідний фахівець ВНТД

Відповідальність за достовірність фактів, власних імен, цитат, цифр та інших відомостей несуть автори публікації.

ЛКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	462
ПІГОШ В.А. УПРАВЛІНСЬКИЙ ОБЛІК В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ: СУЧАСНІСТЬ ТА ВИКЛИКИ.....	464
ПРОСКУРА В.Ф., БОНДАР Д. СУТНІСТЬ ЕКОНОМІЧНОЇ СТІЙКОСТІ ПРОМИСЛОВОГО ПІДПРИЄМСТВА: АНАЛІЗ ЗАРУБІЖНИХ ПІДХОДІВ.....	466
ПУГАЧЕВСЬКА К.Й., ГОНАК О.І. ОСОБЛИВОСТІ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ ЕКОНОМІЧНОЇ НЕСТАБІЛЬНОСТІ.....	470
РАДОВАНОВІЧ М., МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І. СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	472
САВЧИН Є., ФЕЄР О.В. СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ -НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.....	474
СОСКІДА І.М., ЖЕРЕБАК О.В., БІРЮКОВ В.В. ЦИФРОВІЗАЦІЯ ОСНОВНИХ МУЗЕЙНИХ ФОНДІВ ПІД ЧАС ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ.....	475
УДВОРГЕЛІ Л.І., МОЛНАР-БАБЛЯ Д.І., КОРНІЙЧУК Б. ГАСТРОНОМІЧНА ДИПЛОМАТІЯ В УМОВАХ ВІЙНИ.....	478
УДВОРГЕЛІ Л.І., СОСКІДА І.М., ШТЕЛЯ Я.М. БЕЗПЕКА ГОТЕЛІВ ПІД ЧАС ВІЙНИ.....	481
FEYER O., PAULYK A. OSOBITOSTI ZABEZPEČENIA FUNGOVANIA PREMIESTNENÝCH RODNÍKOV.....	483
ШАШОВЕЦЬ Й. П. НЕФОРМАЛЬНА ЗАЙНЯТІСТЬ НАСЕЛЕННЯ: НЕГАТИВНІ ТА ПОЗИТИВНІ НАСЛІДКИ.....	484

РОЗДІЛ 4. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, СУСПІЛЬНО-ГЕОГРАФІЧНИХ ТА КУЛЬТУРОЛОГІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Отже, як ми можемо бачити, Україна вже зробила перші важливі кроки в напрямку цифровізації та розвитку інформаційних технологій в музейній сфері, з метою збереження не лише своєї культурної спадщини, а й світової, це дозволить зберегти музейний фонд для нащадків від знищення та розкрадання росією. На нашу думку важливо продовжувати рухатись в цьому напрямку, та забезпечувати все більше і більше музеїв необхідними засобами для цифровізації та комп'ютеризації..

Література:

1. <https://ms.detector.media/trendi/post/31218/2023-02-18-v-ukraini-pochaly-tsyfrovizuvaty-muzeyny-fond/>
2. <https://detector.media/infospace/article/207670/2023-02-03-ministerstvo-kultury-cherez-rosiysku-agresiyu-v-ukraini-postrazhdav-1271-objekt-kulturnoi-infrastruktury/>
3. <https://www.museum-ukraine.info/?p=14835>
4. [https://ndipzir.org.ua/wp-content/uploads/2020/02/Strizhkova19Mono/Strizhkova19Mono%20\(9\).pdf](https://ndipzir.org.ua/wp-content/uploads/2020/02/Strizhkova19Mono/Strizhkova19Mono%20(9).pdf)
5. <https://upmp.news/ua-in-ukraine/strong-yak-vberegty-kulturnu-spadshhynu-ukrayiny-strong/>

УДК 341.462.1:641/642:355.01(043.2)

УДВОРГЕЛІ Л.І.

кандидат технічних наук, доцент
Мукачівський державний університет

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І.

кандидат хімічних наук, доцент
Мукачівський державний університет

КОРНІЙЧУК Б.

здобувач
Мукачівський державний університет

ГАСТРОНОМІЧНА ДИПЛОМАТІЯ В УМОВАХ ВІЙНИ

Кулінарна дипломатія і «gastrodiplomacy» є важливим інструментом зовнішньої політики, а українська кухня - ключом до взаєморозуміння та співпраці між народами.

Публічна дипломатія - це цілий комплекс заходів, які через конкретні комунікаційні канали використовуються для формування та просування позитивного іміджу країни у світі. Війна України за відновлення територіальної цілісності і остаточний вихід з-під впливу росії триває на багатьох фронтах, і гастрономічний - один із них [1].

Українські ресторани, кафе, кав'ярні з перших днів воєнного стану налаштувалися на нові реалії. Частина з них почала безкоштовно забезпечувати військових і цивільних людей їжею. Інші зробили зі своїх кухонь волонтерські гастрономічні цехи, готуючи тисячі обідів на добу.

Гастрономічний фронт важко помітити відразу: тут не так багато яскравих перемог, які могли б стати частиною нового національного героїзму. Війна, яка відбувається в Україні, стосується відразу кількох надзвичайно важливих речей:

РОЗДІЛ 4. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, СУСПІЛЬНО-ГЕОГРАФІЧНИХ ТА КУЛЬТУРОЛОГІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

забезпечення базової потреби в їжі (щонайменше наші воїни не мають бути голодними), дипломатичний спротив і культурна експансія.

«Львівська волонтерська кухня» розпочала свою діяльність ще у 2014 році, коли росія розв'язала війну на сході України. Волонтери сушили овочі та формували з них набори, що годилися для приготування супу чи борщу в польових умовах. Такі овочеві набори надсилали на фронт. Із початком повномасштабного вторгнення проект не зупинився, а навіть збільшив обсяги виробництва. Тепер із продуктами їм допомагають благодійники [2].

Допомога тим, хто потребує цього у складний час; коли українські заклади прагнуть не лише втриматися на плаву і відновити діяльність, але створити додаткові робочі місця. Крім очевидних втрат у зонах тимчасової окупації та бойових дій, а також збитків від руйнування інфраструктури, багато бізнесів, зокрема в галузі громадського харчування, зупинили діяльність або скоротили персонал. Згідно статистичних даних у перші дні вторгнення в Україні продовжували працювати 19 % закладів харчування (станом на липень цей показник зріс до 74 % — це кафе, кав'ярні та бари, що генерують 82 % обігів від довоєнних показників).

Солдатська кава стала певною мірою символом того, що частина українського суспільства завжди перебуває наготові, щоб решта українців могла спокійно спати і займатися своїми буденними справами. Один із прикладів такої традиції: «підвішена» кава для наших воїнів у знаменитій львівській кав'ярні. Це кав'ярня, що працює з 1979 року, завжди була осередком місцевої богемі: тут п'ють каву художники, літератори та музиканти. Біля робочого місця баристи велика дошка із написом «Підвішена» кава.

«Мережа ресторанів Файного міста» – ресторанна компанія у Тернополі. «Заклади від початку війни безкоштовно годують бійців на блокпостах, територіальну оборону та інші спецпідрозділи. Всього було зроблено близько 12 тисяч порцій на суму 600 тисяч гривень. Також із кожного чеку 10 гривень витрачаються на закупівлю обладнання, одягу та спецавтотранспорту для ЗСУ», - розповідають в мережі.

Ще одна ініціатива - #chefsforukraine. Юля Чеснокова та величезна команда однодумців ведуть комунікацію із зірковими шефами світу, аби заручитися їхньою підтримкою, допомагають знайти роботу українським жінкам, які працювали в ресторанній індустрії, збирають гроші та використовують медіа потенціал світової кулінарної спільноти, щоб чесно розповісти про війну в Україні.

Ще одна важлива для культури повсякдення деталь: поступова відмова від російських, а радше радянських назв харчових продуктів. ТМ «Глобіно» офіційно заявила, що зупиняє виробництво ковбаси «московської» та сиру «російського». Натомість, у супермаркетах Varus, з'явилися продукти з новими назвами: хліб «Джавелін», багет «Стінгер», бублик «Байрактар», салат олів'є «Ми з України!», піріжки з капустою «Від баби Наді», хек у клярі «Гребіть веслами» та інші.

РОЗДІЛ 4. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, СУСПІЛЬНО-ГЕОГРАФІЧНИХ ТА КУЛЬТУРОЛОГІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Українські ресторани, кафе, кав'ярні з перших днів воєнного стану налаштувалися на нові реалії. Частина з них почала безкоштовно забезпечувати військових і цивільних людей їжею. Інші зробили зі своїх кухонь волонтерські гастрономічні цехи, готуючи тисячі обідів на добу.

На гастрономічному фронті працюють не лише ресторани чи кафе, а й волонтери.

«Львівська волонтерська кухня» розпочала свою діяльність ще у 2014 році, коли росія розв'язала війну на сході України. Волонтери сушили овочі та формували з них набори, що годилися для приготування супу чи борщу в польових умовах. Такі овочеві набори надсилали на фронт. Із початком повномасштабного вторгнення проєкт не зупинився, а навіть збільшив обсяги виробництва. Тепер із продуктами їм допомагають благодійники.

Також гастрономічна спільнота допомагає знайти роботу жінкам в еміграції за хештегом #i superwoman. Зараз з України виїхало багато жінок, які мають досвід роботи у сфері гостинності. Ресторанна спільнота об'єднала зусилля, щоб допомогти їм знайти роботу на новому місці[3].

За час бойових дій українська спільнота досягла неабияких успіхів на гастрономічному фронті. Команда CultFood у співпраці з UNICEF влітку 2022 року започаткували кулінарні майстер-класи для дітей з різних куточків країни. Ідея була у тому, щоб надати дітям, які постраждали від війни, безпечне середовище, куди вони можуть прийти, відволіктися й за допомогою спільної праці отримати позитивні емоції. До всього, паралельна робота з психологом та нутриціологом створювала простір емоційної безпеки та творчості. Було проведено 351 майстер-клас у 7 областях України і підтримано майже 5000 дітей.

«Відчутти смак України, відкрити Україну та традиції гостинності, пізнати культуру приготування та споживання страв - саме ці складові є одним з основних важелів залучення зовнішніх туристів до нашої країни після Перемоги України та мають стати стратегічним напрямком розвитку туризму та креативних індустрій в нашій Державі», - слова директорки Українського центру культурних досліджень Френкель Ірина.

Їжа завжди символ того, що ми проживаємо у певний час.

Це – історія та культура. Це – інструмент впливу та змін, частина комунікації та дипломатії.

Література:

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області)./ Т.І. Божук, Л.А. Прокопчук // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – № 6. – Том 2. – С. 171–177.
3. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. //Економіка та держава, 2015. – № 5. – С. 78–83.



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/>