



**Міністерство освіти і науки України
Мукачівський державний університет
Київський національний університет
харчових технологій
Луцький національний технічний університет
Ужгородський торговельно-економічний
інститут КНТЕУ**

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

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



**Мукачево
21 березня 2025 р.**

Мукачівський державний університет
Факультет менеджменту та індустрії гостинності
Кафедра готельно-ресторанної та музейної справи

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

***Збірник тез доповідей за матеріалами VII Всеукраїнської
науково-практичної інтернет-конференції***

21 березня 2025 р.

МУКАЧЕВО - 2025

	ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ.....	34
7	МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І., МАРТИНЮК Я. ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....	36
8	НОВОСАД С.І., ТЕСЛЯ О.Д. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ.....	37
9	ПАНКОВА О.М., ШИТІКОВА Т.В. ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ МОЛЕКУЛЯРНОЇ МІКСОЛОГІЇ В РОБОТІ СУЧАСНИХ БАРІВ.....	38
10	РУБІШ М.А., ПОПОВИЧ Д.В. КЛІЄНТООРІЄНТОВАНІСТЬ ЯК КЛЮЧОВИЙ ІНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЗАВОЮВАННЯ НОВИХ ТА УТРИМАННЯ ІСНУЮЧИХ ГОСТЕЙ ЗАКЛАДІВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	40
11	УДВОРГЕЛІ Л.І., ПЕТРИШИН Н.З. ЕКОЛОГІЧНІ ІНІЦІАТИВИ У ТУРИЗМІ ТА СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....	42
12	ЧОРІЙ М.В., МІШКО Д.В. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОСУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.....	43

СЕКЦІЯ 3. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1	ДОРОХОВИЧ В.В. ПЕЧИВО ТА КЕКСИ ЗНИЖЕНОЇ ГЛІКЕМІЧНОСТІ ЯК АСОРТИМЕНТ КРАФТОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	46
2	ДУДАРЄВ І.М., КУХАР Р.Ю., КРАВЧЕНКО Т.Ф., КОРХ А.С. ІНФОРМУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО НАЯВНОСТІ АЛЕРГЕНІВ У ПРОДУКЦІЇ.....	47
3	КОРЕЦЬКА І.Л., МАТИЯЩУК О.В. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ДОТРИМАННЯМ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ.....	49
4	КОРЕЦЬКА І.Л., ПАЗЮК О.В., ПОЛЬОВИК В.В. ПАШТЕТИ – ЧУДОВІ ДІЄТИЧНІ ЗАКУСКИ.....	50
5	ПАНКОВА О.М., ШИТІКОВА Т.В. ЗБАГАЧЕННЯ КОЗЯЧОГО СИРУ ФЕНОЛЬНИМИ РЕЧОВИНАМИ ЧЕРВОНОГО ВИНА МЕРЛО.....	51
6	СКОПЕНКО Н.С. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	53
7	ЧОРІЙ М.В., ГУМЕНЮК Д. МІСЦЕ ТАРГЕТИНГУ В СИСТЕМІ КОМУНІКАЦІЙ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.....	54

СЕКЦІЯ 4. ПРОГРЕСИВНІСТЬ В ОСВІТІ. ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ.

1	ГОЛЬЧА А. М., ПОПОВИЧ Н. Ф. СПЕЦИФІКА ЗАСВОЄННЯ СТИЛІСТИЧНИХ НОРМ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЗДОБУВАЧАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	57
2	ГУСАК О.- Е. В., ПОПОВИЧ Н. Ф. ОСОБЛИВОСТІ ВИВЧЕННЯ ЛЕКСИЧНИХ НОРМ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЗДОБУВАЧАМИ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	58
...		
3	ЛУК'ЯНЕЦЬ Г.Г. ТРАДИЦІЇ ЧИ ІННОВАЦІЇ: ВПРОВАДЖЕННЯ QR-КОДІВ У РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ.....	60
4	МАЛЕЦЬ О.О., МАЛЕЦЬ Н.Б. ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ВИКЛАДАННЯ ТА	

4. Мусіхіна Л. *Магія українців устами очевидця*. К.: ТОВ «Гамазин», 2012. 400 с.
5. Ставська Ю.В. *Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. №2. С. 148-167.
6. Ткач В.О., Харенко Д.О., Камушков О.С. *Маркетингова стратегія просування гастрономічного бренду туристичної дестинації. Український журнал прикладної економіки*. 2021 рік. Том 6. № 1. С. 169-176.

УДК 378.147-048.35:001.895:640.412:640.432(043.2)

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І.
кандидат хімічних наук, доцент
Мукачівський державний університет
м.Мукачево
МАРТИНЮК Я.
здобувач
Мукачівський державний університет
м.Мукачево

ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Сучасна індустрія гостинності переживає значні трансформації, пов'язані з активним впровадженням новітніх технологій. Автоматизація процесів, штучний інтелект, великі дані, розумні системи управління, а також екологічні та стійкі рішення формують нову еру розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Використання цифрових технологій дозволяє підвищити рівень обслуговування, оптимізувати операційні процеси та покращити загальний досвід клієнтів.

Готельна сфера активно впроваджує сучасні цифрові рішення, що дозволяють покращити якість послуг та зробити процес взаємодії з клієнтами більш ефективним. Серед них автоматизація процесів та цифровізація, що включає використання систем управління готелем (Property Management Systems, PMS), які дозволяють автоматизувати бронювання, управління номерами, фінансовий облік та контроль персоналу; впровадження мобільного чек-іну та чек-ауту, що дозволяє гостям заселятися та виселятися без необхідності відвідування рецепції; цифрові ключі на смартфоні – гості можуть отримувати доступ до своїх номерів через мобільний додаток, що мінімізує потребу у фізичних картках-ключах. Наступним напрямком є використання штучного інтелекту (AI) та чат-ботів, тобто персоналізація сервісу: аналіз даних гостей дозволяє готелям пропонувати індивідуальні послуги та спеціальні пропозиції; чат-боти та віртуальні асистенти можуть відповідати на запити гостей, надавати інформацію про послуги готелю та допомагати з бронюванням номерів; аналітика поведінки гостей – використання AI для аналізу переваг гостей і прогнозування їхніх потреб. Також відносимо роботизацію у готелях, а саме використання роботів-консьєржів для привітання гостей та надання інформації про готель; автоматизовані служби доставки багажу дозволяють мінімізувати залучення персоналу до рутинних завдань; роботи-офіціанти, які використовуються в ресторанах при готелях для обслуговування гостей. Ще слід відмітити екологічні та стійкі технології, а саме смарт-системи енергозбереження, які автоматично регулюють споживання електроенергії та води відповідно до потреб гостей; використання відновлюваних джерел енергії, таких як сонячні батареї та вітрові генератори; зелене будівництво – застосування екологічно чистих матеріалів та енергоефективних технологій у будівництві та реконструкції готелів.

Ресторанна справа також активно адаптується до змін, впроваджуючи новітні технології для оптимізації процесів та покращення взаємодії з клієнтами. Автоматизація та цифрові системи управління включає POS-системи нового покоління дозволяють вести точний облік замовлень, контролювати запаси продуктів та аналізувати ефективність роботи персоналу; мобільні додатки для клієнтів дають можливість бронювати столики, замовляти їжу та оплачувати рахунок безконтактно; інтерактивні меню та QR-коди, що дозволяють гостям переглядати меню на власних смартфонах та здійснювати замовлення без участі офіціанта; використання Big Data та аналітики; аналіз великих даних допомагає ресторанам прогнозувати попит, оптимізувати закупівлі та персоналізувати обслуговування клієнтів; AI-технології дозволяють створювати індивідуальні пропозиції на основі історії замовлень гостей.

Інновації в приготуванні їжі є 3D-друк їжі – технологія, що дозволяє створювати унікальні страви та використовувати альтернативні продукти для здорового харчування; розумні кухні (Smart Kitchen) – обладнання, яке автоматично контролює процес приготування їжі, забезпечуючи стабільну якість страв; біотехнології у харчуванні – використання альтернативних джерел білка, таких як рослинне м'ясо та лабораторно вирощене м'ясо. Контактний та безконтактний сервіс заснований на впровадженні роботизованих офіціантів та кур'єрів у ресторанах для швидшого та безпечнішого обслуговування, системи автоматичного приготування страв – роботи-кухарі, що працюють на кухні та забезпечують стандартизовану якість їжі.

Перспективами розвитку готельно-ресторанних технологій є використання віртуальної та доповненої реальності (VR/AR) для навчання персоналу, створення інтерактивного меню та організації унікального досвіду для гостей. Блокчейн-технології для підвищення безпеки платежів, автоматизації контрактів із постачальниками та відстеження якості продуктів. Генеративний AI у маркетингу – створення персоналізованих рекламних кампаній на основі поведінки гостей.

Сучасний готельно-ресторанний бізнес зазнає значних змін завдяки цифровізації та інноваціям. Використання штучного інтелекту, роботизації, автоматизованих систем управління та екологічних рішень сприяє покращенню обслуговування, підвищенню ефективності бізнесу та створенню унікального досвіду для гостей. У найближчі роки індустрія гостинності продовжить активний розвиток у напрямку цифрової трансформації, що стане ключовим фактором конкурентоспроможності підприємств HoReCa.

1. *"Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств"*

https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/52251?utm_source=chatgpt.com

2. *Чорномазюк І.В. "Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу"*

https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm?utm_source=chatgpt.com

3. *"Інноваційні технології як фактор формування стратегії управління якістю послуг в готельно-ресторанному бізнесі".*

https://www.researchgate.net/publication/374131715_INNOVACIJNI_TEHNOLOGII_AK_FAKTOR_FORMUVANNA_STRATEGII_UPRAVLINNA_AKISTU_POSLUG_V_GOTELNO-RESTORANNOMU_BIZNESI?utm_source=chatgpt.com

УДК 641.88:664.5-049.7:641.887

НОВОСАД С.І.

здобувач

Львівський державний університет фізичної культури



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/>