



**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	
---	--

На підприємствах середньої потужності для миття овочів, картоплі, фруктів і зелені застосовують окремі машини малої продуктивності, а на підприємствах малої потужності – ванни.

Варто розуміти, що завдяки мийному та очищувальному устаткуванню, підприємець економить час для виробництва та людські ресурси. Також важливо знати та вміти використовувати таку техніку, щоб запобігти небажаних витрат та нещасних випадків.

Література

1. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://helpiks.org/4-106581.html>

2. Класифікація очищувального устаткування [Електронний ресурс].

Режим доступу: <https://vikidalka.ru/1-192247.html>

3. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://allrefs.net/c12/3uf0z/p16/>

4. Устаткування очищувальне [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5194106/page:8/>

УДК 641.5:911.3(100)

М.В.ЧОРІЙ

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та музейної справи,

Мукачівський державний університет,

м.Мукачево

Н.ЛЕГАЧ

студентка,

Мукачівський державний університет,

м.Мукачево

КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ ЯК ОБ'ЄКТИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО

Кулінарні традиції кожного народу — це більше, ніж просто страви. Це величезний етнокультурний пласт, який своїм корінням сягає неймовірної глибини тих витоків, де поряд із піснями та обрядами, особливостями одягу і мови формувалася генетичний код нації.

Цілком логічно й закономірно, що кулінарні шедеври, які стали візитівками націй, входять до списків нематеріальної культурної спадщини тих чи інших країн, а деякі – являються надбанням усього людства.

Саме велике значення та унікальність окремих кулінарних традицій дозволило визначити ці кухні та їх кулінарні традиції як нематеріальну спадщину світу, тобто внести їх до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства. Це забезпечує їм захист, підкреслює цінність, зберігає рецепти для майбутніх поколінь і не дозволить їм зникнути в майбутньому.

Сама концепція нематеріальної культурної спадщини була запропонована лише в 1990-х роках, як аналог Світової спадщини ЮНЕСКО, що приділяє увагу матеріальній культурі. І лише у 2003 році була прийнята Конвенція із захисту нематеріальної культурної спадщини. Одну з її категорій присвятили національним кухням світу, зокрема знаменитим стравам і багатотисячолітнім гастрономічним традиціям.

На кінець 2019 року до списку включено 549 елементів нематеріальної спадщини 127 країн світу [1]. З них кулінарії стосуються лише 14 об'єктів. Включено як окремі страви, так і цілі кухні – системи гастрономічних культур. Найпершими були визнані надбанням людства французька та мексиканська кухні, середземноморська дієта та хорватські пряники. Відбулося це в 2010 році.

Французька кухня, або французька гастрономічна культура – під цими словами ЮНЕСКО має на увазі святкове застілля із суворим порядком: аперитив – основна страва – десерт – дигестив, а також все, що стосується підготовки до нього [2]. Вишукані сири, фермерські овочі і фрукти, ідеально підібрані вина, скрупульозна сервіровка і атмосфера – всі ці аспекти доводять, що французи дійсно є експертами в гастрономії, які довго домагалися, щоб їхню кулінарію взяло під опіку ЮНЕСКО. На захист кухарів-заявників виступав навіть президент країни. Впродовж багатьох століть французька кухня диктувала модні тенденції всій Європі і була взірцем кулінарії, тому нарешті у 2010 році їй було відзначено відповідним статусом [3].

Мексиканська кухня потрапила до списку світової нематеріальної спадщини ЮНЕСКО через неповторну пікантність її страв, що робить її унікальною. Своїми знаменитими рецептами мексиканці зобов'язані ацтекам та іспанським конкістадорам. Вони привнесли в гастрономічну культуру Мексики такі продукти як кукурудзу, боби, томати, перець чилі, коріандр, халапеньо і багато спецій. Серед відомих мексиканських страв тако, буріто, гостро-солодка каша тамалес, коржик тортилья, соус сальса і чіпси начос [3].

Середземноморська дієта заснована на кулінарних традиціях Італії, Іспанії, Португалії, Греції, Кіпру та Марокко. Овочі, морепродукти, оливкова олія та червоне вино – основні складники цих кухонь. Це корисна та смачна їжа, приготована із органічних продуктів. В цьому, впевнені, полягає секрет молодості і довголіття жителів Середземномор'я. Через її поживність ЮНЕСКО надала їй особливого статусу [3].

Хорватський пряник – традиційні хорватські ласощі з медового тіста червоного кольору у вигляді серця. Це лицитарі, які є символом міста Загреб. Їх можна знайти у всіх магазинах та ринках. Його історія почалася ще з 17 ст. Спочатку лицитари випікали в монастирях, а пізніше рецепт дізналися і прості жителі міст. Лицитари вважаються святковим блюдом. Хорвати прикрашають цими пряниками різдвяні ялинки, а також дарують молодятим в день весілля і своїм коханим на День Святого Валентина [3].

У 2013 році до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО увійшли корейська кімчі та турецька кава [3], технологія грузинського виноробства квевері, а в 2014 році – вірменський лаваш - традиційний хліб у вигляді тонкого коржа, популярний на Кавказі та Близькому Сході. Але це викликало хвилю обурення серед інших народів. Тому у 2016 році своє право на лаваш заявили спільно Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизія та Туреччина [2].

"Кулінарний феномен з багатою історією" – саме так назвала японську гастрономію комісія ЮНЕСКО, включивши її в свій список у 2014 році. При чому такого вшанування були удостоєні не тільки відомі у всьому світі суші. У кулінарії японці, як і в інших сферах культури і побуту, роблять упор на обізнаність і уважність по відношенню до навколишнього середовища і своєму здоров'ю.

У 2016 році статус отримали бельгійське пиво, узбецький плов та азербайджанська долма – це не обов'язкове виноградне листя з фаршем або рисом [2].

Піца – це, напевно, одна з найпопулярніших страв світу. Але найпершими її почали готувати в Італії. Неаполітанська піца з'явилася ще в кінці 19 ст. Саме старовинний спосіб приготування цієї страви отримав у 2017 році статус ЮНЕСКО. Її випікають в дерев'яній печі при 450-500°C. А перед цим піцайоло майстерно обертають її і підкидають, розтягуючи тісто [2].

Кухня Малаві – найбільш екзотичний пункт у списку. Це кухня невеликої африканської країни, що не має виходу до моря. Основа цієї кухні – злаки. Хліб малавійці традиційно не печуть, а їдять у вигляді каш. Також популярними є товта (напій з ферментованого проса або сорго) і мхвані (тушковане листя гарбуза з арахісовим борошном) [2].

Станом на 2021 рік жодної страви чи української кулінарної традиції не занесено до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Саму Конвенцію в Україні було ратифіковано у 2008 році, а у 2012 році започатковано створення і ведення переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. І лише у 2018 році було створено Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України, до якого станом на вересень 2020 року внесено 24 елементи нематеріальної культурної спадщини України [5].

Донедавна серед них був лише один кулінарний — традиція приготування «ет аяклак» (караїмський пиріжок з м'ясом). Це досвід караїмів Мелітополя.

3 жовтня 2020 року кулінарна складова переліку поповнилася елементом “Культура приготування українського борщу”. Ініціював цю справу кулінарний експерт і шеф-кухар Євген Клопотенко. Тепер триває підготовка номінаційного дос'є українського борщу до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Раз на два роки комітет організації присуджує “почесний титул” [4].

Український борщ, традиції приготування якого налічують майже 350 років, відіграє велике значення в культурі українського народу. Борщ – це вже національна українська страва, один з найвідоміших брендів нашої держави. Можливо, “культура приготування українського борщу” може стати офіційно надбанням всього людства, і підкресли поважне ставлення українців до цієї страви.

Отже, основною метою створення списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО - є збереження культури певного регіону та країни в цілому для нинішнього і для майбутніх поколінь. Кулінарія є невід'ємною частиною культури народів, яка пройшла ту ж історію, що і сам народ. Вона визначає його особливості, унікальність, самобутність. Тому важливим є внесення таких об'єктів під охорону. Адже під впливом сучасних тенденцій та в часи глобалізації культура може нівелюватися, знищуватися. Вона завжди відходить на другий план. Так само і для України є важливим збереження культури приготування справжнього автентичного українського борщу, визнання його на світовому рівні, збереження його рецептур для майбутніх поколінь.

Література

1. Офіційний сайт ЮНЕСКО. Список об'єктів всесвітньої спадщини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://whc.unesco.org/pg.cfm?cid=31>.
2. Продукти та страви під захистом ЮНЕСКО [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/produkty-ta-stravy-pid-zahystom-yunesko>
3. Під культурним захистом: страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://newsdaily.org.ua/5572-pid-kulturnoyi-zakhistom-stravi-i-gastrotraditsii-zi-spisku-vsesvitnoyi-spadshchini-yunesko.html>.
4. Литовченко В. Чому український борщ має бути у списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-but-i-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html>.
5. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-objektiv>.

УДК [392.81:641.55/.56(100)]:316.732

М.В.ЧОРІЙ
старший викладач кафедри готельно-ресторанної та музейної справи,
Мукачівський державний університет,
м.Мукачево

**КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ НАРОДІВ
ЯК ЕЛЕМЕНТ СОЦІАЛЬНОЇ ЄДНОСТІ**



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/>