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., ІЩЕНКО 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 - ДІЄТА 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

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.

З 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 досьє 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 особливість, 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-buti-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-obiektiv.

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

Культурні традиції та гастрономічні звички можна і варто використовувати як потужний інструмент розвитку туристичної галузі в цілому та підприємств готельно-ресторанного бізнесу зокрема.

Народна кулінарія – це така ж культурна спадщина народу як мова, література чи мистецтво [1]. Обряди, звичаї, танці, пісні, легенди проявляються і в кулінарії. Гастрономічні традиції передаються від одного покоління до іншого, еволюціонують у відповідь на їх середовище, сприяють тому, щоб дати відчуття ідентичності, забезпечуючи зв'язок минулого з майбутнім через сьогодення. Кулінарні традиції та звички як нематеріальна культурна спадщина сприяє соціальній згуртованості та соціальній єдності громади.

Мистецтво приготування їжі слід розглядати як найдавнішу галузь людської діяльності. Харчування народу, його кухня – одна з найважливіших частин людського побуту і національної культури, а національна кухня – невіддільна складова культури, у формуванні якої беруть участь різні культурні та етнічні групи, свій внесок додають також сучасні міські та сільські практики.

Гастрономічна культура – це певна система норм, які містяться в соціокультурній реальності і детермінують кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад і поєднання [2]. Це також гастрономічний порядок, яким прийнято називати практики, пов'язані з вибором харчових пріоритетів, зі способами їх зв'язку із повсякденним життям, різними подіями, варіантами організації застілля та регламентації трапези. Це також аналіз та інтерпретація її ознак і властивостей.

Національна кухня розглядається як система колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентованими для певної гастрономічної культури, і продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими та поділяються усіма носіями даної культури, а також транслюються за її межами.

Кухня країни – це вагома частина культурної спадщини нації, відображення історичного досвіду, окремих форм прояву свідомості та соціально-економічного стану.

Гастрономічні звички, пристрасті та антипатії, способи і технологія приготування їжі, прийоми подачі страв складалися у кожного народу протягом століть. В силу цих та інших обставин кулінарія є об’єктом вивчення не тільки фахівців харчування, а й геронтологів, соціологів, етнографів, істориків та фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.

На формування гастрономічних звичок, становлення традицій і культури харчування різних народів вплинуло ряд факторів:

- географічне розташування земель;
- кліматичні умови і біорізноманіття;
- економічні умови;
- матеріальне виробництво (землеробство, тваринництво, різноманітні промисли);
- релігійні традиції та вірування;
- системи культурних заборон;
- історичні події;
- стародавні звичаї, які регламентували спосіб життя;
- асортимент продуктів та способи їх кулінарної обробки;
- національний та культурний обмін.

Всі ці та ряд інших факторів сприяли вираженню національних кухонь у неповторному смаку та особливих присмаках страв. В процесі історичного розвитку країн, розширення економічних, торгівельних і культурних зв’язків традиції в харчуванні частково можуть мінятися, але основні їх особливості, які є характерними об’єднуючими для даного народу, залишаються постійними.

Таким чином, кулінарні традиції та гастрономічні звички народів світу є частиною національної культури, оскільки існує взаємовплив національних кухонь. Вивчаючи особливості харчування різних народів забезпечується підгрунтя для розвитку туризму, якісному обслуговуванню іноземних гостей відповідно до етнічних, релігійних та історичних особливостей харчування.

Література

1. Офіційний сайт ЮНЕСКО. Список об'єктів всесвітньої спадщини [Електронний ресурс]. – Режим доступу:/http://whc.unesco.org/pg.cfm?cid=31.
2. Кулінарна етнологія: навч. посіб./ С.Неіленко, В.Русавська.-Київ:Видавництво Ліра-К,2020-612с.

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

УДК 616-036.21-042.3-057.15:640.4(043.2)

М.В. ДЖУЛАЙ
аспірантка,
Київського національного торговельно-економічного університету
м.Київ

ВПЛИВ COVID-19 НА ФОРМУВАННЯ БРЕНДУ РОБОТОДАВЦЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Вплив епідемії COVID-19 зумовила зростання рівня безробіття як в Україні, так і світі. Вкінці 2020 року у порівнянні з груднем 2019 року становив 9,9% або 459,2 тис. зареєстрованих безробітних [1]. Кількість безробітних у першому кварталі 2021 року становить 489,6 тис. осіб [2]. Тому спостерігається загальна негативна тенденція у сфері працевлаштування.

Однак за даними дослідження сайту пошуку роботи grc.ua, кількість вакансій у першому кварталі 2021 року у сфері туризму та ресторанів зросла на 37% у порівнянні з четвертим кварталом 2020 року і становить лише 3,8% від загальної кількості. При цьому сферами-лідерами з пошуку персоналу є продажі, ІТ та телекомунікації, банківська справа. Кількість шукачів-початків на ринку праці за резюме становить 12,5%, у сфері гостинності – 2,7% [3]. Як наслідок, кількість цілеспрямованих кандидатів у сфери туризму та готельно-ресторанної справи є недостатньою для задоволеності потреб ринку.

Кількість шукачів-початківців займає у відсотковому співвідношенні з загальної сукупності друге місце. Перше місце – сфера продажів. Цим самим початківці можуть задовольнити дефіцит кадрів.

Для молодих шукачів сфера гостинності завжди була привабливим місцем першої роботи. Тобто ключовими факторами формування бренду роботодавця у сфері гостинності є швидке навчання та кар'єрний ріст, гнучкий графік. Також варто додати фактор –можливість стабільної зайнятості. Це пов'язано з жорсткими умовами до сфери туризму та готельно-ресторанної справи з боку держави під час регулювання епідеміологічної ситуації.

Формування бренду роботодавця у сфері гостинності в сучасних умовах вимагає нових підходів та швидкої адаптації. За даними рейтингу роботодавців створеного кар'єрним порталом Work.ua та Forbes у 2020 році, лише одна компанія зі сфери громадського харчування увійшла в ТОП-50 – McDonald's зайняв 17 місце. При цьому працівники оцінили рівень лояльності компанії у 21 бал з 25 можливих, робоче місце та графік рівень задоволеності – 19 з 20, можливість для розвитку – максимальним [4].

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/