

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОЧЕШСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ВИЩА ШКОЛА БАНКІВСЬКОЇ СПРАВИ В М. ПОЗНАНЬ, ПОЛЬЩА
ДЕРЖАВНЕ АГЕНТСТВО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
АСОЦІАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ
СПІЛКА СПРИЯННЯ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО
ТУРИЗМУ УКРАЇНИ**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
I-ОЇ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА
ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»**

**ABSTRACTS OF REPORTS
I INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE
"HOSPITALITY AND TOURISM OF THE FUTURE: SCIENTIFIC AND
PRACTICAL HORIZONS"**

17– 18 травня 2022р.

Київ - 2022

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей I-ої міжнародної науково-практичної конференції (17-18 травня 2022 р.). Київ: НУБіП України. 2022. 295 с.

Редакційна колегія:

Левицька І.В. – в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, НУБіП України, доктор економічних наук, професор (відповідальний редактор);

Бандура В.М. – професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, НУБіП України, доктор технічних наук, професор (заступник відповідального редактора);

Мосіюк С.І. – доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, НУБіП України, кандидат економічних наук, доцент.

У збірнику тез доповідей висвітлюються результати наукових досліджень з питань туризму, економіки, фінансів, безпеки і страхування, обліку та оподаткування, логістики, маркетингу, менеджменту, готельно-ресторанного бізнесу, інформаційно-консультаційної діяльності, енергоефективності тощо.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ТRENДИ ГЛОБАЛЬНОГО, НАЦІОНАЛЬНОГО ТА РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: ЕКОНОМІКА, ФІНАНСИ, БЕЗПЕКА І СТРАХУВАННЯ, ЛОГІСТИКА

1. *Антоненко І.Я., Мельник І.Л., Примак Т.Ю.* ФАКТОРИ ВПЛИВУ ВІЙНИ В УКРАЇНІ НА ВІДНОВЛЕННЯ СВІТОВОГО ТУРИЗМУ 9
2. *Бардаш С.В.* НЕДОЛІКИ ТЕОРІЇ ТУРИСТИЧНОЇ РЕНТИ ТА НАПРЯМКИ ЇХ УСУНЕННЯ 11
3. *Левицька І.В., Бордюжан Т.Ю.* ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НАУКОВОГО ТУРИЗМУ 13
4. *Бриль Р. А.* ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ МЕГА-ІВЕНТІВ 17
5. *Верета Є. В.* СЕРВІСНЕ УПРАВЛІННЯ МІЖНАРОДНОГО ТУРИСТИЧНОГО ОПЕРАТОРА ANEX TOUR 18
6. *Годованюк А.В., Гончарук К.В.* МОДИФІКАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 20
7. *Гопкало Л.М., Бовши Л.А.* ВОЛОНТЕРСЬКИЙ ТУРИЗМ – БІЗНЕС НАПРЯМ СЬОГОДЕННЯ 22
8. *Григорович В.С.* АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ 23
9. *Доценко К.В.* ДОСЛІДЖЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЗА КАТЕГОРІЯМИ 26
10. *Дубінська Г.О.* СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ІНЖИНІРИНГУ МЕНЮ: ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ 29
11. *Євченко Т.І.* ХАРАКТЕРИСТИКА МОДЕЛЕЙ ФІНАНСОВОГО РИНКУ 32
12. *Жук К.Ю.* МІЖНАРОДНИЙ ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ ЗА УМОВ ПАНДЕМЧНОЇ КРИЗИ ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ 35
13. *Коротасва Я.К.* СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ У КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ 37
14. *Кудінова І.П.* ВІЙСЬКОВИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ 40
15. *Левицька І.В.* ФОРМУВАННЯ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 41
16. *Літвінов В.І., Луговий Б.В.* ФОРМУВАННЯ ДОХОДІВ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ 45
17. *Локутова О.А., Яковенко В.Г.* АГРОТУРИСТИЧНІ КЛАСТЕРИ ЯК СКЛАДОВА НАЦІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ 46
18. *Майданюк О.В.* ЗНАЧЕННЯ МІСЦЕВИХ БЮДЖЕТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ РОЗВИТКУ РЕГІОНІВ 49
19. *Маковська Т.П.* РОЗВИТОК ВНУТРІШНЬОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 55
20. *Малюга Л.М.* КОНКУРЕНТНА СПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА 57
21. *Марченко Ю.Г.* ЕФЕКТИВНА ПОЛІТИКА РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 59
22. *Матковський Б.Р.* ІМІДЖ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА: ОСНОВНІ АСПЕКТИ 61
23. *Мельник А.В.* ЛОГІСТИКА В ТУРИСТИЧНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ 63
24. *Левицька І.В., Нечипоренко А.О.* ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТОК ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ 64
25. *Постова В.В.* ВИКОРИСТАННЯ КРЕАТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В ПЕРІОД НЕВИЗНАЧЕНОСТІ БІЗНЕС- 67

СЕРЕДОВИЩА

26. *Рибалка Д.С.* ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЯХ МІЖНАРОДНОЇ МЕРЕЖІ MARRIOTT INTERNATIONAL 69
27. *Руденко В.В.* ІНВЕСТИЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТУРИЗМУ НА ЗАСАДАХ ДЕРЖАВНО-ПРИВАТНОГО ПАРТНЕРСТВА 70
28. *Самсонова В.В., Шевченко Н.Ю.* АНАЛІЗ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 73
29. *Selyukh A.* CURRENT TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY DUSTRY IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS 75
30. *Сус Д.П.* ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОБ'ЄКТІВ ІНДУСТРІЇ РОЗВАГ У ТУРИЗМІ 77
31. *Топольська О.С.* РОЗВИТОК ІНКЛЮЗИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 78
32. *Транченко Л.В.* АНАЛІЗ ДИНАМІКИ Й ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ НА МІЖНАРОДНОМУ РИНКУ 80
33. *Хрещенко О.В.* ІНФОРМАЦІЯ ЯК ОСНОВНИЙ КРИТЕРІЙ ТУРИСТИЧНОГО ІМІДЖУ УКРАЇНИ. 82
34. *Шастун М.В.* РОЗВИТОК АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ НА УКРАЇНСЬКОМУ І СВІТОВОМУ РИНКАХ 83
35. *Шикіна О.В.* АНАЛІЗ СТРАТЕГІЇ НАДАННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПОСЛУГ У ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ 85
36. *Шкварун Л.І.* ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ EVENT-ІНДУСТРІЇ У ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ 88
37. *Шкварун Л.І., Українець І.П.* РОЛЬ АРТ – КУРОРТІВ В ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЄВИХ ЗАХОДІВ В ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ РОЗВАГ 90
38. *Шута О.В.* КОРПОРАТИВНА СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 91

СЕКЦІЯ 2. РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1. *Благополучна А.Г., Ляховська Н.О.* АНТИМІКРОБНЕ ПОКРИТТЯ НА ОСНОВІ ХІТОЗАНУ В ЯКОСТІ БЕЗПЕЧНОГО ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОПСУВНОЇ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ 93
2. *Боднарук О. А., Мороз В.О.* ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ КІСТОЧКОВИХ ПЛОДІВ ДЛЯ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ 96
3. *Боднарук О.А., Василевська А.О.* ВИКОРИСТАННЯ ВИНОГРАДНОГО СОКУ У ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ 97
4. *Боднарук О.А., Євсюкова Д.М.* ОТРИМАННЯ І ЗАСТОСУВАННЯ АМІЛОЛІТИЧНИХ ФЕРМЕНТІВ 99
5. *Боднарук О.А., Мороз В.О.* АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ НОВИХ ВИДІВ СОЄВИХ СОУСІВ ЯК ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ 100
6. *Боднарук О.А., Орел А.С.* БІОКОНСЕРВАНТИ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ БАКТЕРІЙ 101
7. *Vitiev I.V.* СУЧАСНІ НАПРЯМКИ РОЗРОБКИ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ 103
8. *Герасімов Є.Ю.* ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХЛІББУЛОЧНИХ ТА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ 103
9. *Жакун Л.П.* ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ 106
10. *Клименко Ю.Ю.* ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА 108

КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ	
11. <i>Ковальова А.Р.</i> СУЧАСНІ ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ	110
12. <i>Korchagina Yu., Popova S.</i> THE RELEVANCE OF THE QUALITY OF HOTEL AND RESTAURANT SERVICES	112
13. <i>Ланська В.Д.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАРТОПЛЯНОЇ КЛІТКОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ БОРОШНЯНИХ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИРОБІВ	113
14. <i>Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Сапіга В.Я., Осмак Т. Г.</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ОСНОВ СИСТЕМИ VASSP У МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ЦЕХАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	114
15. <i>Попова С.Ю., Швень А.В.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЕВМІСНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВИХ ВИРОБІВ	116
16. <i>Пусікова О. А., Мороз В.О.</i> ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ З РОЗРОБКИ МОЛОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ	117
17. <i>Пусікова О.А., Мороз В. О.</i> ВПЛИВ ЦУКРОЗАМІННИКА – СОРБІТ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	118
18. <i>Пусікова О.А., Мороз В.О.</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	119
19. <i>Терещук Н.В.</i> ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЛАДНАННЯ ТА МЕБЛІВ ДЛЯ ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ	121
20. <i>Фіалковська Л.В.</i> РОЗРОБКА НАПОЇВ З МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ	123

СЕКЦІЯ 3. СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ВИМІР ТУРИЗМУ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

1. <i>Безрутченко М.А.</i> ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИРОДНИХ ЧИННИКІВ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ	125
2. <i>Gabryjonec Piotr</i> CULTURAL TOURISM IN CREATING THE IMAGE OF A REGION ON SELECTED EXAMPLES	128
3. <i>Герасимів З.М.</i> ЗАВДАННЯ ТА ПРИНЦИПИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ	136
4. <i>Гонтарюк Т.А.</i> РОЗВИТОК ЛІКУВАЛЬНО - ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	137
5. <i>Городна А.С.</i> КУЛЬТУРНО - ПІЗНАВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ	139
6. <i>Гурська І.С.</i> РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ	140
7. <i>Демко В.</i> ІННОВАЦІЙНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РОЗВИТКУ ВНУТРІШНЬОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	142
8. <i>Дранко І. С.</i> ЕКОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПРІОРИТЕТНИЙ НАПРЯМ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	146
9. <i>Замора О.І.</i> ОЦІНКА СТАНУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ БЕРЕЖАНЩИНИ	149
10. <i>Кантур М.Ю.</i> СКЛАДОВІ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ	151
11. <i>Кудінова І. П., Грищенко О.С.</i> ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ТА ЙОГО СКЛАДОВІ ЕЛЕМЕНТИ	154
12. <i>Макарченко А. П.</i> РЕСУРСНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНИ	156
13. <i>Мартинова Н.С.</i> РОЗВИТОК МОЛОДІЖНОГО ТУРИЗМУ ЯК СЕГМЕНТУ СОЦІАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ	158
14. <i>Moskvichova O.</i> THE IMPORTANCE OF ARCHITECTURE FOR THE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY INDUSTRY IN THE POSTWAR PERIOD (EXAMPLE OF GREECE)	160

15. *Надкреничний І. В.* РЕАБІЛІТАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ ТА АПІТУРИЗМУ 164
16. *Соловей І. С.* АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ВІЗНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 166
17. *Терзі С.М.* НАПРЯМКИ ПОКРАЩЕННЯ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 169
18. *Хилюк А.М.* ФОРМУВАННЯ МЕРЕЖІ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ 171
19. *Цуканова А.О.* КЛАСТЕРИ ТУРИЗМУ ЯК ОДИН З ІНСТРУМЕНТІВ СТАЛОГО СІЛЬСЬКОГО РОЗВИТКУ 174

СЕКЦІЯ 4. ДОРАДНИЦТВО, ЯК ЕФЕКТИВНИЙ ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ

1. *Локутова О.А.* PR-КОНСАЛТИНГУ ДЛЯ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ 177
2. *Федуняк І.О.* ПРАВОВІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ДОРАДНИЦТВА В УКРАЇНІ 180

СЕКЦІЯ 5. МАРКЕТИНГ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ СВІТОВОГО ТА ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИЗМУ

1. *Андрієнко А.О.* КОНТРОЛЬ ДІЛОВОГО ПАРТНЕРСТВА СУБ'ЄКТІВ ФРАНЧАЙЗИНГОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ МЕРЕЖІ 181
2. *Боюк О.С.* СУТНІСТЬ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ В ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 184
3. *Гвоздік А.Г.* МАРКЕТИНГ ДЕСТИНАЦІЙ ЯК СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ РЕГІОНОМ 188
4. *Гулова Т.О.* КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ РИНКУ 191
5. *Климчук А.О.* ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА ДОПОМОГОЮ БЕНЧМАРКЕТИНГУ 194
6. *Климчук А.О., Тангел Р.М.* РОЛЬ МАРКЕТИНГУ В УПРАВЛІННІ СТРАТЕГІЧНИМИ ЗМІНАМИ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 197
7. *Мороз В. В.* СКЛАДОВІ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ЧЕРНІГІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ 200
8. *Мосіюк С.І.* МЕРЧЕНДАЙЗИНГ ЯК ТЕХНОЛОГІЯ МАРКЕТИНГУ В ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ 202
9. *Мосіюк С.І., Пшоно М.М.* ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ФРАНЧАЙЗИНГУ В УКРАЇНІ 204
10. *Семенюта А.О.* EVENT-МАРКЕТИНГ У ФОРМУВАННІ БРЕНДУ ПІДПРИЄМСТВА НА РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ 206
11. *Устимчук Я.В.* КОРПОРАТИВНИЙ БРЕНДИНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ МАРКЕТИНГУ В ТУРИЗМІ 210
12. *Шестак М.Ю.* ЕФЕКТИВНИЙ ІНСТРУМЕНТ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ ТА БІЗНЕСУ – ІНТЕРНЕТ – РЕКЛАМА 211
13. *Яковенко В.Г.* СТРАТЕГІЧНЕ МАРКЕТИНГОВЕ ПЛАНУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 213
14. *Яцкевич М.В.* ПОЗИТИВНИЙ ІМІДЖ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 215

СЕКЦІЯ 6. МОДЕЛЮВАННЯ МІКРОЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: МЕНЕДЖМЕНТ, ОБЛІК ТА ОПОДАТКУВАННЯ

1. *Бардаш С.В., Черниш Д.П.* ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВНУТРІШНЬОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ 218

2. *Григорук І.О.* ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ 221
3. *Климчук А.О.* ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 223
4. *Хоменко О.М.* ПІДБІР ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 227

СЕКЦІЯ 7. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ СУБ'ЄКТІВ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ

1. *Abrosimova A.* INNOVATIVE STATE OF THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE 230
2. *Мицицей Т.Д.* ВПРОВАДЖЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ТУРИЗМІ: ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ 233
3. *Кирилюк І. М., Литвин О. В.* ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ТУРИЗМУ 237
4. *Морохович В.С.* ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ 240
5. *Нестерук В. О.* ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНІЙ СФЕРІ ТУРИЗМУ І ГОСТИННОСТІ 242
6. *Нечипоренко А.О.* ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС 245
7. *Тимчук С.В., Нецадим Л.М.* СУЧАСНІ ТРЕНДИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ І ПОСЛУГ ТУРОПЕРАТОРСЬКИХ КОМПАНІЙ УКРАЇНИ З ОСБЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ 251
8. *Плющ С.А.* ЦИФРОВИЙ МАРКЕТИНГ В ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ 254
9. *Поворознюк І. М.* КОНТЕНТ-МАРКЕТИНГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 255

СЕКЦІЯ 8. УДОСКОНАЛЕННЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

1. *Вотко К.О.* WAYS TO INCREASE LABOR PRODUCTIVITY AT A HOTEL ENTERPRISE 257
2. *Барвінок Н. В.* КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ПЕРСОНАЛУ ЯК СКЛАДОВА МАРКЕТИНГУ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА 259
3. *Веретільник Ю.В.* ПСИХОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 262
4. *Левицька І.В.* АТЕСТАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ: МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ 264
5. *Ярема Л.В.* ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ 266

СЕКЦІЯ 9. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНФОРМАЦІЙНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ

1. *Бандура В. М., Бай З.В.* ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЯХ МІЖНАРОДНОЇ МЕРЕЖІ RADISSON 268
2. *Діскант Е.М.* ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ТЕХНОЛОГІЇ НАДАННЯ ПОСЛУГ РОЗМІЩЕННЯ У ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ТИПУ ХОСТЕЛ «DREAM HOSTEL KIEV» 270
3. *Кальна-Дубінюк Т.П.* ІНТЕРАКТИВНА КОНСУЛЬТАЦІЙНА СИСТЕМА ДЛЯ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ 272
4. *Науменко О.М.* СУЧАСНЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПІДПРИЄМНИЦТВІ 274

СЕКЦІЯ 10. ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1.	<i>Авраменко В. С.</i> СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	277
2.	<i>Бандура В.М.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	278
3.	<i>Гулько І.О</i> ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	280
4.	<i>Lazur V.</i> PECULIARITIES OF USING MODERN TEXTILE MATERIALS IN ACCOMMODATION INSTITUTIONS	282
5.	<i>Марусей Т.В.</i> СУЧАСНІ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	284
6.	<i>Нещадим Л. М., Тимчук С. В.</i> ІННОВАЦІЙНА АВТОМАТИЗАЦІЯ БІЗНЕС –ПРОЦЕСІВ ЯК ОСНОВА ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	287
7.	<i>Rubanenko O. O.</i> RES FOR HEAT AND POWER SUPPLY OF HOTEL AND RESTAURANT COMPLEXES	289
8.	<i>Сидоренко Т.М., Салімон О.М.</i> РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	291

– розвиток місцевого співтовариства (фінансова підтримка соціально незахищених верств населення, об'єктів культурно-історичного призначення, освітніх і спортивних об'єктів, благодійних місць тощо);

– природоохоронну діяльність і ресурсозбереження (економне і дбайливе споживання природних ресурсів, запобігання забруднення навколишнього середовища, особливо у напрямі екологічного туризму, ефективний екологічний менеджмент в туристській діяльності).

Таким чином, соціально відповідальною можна вважати туристичну організацію, яка управляє бізнесом, беручи до уваги всі можливі негативні та позитивні наслідки своєї діяльності у сферах екології, економіки та соціальної сфери. Концепція корпоративної соціальної відповідальності узгоджується з концепцією сталого розвитку туризму та є необхідним її елементом.

Список використаних джерел

1. Кудінова І.П., Гоголюя О.П. Теоретичні аспекти соціальної відповідальності аграрного бізнесу // Науковий вісник НУБіП України. Вип. 181. – Частина 2. – К., 2013 – С. 101-105.

2. ISO 26000: 2010. Guidance on social responsibility. International Organization for Standardization: Website. URL: <https://www.iso.org/standard/42546.html>

3. Бойко М., Бабенко О. Корпоративна соціальна відповідальність в туризмі: передумови формування та реалізації. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3603>

4. Лешко Х.С. Корпоративна соціальна відповідальність як основа розвитку туристичного підприємства. *Регіональна економіка*. 2021, №1. С. 100-106.

5. Соціальна відповідальність бізнесу: Монографія / Гоголюя О.П., Кудінова І.П. - Ніжин: Видавець ПП Лисенко М.М., 2011. – 176 с.

СЕКЦІЯ 2. РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

УДК: 664.8.037.1

АНТИМІКРОБНЕ ПОКРИТТЯ НА ОСНОВІ ХІТОЗАНУ В ЯКОСТІ БЕЗПЕЧНОГО ЗБЕРІГАННЯ ШВИДКОПСУВНОЇ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ

Благополучна А.Г.

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

Ляховська Н.О

Уманський національний університет садівництва

Найбільші втрати харчових продуктів припадають саме на мікробіологічне пошкодження. Для збереження якості плодів та овочів розроблено багато хімічних і фізичних процесів. Серед таких процесів є попереднє оброблення плодоовочевої та ягідної сировини антимікробними розчинами. Багато речовин, якими раніше проводилась обробка визнані небезпечними, тому постала проблема дослідження дії інших речовин. Наразі, використовують їстівні плівки які наносять на овочеву і плодово-ягідну сировину тонкими шарами речовин, здебільшого полісахаридів та олій.

Хітозан – амінополісахарид, біополімер, що володіє антибактеріальними властивостями та широко застосовується у харчовій промисловості для боротьби з хворобами, які розвиваються після збирання і під час зберігання плодово-ягідної продукції [1-4]. Хітозан виготовляють хімічним методом з панцерів ракоподібних шляхом деацетилювання хітину. Складається він переважно із глюкозаміна або 2-аміно-2-

дезоксид-глюкози, пов'язаної разом β (1-4) глікозидними зв'язками. Розчини хітозану здатні утворювати на поверхні плодів і ягід прозорі плівки, які легко змиваються водою, є не токсичними та не канцерогенні [5-8].

З метою оцінки впливу попередньої обробки ягід суниці хітозаном на мікробіологічне пошкодження під час зберігання проводили дослідження. Ягоди суниці сорту Дукат збирали на полях у споживчій стадії стиглості за ГОСТ 6828-89 досліджували їх фізичні та фізико-хімічні властивості після чого проводили обробку розчинами хітозану з наступним закладанням на зберігання.

Ягоди суниці обробляли розчинами хітозану шести концентрацій (0,05%; 0,1%; 0,2%; 0,3%; 0,4%; 0,5%) шляхом повного занурення на 1 хв. Оброблені ягоди залишали до повного висихання. Сухі оброблені ягоди та контроль зважували і поміщали у перфоровані пластикові (PET) контейнери місткістю 500 г. Зберігали зразки у холодильній камері з вільним доступом повітря за температури $0\pm 2^\circ\text{C}$ з відносною вологістю повітря 90 – 95%. За контроль вважали ягоди без обробки.

Відбирання та готування проб для аналізів свіжих ягід суниці здійснювали за ДСТУ ISO 874. В дослідних зразках визначали: втрати маси ягід – методом зважування фіксованих проб та мікробіологічне пошкодження.

Мікробіологічні дослідження проводили методом мікроскопії за допомогою мікроскопа MICROmede XS – 2610 із більшенням у 50 разів, відбираючи зразки з поверхні ягід бактеріологічною петлею. Мікрофотографії виконували за допомогою фотокамери.

Всі дослідження проводилися в трикратній повторності.

Результати аналізів приводили до вихідної маси за формулою:

$$X = \frac{A \cdot (100 - v)}{100},$$

де: X – вміст речовин із урахуванням втрати маси, %;

A – вміст речовин у кінці зберігання, %;

v – втрати маси за період зберігання, %.

Застосування попередньої обробки суниці розчинами хітозану дозволило зменшити втрати маси ягід (рис.1).

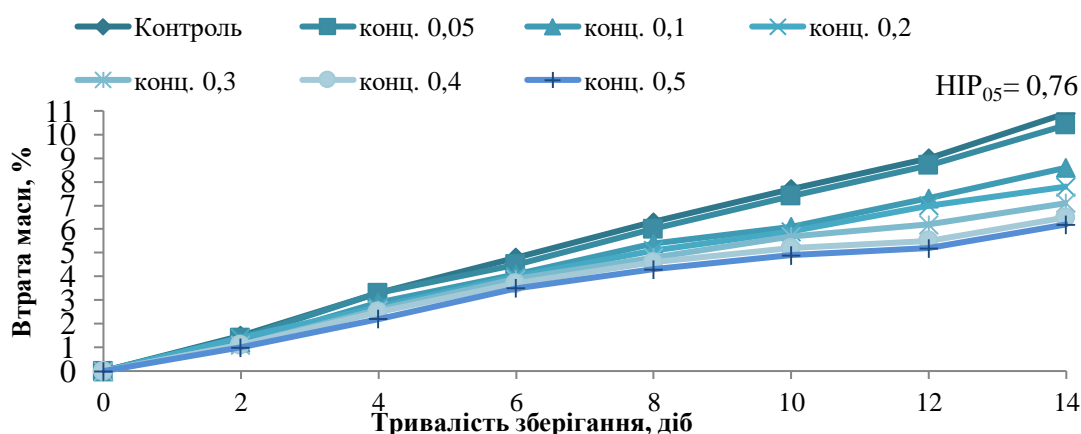


Рис. 1 Зміна природних втрат маси ягід суниці під час холодильного зберігання.

Втрати маси ягід суниці збільшувались з кожною добою зберігання і вже на другу добу становили 0,98 – 1,5% та 1,0 – 1,3% залежно від способу зберігання. На восьму добу зберігання показники коливалися в межах 4,3 – 6,3% та 3,8 – 5,7%. Найменші втрати за весь період зберігання були зафіксовані у зразку з концентрацією обробки хітозаном 0,5%. Наприкінці зберігання втрати маси досягли 9,6 % і 10,9% у контролі та 6,2 – 10,4% і 5,2 – 8,9% у варіантах з попередньою обробкою.

Аналіз динаміки втрат маси ягід суниці протягом двотижневого зберігання показав, що обробка розчином хітозану сприяє зменшенню втрат маси.

Встановлено, що ягоди суниці під час зберігання зазнали найбільших пошкоджень від *Botrytis cinerea*.

Під час зберігання ягід суниці у холодильній камері на чотирнадцяту добу у контролі виявлено ураження фітопатогенне пошкодження. Розвиток хвороби на ураженій ягоді відбувався стрімко і на вісімнадцяту добу плід цілком був покритий щільним шаром сірого нальоту (рис. 2). Мікроскопічними дослідженнями встановлено ураження ягід суниці спричинене грибом *Botrytis cinerea*.

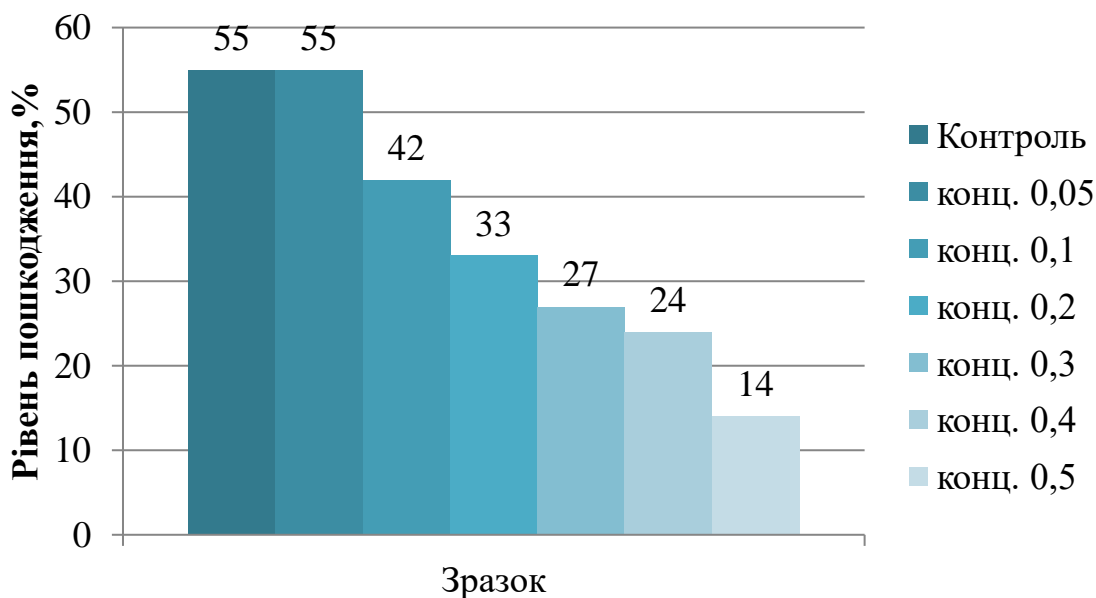


Рис. 2 Рівень пошкодження ягід суниці грибом *Botrytis cinerea* на вісімнадцяту добу зберігання.

Отже, аналізуючи результати досліджень, встановлено, що попередня обробка ягід суниці розчином хітозану значно сповільнила розвиток грибкового захворювання спричиненого збудником *Botrytis cinerea*. Доведено, що із збільшенням відсотку хітозану у розчині втрата маси ягід суниці зменшувалась, що доводить ефективність застосування даної обробки.

Список використаних джерел

1. Divya K., Jisha M. S. Chitosan nanoparticles preparation and applications // Environmental chemistry letters. 2018. № 16(1). P. 101-112.
2. Kulawik P., Jamróz E., Özogul F. Chitosan for seafood processing and preservation // In Sustainable Agriculture Reviews. 2019. № 36. P. 45-79.
3. Riaz Rajoka M. S., Mehwish H. M., Wu Y. et. al. Chitin/chitosan derivatives and their interactions with microorganisms: a comprehensive review and future perspectives // Critical Reviews in Biotechnology. 2020. № 40(3). P. 365-379.
4. Bonocco M. B., Martínez Sáenz M. G., Buffa L. M. Chitosan, from residue to industry. Advances in physicochemical properties of biopolymers. Bentham e-books // Bentham Science Publishers. 2017. P. 224-256
5. Vasylyshyna, E. The quality of sour cherry fruits (*Prunus cerasus* L.), treated with chitosan solution before storage // Acta agriculturae Slovenica. 2018. № 111(3). P. 633-637.
6. Bui V. K. H., Park D., Lee Y. C. Chitosan combined with ZnO, TiO₂ and Ag nanoparticles for antimicrobial wound healing applications: a mini review of the research trends // Polymers. 2017. № 9(1). P. 21.

7. Sun X., Narciso J., Wang Z. et. al. Effects of chitosan-essential oil coatings on safety and quality of fresh blueberries // Journal of Food Science. 2014. № 79(5) P. 955-960
8. Lozano-Navarro J. I., Díaz-Zavala N. P., Velasco-Santos C. et. al. Chitosan-starch films with natural extracts: Physical, chemical, morphological and thermal properties // Materials. 2018. Vol. 11. № 1. P. 120.

УДК 634.4

ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ КІСТОЧКОВИХ ПЛОДІВ ДЛЯ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Боднарук О. А.
асистент ДНУЕіТ

Мороз В. О.
студент

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Україна, м. Кривий Ріг

Екологічна ситуація, що склалася у світі нині, характеризується підвищенням забрудненням довкілля і, харчової сировини. Зростає увага споживачів до органічної продукції, продукції, що містить мінімальну кількість шкідливих речовин. Для зменшення впливу шкідливих факторів на організм людини, підвищення імунітету, поліпшення самопочуття, у світі та в Україні випускаються різні функціональні продукти харчування. У країнах споживання функціональних товарів становить до 30-40% від загальної кількості споживаних товарів. В Україні ця цифра є значно нижчою. Проте вітчизняні виробники останніми роками поступово починають розширювати асортименти функціональних продуктів.

Особливий інтерес становлять плоди, ягідні та овочеві культури, що містять у своєму складі цілий комплекс необхідних організму вітамінів та мінеральних речовин. Тому метою наших прямування стало вивчення різних кісточкових культур для виробництва функціональних продуктів харчування.

Для технологічної оцінки будь-якої рослинної сировини керуються певними критеріями: відносно високий вміст речовин, що цікавлять нас, стабільна сировинна база, простота переробки в сезон дозрівання і т.д..

Алича, порівняно нова промислова культура, поширена у південних районах нашої країни, може вживатися в їжу як у свіжому, так і в переробленому вигляді. Однак, через високу кислотність, вона недостатньо повно затребувана, хоча має цінний хімічний склад.

Для визначення доцільності використання аличі як джерела пектинових речовин та розширення асортименту функціональних харчових виробів, проведено дослідження щодо визначення вмісту пектинових речовин та їх фракційного складу у плодах аличі різних сортів. Для дослідження було взято сорти які вирощують в на півдні України Херсонщини: Гек, Глобус, Десертна, Кремінь.

Проведені дослідження показали, що у всіх досліджених сортів аличі вміст суми пектинових речовин досить великий. І коливається від 1,31% у сорту Десертна до 0,68% у сорту Кремінь – 0,68%. Середній вміст суми пектинових речовин становив 0,84%.

Отримані дані дозволяють зробити висновок, що плоди аличі є цінною сировиною для отримання пектинових речовин. У цій роботі були проведені дослідження розробки нових продуктів з аличі, використовуючи її як основу із введенням її в рецептуру виробів.

Одним із критеріїв служила оптимальна кількість пектинових речовин, яка визначала напрямок використання продукту: або як лікувально-профілактичний, або функціональний. Вміст пектинових речовин не менше 0,5%, зумовлювали лікувально-