



Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

**Всеукраїнська науково-практична конференція**

# **«РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ»**

**Збірник тез  
2 жовтня 2024 року**



**Вінниця – 2024**

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

**Всеукраїнська науково-практична конференція**  
**«РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В**  
**УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ: ТЕНДЕНЦІЇ**  
**ТА ПЕРСПЕКТИВИ»**

**Збірник тез**

**2 жовтня 2024 року**

**Вінниця – 2024**

**УДК: 796.5:338.48.078 (477)**

**Розвиток туризму в Україні в умовах воєнного стану: тенденції та перспективи:** матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Вінниця, 2 жовтня 2024 р.). Вінниця, 2024. 144 с. – Мова укр. і англ.

*У збірнику матеріалів конференції розглядаються питання:*

1. Проблеми і перспективи розвитку національного ринку туристичних послуг.
2. Туристично-рекреаційний потенціал регіонів України.
3. Вплив війни на розвиток внутрішнього та міжнародного туризму.
4. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку традиційних та інноваційних напрямів туризму в Україні.
5. Менеджмент та маркетинг туризму та сфери гостинності в умовах воєнного стану.
6. Матеріальна та нематеріальна культурна спадщина як основа розвитку нових туристичних маршрутів.
7. Тренди в туризмі та сфері гостинності.

**Редакційна колегія:**

Голова редакційної колегії – Наталія ЛОЗОВСЬКА – директор ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

Відповідальний секретар – Галина ТРУБЛЯК – завідувач навчально-методичного кабінету ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

**Члени редакційної колегії:**

Людмила САВЛУК – заступник директора з навчальної роботи ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

Тетяна ФАДЄЄВА – к.геогр.н., голова циклової комісії туризму та природничих дисциплін ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

Альона РЯБЦЕВА – викладач туристичних дисциплін ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

*Відповідальність за зміст матеріалів, їх відповідність вимогам чинного законодавства і достовірність фактів та статистичних даних несуть автори.*

<b>Телячук Наталія, Фадєєва Тетяна</b> PERSONAL AND PROFESSIONAL DEVELOPMENT OF FUTURE TOURISM PROFESSIONALS BY MEANS OF INNOVATIVE TECHNOLOGIES.....	<b>80</b>
<b>Холоденко Адріана, Радудік Олена</b> POSSIBILITIES OF USING QR CODE AND AUDIO GUIDE IN TOURISM.....	<b>83</b>
<b>Шубіна Лідія, Мірошниченко Тетяна</b> ВИКОРИСТАННЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З РИБИ У ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОМУ ТУРИЗМІ.....	<b>85</b>
<b>Юнак Остап</b> ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ: ВПЛИВ 3D, VR, AR ТА IT-ТЕХНОЛОГІЙ.....	<b>87</b>

## **СЕКЦІЯ 5. МЕНЕДЖМЕНТ ТА МАРКЕТИНГ ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ**

<b>Драчинська Катерина, Рябенська Марина</b> УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	<b>93</b>
<b>Лелях Олександра, Рябенська Марина</b> КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ЯК ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ПОВЕДІНКОЮ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАСТВА.....	<b>96</b>
<b>Ляшко Вікторія, Масловата Дар'я</b> ВПЛИВ СОЦІАЛЬНИХ МЕДІА НА ПОПУЛЯРИЗАЦІЮ ТУРИСТИЧНИХ НАПРЯМКІВ У ВОЄННИЙ ЧАС.....	<b>98</b>
<b>Пасенкова Анна, Бибко Яна</b> ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ. ПРАКТИКА ДЮЧИХ ТУРИСТИЧНИХ КОМПАНІЙ.....	<b>100</b>
<b>Сметанюк Андрій, Демидюк Оксана</b> МЕНЕДЖМЕНТ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.....	<b>103</b>
<b>Сулаберідзе Анна, Рябенська Марина</b> ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДАМИ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВО СТАНУ.....	<b>105</b>
<b>Трубляк Галина</b> ПРІОРИТЕТНІСТЬ ВНУТРІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ВІЙНИ.....	<b>107</b>

## **СЕКЦІЯ 6. МАТЕРІАЛЬНА ТА НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ НОВИХ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ**

<b>Бейдик Олександр, Гладкий Олександр</b> АКТУАЛЬНІ ТА ПОТЕНЦІЙНІ ОБ'ЄКТИ НАЦІОНАЛЬНОЇ МАТЕРІАЛЬНОЇ ТА НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ.....	<b>110</b>
<b>Дудник Лариса, Павлюк Людмила</b> ЗНАЧЕННЯ МАТЕРІАЛЬНОЇ І НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ ДЛЯ РОЗВИТКУ НОВИХ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ.....	<b>112</b>
<b>Завальна Марина, Фадєєва Тетяна</b> ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНІ ПАМ'ЯТКИ ВОРОНОВИЦІ ЯК ОБ'ЄКТИ ТУРИСТИЧНОГО ІНТЕРЕСУ.....	<b>114</b>

Thus, audio guides increase the accessibility and attractiveness of cultural sites, contributing to the popularisation of museums, especially among young people who actively use mobile devices.

In this way, the development and implementation of audio guide technology in Ukraine will not only improve the tourist experience, but will also contribute to the preservation of cultural heritage and its popularisation among different segments of the population. In today's world, where it is important to maintain cultural identity, the use of such innovative solutions is not only appropriate but also necessary for the future development of the cultural sector.

### List of references

1. Горда А.С. Особливості використання аудіо гідів у процесі екскурсійного обслуговування. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України*: Матер. Всеукр. Наук.-практ. Конференції (Одеса, 10 квітня 2019 р.). URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/gorda.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/gorda.htm) (дата звернення 21.09.2024).
2. Шалева О.І. Застосування інноваційних інтернет-технологій у ресторанному бізнесі. *Торгівля, комерція, підприємництво*. 2013. Вип. 15. С. 142-145. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg\\_2013\\_15\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2013_15_34) (дата звернення 23.09.2024).
3. QR-код. *Вікіпедія*. URL: <http://uk.wikipedia.org/wiki/QR-код> (дата звернення 24.09.2024).
4. QR-коди без майбутнього? URL: <http://www.polradio.pl/5/119/Artykul/101502> (дата звернення 24.09.2024).
5. The Experiential (and Financial) Benefits of Audio Guides. *Museums + Heritage*. URL: <https://museumsandheritage.com/advisor/posts/the-experiential-and-financial-benefits-of-audio-guides/> (date of access: 25.09.2024).

**Лідія ШУБІНА**, к.т.н., доцент, викладач  
ВСП «Харківський торговельно-  
економічний фаховий коледж ДТЕУ»,  
м. Харків

**Тетяна МІРОШНИЧЕНКО**, викладач  
ВСП «Харківський торговельно-  
економічний фаховий коледж ДТЕУ»,  
м. Харків

## ВИКОРИСТАННЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З РИБИ У ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОМУ ТУРИЗМІ

На цей час розвиток туризму, і особливо лікувально-оздоровчого туризму, стає пріоритетним державним завданням, яке спрямоване на життєзабезпечення діяльності людини, на відновлення та розвиток її фізичного та духовного здоров'я [1].

Лікувально-оздоровчий туризм, з одного боку, робить значний внесок у сталий розвиток суспільства, а з іншого – є одним із стабільно зростаючих джерел отримання доходу для держави [2].

Лікувально-оздоровчий туризм у світовому масштабі є одним з видів туризму, що найбільш динамічно розвиваються. Так, за прогнозом Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВНО), туризм спільно зі сферою охорони здоров'я стане одним із найпріоритетніших напрямків розвитку національних економік.

Лікувально-оздоровчий туризм є різновидом санаторно-курортного лікування та розглядає організацію оздоровлення населення з точки зору технології подорожі. Це досягається шляхом формування туристичного продукту, в основі якого закладено лікувальну або оздоровчу технологію, що покращує якість життя шляхом повного

задоволення потреб у відпочинку, оздоровленні та лікуванні з використанням різноманітних складових природного комплексу [3].

Невід'ємною частиною лікувально-оздоровчого туризму є харчування, оскільки зміцнення здоров'я та профілактика захворювань у різних категорій населення залежить від його раціональності.

Серед харчових факторів, що мають велике значення для підтримки здоров'я, працездатності та активного довголіття людей, важлива роль належить мікронутрієнтам, вітамінам та мінеральним речовинам. Саме тому одним із важливих завдань поліпшення харчування населення є створення високоцінних у фізіологічно-функціональному відношенні харчових продуктів.

Останнім часом велика увага приділяється розробці функціональних продуктів на рибній основі, які мають оздоровчу та профілактичну дію на організм людини. Риба є цінним джерелом повноцінних білків, ліпідів, вітамінів та мінеральних речовин.

Для підвищення біологічної цінності рибних страв як поліпшуючі компоненти використовували журавлину, моркву, цибулю і буряк [1]. Існують рецептури рослинного напівфабрикату для рибних рубаних виробів з додаванням топінамбуру та пюре гарбуза [2], розроблено рибно-рослинні січені котлети з використанням обліпихового пюре та овочів (морква, буряк та картопля) [3].

Рибно-овочеві фарші можна використовувати для виготовлення котлет, рулетів, запіканок. Структурно-механічні властивості комбінованих фаршевих систем незначно відрізняються від звичайної рибної рубаної маси, а їхня харчова цінність підвищується завдяки введенню до їх складу функціональних інгредієнтів. А поєднання риби з овочевою чи ягідною сировиною дозволить отримати кулінарні вироби функціонального призначення з оригінальним смаком.

Саме тому в даній роботі в якості фізіологічно функціональних інгредієнтів (ФФІ) натурального походження використовувалися фрукти та ягоди, а саме обліпиха та ківі, які збагачують рибну масу вітамінами (С, В, В<sub>2</sub>, РР, К та Е), органічними кислотами (яблучною, винною, щавлевою), каротинами та каротиноїдами, дубильними речовинами та жирними кислотами (олеїнова, ліноленова, стеаринова, пальмова), яких немає в рибі.

Відомо, що кулінарні вироби з рибної рубаної маси не користуються великим попитом у споживачів, оскільки вони трудомісткі у приготуванні, при зберіганні часто розшаровуються. А оскільки для дослідів прогнозується використовувати рибно-фруктову сировину в харчовій композиції, то для запобігання розшарування системи та міграції частинок суспензії, якою є рибний фарш, пропонується використовувати стабілізаційну систему.

Стабілізатор – це речовина, при додаванні якої в дисперсну систему, підвищується її агрегативна стійкість, тобто запобігається злипанню частинок. Для значного зменшення швидкості відстоювання суспензій необхідно введення в їхній склад високомолекулярних сполук, що утворюють розчини з високою структурною в'язкістю: камеді, желатину, крохмального клейстеру, пектину, ефірів целюлози.

Стойкість суспензій також зростає при утворенні на твердих частинках так званої сольватної оболонки, яка перешкоджає їх злипанню та випаданню в осад. Процес утворення такої оболонки значно полегшується при додаванні до дисперсного середовища суспензії з невеликою кількістю поверхнево-активних речовин (ПАР), які розчиняються в ній. Пропонується використовувати альгінат натрію, карагінан і лактулозу, які одночасно можуть виступати в технології рубаних рибних виробів як вологоутримуючий компонент і як джерело функціональних інгредієнтів [4,5].

Саме тому для дослідів як стабілізатор і структуроутворювач використовувався картопляний і модифікований картопляний крохмаль NISTATYL CH 31105.

Модифікований картопляний крохмаль NISTATYL CH 31105 – це однорідний порошок білого кольору без яскраво вираженого запаху. Добре розчиняється у воді (холодній), при кип'ятінні утворює клейстер, зберігає свої властивості при тривалому зберіганні. Цей крохмаль стійкий до низьких температур.

Дослідження в'язкості показали, що незалежно від виду крохмалю в'язкість обох зразків збільшується пропорційно до збільшення концентрації. Крім того дослідження показали, що при концентрації 3%, в'язкість модифікованого клейстеру на 7% вище в'язкості картопляного клейстеру.

Важливим аспектом технології комбінованих харчових систем, у складі яких є крохмаль, є визначення процесів ретроградації крохмалю. Цей процес вивчався по відшаруванню води при його зберіганні.

Дослідження показали, що за однакових умов зберігання крохмальні дисперсії модифікованого крохмалю не відшарували воду. Тобто стабільність модифікованих дисперсій незалежно від їхньої концентрації становить 100%, на відміну від дисперсій картопляного крохмалю, стабільність яких при концентрації від 3 до 10% становить 74 - 83%.

Отже, можна побачити, що процес ретроградації в клейстері модифікованого крохмалю відсутній, що позитивно вплине на готову продукцію, забезпечить її стабільність та міцність у часі.

Тому для приготування рибних виробів з використанням ФФД доцільним буде введення модифікованого крохмалю, так як його стабілізаційні властивості вищі за властивості картопляного крохмалю.

### **Список використаних джерел**

1. Михайліченко Г.І. Розвиток туристичного продукту лікувально-оздоровчого та медичного туризму України. Ефективна економіка. 2020. № 2. С. 3-10.
2. Петлін І.В., Присташ О.А. Сутність та ознаки лікувально-оздоровчого туризму. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси: у 2-х томах. Т. 1. Черкаси: ЧДТУ, 2023. С. 38-41.
3. Корман І.І. Сучасний стан та перспективи розвитку вітчизняного ринку риби та рибопродуктів. Підприємництво та інновації. 2020. № 12. С.49–54.
4. Стукальська, Н.М., Неміріч, О.В., Грицкевич, А.О. Дослідження функціонально-технологічних властивостей рибних напівфабрикатів з додаванням продуктів переробки гідробіонтів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (2), 2024. С. 209-217.
6. Приліпко Т.М., Кузьмінська І.М. Ефективність різних режимів інтенсивного перемішування рибного фаршу з різними наповнювачами. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 2023. С. 56-62.

*Остан ЮНАК, PhD, заступник директора з навчальної роботи ВСП «Фаховий коледж інформаційних технологій Національного університету «Львівська політехніка», м. Львів*

## **ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ: ВПЛИВ 3D, VR, AR ТА ІТ-ТЕХНОЛОГІЙ**

Туризм як галузь завжди перебувала на передовій впровадження нових технологій, які дозволяють зробити подорожі зручнішими, безпечнішими та захопливішими. У сучасному світі новітні ІТ-рішення, такі як 3D-технології, віртуальна (VR) та доповнена реальність (AR), змінюють способи організації