

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА БІЗНЕС-ТЕХНОЛОГІЙ

IMPERATYV PL SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
(ТОВ «ТОРГОВИЙ БУДИНОК ІМПЕРАТИВ», ВАРШАВА, ПОЛЬЩА)

MILTON FRIEDMAN UNIVERSITY (БУДАПЕШТ, УГОРЩИНА)

ВІЛЬНЮСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, КАФЕДРА ОБЛІКУ ТА АУДИТУ (ВІЛЬНЮС, ЛИТВА)

ТОВ «ХЛАДОПРОМ»

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

II Міжнародної науково-практичної конференції

«ВІДНОВЛЕННЯ ТА МОДЕРНІЗАЦІЯ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ: ВИКЛИКИ, ПРІОРИТЕТИ, ПРАКТИКИ»



2024

Харків,
4 квітня 2024 року

УДК 338.246.88
М 74

Редакційна колегія:

Гурова Капіталіна – в. о. директора, к. е. н., доцент, Заслужений працівник народної освіти України.

Савченко Ілля – заступник директора з навчально-методичної роботи, к. держ. упр., доцент. Баришевський Олексій – Голова Наглядової ради ТОВ «ХЛАДОПРОМ».

Болотова Тетяна – завідувач відділення економіки та бізнесу, к. е. н., доцент.

Гібкін Кирило – завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Домбровська Світлана – проректор Національного університету цивільного захисту України – начальник навчально-науково-виробничого центру, д. держ. упр., професор, Заслужений працівник освіти України.

Золотухіна Олена – заступник директора з навчально-методичної роботи.

Кулінченко Сергій – голова ради студентського самоврядування коледжу.

Ніколенко Борис – директор ТОВ «Торговий будинок ІМПЕРАТИВ», Imperativ PL Sp. Z o.o, (Варшава, Польща).

Peter Szatmari – Dr., проректор з загальної роботи та зав'язків з громадськістю Milton Friedman University (Будапешт, Угорщина).

Rasa Subacienė – Dr., завідувач кафедри обліку та аудиту Вільнюського університету, професор (Вільнюс, Литва).

Чумак Оксана – завідувач кафедри економіки та бізнес-технологій Національного авіаційного університету, д. е. н., професор.

Конференцію включено до Переліку проведення наукових конференцій з проблем вищої освіти і науки в системі МОН України на 2024 рік

Рекомендовано до оприлюднення Педагогічною радою ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (протокол № 8 від 27.03.2024 р.).

Збірник тез доповідей містить матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Відновлення та модернізація економіки України: виклики, пріоритети, практики», в яких розглядається основні напрями створення умов для модернізації національної економіки, розробити підходи до формування політики модернізації економіки та пропозиції щодо механізму її реалізації.

Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори наукових доповідей та повідомлень. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редакційної ради збірника.

М 74 **Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Відновлення та модернізація економіки України: виклики, пріоритети, практики».** – Харків : ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2024. – 139 с.

© ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», 2024.

Мігаль В. П., здобувачка освіти,
Гібкін К. Р., викладач,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

У структурі готельних комплексів може бути декілька ресторанів, зокрема фешенебельний фірмовий та менший з низьким рівнем цін. Ресторани обслуговують не лише проживаючих у готелях гостей, а й інші категорії. Вони також організують обслуговування урочистих і офіційних заходів, продаж сувенірів та інші послуги. Багато ресторанів також мають музичну програму та проводять концерти.

Інноваційні технології харчування дадуть змогу готелям привертати нових клієнтів, задовольняти потреби сучасного гостя, підвищувати рівень обслуговування та конкурентоспроможність закладу. Використання новітніх технологій у готельному харчуванні може покращити якість страв, забезпечити індивідуальний підхід до кожного гостя, а також сприяти оптимізації процесів приготування і обслуговування. Такі інновації можуть стати ключовими факторами у виборі готелю для відпочинку або проведення подій [1].

Підвищення якості харчування туристів в готельному господарстві включають в себе використання сучасних технологій, розробку авторських меню, впровадження концепції фуд-трекінгу та індивідуалізацію обслуговування. Використання новітніх технологій, таких як 3D-принтери для створення кулінарних шедеврів, дозволяє готелям створювати унікальні страви, які вражають гостей і підвищують рівень задоволення від харчування. Розробка авторських меню від шеф-кухарів, враховуючи сучасні тенденції у гастрономії, дозволяє готелям відрізнитися від конкурентів і привертати нових клієнтів. Впровадження концепції фуд-трекінгу, яка дозволяє гостям відвідувати місцеві фермерські ринки та ресторани з національною кухнею, дозволяє познайомити їх з місцевою культурою через кулінарні враження. Індивідуалізація обслуговування, з урахуванням алергій, дієтичних обмежень та культурних вподобань гостей, допомагає підвищити рівень задоволення від харчування та створює особливу атмосферу в готелі [2].

Обслуговування іноземних гостей в готельному господарстві має свої специфічні особливості, які в першу чергу пов'язані з урахуванням традицій харчування різних народів. Особливу увагу необхідно приділяти розумінню і задоволенню потреб гостей з різних країн щодо страв і культурного контексту, з якими вони асоціюють харчування. Наприклад, варто мати на увазі, що для деяких культур деякі продукти або види їжі можуть бути неприйнятними з релігійних або культурних міркувань. Тому важливо мати гнучкість і вміння адаптувати меню та обслуговування під індивідуальні потреби іноземних гостей, щоб забезпечити їхню комфортну та приємну атмосферу під час перебування в готелі [3].

Впровадження інноваційних технологій харчування у готельному господарстві може значно підвищити конкурентоспроможність закладів. Використання сучасних технологій у харчуванні, розробка унікальних меню та концепцій, індивідуалізація обслуговування і впровадження новаторських підходів до організації подій та розваг можуть привертати більше клієнтів і забезпечувати їх задоволення від перебування в готелі. Крім того, інноваційні методи можуть позитивно вплинути на ефективність роботи персоналу, зниження витрат та підвищення якості обслуговування, що робить готельні заклади більш привабливими для відвідувачів у порівнянні з конкурентами. Таким чином, інноваційні методи можуть стати ключовими факторами у змаганні на ринку готельного бізнесу і забезпечити успішну роботу закладу у майбутньому [4].

Отже, інноваційні технології харчування туристів в готельному господарстві може призвести до створення унікального і привабливого пропозиції для відвідувачів. Забезпечення

гостей різноманітними та високоякісними стравами, враховуючи їхні культурні та дієтичні вимоги, дозволить залучати більше клієнтів з різних країн. Використання сучасних технологій у харчуванні та обслуговуванні може підвищити ефективність процесів і зробити перебування гостей більш комфортним та цікавим. Такий підхід дозволить готелям позиціонувати себе як інноваційний та гостинний заклад, що відповідає сучасним вимогам та очікуванням клієнтів, що в свою чергу забезпечить їм конкурентну перевагу на ринку готельного господарства.

Список використаних джерел

1. Бадрак С. Щоб здоровими зростати, корисну їжу треба вживати : інтегроване заняття / С. Бадрак //Дошкільне виховання: Щомісячний науково-методичний журнал для педагогів і батьків МОН України.– 2010. – № 6. – С. 22-23
2. Божко Л. Д. Культурний туризм як важливий чинник соціальнокультурного розвитку регіонів України [Електронний ресурс]. / Л. Д. Божко. – Режим доступу : http://tourlib.net/statti_ukr/bozhko.htm – Станом на 10.03.2024. – Назва з екрану..
3. Гриньова М. В. Організація впливу збалансованого харчування на розумову діяльність студентської молоді / М. В. Гриньова, Н. О. Коновал – Полтава, 2013. – 38 с.
4. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування : навчальний посібник / В. Д. Карпенко. – Київ : НМЦ "Укоопосвіта", 2003. – 248 с.

Чупак Н. В., здобувачка освіти
Гібкін К. Р., викладач,

ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

ОСОБЛИВОСТІ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ

Екологічний туризм не лише дозволяє людям відпочити від міської суєти, а й сприяє підвищенню їхньої свідомості щодо важливості збереження природи. Цей вид туризму відіграє важливу роль у формуванні суспільної свідомості про охорону природи та раціональне використання її ресурсів, що впливає на інтелектуальний і освітній рівень населення.

Екологічний туризм - це дійсно важливий напрямок, особливо у сучасному світі, коли зростає усвідомлення важливості збереження природи та зменшення впливу людини на навколишнє середовище. Цей вид туризму не лише дозволяє насолоджуватися природними красами, а й сприяє освіті та підвищенню екологічної свідомості. Ваше зацікавлення цією темою важливе для розуміння впливу туризму на довкілля та способів його збалансованого розвитку [1].

Україна має значну кількість пам'яток культури, історії, археології, містобудування та архітектури, серед яких понад 150 тисяч об'єктів. Крім того, в країні існує понад 300 музеїв та сім національних історико-культурних заповідників. Найцінніші з них датуються епохою Київської Русі, приблизно 80% об'єктів цього періоду знаходяться на території України. Деякі з найвідоміших пам'яток, такі як Києво-Печерська лавра, Софіївський собор та історичний центр міста Львова, внесені до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Україна також славиться Андріївською та Кирилівською церквами в Києві, пам'ятками козацтва та періоду національно-визвольної боротьби у Другій світовій війні, а також численними музеями та картинними галереями по всій країні [2].

Недостатньо розвинена інфраструктура, зокрема міжнародні транспортні об'єкти, дороги, громадський транспорт, готелі та гостьові будинки, становить серйозний бар'єр для

Козій А. П.	
МАРКЕТИНГОВИЙ ПІДХОД ДО ЦІНОУТВОРЕННЯ В УМОВАХ НОВИХ ВИКЛИКІВ.....	30
Аштаєв О. С.	
ІНТЕРАКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ.....	32
Аштаєва Н. Л.	
МОЛЕКУЛЯРНА МІКСОЛОГІЯ.....	33
Гібкін К. Р.	
ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНОЮ ІНДУСТРІЄЮ: ДОСВІД ФРАНЦІЇ.....	34
Мігаль В. П., Гібкін К. Р.	
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	36
Чупак Н. В., Гібкін К. Р.	
ОСОБЛИВОСТІ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	37
Тишко О. Ю., Фоміна О. О.	
ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІНСТРУМЕНТІВ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ В ПРАКТИЦІ ВІТЧИЗНЯНОГО ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ПРОЦЕСИ ЕКОНОМІЧНОГО ВІДНОВЛЕННЯ.....	38
Заглинська Л. В., Лукомська О. І.	
ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА.....	41
Nataliia Skinder	
STRATEGIES FOR ACHIEVING SUCCESS DURING THE WAR.....	45
Тупкаленко А. В., Нагорний О. Ю.	
АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТЕХНОЛОГІЙ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	46
Зміївська І. В.	
ФОРМУВАННЯ ЦИФРОВОГО ІНТЕРАКТИВНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТРЕНІНГУ З ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ ТА ТЕХНОЛОГІЙ В ГАЛУЗІ.....	49
Клименко А. Б.	
ВИЗНАЧЕННЯ СПІВІДНОШЕННЯ КАТЕГОРІЙ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОГО ТА ВІРТУАЛЬНОГО КАПІТАЛУ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	50
Мірошніченко Т. М.	
ІННОВАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ.....	53