

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**



Міжнародна
наукова
конференція

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: ПЕРСПЕКТИВИ ТА ВИКЛИКИ

24-25 КВІТНЯ 2024

УЖГОРОД, УКРАЇНА



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
ПОЛІТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ М.ЇГЛАВА (ЧЕХІЯ)**

**МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ:
ПЕРСПЕКТИВИ ТА ВИКЛИКИ»**

24 - 25 квітня 2024 р.

**Ужгород
2024**

УДК 338.1:338.483.13:392.72(043.2)

A43

Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. 292 с.

ISBN 978-617-7825-86-8

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Наталія Габчак, голова редакційної колегії, кандидат географічних наук, декан факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

Члени редакційної колегії:

Марта Мальська, доктор економічних наук, завідувач кафедри туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка

Галина Омельченко, кандидат економічних наук, в.о. завідувача кафедри туризму факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю Державного біотехнологічного університету, м. Харків

Ivana Brychtová, katedra cestovního ruchu Vysoká škola polytechnická Jihlava, Czechia

Ганна Машіка, доктор географічних наук, завідувач кафедри туризму ДВНЗ «УжНУ»

Роман Корсак, доктор історичних наук, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ»

Руслана Жовтані, кандидат філологічних наук, завідувач кафедри міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

Галина Кіш, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ»

Відповідальний секретар: Уляна Ханас, кандидат філософських наук, доцент кафедри туризму ДВНЗ «УжНУ»

Технічна підтримка: Сергій Бабенко, старший лаборант кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства факультету туризму та міжнародних комунікацій

Рекомендовано до друку

Вченою радою ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

(протокол №7 від 28 травня 2024 р.)

Матеріали подані в авторській редакції.

Відповідальність за достовірність наведеної інформації, зокрема статистичної, власних імен, фактів, цитат та інших даних несуть автори публікацій.

ISBN 978-617-7825-86-8

© ДВНЗ «УжНУ», 2024

© Автори статей, 2024

ЗМІСТ

ТУРИЗМ І РЕКРЕАЦІЯ

Ірина Ільющонок, Наталія Габчак

Розвиток квіткового туризму на Закарпатті 9

Олена Гонта

Альтернативний (волонтерський) туризм
на Чернігівщині в сучасних умовах 13

Anzor Devadze, Natia Beridze, Lela Devadze

About the development of ecological tourism in the
natural protected areas of the autonomous republic of Adjara 18

Іван Симочко, Ганна Машіка

Вплив штучного інтелекту на розвиток туризму 23

Іван Петровцій, Уляна Ханас

Оцінка туристичного потенціалу НПП «Зачарований край»:
характеристика, перспективи та стратегічні рекомендації 26

Галина Щука

Велнес у туризмі – тренд сучасного туристичного ринку 32

Христина Мигович, Руслана Кривенкова

Особливості туристичного потенціалу Черкаської області 36

Євген Бутирін

Екологічні проблеми туризму та шляхи їх вирішення 40

Людмила Дробиш

Управління кадровим потенціалом підприємств сфери туризму:
виклики сьогодення 44

Дмитро Прокоф'єв, Ivana Brychtová

Вплив туризму на економіку та культуру 49

Анна-Марія Безик, Руслана Кривенкова

Особливості розвитку туристичної галузі в Нідерландах 52

Ілля Пантелюк, Леся Польова, Павло Вичівський

Використання соціальних мереж у сфері гостинності 58

Андрій Партиновський, Анна Широкопад, Галина Омельченко	
Водні екстремальні види туризму	62
Поліна Єгорова, Ivana Brychtová	
Цифрові рішення для покращення обслуговування гостей	68
Валентина Лебович, Ганна Машика	
Розвиток туризму в Італії	70
Богдан Нетіна, Володимир Мерчанський	
Взаєморозуміння та управління конфліктами в туризмі	75
Діана Химич, Ганна Машика	
Особливості розвитку анімаційних послуг в Закарпатській області	80
Інна Танащук, Людмила Щербак	
Розвиток культурно-пізнавального туризму в умовах війни (на прикладі Львівської області)	84
Наталія Худик	
Сільський туризм у цифрову еру: smm як інструмент приваблення туристів та розвитку громад	88
Вікторія Танцер, Ганна Машика	
Особливості розвитку туризму в Канаді	91
Надія Григорчак, Уляна Ханас	
Бичківський медяник як обрядова випічка	94
Мирослава Кінеш, Марія Кашка	
Проблеми розвитку сільського туризму на Закарпатті	98
Богдан Цубина, Ганна Сабадош	
Аспекти підвищення ефективності управлінських рішень в управлінні туристичною фірмою	102
Ангеліна Оп'ятюк, Ярослава Малліну	
Маленькі туристичні міста: Їглава, Чеська Республіка та Горішні плавні, Україна	106
Юлія Віз, Ганна Машика	
Розвиток туризму в Норвегії	110

Павло Вичівський, Леся Польова, М. Джура

Вплив інформаційних технологій на розвиток туристичної галузі 115

Кирило Водянчук, Марія Кашка

Розвиток темного туризму в Україні у військовий час 118

Іван Цубера, Костянтин Кечеджи, Галина Омельченко

Роль держави в розвитку сільського зеленого туризму
(європейський досвід) 122

Тетяна Ткачук, Уляна Ханас

SPA та wellness туризм на Закарпатті: сучасний стан
та перспективи розвитку курорту Воєводино 127

Галина Омельченко

Поведінка та вимоги споживачів туристичних послуг,
необхідність вивчення 132

Анастасія Хамлай, Марія Кашка

Особливості дитячого туризму на Закарпатті 136

Ольга Пригара, Олеся Лавришин

Природні туристично-рекреаційні ресурси Бразилії 140

Любов Чорна, Леся Польова

Транскордонне співробітництво в туризмі: досвід і перспективи 143

Мар'ян Яльч, Ганна Машіка

Теоретичні основи дослідження міжнародного туризму в Україні 148

Світлана Черноусова

Вплив подорожей на психічне здоров'я та особистісний розвиток 153

Мирослава Якіма, Уляна Ханас

Презентація історико-культурних об'єктів Закарпаття
в соціальних мережах 156

Юлія Балан, Василь Папп

Роль природо-заповідних територій у розвитку екологічного туризму
Закарпатської області 161

Володимир Мерчанський, Олександра Шундрик

Інноваційний розвиток туризму в Україні 164

Мирослава Якіма, Марина Грабар

Маркетингові впровадження у туристичній сфері Закарпаття 169

Марія Шеба, Василь Папп

Роль подієвого туризму в соціально-економічному розвитку регіону 172

Віталій Бакиш, Марія Кашика

Особливості розвитку туризму на Закарпатті 174

Владислав Присташ, Руслана Кривенкова

Державне управління туристично-рекреаційною галуззю в Італії 178

Лілія Харчевнікова, Андрій Грібнік

Управління ризиками в індустрії туризму 181

КРОСКУЛЬТУРНІ КОМУНІКАЦІЇ В ТУРИЗМІ

Олена Яременко-Гасюк

Розвиток крос-культурних навичок студентів спеціальності «туризм»
засобами інформаційно-цифрових технологій..... 185

Павло Пеняк, Віта Руснак

Нематеріальна культурна спадщина Закарпаття
як складова історико-культурних ресурсів 190

Леся Голомідова, Руслана Жовтані

Роль міжкультурної комунікації в процесі навчання іноземних мов
здобувачами сфери обслуговування 195

Вікторія Данилюк, Людмила Коваль

Використання технологій дистанційного
навчання англійської мови у ЗВО 199

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Валерій Михайлов, Андрій Шевченко, Ігор Бабанов, Олена Бабанова

Технологія виробництва жареної продукції способом
з електроконтактним нагріванням для підприємств
харчування готельно-ресторанного бізнесу 202

Дарина Ремета, Мар'яна Попик

Застосування інформаційних технологій
в навчанні персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу 206

Валерія Стецюк, Іван Годя

Сучасні проблеми впровадження інноваційних технологій
в готельно-ресторанному бізнесі 211

Денис Тіщенко, Людмила Щербак

Стратегічний маркетинг в готельній індустрії 214

Ірина Мендела

Види таргетингу в готельному бізнесі 218

Тетяна Гуштан

Використання технологій доповненої реальності
для підвищення рівня задоволеності гостей
у готельно-ресторанному бізнесі 221

Ганна Марко, Ганна Сабадош

Еко-тренди – сучасний напрям розвитку ресторанного бізнесу 225

Інга Дочинець

Значення корпоративної культури в закладах
готельно-ресторанного господарства 229

Галина Кіш

Подвійне бронювання як один з методів підвищення
доходів готельних підприємств 232

Крістіна Пуга, Мар'яна Попик

Аналіз зарубіжного досвіду створення інклюзивного середовища
на підприємствах готельно-ресторанного господарства 237

Роман Корсак

Готельно-ресторанна освіта у ХХІ столітті:
ключові аспекти та перспективи підготовки фахівців 241

Валентина Марченко, Надія Зубар

Потенційні можливості та умови впровадження стратегії
логістики в діяльність закладів ресторанного господарства 246

Дарина Козут, Марина Грабар

Онбордінг персоналу готельних закладів
як складова забезпечення якості обслуговування 251

Роман Корсак, Евеліна Сіра

Кулінарна етнологія та глобалізація: вплив міжнародних
кулінарних трендів на традиційну кухню 255

Олеся Геращенко

Підсолоджувані змішаних напоїв та ароматизатори 260

Катерина Кошман, Володимир Польовик

Використання гречаного борошна для приготування піци 262

Олена Чернишева

Сучасні напрями цифрової трансформації бізнес-моделей
підприємств готельно-ресторанної сфери 265

Софія Боровко, Наталія Стукальська

Аналіз гідроколоїдів для виробництва солодких страв 267

Ірина Головань, Надія Щербакова

Аналіз застосування інтернету речей у готельній індустрії 270

Софія Логвиненко, Іван Годя

Сучасні маркетингові стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу 274

Інга Дочинець

Інноваційні методи обслуговування
в готельно-ресторанному господарстві 277

Лариса Татар, Тетяна Карбівнича

Упровадження інноваційних технологій в сфері гостинності 281

Роман Корсак, Іван Годя

Значення сучасних технологій та устаткування
для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи 283

Василь Хоминець, Іван Годя

Спра послуги в сучасній готельній індустрії 288

працівників, зміцнення командного духу та підвищення якості обслуговування, що відіграє критичну роль у конкурентній готельній індустрії.

Список використаних джерел:

1. Онбординг (адаптація персоналу) URL: <https://peopleforce.io/uk/hr-glossary/onboarding-process> (дата звернення: 16.03.2024)
2. About Marriott International Corporate Information URL: <https://www.marriott.com/marriott/aboutmarriott.mi> (дата звернення: 20.03.2024)
3. Marriott Culture | Comparably URL: <https://www.comparably.com/companies/marriott> (дата звернення: 22.03.2024)

Роман Корсак,

доктор історичних наук, професор,

ДВНЗ «Ужгородський національний університет», Україна

Евеліна Сіра,

кандидат економічних наук

ДВНЗ «Ужгородський національний університет», Україна

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ ТА ГЛОБАЛІЗАЦІЯ: ВПЛИВ МІЖНАРОДНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ НА ТРАДИЦІЙНУ КУХНЮ

Тема дослідження є надзвичайно актуальною в сучасному світі, де культурні обміни та міжнародна комунікація стають все більш інтенсивними. Зростаюча глобалізація впливає на кулінарні традиції різних культур, створюючи нові тенденції та виклики для збереження традиційних кухонь [3, с. 4-7].

Перш за все, дослідження такої теми дозволяє зрозуміти, як міжнародні кулінарні тренди впливають на традиційні методи готування, інгредієнти та страви різних культур. Це особливо важливо для збереження культурного різноманіття та унікальності кулінарних традицій у всьому світі. Дослідження впливу глобалізації на кулінарну етнологію може розкрити проблеми адаптації та втрати культурної ідентичності в контексті харчування. Вивчення цієї теми

дозволяє виявити способи збереження та захисту традиційних кулінарних цінностей в умовах глобалізації [7].

Крім того, аналіз впливу міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню дозволяє виявити можливості для взаємовпливу та обміну досвідом між різними культурами. Замість того, щоб розглядати глобалізацію як загрозу для культурної спадщини, можна досліджувати її як можливість для пізнання та вдосконалення кулінарних традицій.

Дослідження цієї теми також може виявити нові напрями для кулінарної інновації та розвитку гастрономічної індустрії. Розуміння того, які елементи традиційних кухонь варто зберегти, а які можна модернізувати або адаптувати під сучасні умови, може сприяти розвитку нових смакових тенденцій та створенню унікальних кулінарних продуктів [6, с. 5-8].

Вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню може бути значним і має кілька аспектів:

По-перше, глобальні тренди у харчуванні можуть призводити до змін у споживчих уподобаннях та попиті на продукти, що впливає на збереження або зміну рецептів традиційних страв. Наприклад, збільшений інтерес до здорового способу життя може призвести до популярності більш легких та низькокалорійних варіантів традиційних страв.

По-друге, міжнародні кулінарні тренди можуть стимулювати крос-культурний обмін кулінарними ідеями та інгредієнтами. Це може призвести до появи нових синтезованих страв або до адаптації традиційних рецептів під впливом інших кухонь. Наприклад, поява японських «суші-бургерів» або індійських «тандурі-піци» є прикладами такого крос-культурного обміну [7].

По-третє, глобальні кулінарні тренди можуть також викликати певні турбулентності та суперечки щодо збереження автентичності та ідентичності кухонь. Деякі люди можуть опиратися глобалізації та захищати традиційні страви як частину своєї культурної спадщини, тоді як інші можуть вітати нововведення та міжнародні кулінарні впливи як шлях до розширення гастрономічних горизонтів.

По-четверте, міжнародні кулінарні тренди можуть також впливати на економічний аспект традиційної кухні. З популяризацією певних страв або інгредієнтів, пов'язаних із міжнародними трендами, збільшується попит на них як в межах країни, так і на міжнародному ринку. Це може створити нові можливості для експорту або розвитку гастрономічного туризму, але також може породжувати питання щодо збереження екологічності та стійкості виробництва таких продуктів.

По-п'яте, вплив міжнародних кулінарних трендів може мати соціокультурні наслідки для спільнот та національних груп. Змішання кулінарних традицій може спричиняти дискусії про культурну самоідентифікацію. В той же час, це може стимулювати взаєморозуміння та діалог між різними культурами та сприяти культурному обміну.

Отже, вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню включає в себе ряд складних та багатограних аспектів, які варто ретельно вивчати та аналізувати для збереження культурного різноманіття та розвитку глобального гастрономічного туризму [5, с. 15-20].

Сучасні глобалізаційні тенденції у розвитку кулінарної етнології полягають у зростанні взаємозв'язків між різними кулінарними традиціями та культурами навколо світу. Однією з головних тенденцій є міжнародний обмін кулінарними знаннями та інгредієнтами, що призводить до збагачення та різноманітності страв. Зростає популярність екзотичних продуктів та страв з різних куточків світу, а також виникають нові кулінарні комбінації та інноваційні прийоми приготування.

Сьогодні, спостерігається тенденція до глобального поширення кулінарних традицій через масові медіа та соціальні мережі. Завдяки широкому доступу до інформації, люди можуть вивчати та спробувати страви з усього світу безпосередньо вдома або в ресторанах. Це сприяє культурному обміну та розширенню кулінарного кругозору [1, с. 112-118].

Крім того, спостерігається зростання популярності глобальних кулінарних подій, фестивалів та виставок, де представлені страви з різних країн та регіонів. Це

стимулює розвиток туризму із метою відвідування ресторанів та кулінарних місць у різних країнах для відкриття нових смаків та культурних вражень [2, с. 56-60].

Відмітимо, що у XXI ст. Інтернет та соціальні медіа відіграють важливу роль у поширенні кулінарних трендів та впливають на споживчі звички. Люди активно обмінюються рецептами, фотографіями страв та враженнями від ресторанів, що сприяє швидкому поширенню нових кулінарних ідей та впровадженню їх у практику. Це стимулює кулінарну творчість та сприяє виникненню нових кулінарних напрямків та експериментів.

Зростання свідомості про харчову безпеку (НАССР) та здорове харчування також впливає на глобальні кулінарні тренди. Сучасні споживачі стають все більш обізнаними щодо походження продуктів та їхнього впливу на здоров'я, що спонукає ресторани заклади та кулінарних фахівців до використання якісних, натуральних інгредієнтів і створення збалансованих та здорових страв.

В цілому, глобалізація кулінарної етнології відкриває безліч можливостей для культурного обміну, творчості та інновацій у галузі харчування, що сприяє збереженню традиційних кулінарних цінностей та виникненню нових кулінарних напрямків [4, с. 19-24].

Щодо розвитку кулінарної етнології виникає низка проблем, серед яких особливо варто відзначити наступні [7; 1, с. 112-118]:

1. Втрата традиційних методів приготування та рецептів. З розвитком глобалізації та масового поширення швидкого харчування може спостерігатися поступове виходження з ужитку традиційних кулінарних методів та рецептів, що загрожує зникаючим кулінарним традиціям.

2. Комерціалізація та стандартизація страв. У зусиллях адаптуватися до глобального ринку може виникнути тенденція до комерціалізації та стандартизації страв, що може спричинити втрату автентичності та унікальності кулінарної спадщини.

3. Зміна харчових звичок та вплив на здоров'я. Глобалізація може призвести до зміни харчових звичок, що може негативно вплинути на здоров'я людей через збільшення споживання оброблених та неприродних продуктів.

4. Використання масових маркетингових стратегій. Деякі елементи кулінарної культури можуть бути використані в масових маркетингових стратегіях, що може спотворити їхню справжню суть та значення.

5. Загроза руйнування місцевих екосистем. Великий попит на певні продукти та інгредієнти може призвести до перенаселення або знищення деяких місцевих екосистем, що може мати серйозні екологічні наслідки.

Вважаємо, що для збереження та розвитку кулінарної етнології важливо уважно вивчати зазначені проблеми та шукати способи їх вирішення з врахуванням інтересів культур та збереженням їхньої унікальності.

Отже, розвиток кулінарної етнології у контексті глобалізації є складним процесом, який вимагає уваги до збереження культурної різноманітності та ідентичності, а також відкритості до нових кулінарних ідей та традицій.

Список використаних джерел:

1. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип.31. С.112-118.

2. Грицку-Андрієш Ю. П., Бучко Ж. І. Фестивальний туризм у системі рекреаційно-туристської діяльності. *Науковий вісник Чернівецького університету*. 2010. Вип. 519-520. С.56-60.

3. Доценко В. Ф. Кулінарна етнологія. *Підручник*. В-тво: Олді, 2021. 756 с.

4. Неїленко С. , Русавська В. Кулінарна етнологія. *Посібник*. Київ: Ліра, 2020. 612 с.

5. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1(6). С.15-20.

6. Ростовський В. Кухні народів світу. *Підручник*. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.

7. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>. (дата звернення 25.03.2024).

Наукове видання

**Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності:
перспективи та виклики**

*Матеріали II Міжнародної наукової конференції
(24-25 квітня 2024 р.)*

Гарнітура Times New Roman
Формат 60х84/16.
Ум.друк.арк.16,97. Обл.вид.арк. 12,84.
Зам. №71. Наклад 100 прим.

Оригінал-макет виготовлено
в редакційно-видавничому відділі ДВНЗ «УжНУ»
88000, м. Ужгород, вул. Заньковецької, 89.
E-mail: dep-editors@uzhnu.edu.ua

Видавництво УжНУ «Говерла».
88000, м. Ужгород, вул. Капітульна, 18.
*Свідоцтво про внесення до державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції
Серія 3т № 32 від 31 травня 2006 року*

A43

Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики:
матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород:
Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. 292 с.

ISBN 978-617-7825-86-8

УДК 338.1:338.483.13:392.72(043.2)