

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування
Рівненський відділ Українського географічного товариства
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



Туризм: наука, освіта, практика - 2023

Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Туризм: наука, освіта, практика» з нагоди 10-річчя
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Національного університету водного
господарства та природокористування

Рівне – 2023

**Рекомендовано Вченою Радою
Національного університету водного господарства та
природокористування (протокол №4 від 28.04.2023 року)**

Редакційна колегія:

Головний редактор:

Мошинський В.С., д.с.-г.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Співголови редакційної колегії:

Савіна Н.Б., д.е.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Клименко М.О. д.с.-г.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП).

Заступник головного редактора:

Коротун С.І., к.г.н., доцент (Україна, м. Рівне, НУВГП).

Редакційна колегія:

Бедункова О.О., д.б.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Гаврилова Я.К. заст. нач. упр. культури і туризму Рівненської ОДА (Україна, м. Рівне, Рівненська ОДА);

Гінтаутас Джиміда, д.т.н., проф. (Литовська Республіка, м. Вільнюс, ІНДЦТ);

Джинджоян В.В., д.е.н., проф. (Україна, м. Дніпро, ПВНЗ «ДГУ»)

Ільїн Л.В., д.г.н., проф. (Україна, м. Луцьк, ВНУ);

Калько А.Д., д.г.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Кірвель І.Й., д.г.н., проф. (Республіка Польща, м. Слупськ, Академія Поморська);

Кушнір Н.Б., к.е.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Лико Д.В., д.с.-г.н., проф., (Україна, м. Рівне, РДГУ);

Любіцева О.О., д.г.н., проф. (Україна, м. Київ, КНУ);

Мальська М.П., д.е.н., проф. (Україна, м. Львів, ЛНУ);

Мальчик М.В., д.е.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Нестерчук Н.С., д.фіз.виз. і спорту, проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Олексін Ю.П., д.пед.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Прищепя А.М., д.с.-г.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Романів А.С., к.г.н., доцент (Україна, м. Рівне, ПВНЗ «МЕГУ»);

Руденко Л.Г., д.г.н., проф., (Україна, м. Київ, Інститут географії НАНУ);

Сазоньєв І.Л., д.е.н., проф. (Україна, м. Дніпро, ПВНЗ «ДГУ»)

Сущенко О.А., д.е.н., проф. (Україна, м. Харків, ХНЕУ);

Теребух А.А., д.е.н., проф. (Україна, м. Львів, НУ «ЛП»);

Топчівєв О.Г., д.г.н., професор (Україна, м. Одеса, ОНУ);

Шищенко П.Г., д.г.н., професор (Україна, м. Київ, КНУ);

Шоєв Нуралі Наботович, д.пед.н., к.т.н. (Таджикистан, м. Дангарін, ДДУ);

Ячевич І., д.н., проф. АП (Республіка Польща, м. Слупськ, Академія Поморська).

Рецензенти:

Божук Т.І., д.г.н., проф. (Україна, м. Львів, ЛДУФК);

Клименко О.М., д.с.-г.н., проф. (Україна, м. Рівне, НУВГП);

Мартинюк В.О., к.г.н., доцент (Україна, м. Рівне, РДГУ).

Туризм: наука, освіта, практика - 2023 : Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 10-річчя кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.) / Редкол.: проф. Мошинський В.С. (голов. ред.) та ін. , 2023. 236 с.

ISBN 978-617-601-329-7

Автори опублікованих матеріалів відповідають за точність наведених фактів, цитат, власних імені, статистичних матеріалів та інших відомостей.

© Колектив авторів, 2023
© Національний університет водного господарства
та природокористування, 2023

розуміють, чим воно живе тут і зараз.

2. Анонсуючи події, слідкувати за головними новинами в Україні. Цілком очевидно, що анонс розважальної події в той день, коли в інфопросторі всі обговорюють чергове масове поховання або ракетний удар, під час якого загинули люди, буде недоречним.

3. Люди добре реагують на благодійну складову, але тоді, коли правильно комунікується. Просто значок на афіші «5% на ЗСУ» – це формальність, яка не викликає довіру.

4. Все вирішує щирість. Навіть розважальні, музичні та гумористичні, заходи можуть бути доречними. Але тут існує тонка межа: варто повсякчас відслідковувати запити та настрої аудиторії, а також довіряти власному етичному компасу.

5. У суспільства є запит на події в ресторанах. В умовах війни та постійної напруги поєднання візиту в заклад з якимось новим досвідом – це те, на що чекають люди. Вони хочуть розважитися, перемикнуватися. Але розробляючи подію, треба чітко розуміти, для якої саме вона аудиторії, кому адресувати повідомлення та на яких гостей чекати.

Список використаних джерел:

1. Даниленко О. О. Особливості та дискусійні аспекти понять «подія» та «івент» у ресторанному господарстві. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. Вип. 6. 2022. С. 12-18.
2. Закузенний Р. В., Сова О. Ю. EVENT-MARKETING як форма взаємовідносин зі споживачем. *Сталій розвиток соціально-економічних систем: матеріали конференції*. 2019. С. 192.
3. Карпюк О. А., Сингасвська А.О. Event-менеджмент ресторанного бізнесу України як інструмент маркетингових комунікацій. *Ресторанний огляд*. 2017. С. 331-359.
4. Мітал О. Г. Гастрономічний театр як інноваційна івент-послуга гастрономічного туризму. *Підприємництво та інновації*. Вип. 23. 2022. С. 103-107.
5. Постова В.В. Розважальна складова як сучасний тренд в ресторанному сервісі. *Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг: збірник тез доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції (25-26 лютого 2022 р.)*, Рівне, 2022. С. 120-122.

УДК 331.005.95

В. В. Постова, В. В. Трохимчук

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця, Україна

**СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ**

У статті проведено дослідження розвитку теоретико-методичних положень та практичних рекомендацій щодо ресторанного господарства як специфічної галузі національного господарства. Було схематично представлено місце і роль харчування у суспільному розвитку, а також напрями стимулювання соціально-економічного розвитку ресторанного господарства.

Ключові слова: ресторанне господарство, система харчування, здорове населення, суспільний розвиток, професійна підготовка.

The article researches the development of theoretical and methodological provisions and practical recommendations regarding the restaurant business as a specific branch of the national economy. The place and role of nutrition in social development, as well as directions for stimulating the socio-economic development of the restaurant industry, were schematically presented.

Key words: restaurant business, food system, healthy population, social development, professional training.

Постановка проблеми. Завданням ресторанного господарства як галузі національного господарства є задоволення потреб споживачів. Саме тому заклади ресторанного бізнесу надають як платні так і безоплатні послуги населенню у формі суспільно організованого харчування. Але, в свою чергу, діяльність ресторанного господарства чинить суттєвий вплив й на інші сфери національного господарства, саме такі як: охорона здоров'я, освіта, туризм і є локомотивом розвитку економіки і культури, а результат його є багатофакторний, а саме: економічний, соціальний і екологічний [1].

Ресторанне господарство є також тією формою перерозподілу матеріальних цінностей, яка є між членами суспільства, а також займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, які пов'язані зі зміцненням здоров'я людей, економним використанням ресурсів, підвищенням продуктивності їх праці, скороченням часу на приготування їжі в домашніх умовах, а також створенням можливостей для культурного проведення дозвілля та відпочинку. З огляду на все це, виникає необхідність теоретичного та практичного осмислення необхідності подальшого розвитку організаційних, а також соціально-економічних засад ресторанного господарства з обґрунтування майбутньої взаємодії країни та бізнесу, що полягає у розробці спільних програмних документів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню питань функціонування ресторанного господарства неодноразово привертати свою увагу відомі як вітчизняні, так і зарубіжні вчені економічної науки, зокрема: О. Бутенко, Н. Вдовенко, Г. П'ятницьку, О. Столяренко, Л.

Безтелесну, П. Скрипчука, Н. Савіну, М. Мальчик, О. Пляшко, Л. Яцун, В. Карпенко, Н. Кирніс, Л. Нечаюк, В. Павлов, І. Шмігін. Проте проблеми стимулювання соціально-економічного розвитку ресторанного господарства є недостатньо дослідженими. Це стосується як розкриття ролі ресторанного господарства, а також тенденцій розвитку і особливостей ресторанного бізнесу в Україні, враховуючи умови сьогодення.

Формування цілей статті. Метою дослідження є визначення напрямків стимулювання соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу як специфічної галузі національного господарства.

Виклад основного матеріалу. Діяльність ресторанного господарства на сьогодні відбувається на ринкових умовах, але економічна ціль ринку послуг ресторанного господарства здебільшого полягає у забезпеченні ефективного використання споживчих ресурсів, щоб в свою чергу задовольняти потреби суспільства.

Саме реалізація даної цілі відбувається шляхом вивчення потреб споживачів в послугах, а також надання їх багатоманітності на ринку [1]. Проте, сучасне постмодерне суспільство має переорієнтуватися від задоволення потреб виробників до споживачів, а саме глибокого вивчення їх потреб, що дасть можливість модернізувати виробництво за рахунок їх задоволення [2] шляхом раціонального використання коштів нашої країни, бізнесу і домогосподарств, що є досить актуальним в сучасних умовах.

Із погляду на сучасні тренди в ресторанному бізнесі, популярним став термін «Healthy food» (здорова їжа) і найбільшим надбанням і ресурсом суспільства є здорове населення країни. Загальновідомим є факт того, що саме харчування людини визначає стан її здоров'я. Проте, незважаючи на це, на світовому рівні, зокрема, ООН було визнано проблему неякісного харчування, що породжує надлишкову вагу та ожиріння населення всієї нашої планети. Так, з 1975 року по 2021 р. кількість осіб, що страждає цією проблемою у світі зросла більше як в тричі [2]. Але досить зросли дані показники: поширеність надлишкової ваги та ожиріння серед дітей та підлітків у віці від 5 до 19 років різко виросла з 4% у 1975 р. до більше 18% в 2021 р. Цей ріст однаково розподіляється між дітьми і підлітками обох статей [2].

В Україні проблема надлишкової ваги серед дітей також наявна. Так, у 2021 р. кількість дітей віком до 17 років складала 7615 тис. осіб з них 13,3% мали ожиріння, а Міністерство охорони здоров'я щорічно фіксує 15,5 тис. випадків [3].

Основна причиною надлишкової ваги є енергетичний дисбаланс,

при якому калорійність раціону перевищує енергетичну потребу організму, а причиною цього є такі дві тенденції:

- зростання споживання продуктів з високою енергетичною цінністю та високим вмістом жиру (сучасні діти піддаються перекусам, швидкому харчуванню, їжі з фаст-фудів);

- зниження фізичної активності у зв'язку із все більшим сидячим характером багатьох видів діяльності, зміна в способах пересування і зростаючій урбанізації. Також зниження фізичної активності у дітей за останні два роки спровокована переходом на дистанційну форму навчання, яка передбачає проведення великої кількості часу перед монітором і, у зв'язку із цим, малою рухливістю.

Зміни, які пов'язані із зменшенням фізичної активності здебільшого стають наслідком екологічних і соціальних змін, які не супроводжуються відповідною стимулюючою політикою в таких секторах як охорона здоров'я, сільське господарство, міське планування, охорона навколишнього середовища, виробництво і збут продуктів харчування, маркетинг і освіта [3].

Зрозуміло, що це все є досить вагомим, але у зв'язку із військовим станом, ці питання наразі не на часі, саме тому кожен має дбати про своє здоров'я лише сам.

Проте, найбільший вплив надлишкової ваги чинить на поширення неінфекційних хвороб, таких як:

- серцево-судинні захворювання (головним чином хвороби серця та інсульти), які у XXI-ст. є лідерами серед причин смертності серед нашого населення;

- діабет;

- порушення опорно-рухової системи;

- деякі онкологічні захворювання, і ці показники лише зростають [4].

Можна також стверджувати, що країни, які показують високі досягнення у сфері створення можливостей для розвитку людини, забезпечують школярів безкоштовним харчуванням, зокрема, гарячими обідами. Саме виходячи з цього, пропонуємо в Україні забезпечувати школярів гарячими обідами, що стимулюватиме розвиток ресторанного господарства.

Реалізація такого заходу дасть можливість сформувати у суспільстві культуру харчування. Звісно, що реалізація запропонованого вимагатиме виконання певних організаційно-економічних дій.

Основними заходами щодо даного напрямку є:

1. Перегляд діючих, а також встановлення нових норм фізіологічних потреб населення (у 2017 році дана дія була виконана).

2. Визначення вимог до переліку продуктів, а також страв, які можуть реалізуватися в школах. Останній раз перелік продуктів визначався в постанові Головного державного санітарного лікаря України у 2001 році (перегляд було здійснено у 2019 році, завдяки програмі харчування за Євгеном Клопотенко).

3. Узгодження Міністерством освіти і науки проект оновлених рекомендацій, що був розроблений Міністерством охорони здоров'я щодо здорового харчування дітей у навчальних закладах. Надати рекомендаціям обов'язкового характеру.

4. Здійснювати контроль за дотриманням вимог. Наразі вимоги щодо харчування школярів законодавчо затверджені, але контроль за їх виконання у закладах освіти покладають на батьківські комітети.

5. Введення пропаганди здорового способу життя та їжі в середній школі, а саме шляхом впровадження культури здорового харчування.

6. У освітньо-виховному процесі проводити заходи, які б формували у школярів виважене ставлення до свого здоров'я і харчування.

Також необхідною умовою щодо подальшого розвитку ресторанного господарства є поширення виробництва важливих видів технологічного устаткування, а також засобів механізації, спеціального автотранспорту з охолоджувальними кузовами для перевезення напівфабрикатів в функціональних ємностях та контейнерах [4, 5].

Пропонується у системі підготовки кухарів першочергово навчити майбутніх фахівців наступному:

- 1) працювати в мережі та знаходити професійну інформацію англійською мовою (закордонні видання);
- 2) знаходити світові досягнення хоча б 15 світових зірок;
- 3) вивчати систему постачання, а також виготовлення продукції;
- 4) навчитися художньо поєднувати кольори та форми при оформленні страв;
- 5) стажувати їх на відомих підприємствах, брати участь у різних семінарах та майстер-класах [6].

Вважаємо, що визначені напрями змін у системі підготовки професійних кухарів є досить актуальними, а також потребують швидкого впровадження.

Висновки. Таким чином, головним завданням ресторанного господарства стає тепер не просто виготовлення страв чи їжі, прекрасний сервіс, а створення атмосфери отримання приємних вражень, здобуття нового досвіду, знань і комфорту споживачу у задоволенні його потреби і раціональному використанні коштів.

Застосування запропонованих методичних підходів щодо оцінювання організації ресторанного господарства в системі середньої освіти сприятиме набуттю людиною навичок, а також в подальшому усвідомлення цінностей здорового харчування, культури споживання, що в свою чергу сприятиме подальшому організаційно-економічному розвитку ресторанного господарства в системі національного господарства, а Україні дасть можливість формувати якісний людський потенціал.

Список використаних джерел:

1. Гадецька З.М. Сучасні мультимедійні засоби просування готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Молодий вчений*. 2019. № 2 (6). С. 41-44.
2. Завальнюк В. В. Методика проектування підсистеми інформаційного забезпечення стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*, Ужгород. 2016, 8(1), С. 82-85.
3. Онуфрієвич Д. Р., Куклін О. В. Інтернет-комунікації як засіб підвищення рівня лояльності споживачів на ринку ресторанних послуг. *Наукові розробки молоді на сучасному етапі*. КНУТД, Київ. 2019. С. 126-131.
4. Постова В. В. Основні поняття та значення підвищення економічної ефективності інноваційної діяльності підприємств машинобудування. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Запоріжжя, 2016, 4 (04), 1, С. 103-108.
5. Постова В. В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. Вип. № 1 (5). С. 27-32.
6. Рудь Н.Т. Нові методичні підходи до аналізу інноваційного потенціалу підприємства. *Економічний форум*. Київ. 2019, 3, С. 323-332.

УДК 378.147: 004

Чорна Н.М.

Кондренкова Д.С.

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,
м. Вінниця, Україна

**РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ У ПРОСУВАННІ
ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ ТА ЇХ ПОСЛУГ В
СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ**