

# **«ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

**МАТЕРІАЛИ  
ІV ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**17 ТРАВНЯ 2023 РОКУ**



ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ  
У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ  
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ**  
**ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН**

# **«ІННОВАЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

**МАТЕРІАЛИ**  
**IV ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**17 ТРАВНЯ 2023 РОКУ**

**ТЕРНОПІЛЬ**

**2023**

УДК 640.4(477.83/86)(06)

**Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі.** - Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції – Тернопіль, Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі», 2023. – 103 с.

Редакційна колегія: Людмила КРУКЕВИЧ, Тетяна КОГУТ, Ірина ПИРІГ, Ганна ГОРІШНА, Ольга СТЕЦЬ

За достовірність фактів, цитат, власних імен, географічних назв та інших відомостей відповідають автори публікацій.

Рекомендовано до друку методичною радою тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі

Протокол №10 від 14.06.2022 року

Комп'ютерна верстка: Ольга Стець

**ЗМІСТ**

**СЕКЦІЯ 1**  
**ПРІОРИТЕТИ ОСВІТИ В КРИЗОВИХ УМОВАХ**

|  |    |
|--|----|
| <b>Роман ШЕРСТЮК, Галина ОСТРОВСЬКА</b><br>ПІДГОТОВКА ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УМОВАХ<br>НОВОГО ОСВІТНОГО ТА ПРОФЕСІЙНОГО КОНТЕНТУ: ПРОБЛЕМИ ТА<br>ПЕРСПЕКТИВИ..... | 9  |
| <b>Надія ЗАДАЯНІЮК</b><br>ВПЛИВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ НА ФОРМУВАННЯ МАЙБУТНЬОГО<br>ФАХІВЦЯ.....  | 11 |
| <b>Веронія МАРТИНЮК, Ганна КОРБУТ</b><br>ОСОБИСТІСНО-ОРІЄНТОВАНИЙ ПІДХІД ДО ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО-<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ПІД ЧАС<br>ВІЙНИ.....          | 13 |
| <b>Тетяна БОБРОВСЬКА</b><br>ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ НАВЧАННЯ В КРИЗОВИХ УМОВАХ.....  | 15 |
| <b>Лілія ЯРЕМА</b><br>НАВЧАННЯ ЛЕКСИКИ ЗА КОМУНІКАТИВНОЮ МЕТОДИКОЮ.....  | 16 |
| <b>Марія ШУЛЬ</b><br>ПРОЄКТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ.....  | 18 |

**СЕКЦІЯ 2**  
**ІННОВАЦІЙНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, РЕАЛІЇ ТА**  
**ВИКЛИКИ**

|   |    |
|---|----|
| <b>Галина НАГОРНЯК, Лілія МЕЛЬНИК</b><br>ВИЗНАЧЕННЯ ПРОБЛЕМ ТА ПЕРСПЕКТИВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ<br>ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ..... | 20 |
| <b>Софія ГЛЕЗА</b><br>ЛОГІСТИЧНІ ІННОВАЦІЇ ЯК СКЛАДОВА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО<br>БІЗНЕСУ.....                                     | 22 |
| <b>Тетяна КОЛІСНИК</b><br>ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СФЕРА ЗАЛУЧЕННЯ<br>ІНОЗЕМНИХ ІНВЕСТИЦІЙ ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ.....    | 24 |
| <b>Ольга ЗЕЛЕНА</b><br>ІННОВАЦІЇ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ.....   | 27 |

**Неля ВОЙЦІХОВСЬКА**

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ: КУХНЯ В РЕЖИМІ ЕКОНОМІЇ.....28

**Світлана ДОБРОВОЛЬСЬКА, Ірина ПИРІГ**

РОЛЬ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В УСПІШНОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....30

**Вікторія СКЛЯРОВА**

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....31

**Віталій СОЛТИС**

ВПЛИВ ВІЙНИ НА РОЗВИТОК СЕНТИМЕНТАЛЬНОГО ТУРИЗМУ.....32

**Софія САЛЮК**

ПОЧАЇВСЬКА ЛАВРА, ЯК ОБ’ЄКТ РЕЛІГІЙНО-ПАЛОМНИЦЬКОГО ТУРИЗМУ.....34

**Галина ЯВОРСЬКА**

РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ.....35

**Людмила Ярославівна МАЛЮТА,**

**Віктор Анатолійович ПАЛЯНИЦЯ**

ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ.....37

**Вікторія ГУРСЬКА, Роксолана МУХА**

ВИСТАВКОВИЙ АСПЕКТ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ...40

**Любомира ПАРШИН, Ольга ВОВЧУК**

МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТЕРНОПОЛЯ.....42

**СЕКЦІЯ 3**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ЯКОСТІ СИРОВИНИ**

**Дарина КРАВЧУК**

ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ, ЙОГО ЕТАПИ СТВОРЕННЯ ТА ВПЛИВ НА ЗДОРОВ’Я ЛЮДИНИ.....44

**Світлана КИСЛЯК**

ІНТЕГРАЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ, ЯК ЗАПОРУКА БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ.....46

**Христина ГАЙДУК**

ГАСТРОТРЕНД FARM-TO-TABLE.....48

**Вікторія ХМЕЛЬНЮК**

ТРАДИЦІЙНА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА В УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ.....49

УДК 338.4

**Вікторія Гурська**

здобувач вищої освіти

I курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

**Роксолана Муха**

к.е.н., викладач відділення сфери послуг

Галицький фаховий коледж імені

В'ячеслава Чорновола, м.Тернопіль

## **ВИСТАВКОВИЙ АСПЕКТ ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ**

Впровадження інноваційних технологій у закладах готельно-ресторанної сфери стає все більш популярним. Це пов'язано з тим, що бізнес здійснює перехід від епохи накопичування капіталу до ринку вільної конкуренції з активним впливом процесів діджиталізації. На сучасному ринку продати, показати, прорекламувати товар чи отримати унікальну інформацію про послугу можна безпосередньо з використанням новітніх модернізованих засобів комунікації.

Виставкова діяльність широко використовується у сфері готельно-ресторанного бізнесу для популяризації послуг розміщування та харчування. Із розвитком діджитал-технологій все частіше у закладах готельно-ресторанної сфери застосовують інновації, а виставкова діяльність стає важливим майданчиком для презентації нових технологій та продуктів, які можуть значно полегшити роботу персоналу та покращити якість обслуговування для клієнтів. Виставку можна описати як просторово-організоване та візуалізоване вираження думок, предметів, почуттів, речей. Вона є основним напрямком навчання, продажу, комунікації та відпочинку, а також доповнюється програмами орієнтованими на відвідувачів.

Загалом варто зазначити, що діджиталізація та науково-технічний напрямок містить поняття інтерактивних технологій, що залучають у готельно-ресторанному бізнесі.

Інтерактивність та персоналізованість виставкових заходів, які забезпечують цифрові рішення, допомагають створити захоплюючі та запам'ятовувані враження для відвідувачів. Впровадження діджиталізації в виставкову діяльність дозволяє забезпечити більш широкий і доступний простір для виставкових подій, залучити більшу аудиторію та сприяти глобальному зв'язку усіх суб'єктів[1].

Інтерактивні технології передбачають активне залучення закладів готельно-ресторанної сфери до спілкування з відвідувачами, а також форма організації пізнавальної та комунікативної діяльності. Для прикладу, власник готелю «Premier Inn» в 2020 р. запровадив додаток доповненої реальності, який дозволяє, «оживити» карту Лондона за допомогою камери у смартфоні, відобразивши на ній різноманітні локації. У підсумку – збільшення числа клієнтів готелю на 5% без зайвих фінансових витрат [1].

Інтерактивні технології, що використовуються в готелі є: інтерактивні столи - мультисенсорні пристрої з горизонтальною, похилою або поворотною робочою поверхнею, основною функцією в готелі яких є візуалізація інформації, в тому числі навігація; відео стіни – мультимедійні пристрої, що складаються з щільно прилеглих один до одного панелей, які є високотехнологічним інструментом для відображення інформації.

Найважливішими заходами напрямку діджиталізації в сучасному просторі ресторанного господарства є використання е-Menu (тобто електронних меню), які дозволяють значно спростити, оптимізувати і прискорити процес обслуговування та мінімізувати витрати часу.

Інтерактивна виставка - це сучасний і дуже ефективний маркетинговий прийом. Потенційні гості готелю зможуть не тільки оглядати, а й взаємодіяти зі стендом, експонатами.

Інтерактивна виставка передбачає налагодження контакту між виробником і потенційними споживачами. Відвідувачі отримують багато позитивних вражень від таких заходів. Іншою перевагою інтерактивних заходів - це можливість залучати відвідувачів в сам процес виставки. Відвідувачі можуть взаємодіяти з експонатами, висловлювати свою думку про них, брати участь в вікторинах і конкурсах. Таким чином, виставка перетворюється в захоплюючий процес, в ході якого учасники можуть обговорювати експонати і вносити свої пропозиції [2].

Також актуальною стає віртуальна реальність та її підвид «доповнена реальність», які докорінно зможуть змінити спосіб онлайн-шопінгу мандрівників, представлення продукції та послуг закладами готельно-ресторанної сфери, зокрема.

Віртуальний ринок ресторанних послуг – це ринок, у якому представлені ресторани забезпечують замовлення столиків для клієнтів у мережі Інтернет через посередників або самостійно. Так, однією з сучасних тенденцій у ресторанному бізнесі є його поєднання з мистецтвом, шляхом проведення у цьому напрямку потужних виставок, творчих вечорів, концертів [3].

Віртуальну виставку можна розглядати як «умовно не обмежений у часі та просторі захід, що реалізується за рахунок Інтернет ресурсів, у межах якого організатор надає можливість його учасникам на платних або безоплатних засадах розмістити у мережі на сайті виставки текстову інформацію, графічне, аудіо або відеозображення експонатів, що розповідають про учасника віртуальної виставки, його діяльність, товари, послуги та технології, а відвідувачам виставки надає можливість на безкоштовно ознайомитися з інформацією та експонатами у вигляді віртуального стенду» [4].

Основними перевагами віртуальних виставок, порівняно з традиційними є: охоплення значної аудиторії відвідувачів; часова необмеженість; можливість надати більше інформації про послугу чи товар; зручність та мобільність; значно ширші можливості щодо оформлення та подальшого редагування віртуального стенду [5].

Одним із найпоширеніших застосувань діджиталізації у сучасній сфері готельно-ресторанного бізнесу є використання мобільних додатків для замовлення столиків, меню та онлайн-оплати. Також можна використовувати технології розпізнавання обличчя для ідентифікації клієнтів та персоналу, що дозволяє покращити рівень безпеки та забезпечити більш персоналізоване обслуговування [1].

**Висновки.** Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельно-ресторанний бізнес зарекомендував себе в якості однієї з найпрогресивніших галузей в частині впровадження інноваційних рішень. А виставкова діяльність, не зважаючи на її складність та багатоплановість, може стати плацдармом інноваційних зрушень у галузі готельно-ресторанної сфери, де важливим аспектом її розвитку є дослідження досягнень ринкових перетворень у розвинутих країнах.

#### **Список використаних джерел**

1. Куваєва Т. В., Шинкаренко Н. Вдослідження особливостей віртуальних виставок у контексті діджиталізації. Економічний простір. 2019. №150. С.7-13. URL: [https://www.researchgate.net/publication/340594673\\_DOSLIDZENNA\\_OSOBLIVOSTEJ\\_VIRTU\\_ALNIH\\_VISTAVOK\\_U\\_KONTEKSTI\\_DIDZITALIZACII](https://www.researchgate.net/publication/340594673_DOSLIDZENNA_OSOBLIVOSTEJ_VIRTU_ALNIH_VISTAVOK_U_KONTEKSTI_DIDZITALIZACII)
2. Ришковець Ю.В., Лук'яненко І.М. розроблення інтелектуальної інформаційно-пошукової веб-системи виставки виробів народного мистецтва URL: <https://science.lpnu.ua/sites/default/files/journal-paper/2019/apr/16280/vis689ism-227-236.pdf>

3. Томаля Т.С. Інновації в закладах ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2016. № 5, т. 1. С. 185-188. URL: <http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/handle/123456789/5391>
4. Віртуальні виставки літератури: ефективний інструмент промоції фонду: інформаційно-методичні матеріали / Департамент культури і туризму Харк. облдержадмін., Харк. обл. універс. наук. б-ка ; ред.- уклад. О.В. Зубренко. Харків : ХОУНБ, 2021. 16 с. URL: <https://library.kharkov.ua/libdruk/LibKh-00000000327.pdf>
5. Ткаченко Т., Дупляк Т. Інтернет технології у виставковій діяльності. Маркетинг в Україні. 2008. №3. С. 23-28. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/32608369.pdf>

УДК 338.48  
**ПАРШИН** Любомира,  
**ВОВЧУК** Ольга  
Галицький фаховий коледж  
імені В'ячеслава Чорновола,  
м. Тернопіль

### **МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТЕРНОПОЛЯ**

Сьогодні важко уявити собі готель, в якому тисячі задач з щоденного ведення бізнесу здійснювалися б вручну. Ми живемо в епоху широкого використання технологій автоматизації. Система менеджменту є мозоком готелю, без якого він не може вижити. Існує багато типів електронних систем управління готелями, які вже стали необхідністю. На даний момент основною інновацією в області електронних систем управління є така Інтернет-технологія, що коли користувачі (працівники готелю) безпосередньо звертаються за веб-сервісами, вони можуть отримати всю потрібну інформацію в найкоротший термін.

В індустрії гостинності з'являються системи, які можна буде отримувати по підписці (SAAS-технології). Особливо це цікаво для невеликих готелів. Такі системи стануть доступними для готелів будь-якого формату, включаючи міні-готелі якими наповнений сьогодні ринок гостинності Тернополя.

Проаналізувавши високотехнологічні інновації в готельній автоматизації у наукових джерелах, можна виділити кілька основних, які є найсучаснішими та витримують конкуренцію.

Інтерактивні телевізійні системи та їх велика різноманітність моделей на будь-який, навіть найменш вибагливий смак, наприклад, компанія Hoist Technology пропонує 3 види інтерактивних систем:

- easy TV призначений для бюджетних готелів, неможливо повністю замінити TV park системою hotel TV, яка системі не потрібна;
- класична інтерактивна система зі стандартним набором функцій;
- IPTV – це новітня система, заснована на цифрових технологіях, яка з кожним днем все більше втручається в наше життя. У більшості випадків система додає контент, який не може не порадувати гостей: фільми, супутникові канали та музику [1, с. 304].

Крім контенту системи складаються з послуг, які не тільки допомагають гостю бути обізнаним про пропозиції готелю, але і персоналу готелю знати про переваги гостя, наприклад, які фільми гість замовляв, яку їжу і напої він воліє, замовляючи їх через послугу room service. Наразі в Україні такі послуги застосовують одиничні заклади розміщення.

WiFi (високошвидкісний бездротовий доступ до Інтернету). Сьогодні він є практично в кожному номері готелів різних категорій. Для багатьох гостей, в першу чергу ділових