



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ДНЗ «ОДЕСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ МОРСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО СЕРВІСУ»

VIII МІЖРЕГІОНАЛЬНА СТУДЕНТСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ТА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ



07 лютого 2025 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ
ДНЗ «ОДЕСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
МОРСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО СЕРВІСУ»**



**VIII МІЖРЕГІОНАЛЬНА СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ТА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

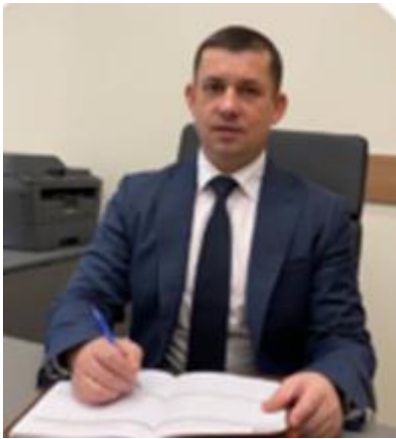


**07 ЛЮТОГО 2025 РОКУ
М. ОДЕСА**

Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи / Тези доповідей VIII-ої Міжрегіональної студентської науково-практичної конференції, м. Одеса, 07 лютого 2025 року // Редкол.: Білоконенко С.П., Добруха М.М. (відп. ред.), Михайленко А.В. – Одеса, 2025. – 47 с.

Укладачі:
С.П. Білоконенко,
к.ф.н., доцент;
М.М. Добруха
А.В.Михайленко

У збірнику тез доповідей Міжрегіональної студентської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи», що проводиться з метою активізації наукової роботи студентів шляхом залучення їх до участі у наукових програмах, проектній та різних формах науково-дослідної та прикладної діяльності, розміщено матеріали, які відтворюють широку палітру прикладних інтересів й уподобань молодих науковців.



Шановні колеги, учасники конференції! Департамент освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації вітає вас на щорічній студентській науково-практичній конференції «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи – 2025» і дякує за виявлену увагу та участь!

Студентська науково-практична конференція є значною подією у науково-практичному житті як студентів так і педагогів-кураторів, це перший крок студентів, які в подальшому замінять нас на освітньому просторі, стануть провідними фахівцями ресторанного і туристичного бізнесу.

Сьогодні наша країна переживає важкий час, але, незважаючи на всі складнощі, ми з вами продовжуємо навчатися та працювати, це є наш фронт. Війна змусила нас підлаштувати усі процеси під умови сьогодення. Незважаючи на все, ми з вами зустрілися та готові ділитися своїми дослідженнями, відкриттями, а також побачити цікаві роботи наших талановитих студентів.

Вважаю, що головна мета проведення студентської науково-практичної конференції полягає в обміні досвідом та знаннями у готельно-ресторанній сфері. Впевнений, що конференція стане ефективним майданчиком для діалогу усіх учасників, матеріали будуть корисними і знайдуть використання в подальшій практичній діяльності кожного з вас.

Хочу побажати, щоб ваші виступи пройшли так, як запланували, щоб після конференції бажання займатися наукою і дослідною діяльністю тільки зросло, щоб ця конференція була для вас у чомусь відкриттям. З таких цеглинок, наукових, дослідних та інших, складається життєвий успіх людини.

Бажаю всім учасникам та організаторам конференції плідної роботи, конструктивного діалогу та ефективної взаємодії!

З повагою

*Лончак Олександр Анатолійович,
директор Департаменту освіти і науки Одеської
обласної державної адміністрації*

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'O. Lonchak', written in a cursive style.



Шановні учасники, гості конференції!

Від імені Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Одеській області, я щиро рада привітати учасників і гостей VIII-ої Міжрегіональної студентської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи - 2025».

В такий тяжкий час проходить наша студентська конференція, що не можемо ми радіти від щирого серця, тому що в країні йде війна. Але не буває постійного горя, як і не буває постійного щастя. Унікальність українського народу полягає в тому, що впродовж своєї історії він завжди жив майбутнім, ніколи не здавався, і це дозволило йому навіть попри геноцид вижити і формувати далі свою незалежну державу.

Хочу висловити свою повагу і підтримку, подякувати за те, що студенти знайшли в собі сили представити науково-дослідні доповіді навіть у такий складний час, і запевнити юних дослідників у тому, що їхня освіта є надзвичайно важливою для відбудови держави, а їхні дослідження - як ніколи потрібними Україні.

Звертаючись до студентів, викладачів і майстрів виробничого навчання, хочу наголосити, що сьогодні ми усі маємо добросовісно виконувати свій громадянський обов'язок - сумлінно ставитися до навчання, посадових обов'язків, науково-дослідної роботи. Один зі способів, як студенти можуть долучитися й виконати свій громадянський обов'язок у ці складні часи, – це навчатися й разом з тим проводити науково-дослідну роботу.

Важливість проведення конференції полягає у тому, що вона присвячена особливо актуальній сьогодні проблематиці – функціонуванню ресторанного і готельного бізнесу в умовах сьогодення.

Бажаю усім учасникам конференції творчої результативності, міцного здоров'я і найбажанішого миру!

З повагою

*Лазарєва Тетяна Олександрівна,
директор Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти в Одеській області*



Щиро вітаю вас, шановні студенти, колеги та гості з нагоди проведення вже VIII-ої міжрегіональної студентської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи -2025», яка присвячена пошуку проблем в готельному бізнесі та ресторанній справі і запропонуванню їх вирішення!

6

Одним з напрямків удосконалення освітнього процесу є науково-дослідна і проектна діяльність здобувачів освіти. Організацію дослідної і проектної роботи в освітньому закладі розглядаємо як спільну пізнавально-дослідницьку діяльність педагогів і студентів. Генератором ідей має стати викладач, що створює учбово-методичне середовища, здатен перетворити дослідну діяльність студентів в ефективний інструмент розвитку їх творчих здібностей, а набуті навички вигідно сприяють більш швидкому формуванню професійного статусу. Сьогодні професійна успішність визначається також і творчим потенціалом здобувача освіти.

Отже, бажаю учасникам конференції професійного зростання, спраглості до пізнання, безупинного пошуку, впевненості, творчості та натхнення!

Все буде Україна!

*З повагою
Білоконенко Сергій Павлович,
директор Одеського вищого
професійного училища морського туристичного сервісу*

БЕЙ ОЛЕНА СЕРГІЙВНА

**ВИСОКИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПРОСЯНИХ КУЛЬТУР У ВИРІШЕННІ
ЗАВДАНЬ СТАЛОГО РОЗВИТКУ**

(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.

Науковий керівник: Андрєєва О.В.)

Всесвітньою продовольчою організація (ФАО) 2023 р. оголошено роком просяних культур (МРП), культура завжди виручає людство у найбільш несприятливі роки. Мета МРП полягає у підвищенні обізнаності про властивості і біорізноманіття проса, його харчову цінність та користь для здоров'я, можливість вирощування у несприятливих та мінливих кліматичних умовах; вирішення існуючих аграрних проблем в досягненні цілей сталого розвитку, зобов'язань ліквідації голоду до 2030 р.[4].

Дослідна новизна полягає в узагальненні інформації щодо харчових переваг і високого потенціалу культури проса.

Мета роботи: популяризація культури проса у вирішенні питань сталого розвитку.

Методи досліджень: методи наукового пізнання, системного підходу.

Результати досліджень: систематизовані дані щодо перспективності вирощування культури у розв'язанні питань продовольчої безпеки, досягненні цілей сталого розвитку; поживної цінності проса, поширення культури, гастроісторії в Україні, характеристики саттвічних властивостей в Аюрведичному харчуванні.

Просо вважають першою культурою із зернових, яку людина стала обробляти, одомашнила, вживала в їжу і лікувалася. Дикий предок просяних, місце першого одомашнення не відомі, культура з'явилася на Південному Кавказі і в Китаї 7000 р. тому.

Суходіл становить 40% земної поверхні суші і є домом для 1/3 населення планети. Прогнозується, що ці низькородючі ґрунти зростуть до 50-56% у найближчі десятиліття. Вже на сьогодні голод є викликом для 815 мільйонів людей у всьому світі, і стійкі замітники сільськогосподарських культур необхідні для задоволення світового попиту на зернові; до 50% загального світового споживання калорій отримується зі злаків [2].

Просо посідає шосте місце за обсягами світового сільськогосподарського виробництва зернових культур, поширена круп'яна культура, з якої виробляють пшоно. Є основним продуктом харчування в багатьох регіонах світу. Індія є провідним у світі виробником проса.

Просо як рід, включає в себе понад чотири сотні сортів по всьому світу. Для морфологічного опису береться посівний вид рослини *Panicum Miliaceum*, переважно однорічна трав'яниста рослина, виростає в культурі і в дикому вигляді [5].

Може плодоносити в зонах, не пристосованих для зростання більшості аналогів культур, росте на самих різних типах ґрунтів від чорноземів і до солончаків. Вирощування просяних культур вирішує проблеми поглиблення рівня ґрунтових вод, росте на низькородючих ґрунтах з рН ґрунту від кислих 4,5 до ґрунтів з рН 8,0. Просо відрізняється посуховитривалістю і навіть жаростійкістю; коефіцієнт водоспоживання вдвічі менше ніж гречки, ячменю. Висока стійкість до вилягання, хвороб і шкідників; більшість видів проса дозріває через 60-90 днів після посіву, є водозберігаючою культурою [2]. Просо відноситься до групи злаків С4, що поглинають багато CO_2 з атмосфери, перетворюють його в O_2 . Просяні можуть допомогти поступово зменшити кліматичну невизначеність, зменшуючи вміст CO_2 в атмосфері, сприяти пом'якшенню наслідків зміни клімату.

У світлі останніх подій, пов'язаних з проблемами посухи у всьому світі, актуалізацією питання продовольчої безпеки внаслідок війни, спричиненої росією, важливу роль в Україні займає просо. Просо в Україні втратило свою популярність і є культурою нішевою; використання пшона у їжу стрімко знизилося з кінця 1990-х р. Причини - низький соціальний статус: багато українців асоціюють його з чимось несмачним; пшоняні страви, каші, кулеші розглядались як страви далекого минулого, їжі селян чи бідних людей [5].

Документально підтверджено, що в кам'яний вік злак вирощували в Швейцарії; в індійській, китайській, корейській неолітичних цивілізаціях основним продуктом харчування було саме просо, не рис; один з основних продуктів споживання в Римській імперії і завойованих племенах. Ксенофонт назвав плем'я в старій Тракії «просоїдами». Походження назви має зв'язок з латинським *pressi*, що означає «топтати» або «тиснути».

Першовідкривачами проса як продукту харчування стали індійці. Просо також згадується в Біблії, використовувалося для приготування хліба.

Просо має багате природне різноманіття, а вихід нових гібридів збільшує цю варіативність у кілька разів. Наприклад, перлове просо має 140 підвидів, роду *Pennisetum*. Просо «Перли» поширено на Африканському і Індійському субконтиненті з найдавніших часів. Просо «Лисячого хвоста» - червоне за кольором, другий найбільш часто вирощуваний вид, вживають в Китаї з 6-го тис. до н.е. Пальцеве просо - широко вирощується в сухих районах Африки і Азії. Звичайне або біле просо, жовте - це вид, який найчастіше зустрічається [2].

Велику користь приносить просо як кормова культура, забезпечує урожай зеленої маси 15 т/га; солома, полова за якостями наближаються до лугового

сіна. Просо культура без відходів, вимагає мінімум води, добрив і пестицидів, що робить їх стійкою, екологічно чистою культурою. Середня врожайність проса в Україні на рівні 2,0-3,5 т/га.; 2023 р. у державному реєстрі сортів України представлено 33 сорти проса вітчизняної селекції [5]. Плід рослини – зерно овальної або круглої форми. Зерна можуть бути білого, жовтого, червоного або іншого кольору.

Крупи з проса мають високу харчову цінність. Так харчова цінність пшона 100 г: білки 11,2 г; жири 3,9 г; вуглеводи 54,6 г; харчові волокна 13,9 г; вода 13,5 г; енергетична цінність 298 ккал. Містить майже 15% білка, двадцять амінокислот, незамінні АК (метіонін і лецитин, тріптофан ін.). Жири представляють: олеїнова, пальмітолеїнова, лінолева, ліноленова, арахідонова, стеаринова, миристинова і пальмітинова жирні кислоти.

До складу зерен входять макроелементи: Р, Са, Mg, Na, K, Cl, S; мікроелементи: Ni, Co, Al, Fe, Zn, I, Cu, Cr, Mr, F, Mo, B, Si; вітаміни: PP, β-Carotene, A, E, B1, B2, B6, B9. У відсотковому відношенні: харчові волокна - 46,3%; вітаміни ті мінерали (%): B1- 26; B2 - 20; PP - 28,5; Mg - 32,5; P - 40; Fe - 19,4; Zn - 24,3; Cu - 56; Mr - 92,5; Cr - 15,6; Mo - 27,9; Si- 13,3; Co - 58.

Особливо багате Fe, Mg, P і K. K і Mg більше ніж у рисі в 5 разів. Зерно багате клітковиною, антиоксидантами і катехинами; містить багато поліфенолів, флавоноїдів, антоціанів, лігнанів і сапонінів.

Продукти з проса включені в раціон лікувального харчування хворих на недокрів'я, нервові захворювання і атеросклероз, гіпертонічна хвороба, розладах травлення і ШКТ, захворюваннях ССС та дихальних шляхів, астмі, панкреатиті, циститі, цукровому діабеті, пошкодженнях кісток, здатні виводити з організму залишки антибіотиків; рекомендують при псоріазі, так як це єдина лужна крупа. Запобігають утворенню каменів в жовчному міхурі, наявні антиоксиданти перешкоджають розвитку катаракти.

Пшоно прискорює процес кровотворення, рекомендується для хворих на анемію. Зерно багате харчовими волокнами, які сприяють зниженню рівня холестерину. Перевага пшона перед іншими зерновими культурами - не містить глютену; **контролює рівень цукру в крові і має** низький глікемічний індекс.

Одна з основних лікувальних властивостей пшона – відновлення роботи нирок, запалення, усунення каменів і піску з нирок. У трактатах Авіценни описано для покращення стану здоров'я хворих з розладом роботи печінки, серця, нирок, включення у щоденний раціон.

Пшоно виводить з організму токсичні сполуки, солі важких металів та допомагає позбавлятися глистних інвазій; знижує активність ангіотензин-перетворювального ферменту (АПФ), що звужує кровоносні судини. Поліфеноли, таніни і фітати в пшоні допомагають організму боротися з вільними радикалами –

причинами хронічних захворювань серця, печінки, рак. В народній медицині пшоно вважають стратегічним продуктом, зміцнює тіло та додає сили. Не рекомендують вживання крупи при дефіциті йоду в організмі (перешкоджає засвоєнню) [7].

Перші згадки про вирощування проса на Русі датовані 1095 р. в Київському літописі. До ХХІ ст. пшоно залишалось основою української кухні. Із Запорозької Січі до сучасної української кухні прийшов смачний козацький куліш; готували козаки, чумаки, прості селяни. Це ситна страва, яка поєднує крупу, овочі та сало (м'ясо, впольована дичина, або риба, гриби), *готували і пісним*. Пшоняний куліш варили на молоці, сироватці і на масляниці. Цікаві козацькі страви з пшоном «Братко», «Тетеря». Традиційно для сьогодення куліш готують 14 жовтня на Покрову, покровительку козацтва і всіх українських воїнів [6].

Жоден капуста на Україні не готується без пшона, поєднання кислої капусти та пшона стало класичним смаком українських страв. Ідеальні у цьому сенсі «Засипана капуста» та «Голубці з пшоном». Давніми стравами є пшоняники, пшоняні млинці, кишка з пшоном. Українська обрядова страва «Качана каша», «Крупці, чи крупки» увійшли і в сучасну ресторану гастрономічну культуру. Любив український борщ з пшоном і квасолею, затертий старим салом і часником Тарас Шевченко. З пшона здавна готують смачний і самобутній квас; у традиції кримських татар - алкогольний напій з пшона Буза [6].

Шліфоване пшоно основний і найпоширеніший вид крупи з проса; видалення висівковий оболонки під час шліфування практично повністю видаляє з зерна Si, зменшує вміст мінералів: Zn, Cr, P, Mr, K, Fe, Cu, Mg, Na. Поживнішим є Дранец - при обробці зерна видаляють тільки квіткові плівки. Обробка пшона: екструзія, високотемпературна обробка, ферментація знижує рівень антипоживних речовин (фітати), збільшує біодоступність мінералів, покращує засвоюваність білка. Солодження проса покращує доступ до поживних речовин і збільшує біодоступність Fe на 300%, Mr на 17%, зменшує антипоживні фактори [2].

На сьогодні Індія є країною, що активно і традиційно використовує різні види проса: Дагусса - пальчасте просо, Ragі, просо лисохвіст Kangni, перлове просо Байра, просо Джангора, просо Кодон, просо Куткі, ін. В Аюрведі просо вважається одним з найважливіших злаків в харчуванні. За канонами Аюрведичного харчування пшоно врівноважує Капху і Пітта Доши, може збільшити Вату. Аюрведичні властивості пшона: Раса (смак): солодкий (мадхура), терпкий; Вір'я (дія в шлунку): зігріваюча (кінчіт ушна); Віпак (ефект після травлення): солодкий (мадхура); Гуни (якості): сухі, легкі (рукша і лагху). Це робить його особливим зерном. Пшоно має ситний, поживний ефект «солодкого смаку», завдяки ефекту «легкого», «зігріваючого», «сухого»

продукту, використовується як «харчові ліки» при лікуванні високої Ами (стан хвороб), пригніченого Агні (вогонь травлення), діабету, надмірної ваги, набряків та ін. При споживанні в надлишку, може погіршити Вата чи Пітта. Для детоксуючої дії при Ама-станах Аюрведа приписує замочування пшона на 5 год. у холодній воді (підвищення засвоюваності), подальше приготування з олією та охолоджуючими спеціями (фенхель, коріандр), що забезпечить ефект тридоши. Традиційно використовуються обсмажування, замочування, пророщування та ферментація у приготуванні страв [2, 3].

У давнину люди знали, що зернові і бобові є взаємодоповнюючими або, як прийнято називати, комплементарними джерелами білка. Аюрведа рекомендує поєднувати ці культури у стравах. Досліджено і рекомендовано включення до раціону злак Тефф – злакова культура, карликове просо (тефф абіссінський), культивувалася ще 5000 р. тому. Це **висхідна зірка у світі нішевих зернових (кіноа, амарант), бо** жодна інша зернова культура на планеті не має такого якісного мінерального і білкового складу як тефф. Інша страв Амбалі - це ферментований напіврідкий продукт на основі проса, процес бродіння збільшує кількість лізину, тіаміну, рибофлавіну, триптофану, біодоступність мінералів; здоровий напій для людей похилого віку з високим вмістом Са.

ВИСНОВОК

Зміни клімату, нестача питної води, виснаження ґрунтів, екологічні наслідки війни змушують нас поглянути по-новому на просяні культури, що вирізняються посухостійкістю, невибагливістю до умов вирощування, мінімальною потребою у ресурсах і стійкістю до зміни клімату, що вкрай актуально зараз.

Вирощування проса може забезпечити загальне вирішення існуючих аграрних проблем, зберегти продуктивність сухих земель і забезпечити майбутню продовольчу безпеку, стати важливою віхою в досягненні зобов'язань ФАО щодо ліквідації голоду у всіх його формах до 2030 року.

Стан здоров'я, працездатність, зовнішня привабливість, настрої, поведінка і творча активність людей знаходяться в прямій залежності від повноцінності, кількісних і якісних характеристик харчування. Оптимально збалансовані за складом і безпечні для організму продукти харчування є надійним джерелом життя і природним захисником імунної системи, а поживні та цілющі переваги пшона роблять його цінним доповненням до будь-якого раціону харчування.

Поєднання знань канонів персоналізованого харчування Аюрведи, рекомендацій страв з просяних культур, що вирізняються широким біорізноманіттям, забезпечать покращення якості харчування та зростання попиту серед споживачів у закладах ресторанного господарства.

Список літератури:

1. Брайченко Олена, Гримич Марина, Лильо Ігор, Резніченко Віталій. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
2. Кумар, А., Томер, В., Каур, А. та ін. Просо: вирішення аграрних та продовольчих проблем. *Agric & Food Secur* 7, 31 (2018). Режим доступу <https://doi.org/10.1186/s40066-018-0183-3>
3. Фролова Н.Е. Технологія аюрведичних харчових продуктів: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології аюрведичних харчових продуктів» / Н. Е Фролова, О.В. Неміріч, І.М. Силка. К.: НУХТ, 2019. 249 с.
4. <https://www.fao.org/millet-2023/en> - сайт Міжнародного року проса.
5. <https://superagronom.com/articles/645-2023--rik-prosa-fakti-i-osoblivosti-tehnologiyi-viroschuvannya> 2023 - рік проса: факти і особливості технології вирощування.
6. <https://gazeta-fp.com.ua/article/yak-kozaki-kharchuvalisya-kulinarni-traditsiji-pridniprov-ya> - Як козаки харчувалися: кулінарні традиції.
7. <https://agrointer.com.ua/> - [Agrointer](https://agrointer.com.ua/). Корисні і шкідливі властивості проса.

ГРАЖДАН ДАР'Я РОМАНІВНА

СТОЛИ ГРИЛЬ. РІЗНИЦЯ, ПЕРЕВАГИ, ВИКОРИСТАННЯ.

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Болдескул О.В.)*

Актуальність проблеми.

Актуальність дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців харчової галузі наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

У світі конкуренції закладів ресторанного господарства одним із головних завдань є утримання постійних відвідувачей та залучення нових. Сьогодні замало лише поліпшення якості продукції та обслуговування. Актуальним стає уведення інноваційної складової у технологію ресторанного господарства та пропозиція ексклюзивних послуг.

Наукова новизна дослідження полягає у виявленні необхідності впровадження інноваційних технологій для підвищення ефективності надання послуг. Створити нову концепцію і втілити її в життя – ось формула успіху у ресторанному господарстві.

Мета дослідження: дослідити види грилів, дізнатися що таке столи гриль, їх переваги, використання на західних курортах.

Анотація: У нашій країні мережа ресторанів постійно розширюється. Діючі підприємства переобладнуються з урахуванням новітніх світових технологій. У професійній підготовці майбутніх висококваліфікованих робітників для закладів ресторанного господарства різних форм власності зазначені вимоги досягаються шляхом застосування сучасних технологій.

Ключові слова: ресторан, обслуговування, обладнання, гриль.

Вступ

На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у галузі туризму та готельно-ресторанного сервісу. Створення сучасної індустрії туризму вимагає розвиненої інфраструктури з обслуговуванням туристів. Часом при виборі обладнання заклади стикаються з питанням «Чим відрізняється гриль від барбекю? Розглянемо кожен вид докладніше і знайдемо відповідь на питання. Страви, приготовані на вогні, за своїми смаковими якостями та ароматом не зрівняються ні з чим. Крім того, ніжна риба або м'ясо з золотистою скоринкою і неперевершеним «димним» ароматом є найкращим доказом того, що здорова їжа, може бути смачною.

Різниця між мангалом, грилем і барбекю

Хоча ці терміни часто використовуються як синоніми, між мангалом грилем та барбекю є певні відмінності, які впливають на процес приготування їжі та її смак.

Мангал

* Конструкція: Проста конструкція, зазвичай це металева решітка на ніжках, без кришки

* Принцип роботи: Продукти готуються безпосередньо над розпеченим вугіллям, продукти проходять глибоку термічну обробку. * Переваги: Швидке приготування, простий у використанні, надає продуктам димний аромат.

* Недоліки: Менший кантроль над температурою, обмежені можливості приготування (переважно риль).

Гриль

* Конструкція: Більш складна конструкція, ніж мангал часто з кришкою, різними решітками та додатковими функціями (термометр, підсвічування). * Принцип роботи: high&quick - тобто сильний жар і швидке приготування. Продукт піддається “шоковій” термічній обробці під впливом високої температури. За рахунок такої схеми продукт набуває золотистої скоринки, але при цьому залишається соковитим всередині. Може використовуватися як для прямого так і для непрямого приготування. Кришка дозволяє контролювати температуру та створювати ефект духовки.

* Переваги: Широкі можливості приготування (гриль копчення, запікання), точний контроль температури різноманітність моделей.

* Недоліки: Більш складна в обслуговуванні, вища вартість.

Барбекю

* Конструкція: Термін "барбекю" може відноситися як до способу приготування їжі на відкритому вогні, так і до самого пристрою. Зазвичай це

гриль з великою площею решітки, який використовується для приготування великої кількості їжі.

- * Принцип роботи: low&slow - це значить, що м'ясо томиться при невеликому нагріванні порівняно довго і може набувати копченого смаку. Якщо у якості джерела тепла використовується вугілля, то смажені шматочки просочуються деревним ароматом.

- * Переваги: Можливість приготування великої кількості їжі, атмосфера свята.

- * Недоліки: Вимагає багато місця, складніше в обслуговуванні.

Види грилів

Вугільні грилі - це найпопулярніший вид гриля, який використовується в широкому колі людей. Метод нагріву відбувається за рахунок спалювання деревини або деревного вугілля. Завдяки такому методу нагріву ви отримуємо можливість зрадити своїм стравам індивідуальний аромат, так як є індивідуальна можливість вибрати вугілля і стружку для конкретного блюда барбекю.

Для вугільних грилів випускається багато додаткових аксесуарів і опцій. Вони дають можливість готувати страви різними методами: непрямим, прямим і комбінованим (50/50). Вугільні грилі виробляють такі відомі у всьому світі компанії, як, Big Green Egg, Broil King Nielsen, Weber, Enders інші. Вугільний гриль найпоширеніший варіант для того, щоб брати його з собою на відпочинок. Звичайно до нього в щільну в цьому показнику підбирається газовий гриль.

Газові грилі - основа нагріву жарочної решітки відбувається за рахунок згоряння газу. Такі грилі, також як і вугільні, забезпечують три методи приготування страв (непрямий, прямий і 50/50). Газові грилі мають різноманітні розміри, від маленьких похідних, до промислових, використовуваних в ресторанах. Яскраві представники випускають такі грилі, це компанії Swiss Grill, Enders, Weber інші. Газові грилі дуже добре себе зарекомендували по всьому світу і часто увагу людей при виборі падає саме на них. Що стосується електричних грилів, так це те, що ви отримаєте функціональну установку, для приготування страв за допомогою нагрівання жарочної поверхні електричним струмом. Такий тип грилів, добре підходить для організації кафе, де немає можливості використовувати інший тип грилі. Також, електро гриль, дозволить позбавитися від палаючих і виділяють дим джерел нагріву, що для багатьох людей є головним фактором при виборі гриля.

Електрогриль – незамінний помічник на кухні для тих, хто цінує смачну та здорову їжу. Він дозволяє швидко приготувати різноманітні страви, від соковитих стейків до ніжних овочів, зберігаючи при цьому максимум корисних речовин.

Принцип роботи та переваги

Електрогриль працює за рахунок електричного нагріву спеціальних плит або решіток. Продукти готуються шляхом контактного обсмажування або інфрачервоного випромінювання.

Переваги електрогрилів:

- * Швидкість приготування: Завдяки високій температурі, страви готуються дуже швидко.

- * Здоров'я: При мінімальній кількості жиру або зовсім без нього, страви виходять дієтичними та корисними.

- * Різноманітність страв: Можна готувати м'ясо, рибу, овочі, гриби, тости і багато іншого.

- * Легкість у догляді: Більшість моделей мають антипригарне покриття, що полегшує очищення.

- * Компактність: Багато моделей мають невеликі розміри, що дозволяє використовувати їх навіть на маленьких кухнях.

Види електрогрилів

- * Контактні: Мають дві нагрівальні поверхні, між якими поміщають продукти.

- * Бесконтактні: Мають одну нагрівальну поверхню і решітку для продуктів.

- * Комбіновані: Поєднують в собі функції контактної та бесконтактної гриля.

Використання столів гриль в Україні

Столи гриль — це не просто меблі, а невід'ємна частина відпочинку на свіжому повітрі, використовують у різних зонах:

Зони барбекю: Найпоширеніше застосування. Тут столи слугують робочою поверхнею для приготування страв на грилі, а також для розміщення посуду та продуктів.

Ресторани та кафе: Багато закладів харчування на курортах обладнують літні майданчики зі столами гриль, щоб готувати страви прямо на очах у відвідувачів.

Готелі та апартаменти: Деякі готелі та апартаменти пропонують своїм гостям можливість власноруч приготувати барбекю, обладнавши для цього спеціальні зони зі столами гриль.

Приватні володіння: Власники котеджів і вілл на курортах часто встановлюють столи гриль на своїх ділянках для комфортного відпочинку з друзями та родиною.

Чому саме столи гриль на курорті? Курорти, або маленькі бунгало-готелі, як правило, мають розвинену інфраструктуру для відпочинку на природі. Теплий клімат, мальовничі пейзажі та велика кількість зелених зон створюють ідеальні умови для барбекю.

Переваги столів гриль:

Комфорт: Створюють зручне робоче місце для приготування їжі.

Функціональність: Мають додаткові полиці та ящики для зберігання.

Мобільність: Деякі моделі легко складаються і транспортуються

Естетика: Додають затишку будь-якій зоні відпочинку.

Переваги столів гриль

Столи-гриль стали невід'ємною частиною багатьох сучасних кухонь та відпочинкових зон на відкритому повітрі.

Зони поєднують у собі функціональність гриля та зручність звичайного столу, пропонуючи безліч переваг:

Зручність та комфорт

Все в одному місці: Немає необхідності постійно переміщатися між грилем та столом. Усі необхідні інструменти та продукти знаходяться під рукою.

Ергономіка: Правильно спроектовані столи-гриль забезпечують зручну робочу поверхню та комфортну посадку.

Багатофункціональність: Багато моделей мають додаткові функції, такі як підставки для посуду, полиць для спецій, вбудовані тримачі для інструментів.

Якість приготування

Точний контроль температури: Завдяки різним зонам нагріву та можливості регулювання температури можна досягти ідеального прожарювання для будь-якого продукту.

Збереження соковитості: Закрита кришка гриля дозволяє зберегти соки всередині продуктів, роблячи їх більш соковитими та ароматними. Різноманітність страв: На столі-грилі можна не лише смажити м'ясо та овочі, але й запікати, коптити і навіть готувати піцу.

Дизайн та естетика

Декоративний елемент: Столи-гриль можуть стати справжньою окрасою будь-якої тераси або патію.

Різноманітність стилів: Широкий вибір дизайнів, дозволяє підібрати модель, яка ідеально впишеться в будь-який інтер'єр.

Безпека

* Стабільність: Якісні столи-гриль мають стійку конструкцію, що мінімізує ризик перекидання.

* Захист від опіків: Завдяки спеціальному покриттю та продуманій конструкції, стіл-гриль безпечний для використання.

Економія місця

* Компактність: Багато моделей можна скласти або розібрати для зручності зберігання.

Екологічність

* Багаторазове використання: На відміну від одноразових грилів, столи-гриль служать довго і можуть бути використані багаторазово залежно від моделі, столи-гриль можуть мати додаткові функції, такі як:

* Вбудований холодильник або бар: Для зберігання напоїв та продуктів.

* Підсвічування робочої зони: Для зручності приготування у темний час доби.

* Колеса: Для легкого переміщення.

Використані джерела:

1. <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/yaka-riznycya-mizh-mangalom-grylem-ta-bar-bekyu>
2. <https://grili.com.ua/all-news/chto-takoe-gril/>

ДІРЕНКО КАРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА

**ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ –
СУЧАСНІ ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ**

(Одеський фаховий коледж економіка, права та готельно-ресторанного бізнесу. Науковий керівник:Макарова Т.І.)

Актуальність проблеми: : Актуальність проблеми полягає в зростаючій потребі туристів у нових форматах розміщення, що відповідають сучасним вимогам до екологічності, мобільності та економічної доступності. Ці інноваційні рішення сприяють розвитку внутрішнього туризму в Україні, задовольняючи попит на нестандартні, екологічні та бюджетні форми відпочинку, і водночас відкривають нові можливості для інвесторів у готельному бізнесі.

Наукова новина роботи: Наукова новина роботи полягає у всебічному аналізі нових форматів засобів розміщення в українській готельній індустрії, зокрема глемпінгів і капсульних готелів, які відповідають сучасним тенденціям розвитку туризму.

Мета роботи: Метою роботи є комплексний аналіз інноваційних форматів засобів розміщення, в контексті сучасної готельної індустрії України. Робота має на меті дослідити їхню роль у розвитку внутрішнього та в'їзного туризму, оцінити їхній економічний та екологічний вплив, а також визначити, як ці нові формати можуть сприяти диверсифікації ринку готельних послуг.

Методи дослідження:

1. Аналіз літератури.
- 2.Огляд ринку.
- 3.Порівняння з традиційними готелями.

Вступ: Готельна індустрія є однією з ключових складових туристичного сектору економіки України. З розвитком технологій та змінами в очікуваннях споживачів, готельний бізнес стикається з необхідністю постійного вдосконалення своїх послуг і впровадження інновацій. Однією з важливих тенденцій у готельному бізнесі є поява нових форматів засобів розміщення.

Тренди в індустрії гостинності – глемпінги та капсульні готелі: Сучасні туристи віддають перевагу не лише комфортному відпочинку, але й новим, унікальним та екологічно чистим рішенням для проживання. Це стимулює виникнення нових концепцій в галузі готельного бізнесу, таких як глемпінги та капсульні готелі. Ці види розміщення набувають популярності серед українських та іноземних туристів завдяки своїй інноваційності, доступності та можливості запропонувати новий рівень комфорту.

Глемпінг — це гламурний кемпінг. Винахід колоніальної епохи, за останні пару десятиліть років, він набув популярності в США і Європі. Шатро, палатка, намет — зовні, та комфортне житло з усіма зручностями — всередині! Основна відмінність глемпінгу — відкидання критерію необхідності. Це відпочинок із достатнім простором та приємними дрібничками. Глемп — поселення для глемпінгу. Це може бути намет, шатро, вігвам, юрта, тіпі, чи інша дивовижна конструкція.

1. У помешканні **Moncastro Glamping**, яке розміщено в місті Вилкове, для зручності гостей номери з безкоштовним Wi-Fi, кондиціонером та доступом до саду з терасою. У кожному варіанті розміщення передбачено окрему ванну кімнату з душем, безкоштовними туалетно-косметичними засобами, феном і капцями.

2. Гостям помешкання **Глемпінг Де Вайб (devibe-vorokhta)**, яке розміщено в місті Ворохта, надаються номери з кондиціонером. Також для зручності гостей сад. За 28 км звідси можна оглянути пам'ятку "Waterfall Probiy", а за 29 км — пам'ятку "Museum of Ethnography and Ecology of the Carpathians". Гостям надаються варіанти розміщення з терасою з видом на місто. Кожен з них містить кухню з холодильником і мікрохвильовою піччю та окрему ванну кімнату з душем.

3. Помешкання **SlavskoGlamping** з чудовим видом на гори розташовано в місті Славське, за 32 км від пам'ятки "Shypit Waterfall". До послуг гостей номери з безкоштовним Wi-Fi, а також безкоштовна приватна парковка. Гостям надаються варіанти розміщення з терасою з видом на місто. Кожен з них містить міні-кухню з холодильником і плитою та окрему ванну кімнату з душем. До послуг гостей усіх варіантів розміщення окрема ванна кімната з ванною, безкоштовними туалетно-косметичними засобами і феном.

4. MANDRA LAVANDIIA ODESSA REGION

Одеська область, село Протопоповка, берег Хаджибейського лиману. Mandra Lavandiia — це еко-глемпінг на березі лиману з неймовірним видом на захід сонця серед лавандового поля. Це комплекс, створений з любов'ю та з натхненням. Простота, естетика в деталях, продуманість та турбота про кожного гостя.

Mandra Lavandiia – це 5 еко-куполів з неперевершеним видом на лиман та захід сонця, ракушки, обладнані всім необхідним для комфортного перебування в будь-яку пору року.

5. MANDRA HILLS ZAKARPATTIA REGION

Закарпатська область, Хутський район, село Річка. **Mandra Hills** – це 5 еко-куполів з неперевершеним видом на гірські краєвиди Карпат, обладнані всім необхідним для комфортного перебування в будь-яку пору року. Кожен купол оформлений в унікальному стилі, враховуючи загальну концепцію – найкрасивіші вершини світу. Тож ми маємо – Еверест, Кіліманджаро, Монблан, Фуджі та Говерлу. Всі вони мають просторі тераси з меблями для сніданків простонеба, обладнану усім необхідним кухню, двоспальне ліжко, додаткове спальне місце, розраховане на 2х осіб на другому поверсі, душ і вбиральню. Декілька куполів також мають власну ванну з видом на гори.

6. MANDRA KANIV

вулиця Софіївська, 3, Ліпляве, Черкаська область, 9 двомісних глемпінгів

У кожному глемпінгу: двоспальне ліжко, прикроватьні тумбочки, розетки, обігрівач, кухонний куток (електрична плита, чайник, посуд), холодильник, гамак в кожному Глемпі

На території: 5 загальних гамаків на території, баня, зона BBQ, літній кінотеатр (час роботи кінотеатру з 22:00)

Капсульний готель — тип готелю, винайдений у Японії, що складається з маленьких, розміром з ліжко, спальних кабінок, розташованих одна над одною. Капсульні готелі пропонують дешеві ночівлі гостям, котрі не потребують або не можуть дозволити собі більші, дорожчі номери.

1. Capsule Hotel Constellation 89 (Львів) розташований за 25 хвилин пішої прогулянки від Львівського національного академічного театру опери та балету ім. Соломії Крушельницької, який є чудовим місцем для підвищення культурної обізнаності. Для гостей капсульного готелю доступний Wi-Fi по всій території. Спільні ванні кімнати мають фен і банні рушники для максимального комфорту гостей. Щоранку для гостей сервірують континентальний сніданок із різними стравами. Гості можуть спробувати сніданок у ресторані Grain. На території є бар на терасі.

2.2-зірковий Av-1 Capsule Hotel (Київ) має 47 номерів. Капсульний готель розташований в межах 7 хвилин пішої прогулянки від Золотих воріт та за декілька хвилин їзди від парку Шевченка. Номери оснащені кавоваркою, а також для вашої зручності пропонуються кабельне телебачення з фільмами на замовлення. У деяких номерах є спільні ванні кімнати, в яких передбачили фен, душ і капці.

Результати дослідження показали, що інноваційні засоби розміщення, такі як глемпінги та капсульні готелі, набувають популярності в Україні. Глемпінги приваблюють екотуристів та любителів природи, пропонуючи комфорт у поєднанні з екологічністю. Капсульні готелі є популярними серед

молоді та бізнес-мандрівників завдяки компактності, доступності та технологічним рішенням. Обидва формати сприяють розвитку туризму, диверсифікуючи ринок і створюючи нові можливості для залучення туристів, особливо у великих містах та туристичних зонах.

Висновки дослідження показують, що впровадження інноваційних засобів розміщення, таких як глемпінги та капсульні готелі, є важливим кроком для розвитку готельної індустрії України. Ці новітні формати відповідають сучасним трендам у світовому туризмі та відкривають нові можливості для розвитку як внутрішнього, так і міжнародного туризму.

Під час війни розвиток внутрішнього туризму в Україні зазнав суттєвих змін, але й набув нових форм. Через військові дії в східних та південних регіонах багато туристичних маршрутів стали недоступними. Проте туризм в західних областях України, таких як Карпати, Закарпаття, Львівщина, набув популярності як безпечніші напрямки. Відпочинок у горах, еко-туризм, а також культурно-історичні маршрути залишаються привабливими для українців.

Крім того, популярність набирають патріотичні екскурсії, пов'язані з історією, культурою та військовими пам'ятками, а також волонтерські поїздки до відновлених або підтримуваних регіонів. Туристичний бізнес адаптується до нових реалій, пропонуючи короткострокові поїздки, індивідуальні тури та акцентуючи увагу на безпеці.

Використана література:

1. <https://www.booking.com>
2. <https://glamping.ua>
3. <https://www.hotels-of-ukraine.com>
4. <https://uk.wikipedia.org>
5. <https://mandra.com.ua>

ДОБРОВ ОЛЕКСІЙ АНАТОЛЬОВИЧ

**АКТУАЛЬНІСТЬ УПРАВЛІННЯ І КОРЕКЦІЇ СТАНУ
ОСОБИСТОСТІ В ПЕРІОД ВОЄННОГО СТАНУ**

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Ващенко Т.О.)*

Актуальність теми:

Війна в Україні, що триває вже значний час, вимагає від людей не тільки фізичної, але й психічної витривалості. Психічне здоров'я населення піддається великим випробуванням, оскільки військові дії, страх за життя рідних, вимушене переселення та постійна загроза безпеці накладають сильний психологічний відбиток. У таких умовах важливо знати, як правильно керувати власним

психологічним станом, а також використовувати методи для збереження емоційної стійкості.

Завдання презентації:

Розглянути основні психологічні труднощі, які переживають люди під час війни, та способи управління і корекції особистого стану в умовах війни, важливість суспільної підтримки.

Методи дослідження: науково-пошуковий

Основні проблеми особистості у воєнний час:

1. Стрес та тривога

В умовах постійної загрози життю та безпеці громадяни постійно переживають тривогу. Загрози можуть мати різний характер: страх за себе і близьких, невизначеність щодо майбутнього. Це призводить до хронічного стресу, який може мати негативні наслідки для здоров'я.

2. Психічне виснаження

Щоденні тривожні новини, невизначеність та постійні переживання виснажують нервову систему. Виникає так зване "емоційне вигорання" — стан, при якому людина втрачає сили на прості побутові або робочі справи. Це виснаження часто супроводжується апатією та навіть депресією.

3. Втрата мотивації та життєвих орієнтирів

Люди, які залишилися без звичних умов життя, можуть відчувати розгубленість і втрату сенсу в тому, що раніше було важливим. У багатьох виникає потреба переосмислити своє місце в суспільстві та свою діяльність.

Роль управління особистим станом:

1. Адаптація до умов воєнного стану

Уміння адаптуватися та швидко реагувати на зміни навколо є важливим для психічної рівноваги. Якщо особа зможе прийняти нові умови і адаптуватися до них, це допоможе їй впоратися з тривожністю та стресом.

2. Розвиток психологічної стійкості

Стійкість дозволяє не лише зберігати спокій у критичних ситуаціях, а й підтримувати здатність швидко відновлюватися. Важливо навчитися фокусуватися на тому, що можна контролювати, та залишати поза увагою те, на що вплинути неможливо.

3. Підтримка емоційного здоров'я

Емоційний стан під час війни може бути нестабільним, але його можна контролювати. Це допоможе уникнути депресивних станів, підвищити здатність до прийняття рішень та зміцнити моральний дух, що є важливим для подолання труднощів.

Техніки корекції стану особистості:

1. Психотерапія та психологічна підтримка

Консультації з психологами допомагають впоратися зі стресом, опрацювати травматичні події, а також відновити віру в себе. Багато хто потребує підтримки спеціалістів для того, щоб впоратися з тривогою та страхом.

2. Практика майндфулнес та медитації

Майндфулнес, тобто практика усвідомлення, та медитації допомагають знизити рівень тривожності та зосередитися на теперішньому моменті. Це сприяє покращенню емоційного стану та зміцненню внутрішнього спокою.

3. Розвиток соціальних зв'язків

Спілкування з іншими людьми, які розуміють та можуть підтримати, знижує відчуття ізоляції. Нові соціальні зв'язки, навіть онлайн-спілкування, надають емоційну підтримку та дають можливість ділитися своїм досвідом.

4. Фізична активність

Фізичні вправи стимулюють викид ендорфінів, які позитивно впливають на психічний стан. Спорт допомагає знижувати рівень стресу та покращувати загальний емоційний стан, що робить його ефективним інструментом боротьби зі стресом.

Підтримка з боку держави та суспільства:

1. Державна підтримка

Держава відіграє важливу роль у забезпеченні психологічної допомоги. Програми допомоги, гарячі лінії психологічної підтримки, курси та тренінги для подолання стресу дозволяють людям отримати необхідну допомогу безкоштовно.

2. Волонтерські організації

Волонтери надають психологічну підтримку військовим, вимушеним переселенцям та постраждалим. Організації допомагають людям не тільки отримувати матеріальну, а й моральну підтримку.

3. Освітні ініціативи та тренінги

Навчальні програми з управління стресом, лекції та тренінги про емоційну стійкість сприяють підвищенню загальної обізнаності населення про важливість психічного здоров'я. Це дозволяє людям отримати базові навички самодопомоги.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

- 94% дітей навчаються очно або за змішаною формою навчання (у лютому 2023 року було 92%);
- З 6% тих, хто зовсім не відвідує школу, 40% не відвідують через закриття місцевої школи; 60% – через стурбованість за безпеку дитини;
- Більше 55% учнів використовують комп'ютер чи ноутбук як додатковий засіб навчання;
- Відвідуваність шкіл значно покращилася з моменту проведення попереднього дослідження у лютому 2023 року;

Опитані матері повідомляють, що причини пропуску навчання полягають у: 78% через хворобу дитини (44% у лютому 2023); 25% через оголошення повітряної тривоги (у лютому 2023 – 61%); 9% через відсутність електроенергії (у лютому 2023 – 49%);

- У середньому 3 з 4 матерів вказали, що успішність та якість здобутої освіти дуже хороша або хороша.

"Наразі понад 75% військовослужбовців оцінюють себе як повністю готових до виконання завдань, 81% опитаних вказують на беззаперечну довіру до безпосередніх командирів".

Висновок:

Основні висновки:

- Управління особистим станом та його корекція в умовах війни є необхідними для збереження психічного здоров'я.
- Психологічна підтримка на індивідуальному, суспільному та державному рівнях допомагає людям розвивати внутрішню стійкість, що є важливою умовою для відновлення та подолання стресу.
- Психологічна стійкість дозволяє кожному громадянину бути корисним суспільству у боротьбі за майбутнє країни.

Використана література:

1. Амплєєва О.М., Плужник А.Ю. Дослідження тривожності як першої емоційно-ситуативної реакції у період студентського віку. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Психологія. 2022. Том 33 (72). № 6.
2. Амплєєва О.М., Плужник А.Ю. Особливості дослідження тривожності студентської молоді. The 4-th International scientific and practical conference "Scientific progress: innovations, achievements and prospects" (January 9-11, 2023) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2023. P.386-392
3. Прихожан А.М. Види тривожності. Режим доступу: URL: <http://studme.org/38948/psihologiya> (дата звернення: 12.11.2022).
4. Психологічна допомога особистості у воєнний період : матеріали VII Всеукр. психологічних читань «Удосконалення професійної майстерності майбутніх психологів», м. Умань, 18 квіт. 2024 р. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини, Ф-т соц. та психологічної освіти та [ін.] ; [редкол.: С. Ю. Діхтяренко, Л. А. Данилевич, А. В. Шулдик, О. О.

Андрусик]. – Умань. – 204 с. До збірника увійшли матеріали VII Всеукраїнських психологічних читань «Удосконалення професійної майстерності майбутніх психологів», які відбулися 18 квітня 2024р. на базі кафедри психології Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. УДК 378.018.8:159.9-051]:005.336.5-027.561(06)

КРИСТАК АННА АНДРІЇВНА

**ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА НОВІ ТРЕНДИ
В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

(Одеський фаховий коледж економіки права, та готельно-ресторанного бізнесу. Науковий керівник: Макарова Т.І.)

Актуальність проблеми: Економічна нестабільність та військові дії створюють виклики для туристичної галузі, проте водночас стимулюють розвиток внутрішнього туризму. Нестача інфраструктури та інвестицій у регіонах обмежує потенціал туризму. Цифрова відсталість у деяких регіонах знижує якість послуг.

Наукова новина роботи: Наукові дослідження вказують на зростання внутрішнього туризму в Україні через війну та економічні виклики. Основні тренди: розвиток екотуризму, оздоровчого туризму, а також впровадження цифрових технологій у сфері гостинності (безконтактні сервіси, мобільні додатки). Важливими стають екологічні практики в готелях і персоналізація послуг для гостей.

Мета: аналіз сучасних тенденцій та перспектив розвитку туризму в Україні, що передбачає такі наукові завдання: уточнити сутність понять «туризм» та «сфера гостинності», проаналізувати сучасні тенденції та перспективи розвитку туристичної індустрії, визначити заходи щодо удосконалення механізму регулювання туризму в Україні.

Методи: аналіз статистичних даних, аналіз конкурентів. Методи прогнозування, такі як моделювання трендів і експертні опитування, дозволяють передбачити майбутні зміни в сфері туризму.

Вступ: Розвиток туризму в Україні та нові тренди в сфері гостинності мають високу актуальність на тлі змін у соціально-економічному та політичному контексті країни. Ця галузь є важливою для економіки, адже вона створює робочі місця, розвиває інфраструктуру та сприяє зростанню малого та середнього бізнесу.

Туризм – тимчасовий виїзд особи з місця постійного проживання із оздоровчою, пізнавальною, професійно-діловою чи іншою метою без здійснення оплачуваної діяльності в місці перебування

Сфера гостинності - це комплекс галузей, основне завдання яких пов'язане з обслуговуванням туристів під час їхнього перебування поза місцем постійного проживання. До неї, згідно з визначеннями провідних спеціалістів, належать готельний і ресторанний бізнес, підприємства транспортного обслуговування, своєрідні розваги.

Загальні тенденції в сфері гостинності відображають зміну потреб і вподобань туристів. До тенденцій розвитку підприємств готельної індустрії, що отримали розвиток в останні десятиліття, відносять:

1. поглиблення спеціалізації готельних і ресторанних закладів;
2. утворення міжнародних готельних і ресторанних ланцюгів;
3. розвиток мережі малих підприємств;
4. впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних технологій.

Спеціалізація підприємств буває найрізноманітнішою. Готелі можуть орієнтуватися на обслуговування представників певного сегмента туристичного ринку: наприклад, на клієнтів, що присвячують свою відпустку грі в гольф, катанню на лижах, на туристів, що виїжджають на конгреси, виставки, ярмарки.

У сфері гостинності зростає популярність безконтактних сервісів і мобільних додатків, які спрощують процес бронювання, реєстрації та обслуговування гостей. Це забезпечує зручність, швидкість та підвищує рівень безпеки, у періоди кризових ситуацій. В Україні приклади безконтактних сервісів і мобільних додатків у сфері гостинності включають: Безконтактна реєстрація і виселення: Готелі, як-от Premier Palace Hotel Kyiv, Мобільні додатки для бронювання: Додатки Booking.com та Airbnb, Безконтактні платежі: Відомі готелі, такі як InterContinental Kyiv

В Україні з'явилися незвичайні або нестандартні інноваційні готелі: – готель «Немо» з дельфінами (м. Харків), а також і наш готель «Немо» (м. Одеса), унікальний не тільки для України, а й для всієї Європи. Ексклюзивний 5-зірковий готель в Одесі на березі моря! Найкращий готель України за версією Cabinet Boss. У комплексі є дельфінарій, океанаріум і центр дельфінотерапії; – артготель «Баккара» м. (Київ), зовні схожий на велетенський океанський лайнер, а всередині – кімнати, оформлені вінтажними меблями, з прекрасними краєвидами з вікон на мальовничий Дніпро; – мініготель «Грибова хата» (с. Поляниця Івано-Франківської області), інтер'єр якого складається лише з шести номерів з авторськими дерев'яними меблями і рестораном та виконаний у формі гриба, у меню переважають

грибні страви; – дизайн-готель «Історія» (с. Поляниця Івано-Франківської області), концепція стилю якого передбачає присвяту кожного номера готелю певному періоду української історії; – комплекс відпочинку «Тридев'яте царство» (с. Скала-Подільська Тернопільської області), який зовні схожий на казкову оселю лицарів, збудовану з каменю і дерева. Ці та інші незвичайні готелі інноваційністю своїх концепцій підсилюють туристичну привабливість регіонів України.

Сучасні тенденції розвитку світової сфери гостинності свідчать про її популяризацію та значний інтерес до екологічно чистих засобів розміщення. Споживачі більш свідомо підходять до вибору готелю, обираючи в багатьох випадках ті, що піклуються про довкілля, часто згодні переплатити за «зелені» товари та послуги.

В останні декілька років екологічність не тільки стала трендом у сфері обслуговування, а й запорукою популярності, люди почали віддавати перевагу більш безпечному для здоров'я житлу та відпочинку, тому сьогодні надзвичайно актуальним є надання підприємствами гостинності екологічно пріоритетних послуг, спрямованих на задоволення екологічних потреб як окремих споживачів так і суспільства в цілому.

Внутрішній туризм України останніми роками набуває дедалі більшої популярності, оскільки країна має багатий природний, культурний та історичний потенціал для мандрівок. Українці все більше відкривають для себе нові місця в межах своєї країни, що сприяє розвитку туристичної інфраструктури та підвищенню рівня обслуговування.

Екотуризм — це форма туризму, орієнтована на забезпечення позитивного впливу на навколишнє середовище, збереження природи і культурної спадщини, а також на розвиток місцевих громад. Екотуризм в Україні – це новий і перспективний тренд, що активно розвивається завдяки зростаючій свідомості про екологічні проблеми та зростаючому інтересу до сталого відпочинку. Аналізуючи світовий досвід, до ключових тенденцій екологізації сучасних готелів можна віднести:

- скорочення харчових відходів;
- сортування сміття;
- відмову від використання одноразового пластикового посуду;
- скорочення використання паперу;
- водозбереження та використання альтернативних джерел енергії

Попит на еко-готелі з кожним роком все більше буде зростати через підвищення «зеленої свідомості» у людей. При належному рівні інвестицій та

приділенні уваги до розвитку такої галузі гостинності Україна може стати одним із лідерів на ринку, адже усі можливості є, вони лише потребують уваги.

Еко-готелі мають на меті зберігати здоров'я гостей, раціонально використовувати природні ресурси та позиціонують себе як такі, що несуть відповідальність за вплив підприємства на навколишнє природне середовище.

Розвиток еко-готелів для України є достатньо перспективним напрямком, адже в країні є усі можливі ресурси для цього: велика кількість екологічно чистих та безпечних територій, попит на екологічні послуги як від внутрішніх туристів, так і від зовнішніх, та порівняно з іншими країнами низька індустріалізація окремих областей. Еко-готелі в Україні стають дедалі популярнішими, оскільки все більше людей прагнуть зменшити свій вплив на довкілля і насолодитися відпочинком у гармонії з природою. Еко-готелів та еко-резиденцій в Україні:

1. **Еко-Hotel «Сонячна Долина»** (Київська область) – цей готель розташований у живописному місці і пропонує екологічні послуги, включаючи використання відновлювальних джерел енергії та органічні продукти.

2. **Готель «Зелений Тур»** (Карпати) – розташований в Карпатах, цей готель акцентує увагу на екологічних практиках і пропонує відпочинок серед природної краси гір.

3. **Еко-Hotel «Село Романів»** (Вінницька область) – цей готель використовує екологічні технології і методи для збереження природи та створює комфортний відпочинок у сільській місцевості.

4. **Готель «Еко-Вілла»** (Закарпаття) – з чудовим краєвидом на гори, цей готель активно застосовує екологічні рішення і пропонує органічне харчування.

5. **Готель «Еко-Ленд»** (Львівська область) – цей готель використовує екологічні будівельні матеріали та має активну політику щодо зменшення впливу на довкілля.

Результати дослідження: дослідження показало, що Розвиток туризму в Україні відзначається зростанням внутрішнього туризму, популяризацією екологічного та сільського туризму, а також культурних та історичних маршрутів. У сфері гостинності домінують такі нові тренди, як екологічні практики, акцент на здоров'я і благополуччя, а також захист природи. Після пандемії зросла увага до безпеки та гігієни.

Висновки: Туризм в Україні відзначається зростанням внутрішніх подорожей, через різні пандемії. Через війну українці почали все більше і

більше відкривати для себе нові українські міста, дивовижні краєвиди та незабутні подорожі Україною.

Використана література:

1. http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/14_2017_ukr/37.pdf
2. https://tourlib.net/statti_ukr/macuka3.htm
3. <https://fgrib.knukim.edu.ua/home/news/tendentsiji-rozvitku-industriji-gostinnosti.html>
4. <https://tourism-book.com/pbooks/book-39/ua/chapter-1925/> (дата звернення: 29.09.2019).
5. <https://ukrayinska.libretexts.org/>

КУНАШЕНКО ВІОЛЕТТА СЕРГІЇВНА

КУЛЬТУРНІ БАР'ЄРИ ТА МОВНІ ТРУДНОЩІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Боднар О.М.)*

У сучасному глобалізованому світі індустрія гостинності приймає гостей різного культурного походження та національностей. Хоча таке мультикультурне середовище збагачує досвід гостей, воно також створює значну проблему - мовний бар'єр. У багатьох випадках персонал готелю може володіти лише однією мовою, що створює комунікаційні прогалини, які можуть вплинути на задоволеність гостей. Однією з важливих складових у цьому процесі є переклад меню, який має значний вплив на успішність міжнародного ресторанного бізнесу. Правильний переклад не лише допомагає уникнути помилок, а й сприяє створенню приємного враження у іноземних гостей, що, в свою чергу, підвищує довіру до закладу. Отже, розуміння цих аспектів дозволяє готелям підвищити ефективність взаємодії з гостями, уникнути негативних ситуацій та створити атмосферу гостинності.

Актуальність проблеми статті полягає в тому, що культурні бар'єри та мовні труднощі у готельному бізнесі можуть негативно впливати на якість обслуговування, рівень задоволеності гостей та ефективність комунікації між персоналом і відвідувачами. В умовах глобалізації та зростаючої мобільності туристів вирішення цих проблем стає ключовим фактором успішної роботи готелів.

Мета роботи: дослідити важливість подолання мовних бар'єрів в індустрії гостинності та запропонувати стратегії покращення комунікації для створення справді виняткового досвіду для гостей.

Основні культурні бар'єри в готельному бізнесі.

Кожна культура має свої традиції гостинності, і гості можуть очікувати певного стилю обслуговування. Наприклад, у Японії важлива стриманість і повага до особистого простору, тоді як у Латинській Америці прийнято демонструвати тепло і дружелюбність. Якщо персонал не врахує ці особливості, гість може відчувати дискомфорт. У деяких культурах (наприклад, американській чи німецькій) важливо бути пунктуальним. В інших культурах, як, наприклад, в арабських країнах, до часу ставляться гнучкіше. Культура впливає на очікування щодо взаємодії з персоналом. Наприклад, в деяких культурах не прийнято встановлювати прямий зоровий контакт чи торкатися людини. У деяких азійських країнах, наприклад, кивок головою вважається ввічливішим, ніж потиск руки. Недотримання таких норм може створити відчуття неповаги. Також, релігія може впливати на те, які послуги або страви прийнятні для гостей. Наприклад, гості з мусульманських країн можуть потребувати халяльні страви (тобто, продукти, вживання яких не порушує ісламські харчові заборони), а представники індуїстської культури, ймовірно, уникатимуть яловичини. У євреїв, наприклад, серед морепродуктів дозволена тільки риба і тільки така, що має луску і плавці. Молюсків і креветок вживати заборонено. Отже, необізнаність із цими особливостями може спричинити незручності та невдоволення.

Основні мовні труднощі в готельному бізнесі.

Мовні труднощі можуть стати джерелом непорозумінь у деталях послуг. Іноді персонал, що не володіє мовою гостя, може відчувати труднощі у поясненні певних деталей, що може знизити якість обслуговування. У багатьох культурах певні жести та міміка мають різні значення. Наприклад, кивок головою для згоди чи незгоди у різних країнах інтерпретується по-різному. Важливо, щоб персонал готелю був уважним до цих особливостей, аби уникати непорозумінь. У кожній мові є свої норми ввічливості, які можуть відрізнятися за формою і змістом. Наприклад, японські гості очікують більш формального тону, тоді як американські відвідувачі можуть віддати перевагу неформальній і доброзичливій манері спілкування. Невідповідний стиль спілкування може спричинити відчуття дискомфорту у гостей.

Меню, інформація про готельні послуги, правила та інші документи часто потребують перекладу. Якщо переклад зроблено невірно, це може спричинити плутанину і навіть спричинити культурні непорозуміння, адже деякі назви страв чи інгредієнтів є специфічними і потребують адаптованого перекладу.

Лексичні помилки виникають через неправильний вибір слів, що спотворює або змінює значення страв. Наприклад, слово "борщ" в англійському меню може бути перекладено як "beet soup" ("буряковий суп"), що не передає повного змісту і культурного значення страви. Тому назви національних страв ми не

перекладаємо, але при роз'ясненні тої чи іншої страви офіціант використовує загальновідомі слова та назви для повного розуміння щодо складу страви.

Буквальний переклад з рідної мови, який не враховує особливостей іншої мови, також може бути причиною непорозумінь. Наприклад, на Кубі є страва під назвою "gora vieja", яка визначається як подрібнена яловичина, але в буквальному перекладі означає "старий одяг". Багато страв мають глибоке культурне значення, яке важко передати іншими мовами. Наприклад, українська страва "сало" не має прямого аналога в англійській мові. Якщо перекладати як "lard" (жир), іноземний гість може не зрозуміти, що це популярна закуска, а не просто "жир". Опис інгредієнтів повинен бути точним і зрозумілим. Наприклад, "кислий огірок" перекладений як "sour cucumber" викликає плутанину, оскільки правильно буде "pickled cucumber" ("маринований огірок"). Або, перекладаючи "морський окунь", можна використовувати точніший варіант "sea bass" (замість "perch"). Неправильний переклад інгредієнтів може звести нанівець суть страви та бути незрозумілим гостям.

Щоб уникнути помилок у перекладі меню, потрібно застосовувати партнерство з постачальниками мовних послуг, такими як професійні перекладачі або бюро перекладів. Ці провайдери можуть запропонувати послуги усного перекладу на вимогу для більш складних ситуацій або важливих взаємодій, забезпечуючи ефективну комунікацію між персоналом і гостями.

Як подолати культурні бар'єри та мовні труднощі.

Ефективна комунікація лежить в основі виняткового досвіду гостинності. Мовні бар'єри можуть перешкоджати спілкуванню, що призводить до непорозумінь, розчарувань і зниження рівня задоволеності гостей. Гостям може бути складно донести свої потреби, вподобання чи занепокоєння, а персоналу готелю може бути складно забезпечити бажаний рівень обслуговування.

Для подолання мовного розриву життєво важливо інвестувати в мовну підготовку персоналу готелю. Проведення мовних курсів або програм розвитку мовних навичок може покращити здатність персоналу спілкуватися з гостями різних національностей. Базові фрази та словниковий запас ключовими мовами, якими розмовляють гості, можуть мати велике значення для налагодження взаєморозуміння та демонстрації прихильності до бездоганного обслуговування.

Включення багатомовності в процес підбору персоналу може змінити правила гри. Найм співробітників, які вільно володіють кількома мовами, особливо тими, якими зазвичай розмовляють гості, забезпечує безперешкодну комунікацію. Багатомовний персонал може надавати персоналізовану допомогу, пропонувати рекомендації та ефективно вирішувати проблеми гостей, що призводить до підвищення задоволеності та лояльності гостей.

Рекомендується також робити адаптацію матеріалів, враховуючи культурні особливості гостей. На додаток до мовних навичок, дуже важливо розвивати культурну чутливість. Визнання та повага до різноманітних культурних норм і звичаїв може допомогти створити гостинну атмосферу для гостей. Невербальна комунікація, така як жести, міміка і мова тіла, також може подолати мовний бар'єр і передати теплоту та увагу.

Технології можуть відігравати важливу роль у подоланні мовних бар'єрів. Готелі можуть інвестувати в інструменти перекладу, такі як мобільні додатки або пристрої, які дозволяють перекладати в режимі реального часу між персоналом і гостями. Ці інструменти сприяють безперешкодному спілкуванню, дозволяючи персоналу розуміти запити гостей і оперативно надавати відповідну допомогу. Крім того, багатомовні вивіски та інформаційні матеріали допоможуть гостям зорієнтуватися в готелі та легко отримати доступ до необхідної інформації.

Висновок

У багатонаціональній індустрії гостинності ефективна комунікація має першорядне значення для забезпечення чудового обслуговування гостей. Подолання мовних бар'єрів за допомогою мовних тренінгів, технологій перекладу, багатомовного персоналу та співпраці з постачальниками мовних послуг і врахування традицій різних культур може значно покращити комунікацію та задоволеність гостей. Інвестуючи в подолання мовних бар'єрів, готелі можуть створити інклюзивне середовище, де гості різного походження відчуватимуть, що їх цінують і розуміють, що призведе до довготривалих стосунків і позитивних відгуків.

Використана література:

1. Breaking Down Language Barriers: Enhancing Communication in the Multinational Hospitality Industry. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/breaking-down-language-barriers-enhancing-hospitality-fajal-luckhman>
2. Language barriers in hotels. How language proficiency influences perceived service quality. URL: <https://journals.open.tudelft.nl/sure/article/download/2823/3019/7946>
3. Cultural issues faced in the hotel and restaurant business. URL: <https://mtpdculture.org/cases/cultural-issues-faced-in-the-hotel-and-restaurant-business/>
4. Translation Fails: 12 Worst Menu Translations. . URL: <https://www.daytranslations.com/blog/menu-translation-fails/>
5. Культурні відмінності, пов'язані з підходом до простору та часу. URL: <https://migranciwielpolska.caritas.pl/uk/03-08-2020>
6. Language barriers in hotels: How language proficiency influences perceived service quality. Joshua Wagner, Breda University of Applied Sciences, 2018. URL: <https://journals.open.tudelft.nl/sure/article/view/2823/3019>
7. Англійська мова для працівників готельного бізнесу. URL: <https://englishoffice.ua/news/business/english-for-employees-of-the-hotel-business/>

МОНКЕВИЧ ДАР'Я ОЛЕГІВНА

**РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ У ПРОСУВАННІ СТАЛОЇ ХАРЧОВОЇ
ПРАКТИКИ В ГОТЕЛЬНОМУ, РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Гончар Л.В.)*

Актуальність проблеми: Соціальні мережі сьогодні є потужним способом для компаній підтримувати зв'язок зі своїми гостями та просувати нові продукти.

Наукова новизна роботи: Існують певні дослідження в області вивчення соціальних медіа в готельно-ресторанному бізнесі, проте наше дослідження стосується саме Одеси.

Основна мета цієї роботи — дослідити ефективність соціальних медіаплатформ у підвищенні обізнаності та просуванні сталих харчових практик у готельно-ресторанному бізнесі.

Вивчити можливості, пов'язані з використанням соціальних мереж для цієї сфери. Визначити найкращі практики для готелів та ресторанів щодо ефективного інформування про свої зусилля у сфері сталого розвитку через соціальні мережі.

Для дослідження цієї теми були використані наступні методи дослідження:

Огляд літератури: Провели ретельний огляд наявних наукових статей, галузевих звітів та тематичних досліджень щодо сталих харчових практик і ролі соціальних мереж у сфері гостинності. Зосередьтеся на дослідженнях, які вивчають вплив кампаній у соціальних мережах на поведінку споживачів та розвиток закладу [2].

Аналіз конкретних прикладів: Вибрали кілька успішних прикладів готелів і ресторанів, які ефективно використовували соціальні мережі для свого розвитку. Проаналізували їх стратегії в соціальних мережах, зокрема: типи контенту, яким вони діляться (фото, відео, історії, прямі трансляції); платформи, які вони використовують (Instagram, Facebook, Twitter, TikTok); стратегії залучення, які вони використовують (наприклад, конкурси, опитування, сесії запитань та відповідей); показники, що використовуються для вимірювання успіху їхніх кампаній (наприклад, охоплення, залучення, відвідуваність вебсайту, відгуки гостей)

Аналіз даних.

Ресторани, що активно використовують соціальні мережі для розвитку свого бізнесу в Одесі:

«Чайка» (9 529 з 2015 р.) активно використовують Instagram, щоб демонструвати свої страви, щоденні акції та події, челенджи, оновлення декору, ексклюзивні страви від шефа.

«Мамалига» (11,1 тис. з 2024 р.): Відомий своєю автентичністю, жвавою атмосферою, вони активно використовують Instagram, щоб демонструвати свої страви, щоденні акції та події, поєднання традицій, історії та страв.

«Дача» (45,6 тис. з 2015 р.): Популярне місце для пізніх сніданків та коктейлів, вони використовують Instagram Stories, щоб висвітлити своє меню, атмосферу та досвід клієнтів.

«Компот» (21,2 тис. з 2013 р.): Це модне кафе і ресторан використовує TikTok для створення коротких, цікавих відеороликів про свої унікальні страви та яскравий декор.

Готелі: «Bristol» (6 877 з 2015 р.): Підтримує активну присутність в Instagram, демонструючи свої розкішні номери, спа-салони та панорамні види на місто, волонтерить, проводить розіграші.

Готель «Отрада» (5276 читачів з 2013 р.): використовує соціальні мережі для просування свого бутік-готелю, підкреслюючи свої елегантні номери та персоналізоване обслуговування.

Заклад	Офіційна сторінка	Instagram	Facebook	TikTok
Чайка	+	+	+	-
Мамалига	+	+	+	+
Дача	+	+	+	-
Компот	+	+	+	+
Брістоль	+	+	+	-
Отрада	+	+	+	-

Табл. 1.

Аналізуючи соціальні сторінки даних закладів ми виділили основні переваги їх використання:

Підвищена видимість: Охоплення ширшої аудиторії за межами традиційних маркетингових каналів. Зв'язок з потенційними гостями з усього світу, особливо тими, хто цікавиться подорожами та туризмом [3].

Підвищена впізнаваність бренду: Створення сильної присутності в Інтернеті та ідентичності бренду. Створення послідовного іміджу бренду на різних платформах.

Пряма комунікація: Ведення прямих розмов з потенційними та теперішніми гостями. Оперативне реагування на запити, відгуки та занепокоєння.

Цільова реклама: Охоплення конкретних демографічних груп та інтересів за допомогою таргетованої реклами.

Лояльність гостей: Побудова відносин з лояльними гостями за допомогою ексклюзивних пропозицій та персоналізованого досвіду. Заохочення повторного відвідування і позитивних відгуків.

Конкурентна перевага: Випереджати конкурентів, ефективно використовуючи соціальні мережі для маркетингу та залучення гостей [1].

Соціальні медіа стали незамінним інструментом для бізнесу в Одесі, особливо у сфері гостинності. Узагальнюючи дослідження, можна зробити висновок, що готельно-ресторанний бізнес має широкі можливості для використання соціальних медіа у своїй діяльності, що дозволить покращувати онлайн-стратегію та взаємодію з гостями, що може позитивно вплинути на бізнес-показники.

Використана література:

1. Mendela I. Y. СОЦІАЛЬНІ МЕДІА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ [Електронний ресурс] / I. Ya Mendela, I. B. Rumiantseva // The actual problems of regional economy development. – 2023. – Т. 2, № 19. – С. 41–48. – Режим доступу: <https://doi.org/10.15330/apred.2.19.41-48> (дата звернення: 19.01.2025). – Назва з екрана.
2. Martínez-Navalón J. G. The Impact of Restaurant Social Media on Environmental Sustainability: An Empirical Study [Electronic resource] / Juan Gabriel Martínez-Navalón, Vera Gelashvili, Felipe Debasa // Sustainability. – 2019. – Vol. 11, no. 21. – P. 6105. – Mode of access: <https://doi.org/10.3390/su11216105> (date of access: 19.01.2025). – Title from screen.
3. 7 Reasons Why Social Media is Important for Your Food Business - Nutritics [Electronic resource] // Nutritics. – Mode of access: <https://www.nutritics.com/en/blog/7-reasons-why-social-media-is-important-for-your-food-business/> (date of access: 19.01.2025). – Title from screen.

ПАНЧЕВ БОГДАН ОЛЕКСІЙОВИЧ

**РОЗВИТОК ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА У ХАРЧОВІЙ
ПРОМИСЛОВOSTІ**

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Парфіненко Я.А.)*

Розвиток органічного виробництва в харчовій промисловості є дуже важливим для мінімізації негативного впливу на довкілля. Воно виключає використання пестицидів та синтетичних добрив, сприяючи збереженню родючості ґрунтів, чистоти води та біорізноманіття.

Споживання органічних продуктів пов'язане з більш здоровим способом життя та зменшенням ризику розвитку хронічних захворювань. Розвиток органічного виробництва сприяє підтримці місцевих фермерських господарств та створенню нових робочих місць у сільській місцевості.

Існують дослідження І. А. Білоткача, М. П. Мартинюк, Є. В. Милованова, Н. Ю. Буги та І. Г. Яненкової, присвячені органічному виробництву в Україні. Проте, незважаючи на виявлені тенденції, у цих роботах відсутні конкретні пропозиції щодо стимулювання галузі [1-4]. Наукова новизна роботи полягає в аналізі розвитку органічного виробництва в Україні з урахуванням сучасних викликів та можливостей. Мета роботи – аналіз розвитку органічного виробництва в харчовій промисловості.

Органічне виробництво – це виробництво сільськогосподарської продукції без використання синтетичних добрив, пестицидів та ГМО. Це сертифікована діяльність, пов'язана з вирощуванням сільськогосподарської продукції та тварин із дотриманням вимог законодавства, обігу та маркування. Україна, завдяки своїм природним ресурсам та багатому аграрному досвіду, може стати лідером в цій галузі.

Графік створений у рамках дослідження органічного ринку України, яке проведено Органік Стандарту партнерстві з Organicinfo.ua в рамках швейцарсько-українських програм «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» (QFTP) та «Органічна торгівля заради розвитку» (OT4D).

До 2020 р. Україна активно розвивала органічне виробництво. Після внесення змін до закону про держпідтримку галузь почала зростати. Однак, повномасштабна війна негативно вплинула на ці процеси: продажі органічної продукції та площа органічних земель скоротилися на 36% у 2022 р.

У серпні 2023 року запустили Державний реєстр органічних операторів, і вже понад 170 сертифікованих операторів працюють за вимогами законодавства. Це прогноз про збільшення ринку у 2024 році в порівнянні з 2023-м.

Сьогодні вживання органічних продуктів стало не просто популярним вибором, а важливою частиною глобального тренду. Згідно з даними Organic Trade Association, у 2022 році продажі органічних продуктів у США вперше перевищили позначку в 60 мільярдів доларів [6].

Україна займає провідні позиції в Європі з органічного сільського господарства, посівши 5 місце серед 125 країн за експортом органічної продукції до ЄС у 2023 році. Локальні аграрії вже шостий рік поспіль входять до п'ятірки найбільших постачальників до Європи, незважаючи на складні умови війни. У 2023 році було повністю впроваджено органічне законодавство, а також розпочали роботу два державні реєстри у сфері органічного виробництва. Площа органічних земель в Україні зростає, асортимент включає зернові, овочі, фрукти та продукцію тваринництва.

Обсяг експорту органічної продукції зменшився на 20,7%, але цей спад співвідноситься зі зменшенням імпорту органічної продукції до ЄС на 9,1%.

Однак український органічний сектор демонструє стійкість і потенціал для подальшого розвитку, зокрема завдяки майбутнім змінам у сертифікації для експортерів ЄС. У 2023 році Україна була представлена 23 компаніями на міжнародній виставці BIOFACH, що підтверджує зростаючий інтерес до української органічної продукції.

Органічне виробництво продовжує активно розвиватися. Прогнози Research and Markets свідчать, що до 2026 року глобальний ринок органічних продуктів харчування може зрости до 437,36 мільярда доларів, демонструючи середньорічний темп зростання на рівні 14%. В Україні визнані як європейські стандарти, так і американська система сертифікації NOP. Виробники мають можливість сертифікувати свою продукцію за цими стандартами для виходу на експортні ринки.

Отже, для розвитку органічного сектору необхідна державна підтримка, створення інфраструктури та інформування споживачів. Вже діють програми компенсації витрат на сертифікацію та дозволені засоби захисту й добра, а також грантові програми. Онлайн-платформа WEAGRO сприяє ефективній співпраці фермерів і постачальників, забезпечуючи зручний доступ до товарних товарів і послуг [5].

Використана література:

1. Білоткач І. А. Інституціональне забезпечення розвитку інфраструктури ринку органічної сільськогосподарської продукції / І. А. Білоткач // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. – № 3. – С. 12-20.
2. Мартинюк М. П. Державне регулювання органічного виробництва: стан та перспективи розвитку / М. П. Мартинюк // Матеріали доповідей учасників V Міжнародної науковопрактичної конференції «Органічне виробництво і продовольча безпека». – Житомир: ЖНАЕУ, 2017. – С. 5-10.
3. Милованов Є. В. Регіональна підтримка органічного агровиробництва у світі / Є. В. Милованов // Науковий вісник Ужгородського Університету. — 2018. — Серія Економіка. Випуск 2 (52). — С. 63-74.
4. Буга Н. Ю. Перспективи розвитку органічного виробництва в Україні / Н. Ю. Буга, І. Г. Яненко // Актуальні проблеми економіки. — № 2 (164), 2015. — С. 117 —125.
5. Блог «Органічне виробництво в Україні». URL [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://weagro.com.ua/blog/organichne-vyrobnytstvo-v-ukrayini/>
6. Тренд на органічне в Україні: як розвивається та що пропонує ринок. URL [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://epravda.com.ua/columns/2024/01/18/708903/>

УКРАЇНСЬКА ВИШИВКА ЯК ВИД НАРОДНОГО, ДЕКОРАТИВНОГО МИСТЕЦТВА УКРАЇНЦІВ

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Андрієнко А.М.)*

Вишивка – чудовий витвір мистецтва українців, складне багатогранне явище, яке вражає різноманіттям візерунків та чудовими кольорами. Якими тільки орнаментами не прикрашали в давнину свій одяг українці. Це дивовижні птахи, неймовірний орнамент або замислюваті сюжети з життя. Займалися рукоділлям жінки або дівчата в довгі зимові вечори, коли не було іншої хатньої роботи. Кожна дівчинка, вишиваючи сорочку або рушник - вкладала душу та мрії в ці вироби. Тому й кажемо, що милуємося вишивкою: бачимо ніжність, кохання та надію українських дівчат та всього українського народу.

Історія виникнення вишивки йде з далекого II століття до нашої ери. Це підтверджує золота пектораль із зображеннями з кургану Товста могила, чаша з кургану Гайманова могила, срібна ваза з кургану Чортомлик, на якій є зображення сітчастих візерунків – хрестів, ромбів. Металеві фігурки «танцюристів» із мартинівського скарбу на Черкащині мають на пазусі сорочок широку вставку із сітчастим орнаментом від коміра до паска. Такий самий малюнок є на статуетці з-під Хорола на Полтавщині. Ми бачимо вишивку, яку знайшли в кургані Соколова могила на одязі сарматів, на кам'яних бабах на уставках, подолах, манжетах. Широко застосовувалися вишивки для прикрашання тканин одягового та обрядово-інтер'єрного призначення.

Історичним фактом є те, що в одинадцятому столітті сестра Володимира Мономаха Ганка керувала школою для дівчат, де шили срібряними та золотими нитями замислюваті узорі на розкішному одязі, сорочки з символами носили козаки-характерники, а в речах Мартинівського скарбу – статуетки стародавніх мешканців, одягнені в сорочки з візерунчастою вишивкою на рівні грудей. Пізніше почали відкриватися майстерні на Черкащині – Велика Бурімка, Григорівка на Київщині, Качанівка на Чернігівщині. На різних предметах одягу можна побачити вишивку. Теплі барвисті шкіряні кептарики у гуцулів і покутян, кушаки (пояси) з хитромудрими візерунками, жупани та сорочки.

У давнину сорочки вишивали на шовку, лляному або домотканому полотні. Для вишивання використовували шовкові, лляні, вовняні, бавовняні або конопляні нитки. При підборі кольорів до сорочки – вони обов'язково гармонували з кольорами верхнього одягу. Спочатку треба було одержати

волокна, а з них – пряжу. Стародавні люди вилучали волокна зі стебел, плели з них щось схоже на тканину, з якої майстрували одяг. З давних-давен українці розводили овець, пряли вовну та займалися ткацтвом. Також ми бачимо вироби, які знаходяться у Києво - Печерській лаврі на зберіганні – це тканини, вишиті металізованими нитками, так званий спосіб вишивки – гаптування, або гафтування, що з польської позначає зшивати або прикріплювати. Займалися гаптуванням – гаптарі, які працювали при панських маєтках та жіночих монастирях. Нитки вироблялися із золота, срібла та відповідного кольору шовку. Золотом вишивали основні частини малюнка, а сріблом- другорядні. Часто використовували техніку золотної вишивки, яку практикували в українських гаптарських майстернях часів Середньовіччя – це «в прикріп за лічбою», підбирали різні види закріплень. Виділення складок шили стібками чорного шовку, прокладеними поверх гаптування або опуклим швом «за мотузочкою». Волосся, обличчя та відкриті ділянки тіла виконували на вставках з білого шовку «атласним» швом.

В Україні налічувалося велика кількість видів вишивання. Серед них – друкований та лічильний хрестик, гладь, мереження, бігунець, плетіння та багато інших. Вишивкою хрестиком оздоблювали скатертини, домоткану лляну тканину, кухонні рушники, серветки. Вишивка кольоровою гладдю починається з берлінської вишивки вовняним гарусом. Низь або низинка переважає у традиційній одягової вишивці. Ця техніка робить геометричні узори з діагоналлю на противагу ламаній, яка характерна для звичайного хрестика. За технікою виконання розрізняють низь замкову та просту, а за напрямом - поздовжню і поперечну.

А які теплі та хитромудрі візерунки ми бачимо в орнаментах української вишивки. Це і геометричні елементи – коло, хрести, ромби; зображення тварин, птахів, змій та комах; рослини та квіти, люди.

Кольорова семантика, де червоний позначає любов, боротьбу та світло; чорний - смуток та нещастя, горе та смерть; зелений - оновлення, весну та життя – постійно використовується у вишивці.

Дівчата Київщини віддавали перевагу узорам з рослинними орнаментами, червоним і чорним кольорам у техніці хрестик; Чернігівщини - геометричні орнаменти вишиті прямою та косою технікою гладь, вирізуванням та хрестиком в червоний, чорний, білої кольорової гаммі; Волині - чіткі, геометричні візерунки, рослинні орнаменти; Львівській області – поєднують декілька візерунків, білому полотні - геометричні орнаменти; Херсонщини - рослинний орнамент у червоно-чорних тонах; Одещини - з білої бавовняної тканини з пухликом – збіраної тканини на рукаві трохи нижче плеча, що додає рукавам пишності та об'єму з геометрично-рослинним візерунком у техніці хрестик в

червоний, чорний, синій та жовтий гаммі; Полтавщини - вишита білими нитками, іноді сірими та червоними у техніці гладь. Візерунки обшивали чорними та кольоровими смугами; Сумщини - білими нитками, обробляючи краї орнаментів чорним; Миколаївщини - сорочки різного крою з різноманітними горловинами – з вузьким або широким коміром-стійкою – червона, чорна та іноді сіра, сіро-блакитна. Жіночі сорочки оздоблюють вишивками на уставках, рукавах, манжетах, плечиках.

Ця національна традиція сприяла формуванню у дівчат і жінок терпіння, відчуття краси та стилю. Вишивка сорочці або рушника показувала працьовитість жінок, готовність до родинних обов'язків та материнства. Дівчина мала вишивати милому сорочку, хустину, весільні рушники. Вишитий своїми руками одяг був одним із головних показників працьовитості дівчинки. Вона мала вміти вишивати милому сорочку, хустину, весільні рушники, вкладати свої відчуття до життя та мрії, кохання та надію на щасливе родинне майбутнє, краса довіклля. Особлива увага призначалася весільним та святковим рушникам, де з боків вишиваються рослинні орнаменти - дерева, квіти, а також весільні кільця, голубі та жайворонки.

До наших днів дійшов наш національний одяг практично в незмінному стані. Це завдяки кохання до національних традицій, до історії своєї країни, своєї родини. Сучасне життя українців впливає на вибір національного вбрання. Ідине що прогрес не стоїть на місці і з'явилась можливість придбати різні варіанти: дорогі вишиті вручну екземпляри або роботи зроблені за допомогою машинної вишивки; дизайнерські ексклюзивні роботи в дорогих butikах або в маленькій крамниці поряд з домівкою чи на ринку усіх міст нашої України. Війна в країні накладає відбукт не тільки на одяг для військових, а також на національне українське вбрання – вишиванку. Багато хто з нас одягає вишиванку не тільки на свята, а ввів її як повсякденний екземпляр вбрання. Окрім класичної вишивки одяг прикрашають державною символікою: це і тризуб і ніжний сине жовтий прапор. Як єдність всього розумного миру з українцями, які захищають свою країну, своє життя та можливість бути українцями - ми бачимо нашу ріднесеньку вишиванку на багатьох відомих діячів світу, творчих особистостях та діячах кіно та культури. На знак підтримки нашої боротьби проти російської навали вишиванку одягали відомі актори, діячі мистецтва та культури, світові лідери та звичайні люди різних країн.

Відомий Італійський бренд Etro одним із перших почав використовувати українські мотиви у своїх колекціях. У 2015 році Guccі випустив колекцію аксесуарів, де були присутні сумки, ремені та взуття з вишивкою, інспірованою українськими мотивами. У 2016 році Valentino представив колекцію haute couture, де були присутні сукні з вишивкою, що нагадувала традиційну українську

вишивку з Полтавщини. Дільче і Габанна створили проект підтримки сімейних цінностей, обличчям якого обрали сім'ю саме з України у національному вбранні. Одягли українське вбрання Діта фон Тіз, Демі Мур, Патрісія Каас, Від Степана Бандери, Лесі Українки та Івана Франка вишивка дійшла до наших часів. Відома українська дизайнерка Юлія Магдич створює неімовірні сучасні вироби. З гордістю в умовах війни національний одяг ми бачимо на президенті України Володимирі Зеленському, Валерії Залужном, Джастіні Трюдо, Борисі Джонсоні, королева Іспанії Летиція, Анні Міхайлової, Олегу Синцові, Святославі Вакарчуку.

21 травня в Україні відзначають День вишиванки. В ОВПУ МТС це вже стало традицією, приходять всім працівникам у цей день в національному вбранні. Студенти закладу з радістю фотографуються в національному одязі разом з батьками. Це завжди свято, чудовий настрій та багато вражень на весь наступний рік.

На підприємствах ресторанного господарства, особливо в ресторанах української кухні дуже часто ми бачимо елементи української вишивки при оформленні закладу. Це старовинні або сучасні рушники, елементи декору, одягу, що робить атмосферу закладу неймовірно домашньою та теплою. В нашої країні війна і українська вишиванка це оберег, символ дому, щасливого життя, зв'язку поколінь, родини та незламності українського народу.

Ми більш за все у світі всією країною разом мріємо, що російська навала зазнає поразки і прийде мир в нашу рідну Україну, повернуться батьки та брати. Ми зможемо одягнути вишиванки в мирний щасливий час, без тривоги, вибухів, смертей, людських сліз та горя. А вона нас збере разом, зігріє та дасть надію на відновлення та мирне життя...

СЛАВА УКРАЇНІ! ГЕРОЯМ СЛАВА!

УНТІЛОВА КАТЕРИНА АНАТОЛІВНА

ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ АЛЕРГІЇ ТА НЕПЕРЕНОСИМОСТІ НА ПЛАНУВАННЯ МЕНЮ В СУЧАСНИХ РЕСТОРАНАХ

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу
Науковий керівник: Водяницька Ю.О.)*

Харчові алергії та непереносимості стали поширеними проблемами, з якими стикаються не тільки клієнти, а й ресторани. Як правило, вони вимагають особливої уваги при складанні меню та організації обслуговування. Ось кілька

ключових аспектів, які мають бути враховані при плануванні меню:

Що таке харчова алергія та непереносимість?

Харчова алергія – це імунна реакція на певний продукт, яка може спричинити серйозні наслідки.

Харчова непереносимість – це проблема з переварюванням продукту, але без імунної реакції.

Перелік найпоширеніших алергенів: глютен, молоко, яйця, горіхи, риба, соя, тощо.

Один із головних викликів для ресторанів — це чітке визначення складу кожної страви. Враховуючи потреби людей з алергіями та непереносимістю, необхідно уважно стежити за використанням потенційно небезпечних інгредієнтів (глютен, молоко, яйця, горіхи, риба, морепродукти тощо). Ресторани часто створюють спеціальні страви або адаптують звичайне меню, щоб воно стало безпечним для людей із певними алергенами.

Персонал повинен бути добре поінформованим про можливі алергени в стравах і бути здатним точно відповісти на запитання клієнтів. Ресторани часто проводять тренінги для співробітників, щоб вони могли грамотно спілкуватися з гостями і надавати інформацію про склад страв.

Законодавство в багатьох країнах вимагає обов'язкового маркування страв, які містять певні алергени. Це включає в себе як меню, так і зовнішні елементи (таблички, інтерфейси додатків для замовлення). Клієнти повинні мати змогу безпечно вибирати страви, знаючи, які інгредієнти вони містять. У деяких ресторанах клієнтам пропонують можливість змінювати склад страв відповідно до їхніх потреб. Наприклад, можна замінити молочні продукти на безмолочні альтернативи або уникати певних інгредієнтів через алергію.

Ключовим моментом є забезпечення безпеки при приготуванні страв для людей з алергіями. Це може включати окремі робочі поверхні та інструменти для приготування страв без алергенів, а також спеціальні процедури, щоб уникнути перехресного забруднення.

Попит на страви без певних алергенів постійно зростає, і ресторани часто адаптуються до нових харчових трендів. Наприклад, збільшення популярності безглютенового або веганського харчування веде до розширення асортименту таких страв.

Зараз на ринку з'являються нові інгредієнти, які допомагають створювати безпечні для людей з алергіями страви. Це можуть бути безглютенові борошна, безмолочні альтернативи, спеціальні добавки або ферментовані продукти.

Отже, ресторани, які бажають задовольнити потреби сучасного споживача, повинні враховувати харчові алергії та непереносимості при плануванні меню та

обслуговуванні гостей. Це не лише про безпеку, але й про задоволення вимог різноманітних груп клієнтів, що важливо для конкурентоспроможності бізнесу.

Використана література

1. Ганн П., Браун С. (2019). Безпека харчування в ресторанах: Як організувати харчування без алергенів і уникнути перехресного забруднення.
2. Шевченко О. В. (2020). Харчові алергії: діагностика, лікування, профілактика.
3. Петрів І. О. (2015). Безпека харчових продуктів в громадському харчуванні.
4. Лабунська Н. Ю. (2021). Алергії та непереносимість продуктів: вплив на харчові технології та гастрономію.
5. Шевченко О. В. (2020). Харчові алергії: діагностика, лікування, профілактика.

ХОМЯК БОГДАН ДМИТРОВИЧ

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ПІДСУМКИ І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ

*(Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
Науковий керівник: Аляб'єва Л.Г.)*

Актуальність теми. Сучасна ресторанна справа, кулінарне мистецтво, особливості попиту сьогодення мають свої тенденції, які змінюються в залежності від уподобань споживачів. Зростання цін, зростання витрат на виробництво за рахунок підвищення зарплат працівників, комунальних послуг, генерації електроенергії, мобілізація і брак кваліфікованих кадрів, блеаути змушують рестораторів України адаптуватися до нових умов. Показники офіційної статистики свідчать, що в Україні відбуваються зміни в типізації закладів ресторанного господарства.

Наукова новизна роботи: Основними завданнями нашого дослідження є проведення аналізу стану й визначення підсумків і сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України, з'ясування їхніх позитивних і негативних наслідків, виділення основного фактору зниження прибутку.

Метою статті є висвітлення сучасних типів закладів ресторанного господарства, які були відкриті в країні і північному регіоні, зміни їх тенденцій під впливом розвитку конкуренції, впровадження інновацій і продовженням воєнного стану.

Методи дослідження: основою даного дослідження послужила статистична інформація, яка представлена та обґрунтована в сучасних статтях вітчизняних фахівців, теоретиків і практиків ресторанної справи, в яких обґрунтована поява

на ринку нових типів ресторанних закладів Використано метод порівняльного аналізу.

Наукова новизна. В роботі увага зосереджена на вивченні розвитку ресторанного господарства України, аналізу факторів впливу та прогнозуванні перспектив його розвитку.

Результати дослідження. Бізнес в умовах воєнного стану змушений постійно підлаштовуватись та шукати нові рішення з початком війни. ресторанна справа найактивніше розвивається у великих містах, причому правила розвитку диктує економічний стан міста, традиції й менталітет, а також воля окремих рестораторів та мереж. Без стимулювання розвитку освіти в галузі ресторанного бізнесу, без сприяння держави - подальший розвиток ресторанного бізнесу буде складним, але ж він є суттєвим чинником формування потенціалу туристичної сфери, наповнення державного бюджету і надання робочих місць. Надання послуг вищої якості, у порівнянні з конкурентами - один із пріоритетних напрямів формування стратегічних конкурентних переваг. Надання послуг має не просто задовольняти потреби споживачів, але й перевищувати їх очікування. Саме через це, власнику, або відповідним спеціалістам ресторанних закладів необхідно частіше проводити аналіз своєї цільової аудиторії що якомога точніше виявляти потреби та очікування гостей.

Ресторанний ринок країни у 2023-2024 роках продовжив адаптуватися до воєнного стану і серед ключових проблем, з якими зіштовхнулись ресторани, можна виділити такі.

Безпека гостей як пріоритет. Якщо ресторани працюють протягом повітряної тривоги, це означає, що власник бере на себе моральну і кримінальну відповідальність за життя людей.

Наявність електроенергії. - запорука безперебійного надання якісних послуг.

Комунальні платежі - це біль усіх рестораторів і не тільки їх;

Інфляція та фудкост (собівартість продуктів, які використовують у ресторанному бізнесі для приготування страв і напоїв);

Проблеми з орендодавцями - підвищення орендної ставки (інфляція росте).

Падіння доходів громадян сформувало зниження попиту на ресторанный послуги. Багато закладів преміум сегменту закрилися, а відкриття нових ресторанів також забирає дохід та клієнтів у вже існуючих закладів.

Законодавчі перепони. Заборона кальянів, комендантська година унеможлиблює роботу барів, прибуток яких припадав переважно на першу годину ночі.

Проблеми з персоналом (його психологічний стан, нерозуміння вимог часу, еміграція).

Загальне падіння економіки

Але незважаючи на проблеми, багато власників ресторанів вдало адаптувались до нинішніх умов роботи та розробили ряд принципів, які допомагають продовжувати розвиватися.

В 2023-2024 роках ресторатори повинні були розбиратися із поверненням майже всіх податкових перевірок, які вернули урядовці, незважаючи на те що ресторатори майже 10% виручки витрачали на годування військових. Володарі намагалися втримати ціни і рішали найголовнішу проблему - найм робітників та створення продуктивної команди та її утримання. Нове слово, що частіше лунало на ринку ресторанних послуг – це інклюзивність.

Також з 1 грудня 2024 року вступив в силу закон про підвищення податків: 5% буде стягнуто з заробітної плати робітників; для ФОП I, II, і IV груп – 10% від мінімальної зарплати(зараз-8000гр), а для ФОП і юридичних осіб III групи, -1% від доходів. Як це вплине на розвиток ресторанного бізнесу у 2025 році прогнозувати складно.

Але на сьогодні деякі міста України добилися «відносної стабілізації»: це Київ, Львів, Одеса. Західна та Центральна Україна мають добру динаміку надходжень прибутку та зростання ринку ресторанних послуг у кількості відкритих та зачинених закладів.

Спираючись на статистику та оцінки підприємців, торгові показники ресторанного ринку за 2023 рік складаються на рівні 18-19 млрд. грн., або біля \$470-\$475 млн. доларів США. Ці показники, приблизно становлять від 25% до 35% зростання у порівнянні з 2022 роком.

Приблизно 15% ресторанних закладів (в залежності від регіону) працюють протягом всього року. Активне зростання ресторанів відбувались у Києві. В столиці протягом року відкрилися 300 нових закладів. У Львові відкрилися біля 100 нових проектів.

В Одесі протягом 2023 року відкрилися і працюють більш ніж 35 закладів, в Черкасах – 24 заклади, в Івано-Франківську та Вінниці – більше 10 нових проектів в кожному місті, в Дніпро та Харкові – більше 25 кафе та ресторанів у кожному з міст. А також, від 5 нових ресторанних закладів відкрилися у Запоріжжі, Чернівцях, Сумах, Тернополі, Полтаві, Ужгороді, Кропивницькому, Кременчуці, Чернігові, Луцьку, Житомирі та в інших містах. Основним послідовним трендом останніх років залишається «зрозуміла» смачна їжа та демократичний формат закладів. – це європейський ф'южн, середньо морська/італійська та кавказька кухні. Значно більше відкривалося закладів з українською кухнею та її «стилізаціями».

«Барні», «кав'ярні» та «фаст-фуд» формати приваляють над «ресторанними» форматами і складають більше ніж 70%-75% від усіх нових

відкритих закладів. Також, треба зазначити, що формат «бару» склав приблизно 15%-18% серед нових проектів як у Києві, так і в Україні в цілому.

В першому півріччі 2024року за ресторанним КВЕД було зареєстровано 7617 нових ФОП та ТОВ, що на 3% більше, ніж аналогічний період минулого року. (дослідження проводив Poster)

Особливу увагу ресторанний бізнес зосередив на соціальній складовій своєї діяльності. Це означає, що такий бізнес повинен виділяти частку свого прибутку не на самозбагачення, а на розвиток соціальних проектів, які за своєю суттю є неприбутковими, а іноді навіть збитковими.

До таких проектів можна відносити:

- *благодійність* (безкоштовне харчування);
- *соціальна підтримка переміщених осіб* та тих, хто цього потребує (гуманітарна допомога);
- *підтримка ЗСУ* (годування і збір коштів на потреби армії).

Мережі «Goodwine», «McDonald's» та «KFC» готують напівфабрикати, формують продуктові набори, пакують продукти та передають блокпостам, військовим, медикам; мережа «Food vs Marketing», мережа міських кафе-пекарень «Хлібний», «Тісто, сир і Тітка Белла», «Naprosecco», «Salateira» - забезпечують тер.оборону та місцеве населення. А такі компанії як Metro Cash&Carry і Молокія надавали продуктову допомогу на мільйони доларів. Нажаль, за цей час приблизно 4 млн осіб виїхало за межі країни. Серед них порт'є, офіціанти, покоївки - всього близько 500- 700 тис осіб [3].

Згідно з статистичними даними, основний упор в своєму бізнесі українські ресторатори роблять на національну, італійську кухню, а також страви на мангалі. За даними аналітиків з 14 000 ресторанів майже 80% пропонують страви національної української кухні, близько 73% мають в меню страви італійської кухні і ще 45-50% пропонують своїм відвідувачам гриль і страви на мангалі, 20% - різноманітну грузинську кухню, 16% ресторанів мають в меню японську кухню і 4% ресторанів є авторськими і стільки ж пропонують екзотичні для України страви - кубинської, китайської, азіатської. Окремі позиції меню, такі як паста, піца, стейки, гриль, грецький салат і чіз-кейк можна знайти практично в будь-якому ресторані. Криза підштовхує ресторани до універсальності.

Одним із останніх трендів є популяризація національної кухні: українські страви з українських продуктів і більший поділ на кухню різних областей України.

Висновок. Підводячи підсумки, можна зазначити, що 2023-2024 ріки були дуже складними для ресторанного бізнесу і на жаль не всі заклади змогли відновити свою роботу, але те як ресторанний бізнес проаналізував ситуацію та

зробив правильні висновки з неї, може стати прикладом і для інших галузей підприємництва.

Список використаних джерел

1. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання. URL: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi>.
2. Ресторанний бізнес під час війни: де найбільш інтенсивно відкриваються нові заклади.— URL: https://24tv.ua/business/restoranniy-biznespid-chas-viyni-vidkrittia-restoraniv-ukrayini_n2151721.
3. З початку війни в Україні закрилося близько 7 тисяч ресторанів та кафе.— URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stanta-klyuchovi-tendentsiyi/>.
4. Ресторанний бізнес у воєнний час: яка їжа, приміщення та в яких містах користуються попитом.— URL: <https://delo.ua/uk/business/restoranniibiznes-u-vojennii-cas-yaka-yiza-primishheniya-ta-v-yakix-mistaxkoristuyutsya-popitom-398364/>

ЗМІСТ

1. **Лончак О.А.**, директор Департаменту освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації 3
2. **Лазарєва Т.О.**, директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Одеській області, радник голови Одеської обласної державної адміністрації 4
3. **Білоконенко С.П.**, директор Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу 5
4. **Бей О.С.**, студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Високий потенціал просяних культур у вирішення завдань сталого розвитку**6
5. **Граждан Д.Р.**, студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Столи гриль. Різниця, переваги, використання**11
6. **Діренко К.О.**, студентка ОФКЕПГРБ: **Інновації в готельній індустрії України – сучасні засоби розміщення**.....16
7. **Добров О.А.**, студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Актуальність управління і корекції стану тривожності особистості, у т. ч. в період воєнного стану**19
8. **Кристик А.А.**, студентка ОФКЕПГРБ: **Тенденції розвитку туризму в Україні та нові тренди в сфері гостинності**23
9. **Кунашенко В.С.**, студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Культурні бар'єри та мовні труднощі в готельному бізнесі**27
10. **Монкевич Д.О.**, студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Роль соціальних мереж у просуванні сталої харчової практики в готельному, ресторанному бізнесі**31
11. **Панчев Б.О.**, студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Розвиток органічного виробництва в харчовій промисловості**33

12. Полєводов В.О., студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Українська вишиванка як вид народного, декоративного мистецтва українців**36

13. Унтілова К.А., студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Вплив харчової алергії та непереносимості на планування меню в сучасних ресторанах**39

14. Хомяк Б.Д., студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: **Ресторанний бізнес: підсумки і тенденції розвитку**..41

