

# АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

## ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава  
2024

**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)**

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ  
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ  
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за  
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

*(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)*

**Полтава  
ПУЕТ  
2024**

УДК 001:378.014.61"20"(082)  
А43

*Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*

### **Редакційна колегія:**

**Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

**О. В. Гасій**, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, канд. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

**Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

**А43** **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

**УДК 001:378.014.61"20"(082)**

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.*

*За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет  
економіки і торгівлі, 2024

них засобів розміщення; упровадження нових видів і форм обслуговування, що дозволить у більш повному обсязі задовольнити потреби клієнтів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Вимоги відповідно міжнародних стандартів: «Засоби розміщення. Хостели» [Електронний ресурс]. URL: <https://hostel.band/images/docs/vimogi-do-hosteliv-v-britaniy.pdf>.
2. Всеукраїнська молодіжна хостел-організація [Електронний ресурс]. URL: <http://hihostels.com.ua>.
3. В Україні 70 % хостелів працюють у тіні [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unian.ua/tourism/news/10569570-vukrajini-70-hosteliv-pracyuyut-u-tini-asociaciya.html>.

## **ВИКОРИСТАННЯ ФІЛОСОФІЇ КАЙДЗЕН ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ ПІДПРИЄМТВА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

*В. О. Захарова, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС<sub>6</sub>2-41*

*О. В. Володько, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Повномасштабне вторгнення Російської федерації на територію України завдало значних збитків готельному бізнесу та сприяло пошуку та впровадженню у галузь нових методів антикризового управління, інноваційних стратегій розвитку підприємства та нестандартних шляхів просування продукту на ринку готельних послуг.

Серед перспективних методів виходу з кризи та відновлення економіки внаслідок збитків після військових дій чільне місце належить кайдзен-стратегії, тобто стратегії постійного вдосконалення організаційної структури управління підприємством для підвищення задоволеності клієнтів за рахунок використання внутрішніх резервів компанії [1]. І хоча концепція кайдзен була запропонована ще у 1985 році «батьком Постійного вдосконалення» японцем Масаакі Імаї після Другої світової війни, вона і досі є сучасною та затребуваною. А заснований Масаакі Імаї у цьому ж році інститут Кайзен (Кантоні Цуг, Швейцарія) і досі допомагає компаніям впроваджувати методологію кайдзен в

корпоративні стратегії підприємств, у тому числі і у підприємства сфери послуг.

Так, вже у 1987 році інститут Кайзен вже було зареєстровано у Каліфорнії, у 1988 – в Окленді (Нова Зеландія), з 1990 по сьогоднішній день – у Франкурті (Німеччина), Парижі (Франція), Барселоні (Іспанія), Болоньї (Італія), Румунії, Чехії, Угорщині, Африці, Гонконзі, Фінляндії і т. п. В Україні створений та заснований інститут Кайзен Україна з 2017 року.

На сьогоднішній день відомі наукові дослідження щодо впровадження концепції кайдзен у діяльність підприємств Дж. Фарріса Ван Акена, Т. Дулена, Дж. Уорлі [1], Т. Семенчук, С. Василюги [2]. Приклади успішного застосування її у сфері послуг досліджено у наукових працях Дж. Сінгха і Х. Сінгха, А. Фірмана, Г. Ільєса [3]. Особливості застосування концепції кайдзен у готельному сервісі висвітлено у роботах В. Шашиної, В. Редько [4].

Але, в реаліях сьогодення, враховуючи, що підприємства готельного бізнесу для підвищення рівня задоволеності потреб клієнтів потребують постійного удосконалення якості сервісних процесів в готелі, командної роботи персоналу, високої корпоративної культури, подальші дослідження щодо використання філософії кайдзен для удосконалення корпоративної культури підприємств готельного господарства є актуальними та перспективними.

До ключових принципів філософії кайдзен, які можуть бути використанні для удосконалення корпоративної культури на підприємстві готельного бізнесу відносяться: орієнтованість на задоволеність гостя рівнем надання послуг; належний рівень самодисциплінованості та дієва мотивація персоналу, розвиток персоналу по горизонталі, командна робота, високий рівень професійних навичок та вмінь, активізація творчих здібностей персоналу; постійне покращення технології обслуговування; стандарти та якості сервісу тощо.

Так, наприклад, розробка ефективної системи мотивації лінійної ланки персоналу сприятиме продуктуванню в межах їх компетентностей нових ідей та варіантів вирішення завдань та проблем, які виникають у процесі надання та планування послуг високого рівня якості. Чітка організація робочого місця персоналу, в основі якої лежать 5 факторів: охайність, впорядкованість, чистота, стабілізація та дисципліна – підвищить як про-

дуктивність праці, так і ефективність діяльності готельного підприємства в цілому.

Ураховуючи, що корпоративна культура, як індивідуальний стиль готельного закладу, приймає участь у майже всіх бізнес-процесах, її безперервне та постійне удосконалення забезпечить подальший розвиток та конкурентоспоможність підприємства на ринку послуг.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Farris J., Van Aken E., Doolen T. and Worley J. Critical success factors for human resource outcomes in Kaizen events: An empirical study. *International Journal of Production Economics*. 2009. Vol. 117. № 1. P. 42–65.
2. Firman A., Ilyas G. B. The Effect of Kaizen Strategy on Customer Satisfaction: Empirical Study on Budget Hotels in Makassar City. *Point of View Research Management*. 2(1) February. 2021. P. 1–9.
3. Семенчук Т. Б., Василюга С. М. Застосування концепції постійного вдосконалення для ефективного розвитку підприємства. *Бізнес та інтелектуальний капітал. Інтелект XXI*. 2019. № 6. С. 138–141.
4. Редько В. Є. Застосування концепції кайдзен в готельному сервісі. *Інфраструктура ринку*. 2022. Вип. 65. С. 104–108.

### **ТЕХНОЛОГІЯ «БЛОКЧЕЙН» В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ**

*В. О. Зінченко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС-41*

*Т. В. Капліна, д-р техн. наук, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У наш час термін «блокчейн» найчастіше асоціюється з криптовалютами, однак його застосування охоплює різноманітні галузі, такі як логістика, освіта, медицина, нерухомість та інші. Блокчейн – це технологія зберігання інформації, яка використовується приватними компаніями для контролю за рухом коштів на рахунках та державними установами, наприклад, навчальними закладами, для захисту особистих даних своїх студентів від шахрайських дій [1].

На сьогоднішній день існують приклади успішної інтеграції криптовалюти в готельний бізнес. Один з найбільших гравців у сфері бронювання номерів, «Expedia», оголосив про готовність приймати криптовалюту «Bitcoin» як спосіб оплати своїх

послуг, що є важливим кроком у інтеграції криптовалюти в готельну економіку.

Інший приклад використання цих технологій у сфері туризму – це проєкт «Concierge» (CGE), який базується на технології блокчейн на платформі NEO. Це мобільний додаток для користувачів, які планують відпочинок. Цей додаток дозволяє бронювати готелі у будь-якій країні світу без комісії та оплачувати бронювання як грошима, так і криптовалютою [2].

Технологія блокчейн має потенціал змінити спосіб, яким готелі забезпечують економічну та іншу безпеку для своїх гостей та оптимізують свою діяльність. Для вибору напрямку реалізації технології розроблено план, який дозволить провести оптимізацію роботи готелю і вибрати найбільш ефективні з них (рис. 1).

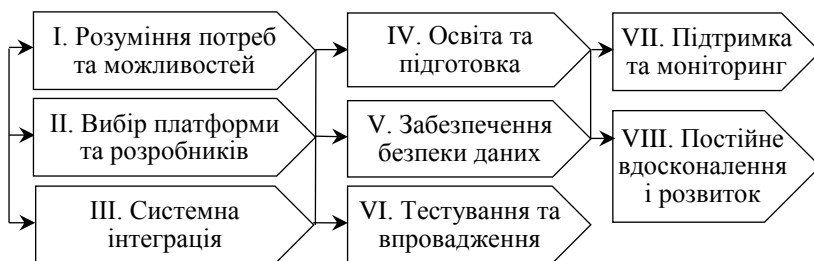


Рисунок 1 – План проведення оптимізації готелю за технологією блокчейн

На першому етапі з'ясовують, які конкретні потреби і можливості пов'язані з впровадженням блокчейн-технології. Це може бути управління бронюваннями, облік лояльності гостей, забезпечення безпеки даних тощо.

Другий передбачає вибір платформи блокчейн, яка найкраще відповідає потребам готелю, співпрацю з розробниками, які мають досвід у цій галузі. Це може бути внутрішня розробка або співпраця зі сторонніми компаніями.

Третій – інтеграцію з існуючими системами управління готелем, такими як система бронювання, облік гостей, обробка платежів і т. д.

На четвертому етапі персонал готелю, включаючи адміністраторів, фінансових менеджерів та технічний персонал, проходить навчання з блокчейном для розуміння його переваги та процесів.

Ураховуючи, що однією з головних переваг блокчейн-технології є безпека даних, то на п'ятому етапі готелю необхідно вжити заходів для захисту особистих даних гостей, включаючи шифрування та інші заходи безпеки.

Після розробки та інтеграції блокчейн-рішення, на шостому етапі воно піддається тестуванню для перевірки його ефективності та надійності. Успішне тестування впровадження може бути проведено поетапно.

Після впровадження на сьомому етапі, готель забезпечує постійну підтримку та моніторинг роботи блокчейн-системи, а також виявлення та вирішення будь-яких можливих проблем.

Враховуючи, що технологія блокчейн постійно розвивається, на восьмому етапі готелі постійно слідкують за новинами та впроваджують нові функції та можливості відповідно до потреб бізнесу.

Загалом, впровадження блокчейн-технології в готельному бізнесі вимагає великих зусиль та планування, але воно може призвести до покращення економічної та іншої безпеки, оптимізації процесів та поліпшення досвіду гостей.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Все про блокчейн: як працює, хто користується, де застосовують. URL: <https://tsn.ua/groshi/vse-pro-blokcheyn-yak-pracyuye-hto-koristuyetsya-de-zastosovuyut-2378878.html>.
2. Ciaian P., Rajcaniova M., Kancs A. The economics of BitCoin price formation. Applied Economics. 2016. URL: <https://doi.org/10.1080/00036846.2015.1109038>.

## **СУЧАСНИЙ СТАН І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*В. С. Зубко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-31*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Ресторанне господарство є галуззю економічної діяльності, яка надає послуги у сфері харчування для задоволення потреб споживачів у відпочинку або без нього. Цю діяльність здійснюють через підприємства установи ресторанного господарства.

Наразі ресторанна галузь в Україні не відповідає міжнародним стандартам, але слід відзначити, що вона є важливим напрямком розвитку національної економіки, як складова галузі гостинності. Успішне функціонування ресторанного бізнесу є важливим індикатором змін в економіці країни та регіонів і сприяє активізації міжнародних зв'язків. Однак, сучасні економічні реалії, включаючи пандемію COVID-19 (рис. 1) та введення воєнного стану 24 лютого 2022 року, суттєво вплинули на діяльність ресторанних закладів.

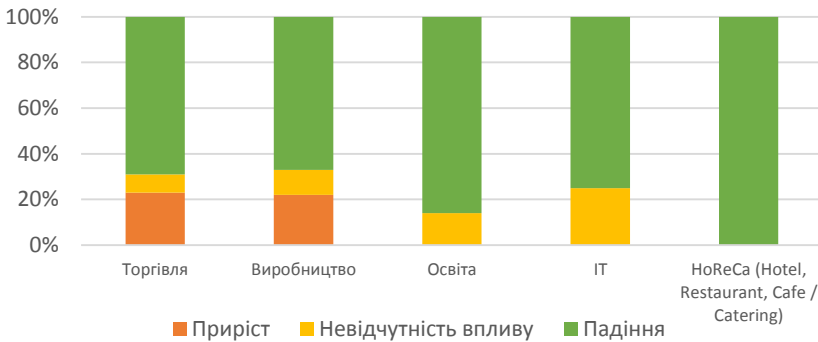


Рисунок 1 – Вплив пандемії COVID-19 на сфери бізнесу в Україні [1]

Ресторанний сектор є ключовою складовою галузі гостинності, де всі заклади і підприємства мають просуватися на ринку з високою конкурентоспроможністю. Однак кризові ситуації, такі як пандемія та військова агресія, поставили українське ресторанне господарство перед викликом виживання. Тому питання реформування та адаптації цієї галузі в умовах воєнної агресії є надзвичайно актуальним.

Також існують проблеми в організації праці ресторанних закладів на території України, які необхідно вирішити [2, с. 117–118]:

1. Одним з недоліків у цій галузі є управління та методи обслуговування споживачів. Частина підприємців з відсталим підходом до управління персоналом, що базується на застарілих структурах, не бажають адаптуватися до сучасних вимог, що відлякує потенційних фахівців, які прагнуть працювати за новими, європейськими стандартами управління та обслуговування.

2. Недостатня рекламна діяльність, спричинена неефективною маркетинговою політикою підприємства.

3. Недосконалі технології виробництва продукції погіршують ефективність процесів приготування, зберігання та реалізації продукції.

Найбільш ефективним способом підвищення конкурентоспроможності ресторанів є впровадження інновацій. Сфера послуг є ключовим сегментом економіки, орієнтованим на потреби споживачів [3, с. 518].

У ресторанному господарстві часто застосовуються кілька видів інновацій, які є особливо характерними для цієї сфери підприємницької діяльності [4, с. 68–69]:

1. Маркетингові інновації орієнтовані на розвиток дизайну підприємства, його концепції та ідей, включають в себе співпрацю з цільовою аудиторією та розробку рекламних кампаній.

2. Організаційні інновації включають організацію навчання персоналу та впровадження критеріїв для оцінки його ефективності.

3. Ресурсні інновації спрямовані на поліпшення використання ресурсів підприємства, зокрема на більш ефективне управління витратами та економічне використання технічних ресурсів.

4. Технологічні інновації стосуються використання потужніших, економічних та ефективних пристроїв на підприємстві та використання наукових досягнень для покращення організаційних процесів.

Отже, ринок ресторанних послуг в Україні має значний потенціал і перспективи для подальшого розвитку. Переїняття зарубіжного досвіду сприятиме формуванню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, яке поєднає в собі як міжнародні, так і національні особливості. Власники ресторанного бізнесу активно адаптуються до складних умов, трансформуючи традиційні формати діяльності та максимізуючи використання усіх можливих резервів та ключових ресурсів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Опитування підприємців: як пандемія коронавірусу вплинула на бізнес. URL: [https://biz.censor.net/resonance/3183985/opros\\_predprinimateleyi\\_kak\\_pandemiya\\_koronavirusa\\_povliyala\\_na\\_biznes](https://biz.censor.net/resonance/3183985/opros_predprinimateleyi_kak_pandemiya_koronavirusa_povliyala_na_biznes).

2. Воловельська І. В., Лоєнко О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 115–118.
3. Миронова М. І., Миронов Ю. Б. Показники ефективності діяльності підприємств індустрії гостинності. Сучасні технології менеджменту, інформаційне, фінансове та облікове забезпечення розвитку економіки в умовах євроінтеграції : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. Черкаси : Східноєвропейський університет економіки і менеджменту, 2020. С. 517–520.
4. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. С. 66–73.

## **ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ СЛУЖБИ ХАРЧУВАННЯ ТА НАПОЇВ ГОТЕЛЮ «ДЕЖА ВЮ»**

*А. О. Касіменко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-3-41*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

У швидкоплинному та динамічному світі готельно-ресторанного бізнесу наявність мотивованого персоналу має вирішальне значення для забезпечення виняткового обслуговування споживачів і загального успіху закладу. Вмотивовані співробітники більш заангажовані та продуктивні, створюючи позитивну атмосферу для гостей. Коли працівник підприємства є мотивованим, то він має кращу продуктивність праці, має позитивний вплив на враження гостей закладу, готовий сприймати у свою роботу інновації та креативність, створює позитивну та гармонійну атмосферу у робочому середовищі. Також при вдалій мотивації працівників на підприємстві зменшується плинність персоналу, що позитивно впливає на ефективність роботи усього підприємства [1].

Нами було проведено аналіз системи мотивації працівників служби харчування та напоїв готелю «Дежа Вю», результати якого відображено на рис. 1.

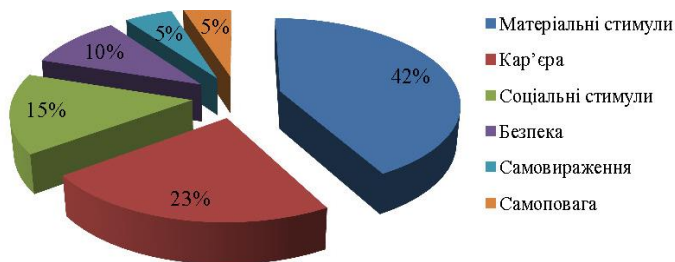


Рисунок 1 – Чинники мотивації праці персоналу служби харчування та напоїв готелю «Дежа Вю»

За розробленою анкетною було проведено опитування персоналу служби харчування та напоїв досліджуваного підприємства. Питання про те, яким видам мотивації персонал віддає переваги показав наступні результати: 42 % – найбільша кількість опитаних – із усього списку надали перевагу матеріальним стимулам. 23 % вважають, що їх мотивує кар'єра. Соціальні стимули і стимули безпеки набрали відповідно по 15 % та 10 %. Така ситуація зумовлена тим, що персонал потребує гроші, і необхідно платити їм необхідну суму для приваблення їх та утримання на підприємстві. По 5 % набрали – самоповага та самовираження.

Переваги у різновидах матеріальних стимулів мають таку тенденцію: 35 % опитаних віддають свою перевагу винагороді за вислугу років і за результатами праці за рік; 30 % – стверджують, що їх цікавить факт постійного отримання заробітної плати. Індексація заробітної плати хвилює 18 % респондентів, а 12 % осіб надали перевагу заохоченням і виплатами. Із чого можна зробити висновки, що матеріальні стимули, в тому числі такий їх різновид як винагороди та премії (за вислугу років і інші професійні досягнення) до сих пір залишаються найбільш затребуваними та актуальними чинниками, які спонукають персонал підприємства до праці.

Із стимулів безпеки найбільш важливими були: гарантії пенсійного забезпечення – 20 %, безкоштовне медичне обслуговування – 25 %, гарантії зайнятості – 17 % і тривала оплачувана відпустка – 15 %. Такі стимули як оплата тимчасової непрацездатності – 8 %, дотації на харчування, відпочинок в санаторіях – 15 %, навчання на різних курсах за підтримки підприємств –

10 % були більш затребувані. Із соціальних мотивів найбільш значимими стали можливість вільного та дружнього спілкування з колегами – 35 % і відчуття своєї потреби для людей – 45 %. Серед потреб вищого порядку найбільш значимими стали потреби в успіху. Так дали відповідь 52 % із усіх опитуваних. Такий вибір був очікуваним, тому що кожна людина прагне до успіху. Успіх – це реалізована мета, для досягнення якої працівник приклав максимум зусиль. За 30 % відповідей опитаних набрали потребу у владі чи потребу бути причасним до чогось-небудь.

З тим, що ефективні технології стимулювання підвищують мотивацію праці персоналу підприємства, повністю погодилися 35 % опитаних, а 30 % респондентів, більш за все погоджуються, ніж не погоджуються. Повністю не погодилися з цим твердженням тільки 6 %.

На основі здійсненого аналізу системи мотивації персоналу готелю можна надати наступні рекомендації щодо вдосконалення системи мотивації персоналу ресторану готелю «Дежа Вю»:

- удосконалення матеріального стимулювання (преміювання за підсумками року – 13-а зарплата – 50 % від базової заробітної плати; організація конкурсного продажу);

- удосконалення нематеріального стимулювання (розробка критеріїв стимулювання; організація зворотного зв'язку з керівництвом);

- удосконалення соціально-трудої сфери (виплата заробітної плати на банківську картку);

- удосконалення соціального пакета (добровільне медичне страхування працівників).

Отже, застосування на практиці даних рекомендацій дозволить заповнити існуючі прогалини в підході до мотивації персоналу в даних структурах, підвищити рівень задоволеності трудовою діяльністю та заробітною платою. Це, своєю чергою, сприятиме досягненню стратегічних цілей компаній, зробить їх привабливішими над ринком послуг, знизить плинність персоналу, підвищить рівень обслуговування, що дозволить збільшити прибуток підприємств.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Способи мотивації персоналу ресторану. URL: <https://www.staffany.com/blog/how-to-motivate-restaurant-staff/> (дата звернення: 10.04.2024 р.).

## МЕТОДИ УДОСКОНАЛЕННЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ГОТЕЛІ «ПОРТОФІНО» У МІСТІ ОДЕСА

*С. В. Кіріченко, студент спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 4-41*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Надання різноманітних послуг у готельному підприємстві стратегічно може значно підвищити задоволення гостей та сприяти їхньому поверненню у майбутньому. Ефективні додаткові сервіси можуть стати не лише додатковим мотивом для бронювання готелю, але й сприяти формуванню позитивного іміджу та збільшенню лояльності гостей. Тому питання удосконалення та розширення додаткових послуг для готелів є досить актуальним.

Важливо розглянути та дослідити широкий спектр додаткових сервісів, які може надавати готельно-ресторанне підприємство «Портофіно» та їх вплив на загальний досвід гостей. З метою розширення асортименту додаткових послуг у готелі «Портофіно», рекомендуємо розглянути три методи [1] та провести аналіз задоволеності додатковими послугами гостей у готелі.

Першим методом, про який можна обговорити, є проведення опитувань гостей. Це дуже ефективний спосіб отримати об'єктивні відгуки та пропозиції від гостей. Ми можемо використовувати анонімні анкети, що видаються при виїзді гостей, або ж електронні опитування, які можна заповнити після заїзду чи навіть під час перебування в готелі через наші мобільні додатки.

Другим методом [2] є аналіз відгуків та коментарів гостей, які можна знайти на різних веб-сайтах, соціальних мережах та спеціалізованих платформах. Це надає можливість відслідковувати реакції гостей та ідентифікувати проблемні аспекти послуг, які надаються у готелі.

Третій метод – це внутрішній зворотний зв'язок з гостями. Під час перебування гостей у готелі важливо встановити систему спілкування, щоб можна збирати зворотні відгуки та реагувати на них у реальному часі.

Провівши ретельний аналіз різноманітних послуг [3], що надає готель своїм гостям, зокрема ресторани послуги, сніданки, трансфер та інші, виявлено, що широкий асортимент послуг дозволяє гостям знайти відповідні їхнім потребам і очікуванням. Аналіз показав, що більшість гостей високо оцінюють такі послуги, як трансфер та сніданки у готелі.

Також нами було досліджено, що деякі гості вказують на те, що у готелі немає тренажерного залу та спа-центру. Це свідчить про потенційну недолік, оскільки для деяких клієнтів важливо мати можливість займатися спортом або користуватися спа-послугами під час перебування у готелі. Рекомендацією може бути розгляд можливості впровадження таких послуг.

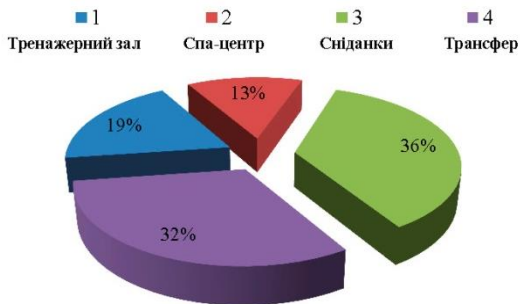


Рисунок 1 – Аналіз відгуків споживачів щодо якості додаткових послуг

З аналізу ефективності дій та процесів готелю «Портофіно» видно, що є як сильні, так і слабкі сторони, які ви можете бачити на (рис. 1). Позитивні відгуки про сніданки та наявність трансферу з/до аеропорту свідчать про успішні аспекти обслуговування. Однак відсутність тренажерного залу та Спа-центру викликає негативні відгуки від частини гостей. Наголос на цих аспектах може поліпшити загальний досвід перебування гостей у готелі «Портофіно».

### Список використаних інформаційних джерел

1. Круль Г., Заячук О. Подання різноманітних послуг як стратегічний аспект в готельній сфері. URL: <http://surl.li/ezvvh> (дата звернення: 28 березня 2024 р.).

2. Рябенка М. О. Методи оцінки та моніторингу задоволеності гостей у готельному секторі. URL: <http://surl.li/rspnu> (дата звернення: 28 березня 2024 р.).
3. Олійник О. М., Сапельников Н. Л., Тонких О. Г. Сучасні тенденції в готельному бізнесі та їх вплив на стратегії надання послуг. URL: <http://surl.li/sckhm> (дата звернення: 28 березня 2024 р.).

## **ДОСВІД НАДАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГОВИМИ КОМПАНІЯМИ В УКРАЇНІ**

*У. Ю. Ключова, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-21*

*С. С. Рубакова, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Попит на кейтеринг та виїзні заходи зростає з кожним роком. Особливо це стосується літніх місяців, коли часто замовляють фуршети для корпоративів, весіль та інших урочистостей, що робить цей бізнес гарячою темою. У цій статті ми розповімо про різні види кейтерингу та про те, скільки коштує розпочати такий бізнес з нуля.

Однією з головних переваг кейтерингового бізнесу є те, що початкові інвестиції мінімальні. Вартість відкриття кейтерингового бізнесу нижча, ніж відкриття ресторану або кафе, оскільки орендна плата за приміщення нижча, а персонал потрібен менший, тому фонд заробітної плати спочатку невеликий.

Види кейтерингу можуть бути різними і включати в себе різні форми обслуговування та різний формат та подачу страв та напоїв.

Основні види кейтерингу:

✓ Корпоративний кейтеринг: обслуговування бізнес-заходів, включаючи семінари, конференції, корпоративні обіди та вечірки.

✓ Соціальний кейтеринг: надання послуг для особистих заходів, наприклад, весілля, дні народження, вечірки.

✓ Харчування в місці події: обслуговування на місці проведення події, таке як концерти, фестивалі, спортивні змагання.

✓ Кейтеринг з доставкою: надання готових страв та напоїв з можливістю доставки до будь-якого місця, включаючи дім або офіс.

✓ Ексклюзивний кейтеринг: висококласні послуги кейтерингу для елітних подій, включаючи гала-вечори, вечірки на яхтах та приватні заходи з великою кількістю гостей.

На сьогоднішній день існує багато кейтерингових компаній, які пропонують різноманітні послуги з організації заходів та обслуговування гостей. Наприклад, «Shocateringuk» м. Львів, вул. Гетьмана Мазепи, 36; Yamekeuk, Smart-catering. Види івент-заходів подано у табл. 1.

**Таблиця 1 – Види івент-заходів кейтерингових компаній**

<b>Назва кейтерингової компанії</b>	<b>Послуги</b>
«Shocateringuk», м. Львів	Елітний кейтеринг, Корпоративний кейтеринг, Весільний кейтеринг, Банкетні страви, Фуршетти та коктейлі, Дитячий кейтеринг
Yamekeuk	Кейтеринг на корпоративні заходи, Весільний кейтеринг, Кейтеринг для приватних подій, Фуршетні страви, Десерти та торти на замовлення, Ексклюзивні кулінарні майстер-класи
Smart-catering	Фуршет, Банкет з розміщенням гостей за столом, На вогні (BBQ), Кава-брейк, Корпоративи, Коктейль-бар

Основними перевагами кейтерингового бізнесу є

- ✓ Низькі інвестиції на старті.
- ✓ Швидкий запуск бізнесу.
- ✓ Високий попит на готову їжу та послуги з організації заходів.

✓ Висока прибутковість і окупність бізнесу.

Є в кейтеринговому бізнесі і недоліки, які полягають у високому рівні конкуренції. Також до недоліків можна віднести необхідність дотримання системи HACCP на кухні, але це навряд чи можна назвати недоліком, оскільки всі типи закладів громадського харчування дотримуються цих правил.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Послуги. «Shocateringuk»: веб-сайт. URL: <https://shocateringuk.pro/index.php#feature> (дата звернення: 02.04.2024).
2. Наші послуги. «Yamekeuk»: веб-сайт. URL: [https://yamekeuk.biz/?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQjw2a6wBhCVARIsABPeH1tIYS7VF\\_01vLzFaM8oQrIN-VdeEPoxtrD0V6yzThKZZVcUW-W5WhEaAtTIEALw\\_wcB](https://yamekeuk.biz/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjw2a6wBhCVARIsABPeH1tIYS7VF_01vLzFaM8oQrIN-VdeEPoxtrD0V6yzThKZZVcUW-W5WhEaAtTIEALw_wcB) (дата звернення: 02.04.2024).
3. Наше меню. «Smart-catering»: веб-сайт. URL: <https://smart-catering.com.ua/kofe-breik/> (дата звернення: 02.04.2024).

## УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛІВ ЗА РАХУНОК ЕКО-ТЕХНОЛОГІЙ

*О. І. Ковш, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС-41*

*А. С. Капліна, канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Нині в готелях світу для зменшення впливу на навколишнє середовище та підвищення сталості діяльності успішно застосовують еко-технології. Серед них: сонячні панелі для виробництва електроенергії і зменшення використання електроенергії з традиційних джерел; запровадження сучасних систем енергозбереження, які автоматично регулюють освітлення, опалення та кондиціонування повітря в залежності від умов і присутності людей у приміщеннях; впровадження сучасних систем енергозбереження, які автоматично регулюють освітлення, опалення та кондиціонування повітря в залежності від умов і присутності людей у приміщеннях [1].

Для готелів України особливу зацікавленість викликають технології «утилізації води» і «ландшафтний дизайн з урахуванням сталості».

Впровадження систем утилізації води для збору, очищення та повторного використання води, застосовані в готельних процесах (наприклад, системи обробки стічних вод) має під собою екологічне, економічне і законодавче підґрунтя.

Головна мета впровадження систем утилізації води полягає у зменшенні екологічного впливу готелю на навколишнє середовище. Це включає зменшення водних відходів, викидів забруднених стічних вод та споживання прісної води.

Економічна складова обумовлена тим, що системи утилізації води дозволяють готелям зменшити витрати на водопостачання та водовідведення. Використання води з власної системи очищення та повторне її використання сприяють економії ресурсів.

У багатьох країнах світу на законодавчому рівні існують вимоги до зменшення водного споживання та забруднення стічними водами. Запровадження систем утилізації води допомагає готелям уникнути штрафів та інших санкцій.

Ландшафтний дизайн з урахуванням сталості орієнтується на збереження ресурсів та довкілля, а також на створення здоро-

вого та гармонійного середовища для гостей. Ці підходи можна успішно використовувати в українських готелях (табл. 1).

**Таблиця 1 – Підходи до ландшафтного дизайну готелів з урахуванням сталості**

<b>Назва</b>	<b>Сутність</b>
Використання місцевих рослин	Замість екзотичних рослин, які потребують багато води та догляду, ландшафтний дизайн можна побудувати на основі місцевих, стійких до існуючих умов рослин. Це дозволить зменшити використання води та хімічних речовин для догляду за рослинами.
Створення екосистем	Проектування ландшафту з урахуванням екосистемних принципів, які сприяють біорізноманіттю та підтримці місцевих видів рослин і тварин
Збереження води	Використання систем збереження та повторного використання води для поливу та догляду за рослинами, а також для створення водних елементів у дизайні (фонтани, ставки)
Підтримка природних процесів	Розміщення рослин та елементів ландшафту таким чином, щоб підтримувати природні процеси, такі як відновлення ґрунту, фільтрація повітря, зменшення ерозії
Використання вторинних матеріалів	Відновлення та переробка матеріалів для створення елементів ландшафту, таких як декоративні покриття, меблі, архітектурні елементи
Енергоефективність у ландшафті	Розміщення рослин та елементів таким чином, щоб забезпечити оптимальну термоізоляцію та захист від вітру, що може допомогти зменшити енергоспоживання на обігрів або охолодження приміщень

Представлені у таблиці 1 підходи до ландшафтного дизайну допоможуть готелям не лише створити привабливе та функціональне середовище для гостей, але й зменшити вплив на довкілля та зберегти ресурси.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Магалецька І. А., Скорик Ю. О. Інноваційні технології ландшафтного дизайну в готельному господарстві // Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості: міжнародна наукова

конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13–17 жовтня 2014 р. Київ: НУХТ, 2014. С. 623.

## ЕТАЛОН СТАНДАРТІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ

*А. О. Кожушко, студент спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-43 (Х-н)*

*Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Офіціант у ресторані грає критичну роль у створенні неперевершеного досвіду для гостей і впливає на їхнє враження від закладу. Ось кілька ключових аспектів, які демонструють важливість офіціанта в ресторанній сфері:

✓ **Прийом замовлень і обслуговування:** офіціант відповідає за прийом замовлень гостей та їхнє обслуговування. Він повинен бути ввічливим, професійним та уважним, забезпечуючи високий рівень сервісу.

✓ **Порадник і консультант:** офіціант має знати меню та напої ресторану докладно, щоб надати гостям професійні поради та рекомендації. Він може допомогти гостям обрати страву або вино, які відповідають їхнім смакам і уподобанням.

✓ **Продавець:** офіціант також виступає як продавець, що пропонує додаткові послуги, страви або напої для підвищення обсягу замовлення та збільшення суми в чеку.

✓ **Психолог і комунікатор:** вміння спілкуватися з гостями, розуміти їхні потреби та виходити на зустріч їхнім вимогам є важливими навичками офіціанта. Він повинен бути відкритим до спілкування та уважно слухати побажання гостей.

✓ **Представник ресторану:** офіціант є обличчям закладу і представляє його стандарти та цінності. Він повинен відображати професіоналізм, чистоту та доброзичливий підхід до кожного гостя.

Загалом, офіціант має величезний вплив на враження гостей від ресторану і може стати справжнім активом для закладу, якщо він володіє необхідними навичками, знаннями та підходом до обслуговування.

Так, обслуговування гостей є одним з найважливіших аспектів роботи будь-якого закладу ресторанного господарства.

Якісне обслуговування може значно впливати на враження гостей і визначати їхню оцінку закладу. Ось деякі ключові аспекти, які підкреслюють важливість обслуговування гостей:

1. Перший враження: перше враження важливо, тому що воно встановлює тон для всього візиту гостя. Привітний та гостинний прийом може зробити велику різницю.

2. Професійність та увага: гості очікують від обслуговуючого персоналу професіоналізму та уваги до їхніх потреб. Важливо бути ввічливим, доброзичливим і відкритим до спілкування.

3. Знання меню і напоїв: обслуговуючий персонал повинен бути добре ознайомлений з меню та напоями закладу, щоб надати гостям професійні поради та рекомендації.

4. Ефективна комунікація: успішне обслуговування вимагає відмінної комунікації між персоналом та гостями. Важливо слухати потреби гостей, відповідати на їхні запитання та вирішувати будь-які проблеми чи скарги.

5. Персоналізоване обслуговування: гості цінують, коли їхні індивідуальні потреби та уподобання враховуються. Персонал може надавати персоналізовані рекомендації, запропонувати спеціальні меню або послуги, які відповідають конкретним запитам гостя.

6. Після обслуговування: після закінчення прийому страви важливо забезпечити гостям приємний виїзд. Дякуйте їм за візит, запитайте, чи все було до їхнього смаку, та запропонуйте додаткову допомогу або послуги.

Усі ці аспекти разом створюють позитивне враження від відвідування ресторану та сприяють його успіху та популярності серед гостей.

Високий рівень обслуговування в ресторані залежить від багатьох факторів, включаючи зовнішній вигляд та професіоналізм офіціантів.

Офіціанти виступають в ролі представників закладу і відіграють ключову роль у створенні неперевершеного досвіду для гостей. Ось кілька аспектів, які допомагають підтримувати високий рівень обслуговування:

1. Зовнішній вигляд і зовнішній вигляд: офіціанти повинні мати охайний і професійний зовнішній вигляд, включаючи чисту і відповідну форму одягу, акуратну зачіску та охайність.

2. Ввічливість і доброзичливість: важливо, щоб офіціанти були ввічливими, привітними та доброзичливими у спілкуванні з гостями. Природна доброзичливість і відкритість допомагають створити приємну атмосферу для гостей.

3. Професіоналізм і знання: офіціанти повинні мати глибокі знання про меню та напої закладу, а також процес обслуговування. Професійне ставлення до своєї роботи та вміння надавати професійні поради гостям важливо для успішного обслуговування.

4. Уважність до деталей: уважність до деталей, таких як швидкість обслуговування, правильне подання страв та напоїв, а також увага до індивідуальних потреб гостей, допомагають створити враження високого рівня сервісу.

5. Емпатія і ефективне спілкування: офіціанти повинні мати вміння спілкуватися з гостями емпатично і ефективно. Вони повинні бути уважними до потреб гостей і вміти ефективно реагувати на будь-які запити чи побажання.

Усі ці аспекти допомагають створити позитивне враження від відвідування ресторану та забезпечують високий рівень задоволення для гостей.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Стойко І., Шерстюк Р. 14 принципів Вільгельма Едвардса Демінга для управління якістю готельно-ресторанних послуг. Соціально-економічні проблеми і держава. 2020. Вип. 1(22). С. 66–78.
2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

## **ПРИНЦИПИ ТА КОМПОЗИЦІЙНІ ПРИЙОМИ АРХІТЕКТУРНО-ПРОСТОРОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ**

*К. А. Кондрачук, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС<sub>6</sub> 2-41 (з/в)*

*О. В. Володько, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У повоєнний період, враховуючи тренди у готельному бізнесі на екологізацію, оздоровлення та відпочинок, особливою популярністю користуватимуться курортні готелі – заклади розмі-

щення у курортних рекреаційних зонах. Тому, актуальним питанням на сьогоднішній день є розгляд принципів та композиційних прийомів їх архітектурно-просторової організації.

Аналіз літературних джерел дозволив виділити наступні тенденції щодо їх проектування:

- орієнтуючись на рентабельність будівництва спостерігається укрупнення їх місткості та перехід від зведення поодиноких будівель до комплексної забудови;

- розширення номенклатури приміщень з урахуванням курортологічних ресурсів та спеціалізації;

- нестандартність та інклюзивність архітектурних та об'ємно-планувальних рішень;

- економічна доцільність будівництва курортних готелів категорії категорій «\*\*\*» та «\*\*\*\*»;

- недостатня кількість загальнодоступних курортних готелів категорії «\*\*\*».

На сьогоднішній день всі курортні готелі класифікуються [1]:

- за рівнем комфорту на «\*\*\*», «\*\*\*\*», «\*\*\*\*\*» та малобюджетні;

- за місткістю на малої місткості – до 150 номерів, середньої місткості від 150 до 400 номерів, великої місткості від 400 номерів і більше;

- за лікувальним призначенням на кліматичні, бальнеологічні, грязьові та змішані;

- за природно-географічним розміщенням на прибережні, гірські та континентальні;

- за номенклатурою функціональних блоків приміщень на мінімальні, стандартні та розширені.

Здебільшого структура курортних готелів має наступні основні функціональні групи приміщень: приймально-вестибюльна, житлова, фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвілева, адміністративна, господарсько-виробнича, торговельно-побутова та інші.

Серед принципів архітектурно-планувальної організації курортних готелів можна виділити основні, які заслуговують на особливу увагу:

- принцип «соціальної доступності», тобто забезпечення інфраструктурою готелю можливості для оздоровлення різноманітних груп населення, у тому числі і маломобільних споживачів;

- принцип «цілорічної комфортності»;
- принцип «екологічної доцільності та безпечності» організації зовнішнього та внутрішнього простору засобу розміщення.

Окрім того, при архітектурно-просторовій організації курортних готелів в умовах сьогодення потрібно обов'язково звернути увагу на новий підхід до формування середовища, так звану «Архітектуру уваги» [2], що дозволяє:

- формувати цілісне середовище, а не окремі будівлі-острови;
- зберігати цінності середовища;
- закладати основи для його подальшої реконструкції і розвитку.

Отже, архітектурно-просторова організація курортних готелів повинна відповідати концепції цих закладів, органічно вписуватись в навколишнє середовище та сприяти естетичному та функціональному задоволенню потреб споживачів готельних послуг.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Крамаренко М. О. Прийоми архітектурно-художньої виразності курортних готелів. Архітектурний вісник КНУБА: наук.-вироб. зб. Київ, 2017. Вип. 13. С. 410–416.
2. Богданова Ю. Л. Середовищний підхід до формування нової гармонійної архітектури / Ю. С. Л. Богданова, А. Пашинська, Т. Пашинська // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». 2010. № 674 : Архітектура. С. 341–345.

## **КРИТЕРІЇ ВИБОРУ СИСТЕМ БРОНЮВАННЯ ДЛЯ ГОТЕЛІВ**

*Є. С. Коршун, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС 6-3-41*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

На ринку бронювання готельних послуг існує велика кількість програмних продуктів і тому перед готельєрами постає проблема у правильному виборі надійної системи бронювання для готелів [1].

При виборі системи бронювання необхідно враховувати такі критерії: гнучкі тарифні плани, управління запасами, управління каналом, функція багатомовності, універсальність, обробка платежів, обробка процесу бронювання, доступність. Розглянемо більш детально кожний із перелічених критеріїв.

Система онлайн-бронювання повинна мати можливість працювати з кількома сценаріями тарифів для будь-якого конкретного перебування гостя. Повинна бути можливість встановити кілька тарифів для номеру для будь-якого заданого діапазону дат. Вони можуть включати тарифи на основі часу до прибуття (раннє або пізнє бронювання), особливі періоди (Різдво, Великдень, весілля, конференції тощо), тарифи на основі тривалості перебування (довше ви залишаєтесь, дешевше), пакети (додаткові такі як спа, гольф тощо), ваучери (ваучери зі знижкою) тощо. Це повинно бути можливим без необхідності створювати або дублювати номери, що може спричинити надмірне бронювання та плутанину.

Дуже важливо, щоб інвентаризація, запропонована в онлайн-системі, була на 100 % точною та актуальною. Будь-які розбіжності можуть призвести до надмірного бронювання, що погано для бізнесу та репутації готелю. Ви також повинні мати можливість вручну перехопити систему керування запасами, щоб вилучити кімнати з таких причин, як бронювання вручну, технічне обслуговування, спеціальні події тощо.

Якщо готель продає свої номери через третіх сторін і портали, тоді ваша система повинна мати можливість керувати інвентарем і тарифами, підключаючись до зовнішніх баз даних і систем бронювання. Це дуже важливо для готелів і пансіонатів незалежно від кількості кімнат у номері. Якщо інвентар вашого каналу та ваш реальний інвентар не синхронізовані, існує велика ймовірність перезамовлення та незручних розмов. Це також може коштувати вам грошей, оскільки більшість порталів і агентств бронювання просять вас взяти на себе зобов'язання знайти еквівалентний номер для їхніх гостей за ваш кошт.

Інтернет відкрив ваш бізнес для веселішої аудиторії, але питання в тому, чи здатні ваші системи та онлайн-присутність керувати цим. Якщо ви звертаєтесь до світового ринку, думати, що «англійська підійде» – це не варіант, особливо в готельному бізнесі. Ваша система онлайн-бронювання повинна мати можливість пропонувати послуги кількома мовами.

Якщо ви використовуєте кілька сайтів, ви б хотіли використовувати ту саму систему для всіх своїх ресурсів. Запуск системи, яка може обробляти більше, ніж одну властивість, полегшить життя, займе менше часу на керування та вимагатиме менше навчання для всього задіяного персоналу. Хоча ви можете встановити більшість систем на кількох веб-сайтах, система, яка може обробляти більше ніж одну властивість з єдиної бази даних, буде набагато дешевшою в експлуатації та легшою в управлінні, пропонуючи єдиний інтерфейс і єдину точку керування.

Система онлайн-бронювання має бути здатною обробляти платежі, але також дозволяти вам вибирати, як пропонувати пропозиції на основі методу оплати. Наприклад, тарифи без повернення, за якими оплата здійснюється заздалегідь, тарифи лише за депозитом, тарифи без депозиту або тарифи без скасування, які мають різні варіанти оплати.

Система онлайн-бронювання повинна мати можливість обробляти бронювання, включаючи підтвердження електронною поштою для різних типів бронювань. Наприклад, різні електронні листи з підтвердженням мають бути надіслані залежно від того, чи є бронювання передплаченим, без повернення, лише за запитом, спеціальними умовами тощо, і кожне з них мовою гостя, який здійснює бронювання. Це важливо, оскільки це перша взаємодія між вами та гостем після бронювання [2].

Отже, є багато варіантів для готелів, які шукають систему онлайн-бронювання. Ключовим у процесі відбору є чітке розуміння власних потреб і правильні запитання. Не дозволяйте собі відволікатися на хитромудрий естетичний дизайн, оскільки вони не сприяють задоволенню гостей і не полегшують ваше життя. Зосередьтеся на функціональності та на тому, чи підходить система для того, як ви працюєте.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Системи бронювання в готелях. URL: <https://otelms.com/uk/sistemi-bronuвання-v-gotelyah/> (дата звернення: 12.03.2024 р.).
2. Гудзовата О. О. Автоматизовані системи управління готелями. URL: [http://journals-lute.lviv.ua/journal/15\\_2013/22.pdf](http://journals-lute.lviv.ua/journal/15_2013/22.pdf) (дата звернення: 20.03.2024 р.).

## ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ У ГОТЕЛІ

*В. В. Кузуб, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС 6-3-41*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник,  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Конкуренція на готельному ринку стрімко зростає, вимоги гостей до якості послуг підвищуються, що породжує потребу в удосконаленні обслуговування номерного фонду. Однією з ключових функцій служби експлуатації номерного фонду є забезпечення необхідного рівня комфорту готельних номерів і громадських приміщень. Економічну ефективність цієї служби можна оцінити за допомогою рівня заселеності номерів готелю, чим менше залишиться вільних номерів тим вища ефективність роботи всього готелю в цілому.

Найбільш чисельною у готелі за кількістю працівників є служба номерного фонду – близько 50 % усього обслуговуючого персоналу та при цьому вона відіграє вагомий роль у формуванні прибутку. Керівництво цією службою зазвичай здійснює менеджер, який у великих готелях може бути заступником директора. До підпорядкованих менеджеру працівників входить персонал, що відповідає за білизну, прибирання, технічне обслуговування та інше. Щоби ефективно виконувати виробничі обов'язки, персонал має бути відповідальним, комунікабельним, пунктуальним, у відносинах із гостями виявляти ввічливість.

Суттєву роль у підвищенні ефективності роботи відіграє мотивація персоналу. Дослідження, проведене Гарвардським університетом, показало, що лише 10 % працівників виявляють постійно високу або постійно низьку продуктивність, у той час як інші 90 % потребують чіткого формулювання завдань і стимулюючого середовища для досягнення успіху в роботі, що приносить користь компанії [1]. Тому від продуманої системи мотивації багато чому залежить успіх всього підприємства. Є два види мотивації персоналу:

1. *Матеріальні стимули* – до них відносяться грошові заохочення і штрафи. Грошові заохочення – це бонуси, премії, путівки, соціальний пакет, страхування, а до системи штрафів відноситься позбавлення премії за незадовільні результати в

роботи, штрафи за адміністративні порушення та їх відпрацювання.

2. *Нематеріальні стимули* – це умови роботи, врахування побажань, що до робочого графіку, нагородження грамотами та подяками, а також:

- вітання зі знаменними датами;
- публічна похвала робітників;
- організація тимблдінгів для лояльності працівників;
- мотиваційні наради;
- надання можливостей для професійного зростання [2].

1. Чітко визначені цілі, стимули та система нагород за досягнення результатів сприяють збереженню мотивації та підвищенню продуктивності працівників.

Найбільш ефективною формою підвищення кваліфікації персоналу готельних підприємств вважаються психологічні тренінги, конференції з професійної майстерності, ділові ігри, групові заняття, обговорення проблемних ситуацій та інші подібні методи. Згідно зі світовим досвідом, рекомендованим процесом навчання персоналу є проведення навчальних заходів поза робочим місцем за допомогою виїзних тренінгів та семінарів, оскільки зміна обстановки позитивно впливає на сприйняття інформації працівниками. Навчання поза робочим місцем підтримується наступними аспектами:

- участь кваліфікованих фахівців у проведенні навчальних заходів;
- використання сучасного обладнання та інформаційних ресурсів;
- збагачення працівників новими ідеями та знаннями.

Наразі особлива увага приділяється інноваційним ідеям молодих спеціалістів, що дає їм можливість впливати на управлінські процеси у підприємстві. Під час спеціальних заходів молоді кадри активно розробляють та пропонують реальні рішення для вирішення управлінських проблем в груповому форматі, після чого їх ідеї передаються до адміністрації для подальшого аналізу та реалізації. Такий досвід характеризується високим рівнем потенційної мотивації працівників, формуванням висококваліфікованого персоналу та зміною орієнтації пріоритетних цілей у співробітників – від індивідуальних до корпоративних [1], що допоможе готелям відповідати на зміни в

потребах своїх гостей та забезпечувати підвищення рівня обслуговування.

Таким чином, готелі, які активно працюють над покращенням обслуговування, мотивацією персоналу та підвищенням його кваліфікації, мають всі шанси на успіх у сучасному конкурентному середовищі. Тільки шляхом неперервного розвитку та вдосконалення можна забезпечити задоволення потреб гостей та збільшення прибутковості готельного бізнесу.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Александрова С. А., Гаврилова А. С. Інноваційні методи підвищення кваліфікації персоналу в індустрії гостинності: закордонний досвід. *Актуальні проблеми управління соціально-економічними системами* : матер. Всеукр. наук.-практ. конф., м. Луцьк, 8 грудня 2016 р. Луцьк : Луцький НТУ, 2016. Ч. 4. С. 54–56.
2. Як ефективно впровадити систему мотивації для персоналу. URL: <https://blog.agrokebety.com/yak-efektyvno-vprovadyty-systemu-motyvatsiyi-dlya-personalu> (дата звернення: 02.03.2024).

### **УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «ЗАГРАВА» У МІСТІ ДНІПРО**

*А. Ю. Кулик, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 4-41*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Якість страв та напоїв, а також якість обслуговування є одними із найважливіших факторів, які впливають на задоволеність та лояльність гостей у готельно-ресторанному бізнесі. Однак підтримувати високі стандарти якості харчових продуктів може бути складно, особливо в напруженому та конкурентному середовищі.

Для удосконалення послуг харчування у закладі є важливою оцінка поточної ситуації та визначення областей, які потребують покращення. Для цього можна використовувати різні методи для оцінки якості страв, наприклад, відгуки гостей, таємний покупець, аудит безпеки харчових продуктів, навчання персоналу та управління запасами. Також можливо порівняти

свою продуктивність із конкурентами та стандартами. Роблячи це, ви можете виявити свої сильні та слабкі сторони та поставити реалістичні та вимірювані цілі для вдосконалення.

Метою нашого дослідження є удосконалення послуг харчування у готельно-ресторанному комплексі «Заграва», який знаходиться у місті Дніпрі. Нами було проведено аналіз відгуків гостей готельно-ресторанного комплексу «Заграва», які були залишені на сторінці готелю сайту Booking.com.

Більшій частині гостей (80 %) сніданки у готелі дуже сподобалися. 15 % гостей зробили зауваження стосовно малого асортименту страв у сніданках та 5 % гостей сніданок не сподобався через технологію приготування страв [1].

Також, нами було проведено опитування 100 гостей, які проживали в готельно-ресторанному комплексі «Заграва» стосовно оцінки послуг харчування. Результати опитування відображено на рис. 1.

До критеріїв оцінки якості надання послуг харчування споживачі віднесли наступні: асортимент страв, якість обслуговування, швидкість обслуговування, атмосферу у закладі, цінову політику.

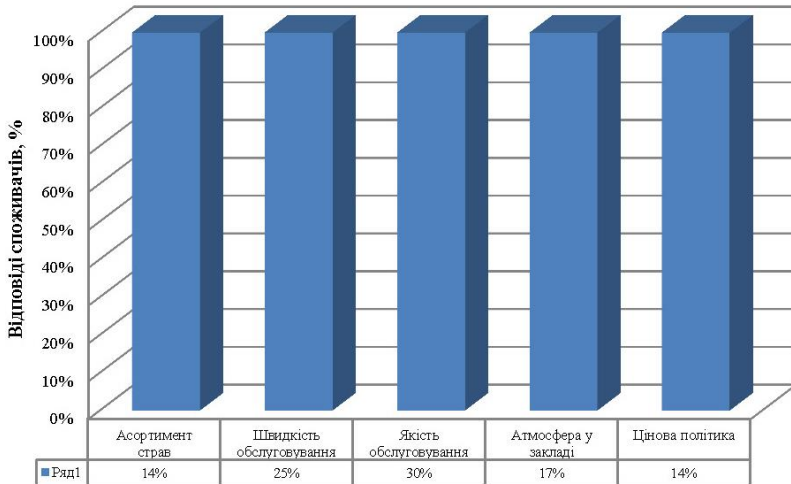


Рисунок 1 – Структура критеріїв оцінки послуг харчування споживачами готельно-ресторанного комплексу «Заграва»

Споживачі оцінили послуги харчування за шістьма критеріями. Оцінювання проводилося не тільки при обслуговуванні в ресторані, барі та рум-сервісі, а також при обслуговуванні заходів ділового характеру у конференц-залах готелю. 30 % споживачів не сподобалася якість обслуговування, зокрема офіціант погано знав меню, 25 % споживачів скаржилися на швидкість обслуговування. Так, при обслуговуванні бізнес-заходів у конференц-залі виникла затримка у обслуговуванні брейк-кави і споживачі винесли пропозицію встановити вендінгові автомати для продажу кави, щоб мати можливість не чекаючи офіціанта в будь-який момент насолодитися смачною кавою.

Отже, на основі аналізу відгуків та анкетного опитування споживачів готельно-ресторанного комплексу «Заграва», нами було запропоновано розробити комплекс заходів із постійного навчання персоналу готелю, а також закупити вендінговий автомат для обслуговування бізнес-заходів у конференц-залі.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сторінка готельно-ресторанного комплексу «Заграва» на сайті Booking.com. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/zagrava.uk.html> (дата звернення: 07.04.2024 р.).

## **ОПТИМІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБИ ПРИЙОМУ І РОЗМІЩЕННЯ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ**

*І. С. Малецька, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-43 (Х-н)*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Оптимізація служби прийому і розміщення в готельній індустрії – це процес удосконалення та покращення різних аспектів, пов'язаних з поселенням гостей у готелі. Основна мета оптимізації полягає в тому, щоб забезпечити ефективність, якість та задоволення гостей під час їх перебування у готелі.

Це може включати такі аспекти, як:

✓ Ефективне бронювання та реєстрація: впровадження онлайн-бронювання та систем електронної реєстрації для зменшення часу очікування гостей та спрощення процесу реєстрації.

✓ Підвищення якості обслуговування: навчання та підготовка персоналу з метою поліпшення їхніх навичок спілкування та обслуговування гостей.

✓ Персоналізоване обслуговування: використання інформації про гостей та їхній попередній досвід для надання індивідуального та персоналізованого сервісу.

✓ Управління збором даних: збір, аналіз та використання даних про гостей для вдосконалення процесів прийому та розміщення, а також для прогнозування попиту та планування ресурсів.

✓ Використання технологій: впровадження сучасних технологій, таких як системи управління гостьовими відгуками, мобільні додатки для гостей та інші інноваційні рішення для поліпшення комунікації та зручності для гостей.

✓ Управління запасами: ефективне управління запасами та ресурсами, такими як номери, послуги та інші матеріальні активи, для забезпечення оптимального використання та максимізації прибутковості.

Оптимізація служби прийому і розміщення є важливим елементом управління готельним бізнесом, оскільки вона дозволяє підвищити конкурентоспроможність, залучити та утримати споживачів та забезпечити задоволення їхніх потреб і очікувань [1].

Основною задачею служби прийому та розміщення є робота з гостем, яка займає досить багато часу. Автоматизація інших функцій підрозділу, а саме бронюванню, надасть змогу службовцям раціонально використовувати робочий час та приділяти більше уваги гостю. Таким чином, оптимізація роботи служби прийому та розміщення визначає актуальність впровадження технології інтеграції онлайн бронювань безпосередньо до системи управління готелем.

Жоден сучасний готель на сьогодні не уявляє своє існування без офіційного сайту. Це інструмент, який є обов'язковим для просування своїх послуг на ринку готельної індустрії. Відсутність офіційного сайту готельного підприємства сприймається наразі, як показник низького рівня якості послуг, які надає готель. Також, більшість сучасних готельних підприємств використовують платформи таких соціальних мереж, як Facebook та Instagram для просування своїх послуг. Користувачі, які звернули увагу на готель у соціальних мережах майже у більшості відвідують офіційні сайти готелю. Готельні підприємства отримують запити на бронювання послуг різноманітними шляхами. Це можуть бути прямі бронювання (офіційний сайт, телефон, електронна пошта, соціальні мережі), а також непрямі, за допомогою систем онлайн бронювання [2].

Різноманіття каналів бронювання підвищує рівень продаж номерного фонду готельного підприємства, але й додає роботи службі прийому та розміщення, які повинні постійно фіксувати кількість вільних номерів та її синхронізацію в усіх каналах.

Удосконалення організації роботи служби прийому і розміщення в готелі може бути досягнуто за допомогою різних стратегій та практик, включаючи наступні:

1. Оптимізація процесів: перегляд та оптимізація усіх процесів, пов'язаних з прийомом та розміщенням гостей, включаючи бронювання, реєстрацію, виїзд та обслуговування впродовж перебування.

2. Ефективне використання технологій: впровадження сучасних технологічних рішень, таких як програмне забезпечення управління готельним бізнесом, онлайн-бронювання та системи автоматизації робочих процесів.

3. Підвищення навичок персоналу: навчання та підготовка персоналу з метою поліпшення їхніх навичок спілкування, обслуговування та управління конфліктними ситуаціями.

4. Створення стандартів обслуговування: розробка та впровадження стандартів обслуговування для всіх процесів, що пов'язані з прийомом та розміщенням гостей, з метою забезпечення однакового рівня якості для кожного гостя.

5. Персоналізація обслуговування: врахування індивідуальних потреб та побажань гостей для надання персоналізованого обслуговування, наприклад, за допомогою систем управління гостьовими відгуками та анкетуванням перед заїздом.

6. Залучення гостей у процеси прийому: створення можливостей для гостей брати участь у процесах прийому та розміщення, наприклад, шляхом використання мобільних додатків для реєстрації та вибору номерів.

7. Постійне вдосконалення: систематичне вивчення та аналіз отриманих відгуків гостей для постійного вдосконалення процесів та підвищення якості обслуговування.

Ці практики допоможуть покращити роботу служби прийому і розміщення в готелі, забезпечуючи ефективність, зручність та задоволення потреб гостей.

Таким чином, оптимізація служби прийому і розміщення в готельній індустрії є важливим елементом успішного управління засобів розміщення та забезпечення задоволення гостей. Це дозволяє готелям збільшити конкурентоспроможність, залучити нових споживачів та забезпечувати повторні візити.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
2. Стешенок О. Д., Руделева Є. О. Оптимізація служби прийому та розміщення як метод підвищення якості послуг // Економіка й управління в туризмі та готельному господарстві. *Комунальне господарство міст*. 2017, вип. 138. URL: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/kgm\\_econ\\_2017\\_138\\_7.pdf](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/kgm_econ_2017_138_7.pdf) (дата звернення: 15.03.2024).

## УДОСКОНАЛЕННЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ГОТЕЛЮ «МИР» У МІСТІ КИЄВІ

*М. В. Михайлик, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-41*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Коли гість заходить у готель, то він оцінює його за зовнішнім виглядом, інтер'єром. Це можуть бути розкішні крісла у вестибюлі, елегантні люстри, що звисають зі стелі, або гладкий телевізор із плоским екраном у номері. Ці елементи разом із незліченною кількістю інших становлять матеріально-технічну базу закладу. Вона є основою будь-якого готелю, відіграючи важливу роль у формуванні досвіду гостей і забезпеченні функціональності та естетики помешкання.

Однією з основних цілей готелю є забезпечення комфортного та приємного відпочинку для своїх гостей. Матеріально-технічна база відіграє важливу роль у досягненні цієї мети. Зручні ліжка, ергономічні крісла та добре продумані меблі – усе це сприяє задоволенню гостей. Після довгого дня подорожей або ділових зустрічей гості з нетерпінням чекають можливості відпочити в затишному та привабливому місці. Якісні речі покращують загальну атмосферу готелю, завдяки чому гості відчувають себе гостинно та розслаблено. Естетика готелю може значно вплинути на імідж бренду. Добре підібрані предмети матеріально-технічної бази створюють візуальну ідентичність готелю, яка може виділити його серед конкурентів. Незалежно від того, чи це бутик-готель з унікальними меблями, виготовленими на замовлення, чи розкішний курорт із розкіш-

ним обладнанням, візуальна привабливість може справити незабутнє враження на гостей.

Готель «Мир» пропонує для поселення 139 комфортабельних і затишних номерів різних категорій, від економ до бізнес-класу. Номери обладнані кондиціонером, холодильником, ванною кімнатою (або душем), супутниковим телебаченням, телефоном з міжнародним виходом, бездротовим Wi-Fi інтернетом по всій території чудового готелю. Також є спеціально обладнані кімнати для куріння, які знаходяться в 1 корпусі на 2 поверсі і в 2 корпусі на 5 поверсі і номери для людей з обмеженими можливостями.

В інфраструктуру готелю входять: 4 сучасних конференц-зали, 2 шикарних ресторану і зручним лобі-баром. Також є можливість скористатися численними додатковими послугами готелю – цілодобово парковкою, безкоштовною камерою схову, просторим тренажерним залом і безліч інших послуг.

Нами було проведено аналіз відгуків споживачів готелю «Мир» за даними booking.com стосовно матеріально-технічної бази. Результати відгуків відображено у табл. 1.

**Таблиця 1 – Відгуки споживачів, які проживали у готелі «Мир» [1]**

Назва недоліку	Кількість недоліків	%, недоліків
Холодно у номері	15	26,79
Поганий інтернет	12	21,44
Відсутні розетки біля ліжка, мало їх	5	8,92
Відсутній чайник	2	3,57
Проблеми гарячою водою	3	5,36
Не сучасні телевізори	3	5,36
Відсутній фен	5	8,92
Погана шумоізоляція	3	5,36
Давно проводився ремонт	4	7,14
Відсутні капці	4	7,14
<b>Разом</b>	<b>56</b>	<b>100</b>

У зв'язку з тим, що при аналізі відгуків споживачів готелю «Мир» було виявлено дискомфорт через прохолодну атмосферу у кімнатах номерів, ми прийшли до висновку про необхідність заощадження тепла в готелі за рахунок закупівлі та установлення рекуператорів.

Поняття «енергоефективність» багато значить в процесі вибору приладів і плануванні вентиляції в квартирі, в приватному будинку офісі цеху, готелі і т. д. Причиною тому – підвищення цін на комунальні послуги і цілком зрозуміле бажання раціоналізувати витрати. Одним з помічників в розумній економії і правильного використання доступних ресурсів є рекуператор в системі вентиляції.

Рекуператор повітря – це спеціальний пристрій, що представляє собою 2-стінний теплообмінник. Усередині нього зустрічаються два повітряні потоки. Причому не перемішуючись. У кожного повітряного потоку різна температура, через що і здійснюється теплообмін. Простіше кажучи, вуличне повітря нагрівається, а кімнатний – охолоджується. Плюс з кімнатного додатково видаляється волога. Рекуперація повітря – це інноваційна технологія енергозбереження, за рахунок якої зберігається до 70 % тепла. А в подальшому ця енергія повторно використовується в тому ж процесі. На практиці виходить так: в літній сезон рекуператор тепла запобігає проникненню нагрітого повітря всередину приміщення. А в осінньо-зимовий сезон – зберігає тепло [2].

Отже, завдяки закупівлі рекуператорів для номерів готелю «Мир», комфорт гостей підвищиться, а готель зможе заощаджувати на енергоефективності.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сторінка готелю «Мир» на booking.com. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/hotel-mir-kiev.uk.html> (дата звернення: 10.04.2024 р.).
2. Енергозберігаючі рішення для готелів дані в реальному часі та статистика. URL: <https://www.sensorflow.co/energy-savings-solutions-for-hotels-real-time-data-insights-help/> (дата звернення: 06.03.2024 р.).

## **ЕФЕКТИВНІСТЬ СИСТЕМИ МОТИВАЦІЇ ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ РЕСУРС У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

*В. І. Мірзоєва, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС 6-43 (Х-н)*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Система мотивації – це сукупність заходів, що допомагають стимулювати працівника чи колектив на продуктивну, самовіддану та цілеспрямовану діяльність на досягнення успіху всього

підприємства. Керівник, здатний правильно мотивувати своїх підлеглих, здатний досягти надзвичайних результатів.

У сучасних умовах багато керівників занадто часто забувають про важливість цієї складової управління, вдаючись до застарілих авторитарних диктаторських методів, які виявилися малоефективними. Кожна людина бажає бути належно оціненою та почути слова вдячності за свою працю, особливо важливою є можливість отримання винагороди – чи то матеріальної, наприклад, фінансової, чи фізичної, такої як путівки на відпочинок, тощо. Керівник, який вмів правильно мотивувати персонал – успішний керівник [1]. Ефективне управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу не можливе без глибокого розуміння поведінки працівників, без вміння впливати на неї належним чином, правильного використання стимулів до праці.

Наприклад, для мотивації персоналу проаналізуємо готельно-ресторанний комплекс «Decameron Luxury Design Hotel» у місті Одеса. Це готель категорії «\*\*\*\*» спроектований в італійському стилі, створює затишну атмосферу для своїх гостей, які відчувають себе, ніби вдома. Розташований у самому серці міста, він забезпечує легкий доступ до культурних пам'яток прекрасної Одеси [2].

Для готелів вищого класу важливо мати у своєму штаті кваліфікованих працівників, які відзначаються високою професійною компетентністю та здатністю працювати у злагодженому колективі. Одним із ключових аспектів забезпечення ефективної роботи персоналу є систематичні заходи з їхньої мотивації.

Керівництво готелю зобов'язане проводити регулярні навчальні тренінги для персоналу з метою підвищення їхньої кваліфікації та оновлення знань. Крім того, введення програм лояльності для працівників сприяє підвищенню їхньої мотивації та відчуттю власної цінності в організації. Також ефективним методом стимулювання працівників є встановлення систем знижок на послуги готелю, що надає можливість співробітникам користуватися умовами проживання та іншими послугами закладу за пільговими умовами [3].

При створенні на підприємстві системи стимулювання праці необхідно взяти за основу такі мотиви трудової діяльності, які є домінуючими. Стимули до праці пов'язані в багатофакторну систему (табл. 1).

**Таблиця 1 – Характеристика способів мотивації персоналу**

Спосіб мотивації	Реалізація	Результат
Навчання персоналу	Проведення тренінгів для навчання персоналу, для ознайомлення з новими методами та типами обслуговування; ознайомлення з нововведеннями закладу; робота з навчальними програмами для удосконалення сервісу	Працівник приходить на роботу знаючи, що буде не однотипний робочий день, а з пізнанням чогось нового у своїй професії, у результаті він знає, яка саме ціль та мета закладу і допомагає в її реалізації
Матеріальне задоволення	Виплати преміальних грошових бонусів – кращим працівникам місяця; додаткові виплати, що не впливають на заробітну плату, у найзавантаженіші дні в році (свята, курортні заходи, тощо); грошові винагороди за участь у конкурсах	Працівник вмотивований до найкращого виконання своєї роботи задля задоволення власних потреб та отримання грошової винагороди, він знає
Фізичні потреби	Розіграш серед персоналу за найсумлінніше працю безкоштовного відпочинку в спа-салоні готелю; пугівки на відпочинок	Працівник заохочений до роботи та змагального процесу, знаючи, яка буде нагорода
Моральне заохочення	Бесіди з персоналом; керівник дізнається про проблеми серед робітників; допомога у вирішенні певних непорозумінь; мотивація робітників	Працівник приходячи на роботу знає, що його чекає дружній колектив та розуміючий керівник
Організація свят	Корпоративи; вечірки з приводу свят підприємства; тимблдіingi	Об'єднує робітників, кожен працівник знаходить собі однодумців та друзів, як в результаті колектив стає дружним та злагодженим

Для роботи готельно-ресторанного комплексу «Decameron Luxury Design Hotel» рекомендованим є дотримання всіх способів мотивації персоналу. Реалізація даних способів не потре-

бує великих витрат з матеріальної частини підприємства, але в результаті призведе до успішного колективу і ще більшого процвітання закладу.

Таким чином, мотивація персоналу є невід’ємною частиною кожного успішного підприємства. Змотивований працівник – виконана ціль та задача підприємства. Керівник, що вміє правильно поставити та націлити команду зробить заклад успішним.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Непочатенко В. Мотивація персоналу в готельному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2021. № 31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/709/682> (дата звернення: 21.03.2024).
2. Маленька Італія в серці Одеси. Готель «Decameron Luxury». URL: <https://ildecameron.com.ua/> (дата звернення: 21.03.2024).
3. Booking.com: Hotels in Odesa. Book your hotel now!. Booking.com / Official site / The best hotels, flights, car rentals & accommodations. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/il-decameron-clubhouse.uk> (дата звернення: 21.03.2024).

### **ЗАСТОСУВАННЯ ІММЕРСИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ**

*А. С. Москаленко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-41*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Майбутнє гостинності належить власникам готелів, які використовують інноваційні технології занурення тобто іммерсивні технології. Готелі, які бездоганно поєднують технології, щоб революціонізувати подорожі гостей беззаперечно будуть виділятися серед своїх конкурентів.

Іммерсивні технології можуть стати ключем до надання гостям персоналізованого та незабутнього досвіду [1].

Нами було досліджено, як іммерсивні технології можуть вплинути на індустрію гостинності та сприяти прибутку готельного підприємства.

Диференціація лежить в основі успіху готелю. Іммерсивні технології можуть змінити те, як гості відчують ваш бренд і взаємодіють із ним. Ці технології виходять за рамки традиційного підходу до шляху споживача, переосмислюючи взаємодію гостей у всіх точках взаємодії.

Технологія занурення може доповнити стратегію залучення, покращуючи кожну взаємодію гостя – від перегляду веб-сайту готелю до реєстрації.

Застосування технології занурення в готелі має багато переваг. Це може покращити те, як готель надає інформацію, зменшуючи навантаження на стійку реєстрації. Це також дозволяє надавати інформацію в режимі реального часу про погоду, місцеві визначні пам'ятки та події, що може збільшити прибуток.

Ця технологія може підвищити ефективність роботи. Багато готелів використовують VR і AR, щоб покращити надання послуг, оптимізувати процеси та підвищити якість та інтерактивність навчання персоналу. Захоплююче моделювання дозволяє персоналу брати участь у реалістичних сценаріях навчання, наприклад, у надзвичайних ситуаціях.

Розглянемо більш детально застосування іммерсивних технологій у готелі таких як: іммерсивний попередній перегляд номера готелю, гейміфікація, поширення інформації, динамічне меню ресторану, створення вечірніх заходів, відеомапінг.

Використання попереднього перегляду номерів і екскурсії об'єктами, щоб створити інтерактивний спосіб показати гостям помешкання. Вони можуть попередньо переглянути різні варіанти кімнат і ознайомитися з помешканням перед відвідуванням. Це чудова можливість збільшити вартість, оскільки гості побачать переваги підвищення категорії до номеру преміум-класу.

Подивившись, як виглядає кімната, гості можуть приймати більш обґрунтовані рішення залежно від своїх потреб і вподобань. І саме так ви залишаєте гостей щасливими – даєте їм можливість зробити найкращий вибір.

Гейміфікація – це цікавий спосіб додати грайливості в готельний досвід. Це також може допомогти збільшити допоміжний прибуток, демонструючи ваші зручності та додаткові послуги. Ви можете створювати різні ігри з доповненою реальністю, як-от пошуки скарбів у готелі, щоб спонукати гостей досліджувати місця, які вони б не відвідали інакше.

Поширення інформації. Уявіть собі віртуального консьєржа, створеного за допомогою доповненої реальності, який надає гостям всю необхідну інформацію – визначні місця, ресторани, бари, події та заходи. Ви можете щодня оновлювати віртуального консьєржа, щоб надавати найновішу інформацію, одночасно знімаючи навантаження на стійку реєстрації. Він навіть може давати маршрути та вказувати на орієнтири різними мовами. Це веселий і динамічний спосіб подолати мовний бар'єр і спілкуватися з гостями з усього світу.

Динамічне меню ресторану. Можливо використовувати AR у готельному ресторані, щоб візуально представити страви. Зображення страв та напоїв з'являтимуться на смартфонах або планшетах гостей, даючи їм змогу побачити, як виглядають пункти меню. Це також допомагає зменшити кількість харчових відходів, відкидаючи неправильні очікування.

Створення вечірніх заходів. Хоча багато гостей хочуть вийти на вулицю та на власні очі побачити, що може запропонувати околиці, віртуальна реальність може надати їм більше інформації про те, що вони вже бачили. Наприклад, можна створити вечірні заходи, які пояснюватимуть історію готелю та історію його створення. Деякі готелі використовують для таких турів віртуальні окуляри.

Відеомапінг на даху зробить простір більш динамічним і спонукатиме гостей відвідувати бар. Розваги на місці з захоплюючими технологіями надихають гостей залишатися в готелі, а не витратити гроші деінде.

Навчання персоналу. Можливо використовувати VR, щоб покращити навчання персоналу, підготувавши його до різноманітних ситуацій у реальному житті. Хороша новина полягає в тому, що VR дозволяє персоналу пройти навчання в будь-який час. Це також менш заважає роботі та є гнучким – на стійці реєстрації можна тренуватися щодо готовності до надзвичайних ситуацій або поведіння з розлюченими гостями, а персонал ресторану може дивитися кулінарні демонстрації.

Ви також можете використовувати VR-тренінг для роботи над навичками спілкування. Співробітники можуть зіткнутися з реальними сценаріями, і ви можете побачити їхню реакцію в контрольованому місці. Ґрунтуючись на результатах, ви можете створити спеціальні курси навчання м'яких навичок, призначені для роботи в тих сферах, які можна покращити [2].

Отже, іммерсивні технології в галузі гостинності створюють кардинальні зміни, які встановлюють нові стандарти та переосмислюють досвід гостей. Віртуальна та доповнена реальність може відкрити готелям нові способи захопити гостей і залучити їх персоналізованим досвідом. Впроваджуючи перелічені у цьому дослідженні методи застосування іммерсивних технологій, готелі можуть надати незабутні та індивідуальні враження. Цей тип технологій також покращує операційну ефективність, дозволяючи позиціонувати ваш готель в авангарді інновацій. Це може допомогти перетворити досвід гостинності на щось більше, ніж просто ночівлю – на захоплюючу та унікальну подорож.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Нова ера гостинності: захоплюючі технології в готелях. URL: <https://silverseamedia.medium.com/a-new-era-of-hospitality-immersive-technology-in-hotels-7fdffeeb5a90> (дата звернення: 11.04.2024 р.).
2. Enhancing Customer Experience with Immersive Technologies in the Travel and Hospitality Industry. URL: <https://www.sensorflow.co/energy-savings-solutions-for-hotels-real-time-data-insights-help/> (дата звернення: 11.04.2024 р.).

## ВПЛИВ СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО КЛІМАТУ НА РЕНТАБЕЛЬНІСТЬ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

*Л. М. Мусієць, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-31*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Соціально-психологічний клімат в колективі є одним із ключових аспектів успішності всього закладу, адже який емоційний стан буде панувати серед персоналу, таке відповідне і ставлення буде гостей у відповідь. Скільки б науковці не сперечалися на цю тему, надаючи різне тлумачення даному явищу, але загальними думками, це можна представити, як певний фіксований стан міжособистісних відносин у колективі, який буде характеризуватися груповою згуртованістю, взаємною довірою, рівнем комфортності та іншими не менш важливими показниками,

що створюють певний відтінок на загальне перше враження про заклад.

Найчастіше прослідковуються такі випадки, коли психологічний клімат не дає змоги працівникам розкриватися як особистість, і в результаті відбувається пригнічення всіх їхніх старань. І з цього з'являються проблеми у керівництва та підлеглих, що перетворюється в суцільні матеріальні збитки для закладу.

Як показує практика, більшість ресторанів вийшли на світовий рівень, завдяки налагодженню роботи в команді, що вміщує в себе організацію взаємовідносин між працівниками. Щоб досягати цієї психологічної рівноваги існує безліч способів як саме це зробити. Найпоширенішим є стимулювання, що проявляється як основа ступеню мотивації, можливість застосування, щодо працівника стимулів, з метою активізації його зусиль, підвищення старанності, наполегливості, добросовісності у вирішенні завдань, що стоять перед підприємством [1].

Керівництво в закладі вивчає всю специфіку роботи, впадобань та інтересів і потім вчиняє дії, яка саме практика буде застосована до підлеглого із найпоширеніших видів стимулювання: матеріальне, соціальне чи моральне. Щодо матеріального, виділяють окремі види по принципу грошового заохочення: підвищення заробітної плати, яка залежить від рівня вмінь та навичок у підлеглого; премії за найефективніше виконання роботи; оплата різноманітних подарунків до свят; здійснення страхування та медичні послуги за рахунок закладу. На перший погляд, може здаватися, що це досить незначні дії, з боку керівництва, але це є приємний бонус для працівника, який витрачає свої сили для того, щоб зробити підприємство кращим посеред інших конкурентів.

Якщо мова йдеться про моральне стимулювання, то це вже є більш етичні переконання та внутрішні потреби психологічного впливу. За допомогою цього виду стимулювання, керівництво простою похвалою в декілька слів може змінити настрій підлеглого, але звичайно існують й інші методики як морально задовільнити працівника. Це може проявлятися через громадське визнання, а саме подякою, похвалою чи грамотою за успішні надбання під час роботи. Такі дії здебільшого знімають напругу в спілкуванні та поліпшують соціально-психологічний клімат серед колег.

Також відомий випадок, коли застосовують соціальне стимулювання, але за науковими виданнями, засвідчується, що цей вид заохочень зустрічається в готельно-ресторанній сфері все ж таки не так часто, як інші види стимулювання, так як для завоювання кращої посади в колективі потрібний час та професійні навички, які вдосконалюють роками. Загалом, соціальне стимулювання являється явищем, коли відбувається зміна статусу працівника на цьому підприємстві і переміщення його на ланку вище за професійними здобутками.

Впливати на соціально-психологічний клімат за загальними тенденціями радять за допомогою заохочувальних дій, щодо згуртованості колективу. З новітніми технологіями та ресурсами даний процес став називатися «тімбілдінг». Дане явище характеризує саме заходи на формування сильної команди, які допоможуть згуртуватися та успішно долати труднощі для поставлених цілей. Неформальне місце зібрання, як приклад, на природі допоможе розслабитися та спробувати встановити товариські стосунки. Там можна здійснити різноманітні спортивні ігри, стилізовані вечірки, пікніки, тренінги у відкритому просторі, майстер-класи, конкурси та багато інших заходів, які допоможуть зблизитися [2]. Звичайно, щоб паралельно отримувати користь від проведення часу керівництво намагається залучати ще й до соціальної активності, а саме до волонтерства, прибирання та засадження новими саджанцями не тільки прилеглої території до закладу, але й інші: парки, прирічкові території. За допомогою таких дій буде не тільки демонстрація своєї зацікавленості в соціальних проектах, але й будуть зароджуватися довірливі відносини.

Отже, можна сказати, що існує безліч способів, як можна впливати на соціально-психологічний клімат в колективі, використовуючи методики, які спрямовані на активізацію всіх старань працівника для того, щоб підприємство залишалось на відповідній позиції та збільшувало свою рентабельність. Стимулювання та заохочувальні дії, у вигляді тімбілдингу є найефективніші для того, щоб робота була результативною з підвищеним економічним спрямуванням.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 2003. 345 с.

2. 12 крутих ідей проведення незвичайного тимбілдінга, які згуртують колектив. URL: <https://lioncom.pro/12-team-building-ideas/> (дата звернення: 08.04.2024 р.).

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАНІ АПАРТ-ГОТЕЛЮ «МІСТЕРІЯ» У МІСТІ ХАРКОВІ**

*С. Ф. Ніконорова, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група б-41*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Швидкі темпи зростання і постійне вдосконалення індустрії гостинності добре відомі. Будучи частиною сфери обслуговування в економіці країни, індустрія гостинності являє собою один із секторів економіки, який найбільш швидко розвивається. Важливою складовою є дослідження і розвиток надання якісних послуг у готельному господарстві.

Важливе місце в індустрії займає готельний бізнес, широкий і різноманітний характер якого охоплює й елементи пов'язаних із ним секторів індустрії, наприклад харчування, відпочинок і дозвілля

Апарт-готель «Містерія» – це відмінне місце для проживання в серці Харкова. У розпорядженні гостей дворівневий зал для банкетів та проведення різноманітних урочистостей, малий зал для невеликої компанії гостей, а також Диско-хол, зал з більярдом та окремих зал, оснащений сучасним обладнанням караоке.

Як відомо, задоволені гості схильні здійснювати повторні відвідування, що створює фінансову базу закладу. У ресторані «Містерія» досить багато постійних споживачів, які користуються послугами ресторану. Найчастіше такі гості відвідують заклад повторно, вже приводячи з собою і друзів, і родичів.

Оцінка задоволеності клієнтів у готельному господарстві є важливою, оскільки вона дозволяє підвищити якість обслуговування, залучити та зберегти споживачів, що в свою чергу сприяє збільшенню прибутку та конкурентній перевазі.

Отже, розглянемо докладніше збір даних про задоволеність відвідувачами ресторану якістю сервісу, результати якого зображені на рис. 1. Для отримання інформації застосовуються різні форми. Анкетування проводилося з 10 лютого 2024 по 10 березня 2024 року в опитуванні взяло участь 200 респондентів.



Рисунок 1 – Оцінка якості обслуговування

За результатами опитування гостей ресторану «Містерія» на оцінку якості обслуговування, ми бачимо з діаграми наступні результати 53 % опитаних задоволені обслуговуванням, 16 % оцінили обслуговування як відмінно, 28 % задовільно і всього лише 3 % не задовільно.

Отже, можемо зазначити, що якість обслуговування в апарт-готелі «Містерія» знаходиться на досить високому рівні, про це говорять результати опитування респондентів, які представлені в діаграмі. Підприємство в основному задовольняє очікування гостей і прагне підтримати якість сервісу на гідному рівні.

Для вдосконалення процесу встановлення цілей у сфері якості, пропонуємо здійснити механізм, який відображено на рис. 2. У ньому представлені основні етапи встановлення цілей у сфері якості та порядок їх здійснення.

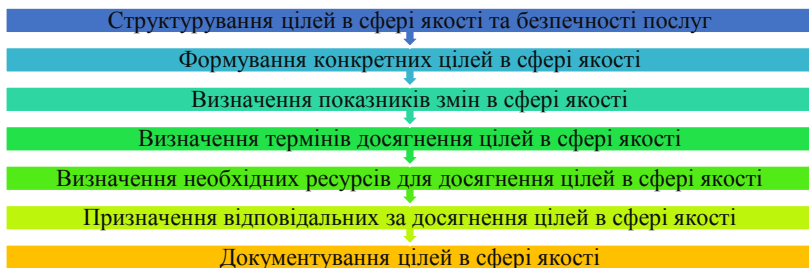


Рисунок 2 – Механізм встановлення цілей у сфері якості послуг

Отже, незважаючи на досягнення позитивних результатів діяльності готелю «Містерія» не зупиняється на досягнутому. Готель Містерія прагне удосконалити свою діяльність в сфері якості послуг.

Для цього необхідно використати запропонований підхід до встановлення цілей у сфері якості, що дозволить закладу досягати 100 % результатів, за рахунок вимірності, гнучкості та прозорості цілей, чіткого делегування відповідальності за їх виконання та системи документування.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Апартамент-готель «Містерія». URL: <https://hotels24.ua/uk/Kharkiv/Apartment-hotel-Misteriya-4840.html>.

### **ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ**

*Л. С. Новосад, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-43 (Х-н)*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Готельна галузь в сучасному світі надає не лише проживання, а й широкий спектр додаткових послуг для забезпечення комфортного та задоволеного перебування гостей. Однак зміна вимог та очікувань споживачів, конкуренція та технологічний розвиток вимагають постійного удосконалення організації надання цих послуг.

Додаткові послуги є неодмінною складовою діяльності будь-якого готельно-ресторанного комплексу. Визначальним фактором для збільшення кількості та покращення якості додаткових послуг є орієнтація готельного підприємства на ту чи іншу категорію постояльців. Сприятливий розвиток даного напрямку діяльності готелю неможливо без вдалого поєднання зовнішніх і внутрішніх умов, наявних ресурсів, які безпосередньо впливають на повсякденну роботу готелю, і грамотного керівництва даним напрямком роботи. У системі додаткових послуг, як ні в якій іншій частині готельного бізнесу, затребувані нестандартні підходи до вирішення багатьох питань. Це дає готелю хоч і невелику, але реальну можливість виділитися на тлі конкурентів.

Задля покращення організації надання додаткових послуг у готелі, необхідно провести глибокий аналіз поточної діяльності. Це включає в себе оцінку наявних послуг, їхньої якості та відповідності потребам споживачів. Важливо врахувати конкурентну ситуацію і вивчити, які нові тенденції та інновації використовуються на ринку готельного бізнесу.

Одним з ключових напрямків удосконалення є покращення якості наданих послуг. Це включає в себе вдосконалення систем контролю якості, впровадження стандартів обслуговування та проведення систематичного навчання персоналу. Працівники готелю повинні бути готові забезпечити найвищий рівень обслуговування для кожного гостя.

Другим важливим кроком є розширення спектру наданих послуг. Необхідно аналізувати потреби гостей та розробляти нові пропозиції, які можуть їх зацікавити. Це може включати організацію екскурсій, спортивних подій, кулінарних майстер-класів та інших розваг.

Також варто використовувати передові технології для покращення комунікації зі споживачами та оптимізації робочих процесів. Впровадження цифрових систем бронювання та обслуговування може значно підвищити ефективність готельної діяльності і задоволення гостей.

Окремо слід звернути увагу на індивідуальний підхід до кожного гостя. Вивчення їхніх потреб та уподобань дозволить розробляти персоналізовані пропозиції та створювати унікальний досвід для кожного відвідувача.

У впровадженні додаткових послуг готелю можуть виникнути проблеми, такі як недостатній попит серед цільової аудиторії, відповідна інфраструктура та ціноутворення. Щоб успішно реалізувати ці послуги, готель може розглядати розширення ресторанних послуг, розвиток спа-центру та організацію розважальних заходів. Також важливо провести детальний аналіз потреб гостей та просувати нові послуги серед цільової аудиторії готелю.

Не менш важливим є забезпечення доступності послуг для різних категорій споживачів. Гнучкі тарифні плани та спеціальні пропозиції для різних груп гостей допоможуть залучити більше споживачів та підвищити загальний рівень задоволення від відпочинку в готелі. Такий підхід дозволить не тільки розширити перелік додаткових пропозицій для гостей готелю, але і залучити до відвідування готельного комплексу жителів міста.

Після впровадження усіх цих удосконалень потрібно систематично оцінювати їх ефективність. Це включає в себе аналіз фінансових показників, відгуки гостей та покращення в роботі персоналу. Лише таким чином можна досягти успіху та зберегти лідерство в галузі готельного бізнесу.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Линник О. І. Доходи та витрати готельного підприємства: приведення обліку до міжнародних стандартів і стандартів європейського союзу. *Глобальні та національні проблеми економіки*. – 2017. № 20. С. 997–1001.
2. Управління готелем: повний посібник для вашого помешкання [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.siteminder.com/r/hotel-managementdefinitions-operations-ideas-software/> (дата звернення 20.02.2024).

### **АНАЛІЗ ВІДГУКІВ СПОЖИВАЧІВ ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ «ПРИДЕСНЯНСЬКИЙ» У МІСТІ ЧЕРНІГОВІ**

*М. Є. Однороб, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-41*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Готельна індустрія України є важливою частиною інфраструктури гостинності та туризму. Готелі в першу чергу розглядаються як сфера послуг з нематеріальними сферами досвіду гостей і рівня обслуговування.

Дуже важливо знати, що приносить задоволення споживачам для успіху в сучасному конкурентному бізнес-середовищі. Щоб задовольнити споживачів і щоб відповідати їхнім очікуванням, готелі повинні вміти розуміти потреби та бажання гостей. Відгуки гостей є неocenненою інформацією для організацій, щоб переорієнтувати свої продукти та послуги.

Запитувати відгуки гостей стало нормою в індустрії гостинності. За даними туристичного веб-сайту TripAdvisor, 52 % гостей ніколи б не забронювали готель, у якому немає відгуків. За даними сайту онлайн-бронювання Expedia, споживачі готові платити на 24 % більше за готелі з рейтингом 3,9 проти 2,4 (за

шкалою від 1 до 5), і готові платити на 35 % більше за готелі з рейтингом 4,4 проти 3,9 (за 1–5 бальною шкалою) [1].

Саме тому заклади розміщення збирають відгуки та рейтинги. Змусити споживачів, які стикаються з вашою пропозицією, оцінити або залишити відгук про готель – в ідеалі в позитивному моменті – це призведе до того, що ця інформація перекоонує інших споживачів обрати ваш заклад порівняно з іншими. Мало уваги приділяється рецензенту чи оцінювачу на цьому конкретному етапі споживчого шляху.

З роками очікування споживачів змінилися, і галузь повинна йти в ногу з цими мінливими тенденціями. Збір і аналіз відгуків споживачів допоможе зрозуміти ці нові очікування та задовольнити їх. Готелі та інші підприємства в індустрії гостинності та туризму повинні використовувати комплексні рішення для взаємодії з гостями, щоб легко збирати, отримувати доступ і аналізувати дані відгуків гостей. Ці відомості можуть надати цінні вказівки для прийняття рішень і вдосконалення для забезпечення майбутнього успіху бізнесу.

Важливим є аналіз відгуків споживачів готельних послуг, в тому числі і для готельно-туристичного комплексу «Придеснянський», який знаходиться у місті Чернігові. Досліджуване підприємство надає послуги проживання у 60 номерах різних категорій та може розмістити біля 100 гостей. Крім послуг проживання тут можна отримати послуги харчування, послуги бізнес-центру та екскурсійні послуги. З метою удосконалення діяльності готельно-туристичного комплексу нами було проведено аналіз відгуків споживачів з сайту букінг рис. 1.

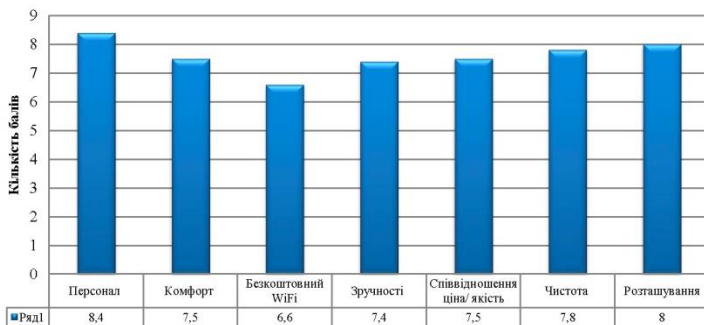


Рисунок 1 – Оцінка готелю «Придеснянський» за відгуками споживачів

Споживачі найвищим балом оцінили роботу персоналу 8,4 бали та місце розташування готелю у 8 балів. Третє місце займає чистота у готелі. Найнижчу оцінку отримав інтернет та зручності у готелі. Було проведено загальну оцінку готелю за сімома складовими. Згідно них готель отримав середню оцінку 7,6, що означає оцінку «добре» [2].

Згідно проведеного аналізу відгуків споживачів керівництву готелю необхідно розробити комплекс заходів, які сприятимуть підвищенню рейтингу готелю у відгуках споживачів. Зокрема, необхідно оновити матеріально-технічну базу та розробити комплекс заходів щодо усунення неприємного запаху у номерах готелю.

Отже, аналіз відгуків споживачів є необхідною складовою у діяльності будь-якого закладу розміщення, а застосування комплексу дій із усунення недоліків, які відмітили гості, сприятиме підвищенню рейтингу готелю та зростанню його конкурентоспроможності на ринку готельних послуг.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Думки гостя: як зворотний зв'язок сприяє підвищенню якості в індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.trustyou.com/blog/guest-feedback-reviews/quality-hospitality-tourism> (дата звернення: 11.04.2024 р.)
2. Сторінка готелю «Придеснянський» на Booking.com. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/prydesnyanskyi.uk.html> (дата звернення: 11.04.2024 р.).

### **ІННОВАЦІЇ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ**

*А. А. Окіпна, студент спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС 6-44*

*Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Міжнародний готельний бізнес є особливим сегментом готельної індустрії, який відрізняється деякими унікальними особливостями:

1. Глобальна присутність: міжнародні готельні ланцюги можуть мати готелі в різних країнах та на різних континентах, створюючи глобальну мережу готелів. Це дозволяє їм привер-

тати різноманітних міжнародних гостей і використовувати світовий ринок туризму.

2. Міжкультурне управління: оскільки міжнародні готелі зазвичай мають різнорідний персонал і обслуговують гостей з різних країн і культур, ефективне міжкультурне управління стає важливим. Комунікація, розуміння культурних особливостей і вміння працювати в міжнародному середовищі стають ключовими.

3. Стандартизація та локалізація: міжнародні готельні ланцюги зазвичай встановлюють стандартизовані процедури та послуги, щоб забезпечити послідовність у різних готелях. Проте вони також враховують місцеві особливості та потреби, локалізуючи свою пропозицію для кожного ринку.

4. Глобальний маркетинг і брендінг: міжнародні готельні ланцюги інвестують у глобальні маркетингові кампанії і рекламні ініціативи, щоб позиціонувати свої бренди на міжнародному ринку. Це включає участь у виставках, спонсорство подій, цільову рекламу та партнерства з міжнародними компаніями.

5. Фінансова інтернаціоналізація: міжнародні готельні ланцюги можуть залучати капітал з різних країн та працювати зі світовими банками і інвестиційними фондами. Це дозволяє їм фінансувати розширення та розвиток проєктів в різних частинах світу.

6. Співпраця з глобальними партнерами: Міжнародні готельні ланцюги часто встановлюють партнерства з іншими глобальними компаніями, такими як авіакомпанії, туристичні оператори, кредитні карткові компанії та інші, для створення комплексних туристичних пропозицій і залучення нових клієнтів.

Загалом, міжнародний готельний бізнес відкриває широкі можливості для розвитку і експансії, проте вимагає від компаній управління різноманітністю, адаптації до місцевих ринкових умов та стратегічного планування на міжнародному рівні [1].

Точно, в сучасному конкурентному середовищі готельної індустрії, важливо мати унікальну концепцію, інноваційні ідеї та високий рівень обслуговування, щоб виділитися серед інших готелів і привернути увагу вибагливих гостей. Деякі стратегії, які можуть допомогти готелям в цьому:

✓ Створення унікальної концепції: розробіть унікальну концепцію готелю, яка відобразить вашу унікальність, цінності та стиль. Це може бути тематичний готель, розташований у незвичайному місці, або готель, що пропонує неповторний досвід для гостей.

✓ Інновації в обслуговуванні: впроваджуйте новаторські підходи до обслуговування гостей, такі як використання технологій для покращення комунікації та зручності, або надання спеціальних послуг і пропозицій, які вражають та задовольняють потреби найвибагливіших клієнтів.

✓ Залучення до емоційного досвіду: створіть емоційний зв'язок з гостями, надаючи їм незабутні враження та досвіди. Це може бути через оригінальний дизайн інтер'єру, тематичні події або персоналізовані послуги, які відповідають їхнім індивідуальним потребам.

✓ Зосередження на якості: забезпечте високу якість обслуговування та послуг у всіх аспектах готелю, від номерів і харчування до послуг інтер'єру. Якість завжди буде вагомим фактором, який впливає на задоволення гостей і їх відповідний відгук.

✓ Акцент на сталому розвитку: розвивайте готельну інфраструктуру та послуги, щоб відповідати змінюваним потребам і вимогам сучасних гостей. Інвестуйте в сталість розвитку, енергоефективність та екологічні ініціативи.

Загалом, готелі, які здатні задовольнити очікування найвибагливіших гостей та надати їм неперевершений досвід, мають більше шансів на успіх і конкурентну перевагу на ринку гостинності.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Влащенко Н. М. Нормативно-правове регулювання розвитку рекреаційно-туристського комплексу / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. – 2019. – Т. 30(69), № 4(1). – С. 97–102. – Серія : Економіка і управління.
2. Геліх А. О. Аутстафінг у готельно-ресторанному господарстві / А. О. Геліх // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : міжнар. наук.-практ. інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. / під заг. ред. В. М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – С. 257–259.

## СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*І. В. Олійник, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група 20-1411-006*

*М. К. Турчиняк, канд. техн. наук, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – науковий керівник Львівський торговельно-економічний університет*

Спостереження за сучасними кулінарними трендами є важливим аспектом успішної діяльності ресторанів, оскільки смакові уподобання споживачів стають все більш різноманітними та вишуканими. Зростання інтересу до здорового харчування, використання інноваційних технік приготування, підвищення уваги до виробництва безпечних продуктів – усі ці аспекти формують основні напрями сучасних кулінарних тенденцій.

Заклади ресторанного господарства, які успішно використовують сучасні кулінарні тренди мають значні конкурентні переваги. Застосування новітніх методів, креативне оформлення страв дозволяють ресторанам залучати нових споживачів.

Сучасні кулінарні тренди визначаються декількома ключовими напрямками.

Зростає популярність страв на основі продуктів рослинного походження, і дедалі більше людей вибирають веганство чи вегетаріанство з міркувань здоров'я, етики чи довкілля. З'явилося більше веганських та вегетаріанських продуктів та ресторанів [1].

Ресторани пропонують щонайменше одну-дві веганські страви, що не містять продуктів тваринного походження. Варто зазначити, що суворі вегани не є основною категорією споживачів, які замовляють страви з продуктів рослинного походження. Такі страви часто обирають люди, які їдять м'ясо, але намагаються обмежити його споживання, або просто бажають скуштувати щось нове.

Гості більш ретельно обирають і охочіше замовляють страви, які містять інгредієнти, що сприяють підвищенню імунітету: куркуму, імбир, часник або цитрусові.

Споживачі почали приділяти більше уваги здоровому харчуванню. Це пояснює неймовірну популярність ферментованих продуктів. Ферментовані продукти, такі як квашена капуста, кімчі та комбуча, стають все більш популярними через їх корисні властивості для здоров'я людини. Ферментовані продукти

багаті на пробіотики, вітаміни, мінеральні речовини, мають гострий та пікантний смак [2].

Слоу-фуд – рух за повільну, осмислену їжу, приготовлену із свіжих, сезонних інгредієнтів, допомагає людям краще дбати про своє здоров'я та навколишнє середовище. Він пропагує повернення до традиційних методів приготування та споживання їжі. Слоу-фуд рух дотримується наступних принципів: використання свіжих, сезонних продуктів; приготування їжі вручну, без використання напівфабрикатів; повага до традицій та культури; підтримка локальних виробників.

Тренд щодо зменшення кількості відходів, використання всіх частин кожного інгредієнту, відмова від використання одноразових контейнерів, пошук інноваційних рішень для економії води або електроенергії – усе це відповіді на дедалі більший інтерес до стійкого розвитку в сфері ресторанного господарства [3].

Використання локальних продуктів, натуральна та органічна їжа – все це кулінарні напрями, які користуються попитом у закладах ресторанного господарства.

Конкретні приклади сучасних кулінарних трендів включають використання ферментованих продуктів, суперфудів, рослинних білків та акцентують на використанні локальних продуктів. Ці дозволяє відображати зростаючий інтерес до здорового харчування, новаторський підхід до готування та бажання споживачів пізнавати автентичні смаки [1].

Отже, перспективним для закладів ресторанного господарства є використання натуральних продуктів відповідно до сезону та регіону, застосування інноваційних методів готування, ширший асортимент страв рослинного походження.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році [Електронний ресурс]. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>.
2. ТОП 10 найпопулярніших кулінарних трендів 2023 року [Електронний ресурс]. URL: <https://tipymenu.com/uk/news/top-10-nauropulyarnishih-kulinarnih-trendiv-2023-roku>.
3. Кулінарні тренди 2022 року [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/kulinarni-trendy-2022-roku.html>.

## КОВОРКІНГ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧОГО ПРОСТОРУ У ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

*Д. А. Осіпенко, студент спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 4-41*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Коворкінг, як форма колективного простору, стала широко поширеною у різних куточках світу. Цей модернізований робочий простір призначений для фрілансерів, стартапів, невеликих компаній та корпорацій, які вирішили об'єднати свої бізнес-процеси в спільному робочому середовищі [1].

Коворкінг-центри відзначаються широким спектром інфраструктурних можливостей, спрямованих на створення сприятливих умов для ефективної праці. Однак їхні переваги виходять за рамки забезпечення зручних робочих місць. Важливим є той факт, що ці простори дозволяють уникнути соціальної ізоляції, що особливо важливо для фрілансерів та підприємців.

Розвиток коворкінгу в Україні несе важливі соціальні наслідки, що виходять за межі фінансових вигод. Колективна праця в коворкінг-просторах сприяє формуванню нових ідей, робить відкриття, які можуть впливати на навколишній світ, і сприяє особистісному розвитку учасників, сприяючи росту культурного рівня як нації, так і окремої особи.

На сучасному етапі виникає потреба у проведенні досліджень, щоб вивчити особливості коворкінгів, які можуть бути корисні для проектування різних типів просторів з урахуванням їх предметно-просторового наповнення та стилістичного оформлення. Існують інтернет-ресурси, присвячені коворкінгам, але інформація на них часто розрізнена та не відображає повної картини [2].

У сучасному світі існує велика кількість коворкінгів із різною спрямованістю та функціональним призначенням. Незважаючи на це, універсальної класифікації для таких просторів досі не існує. Отже, розробка класифікації за різними функціональними ознаками стає актуальним завданням для оптимізації проектування та дизайну коворкінг-просторів, а також спрощення процесу оцінки вже існуючих та майбутніх проєктів.

Наразі коворкінг-центри є не лише поширеним явищем у багатьох західних країнах (рис. 1), але й успішно впроваджуються на території України. Проте, лише сім років тому цей формат просторів для працівників був абсолютно новим рішенням для нашої держави, та їх кількість обмежувалася лише декількома закладами.

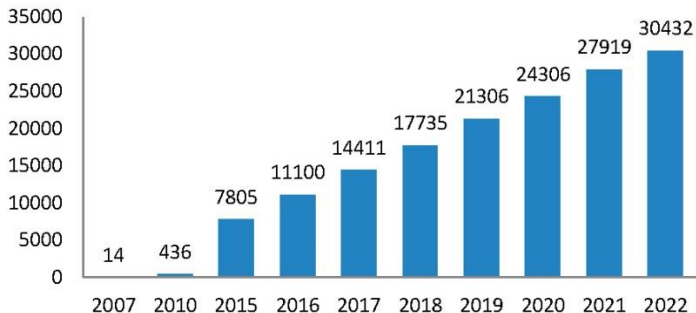


Рисунок 1 – Графік зростання кількості коворкінгів у світі (розроблено автором на основі [3])

Для забезпечення сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах зміни відносин між Україною і Європейським Союзом важливим є підвищення якості готельної пропозиції до рівня міжнародних стандартів. Один із можливих шляхів досягнення цієї мети – впровадження в діяльність готельних закладів інноваційних моделей організації робочого простору. У цьому контексті виділено коворкінг та хаб-простори як потенційні рішення [3].

Галузь коворкінгу в Україні демонструє швидкі темпи розвитку і має значний потенціал для подальшого зростання. Особливо популярними та конкурентоспроможними є хаб-простори у містах Київ, Харків, Одеса та Львів. З метою полегшення вибору хабу для роботи в різних містах України був розроблений офіційний інтернет-ресурс, який надає детальну карту коворкінгу по всій країні.

Створення коворкінгу, робочого простору – завдання, за яке потрібно братися тільки при наявності мети, засобів і бажання працювати. В іншому випадку, навіть найоригінальніша концепція ризикує залишитися лише на рівні задуму.

Важливим аспектом при організації хаб-простору в готелі є правильний підбір обслуговуючого персоналу. Оскільки заклад, зазвичай, є цілодобовим, важливо забезпечити відмінний рівень обслуговування та зручностей для гостей. Персонал повинен бути висококваліфікованим та відповідальним, оскільки в хаб-просторі можуть зберігатися особисті речі гостей. Якщо в просторі передбачено кухонний куточок, слід дотримуватися високих стандартів чистоти для обладнання кухні.

Отже, впровадження інноваційних форм організації робочого простору у готельний бізнес дозволить перетворити готельну індустрію України у високорентабельну та конкурентоспроможну галузь економіки. Це буде сприяти залученню нових гостей, покращенню якості обслуговування та забезпеченню конкурентоспроможності на ринку готельно-ресторанного бізнесу.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Коворкінг в Україні як бізнес-ідея. Що потрібно для старту? URL: <https://hub.kyivstar.ua/news/kovorking-v-ukrayini-yak-biznes-ideya-shho-potribno-dlya-startu/> (дата звернення: 15.03.2024).
2. Бондар Н. П., Шаран Л. О., Губеня В. О., Підтілок І. С. Упровадження інноваційних способів організації робочого простору у закладах готельного господарства. *«Young Scientist»* (Молодий вчений). 2019. № 1(65). С. 423–427.
3. URL: DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-1-65-98> (дата звернення: 15.03.2024).
4. Ілляшенко С. М., Ілляшенко Н. С., Шипуліна Ю. С., Райко Д. В. Перспективи і проблеми інноваційного розвитку в умовах четвертої промислової революції. *Управління інноваційною діяльністю: теорія і практика* : колективна монографія / за заг. ред. д. е. н., професора О. Д. Витвицької. Київ : ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2021. С. 112–131.

## ІННОВАЦІЙНІ АНІМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*А. А. Падура, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-42*

*С. О. Дудник, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Готельна анімація є важливою складовою продукту індустрії гостинності. Це послуга, за якої гість включається у активну

діяльність, запропоновану анімаційною програмою готельного підприємства.

Будь-яка анімаційна програма вважається інноваційною, якщо вона значно впливає на підхід до виробництва готельних товарів і послуг, додає значно нові елементи, змінює форму та зміст, мету і завдання діяльності, спрямовані на задоволення потреб різних категорій споживачів. Оскільки сучасні туристи більш вимогливі до отримання яскравих вражень та сильних емоцій, то при впровадженні інноваційних анімаційних програм організатори мають враховувати змінюють усталені у суспільстві стереотипи відпочинку та проживання; вік, стать, рівень освіти, етнічну приналежність споживачів тощо [3].

Кінцевою метою засобів розміщення при впровадженні будь-якої інноваційної анімаційної програми є підвищення конкурентоспроможності готельного продукту та послуг та зростання його доходів.

При впровадженні анімаційних інновацій в готельну діяльність необхідно враховувати [2]:

- трансформацію інтересів і потреб споживачів у розвитку світогляду, вивченні нових культур і народів, здобутті нового досвіду і знань, отриманні яскравих емоцій та незабутніх вражень;

- зменшення актуальності і привабливості традиційних анімаційних програм;

- поєднання привабливих умов відпочинку, що дозволяє повністю задовольнити потреби найвимогливіших туристів.

При складанні тієї чи іншої анімаційної програми використовуються сучасні технології, які допомагають не лише зробити анімацію цікавішою, але й яскравішою. Використання інноваційних анімаційних технологій у туризмі найкраще показати на прикладі парку розваг «Disneyland».

Так, наприклад, великої популярності набув проєкт під назвою «Автоматичне редагування відео з різних соціальних камер», що пропонує парк розваг. Він представляє собою програму-редактор, яка автоматично обробляє відео з різних камер, що були в руках учасників події (або на головах, якщо йдеться про камери типу GoPro) [1].

Наступним інноваційним рішенням є проєкт від Сьунг-Чен Кіма з Піттсбурзької лабораторії, який дозволяє будь-якому екрану не лише демонструвати візуальні образи, а й робити їх

відчутними при дотику до його поверхні. Основою для тактильних відчуттів служать рельєфні карти, прив'язані до всіх об'єктів на екрані. Карти представляють собою двовимірний градієнт, дані якого змушують підкладку екрана генерувати слабкі струми. Ці струми сприймаються кінчиками пальців як вібрація, яка створює відчуття реалістичного рельєфу [1].

Також дуже цінуються провідними аніматорами технології 3D-моделювання та друкування за можливість створювати предмети будь-якої форми. Наприклад, в Піттсбурзькій лабораторії кілька років тому був створений унікальний спосіб поєднання мікроелектронних компонентів (датчиків, світлодіодів, мініатюрних дисплеїв) з друкованими шарами. Такий симбіоз дозволяє створювати дивовижні речі, такі як «живі» іграшки з очима, що світяться, шахові фігури, основа яких відображає позицію на дошці, цікаві брелоки з незвичайними властивостями, пов'язаними зі внутрішнім відбиванням світла тощо [1].

Таким чином, інноваційні технології – це спосіб та форми втілення інновацій, які частіше за все розглядаються в контексті конкретних сфер людської діяльності. Інноваційні технології є двигуном розвитку індустрії гостинності, покращуючи якість обслуговування гостей і дозволяючи створити більш привабливі умови для повного «занурення» в заходи, що проводяться. Активне залучення споживачів в анімаційні програми виступає як сучасна практика просування готельного продукту, в рамках якого можливе використання різноманітних форм та видів інноваційних технологій.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Ільтьо Т. І. Розвиток та впровадження анімаційної діяльності в готельному господарстві на українському та світовому ринках. Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. Вип. 6. С. 174–178. URL: <http://global-national.in.ua/archive/6-2015/35.pdf>.
2. Федотова Ю. В., Кравець О. М. Анімаційна діяльність: сутність, особливості та соціально-економічна ефективність. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип. 11. С. 530–534. URL: <http://global-national.in.ua/archive/11-2016/111.pdf>.
3. Панова І. О. Туризм під час пандемії: наслідки та перспективи. Бізнес Інформ. 2020. № 5. С. 226–232. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-5-226-232>.

## АНАЛІЗ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ГОТЕЛЮ «НАДІЯ» У МІСТІ ІВАНО-ФРАНКІВСЬК

*П. Є. Панасенко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 2-41*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Матеріально-технічна база (МТБ) сучасних готелів є одним із основних чинників забезпечення високоякісних послуг готельними підприємствами. Крім того, комплекс вимог, у тому числі до матеріалів і технічного оснащення готелів, є основою для класифікації готелів і порівняних до них засобів розміщення за категоріями [1].

Нами було проаналізовано МТБ готелю «Надія».

Стан матеріально-технічної бази готелю «Надія» в місті Івано-Франківськ є ключовим чинником для забезпечення комфортного перебування гостей. Планування та дизайн приміщень, якість білизни, модерні телекомунікації і меблі грають важливу роль у створенні приємної атмосфери для відпочинку.

Аналізуючи матеріально-технічну базу готелю «Надія», ми розглядали її відповідність сучасним стандартам якості обслуговування. Важливо пам'ятати, що рівень обладнання та комфорту готелю визначається його класифікацією за категоріями.

Також було проаналізовано з сайтів Booking.com та Google.com.travel відгуки споживачів, які проживали у готелі «Надія» [2, 3].

Ми докладно вивчили умови та середню оцінку стану МТБ готелю «Надія», звертаючи увагу на всі деталі, які впливають на загальний враження від перебування. Проаналізувавши відгуки за останні роки у готелі «Надія» нами було побудовано діаграму переліку недоліків з погляду гостей цього закладу, яка відображена на рис. 1.

Дослідження показали, що гості готелю найбільше незадоволені платною парковкою та комфортом у готелі. У світлі цих висновків пропонуються такі можливості для покращення:

– запровадження безкоштовного паркування: один із способів підвищити рівень задоволеності гостей – змінити політику паркування вашого готелю. Вирішення проблеми платного пар-

кування допоможе покращити загальні враження від перебування в готелі та залучити нових гостей;

– підвищення рівня комфорту: необхідно покращити розміщення в готелі та забезпечити гостей усіма необхідними зручностями та комфортом.

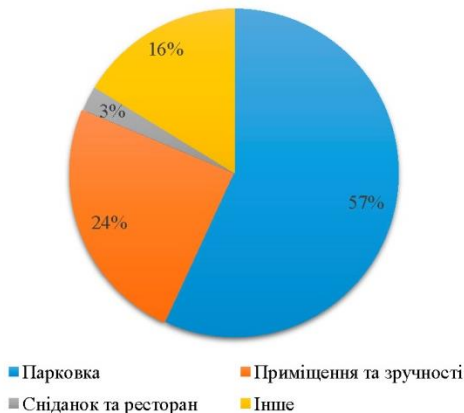


Рисунок 1 – Перелік недоліків до МТБ сформований за відгуками гостей готелю «Надія»

Це може включати оновлення меблів, удосконалення систем кондиціонування повітря, реконструкцію та модернізацію санітарних приміщень.

Тому, вирішення цих питань може позитивно вплинути на задоволеність гостей і допомогти покращити репутацію готелю серед конкурентів на ринку гостинності.

### Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-940> (дата звернення: 31.03.2024 р.).
2. Сторінка готелю «Надія» на сайті Booking.com. URL: <https://www.booking.com/hotel/ua/nadiya-ivano-frankivsk.uk.html#tab-reviews> (дата звернення: 01.04.2024).
3. Сторінка готелю «Надія» на сайті Google.com. URL: [https://www.google.com.ua/travel/hotels/entity/CgoI3onIscrDpK9jEAE/reviews?utm\\_campaign=sharing&utm\\_medium=link&utm\\_source=htls&ts=CAEaIAoCGgASGhIUCgcI6A8QBBgJEgcI6A8QBBgKGAEyAhAAKgkKBToDVUFIGgA](https://www.google.com.ua/travel/hotels/entity/CgoI3onIscrDpK9jEAE/reviews?utm_campaign=sharing&utm_medium=link&utm_source=htls&ts=CAEaIAoCGgASGhIUCgcI6A8QBBgJEgcI6A8QBBgKGAEyAhAAKgkKBToDVUFIGgA) (дата звернення: 01.04.2024).

## ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

*М. А. Плотникова, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС-41*

*А. С. Капліна, канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних і перспективних галузей в сучасному світі. Україна, як країна зі значним потенціалом у сфері гастрономії, також має свої власні перспективи розвитку ресторанної галузі.

Ресторатори поступово відмовляються від елітної публіки і переходять на масові формати, про що говорять статистичні дані та оцінки експертів. Для максимального задоволення потреби споживачів в кризових ситуаціях, вони здійснюють перехід на напрацьований власний формат, який не вписується у загальноприйнятну класифікацію підприємств ресторанного господарства [1].

Однією з головних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу є зростання попиту на здорове харчування та екологічно чисті продукти. Це відкриває широкі можливості для рестораторів, які спрямовують свою увагу на розвиток меню з використанням органічних інгредієнтів та продуктів з власного виробництва.

Ще однією важливою тенденцією є розвиток концепцій «fast-casual» та «casual dining». Ці формати ресторанів надають клієнтам можливість швидкого, але якісного харчування за помірну ціну. Такі ресторани відповідають потребам сучасного споживача, який цінує якість та комфорт.

Також варто відзначити вплив цифровізації на ресторанний бізнес. Онлайн-системи бронювання столиків, доставка їжі та маркетинг через соціальні мережі стали невід'ємною частиною роботи будь-якого сучасного ресторану. Це дозволяє залучати нових клієнтів, підвищувати лояльність та оптимізувати роботу закладу.

Однак, разом з перспективами, у ресторанному бізнесі є і виклики. Зростання конкуренції, зміни у споживчому підході та вимоги до якості обслуговування вимагають від рестораторів постійного вдосконалення та адаптації до нових умов.

Ресторанний бізнес в Україні має великий потенціал для розвитку. Залучення нових технологій, розробка унікальних концепцій та звернення уваги на здорове харчування допоможуть рестораторам досягти успіху в умовах сьогодення.

Для розвитку ресторанного бізнесу можна запропонувати наступні стратегії (рис. 1):



Рисунок 1 – Стратегії розвитку ресторанного бізнесу

Наведені стратегії дозволять закладам підвищити рівень задоволеності споживачів і конкурентні переваги.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Brinza J., Холявка В., Філь М. Сучасні формати «fast casual», «fine dining», «quick'n'casual», «free flow» у ресторанному бізнесі. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/brinza.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/brinza.htm).

## АНАЛІЗ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ З РИБНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ У МІСТІ ПОЛТАВА

*А. Г. Поляк, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС мб-21*

*Н. І. Курніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Харчування є невід’ємною складовою фізіологічного процесу людини. Від поживної та якісної їжі залежить здоров’я та нормальне функціонування організму людини. Сьогодні, достатньо велика кількість людей вимушено харчуються у закладах ресторанного господарства, а якість послуг харчування є важливим чинником у формуванні конкурентних переваг будь-якого закладу харчування.

Місто Полтава прийняло та продовжує приймати велику кількість внутрішньо переміщених осіб, переважна кількість з яких харчуються у закладах ресторанного господарства. І тому, важливо дослідити якість обслуговування у таких закладах.

За об’єкт дослідження нами було взято ресторани з рибною концепцією бо відомо, що риба та морепродукти є закупною сировиною, яка зазвичай поставляється у ресторани через іноземних постачальників.

Нами було досліджено якість обслуговування у ресторані «Риба», який знаходиться за адресою: вул. 1100 Полтави, 12 та ресторану «Баркас», який знаходиться за адресою: вул. Гоголя, 21. В обох ресторанах переважно страви у меню складаються із риби та морепродуктів.

Було проаналізовано відгуки споживачів, які відвідували досліджувані заклади харчування, результати яких відображено на рис. 1.

Як бачимо із рис. 1 оцінка, яку отримали два заклади за п’ятибальною шкалою становить у обох четвірку.

У ресторані «Риба» споживачам не сподобалося:

- часті випадки несвіжої сировини для страв, що стало причиною харчового отруєння у більшості авторів негативних відгуків;
  - персонал не володіє англійською мовою;
  - незручний паркінг при закладі.
- У ресторані «Баркас» споживачі відмітили:
- розведення алкогольних напоїв водою;
  - несвіжі морепродукти та риба, що було причиною отруєння у гостей;
  - некваліфіковані офіціанти, повільне обслуговування.

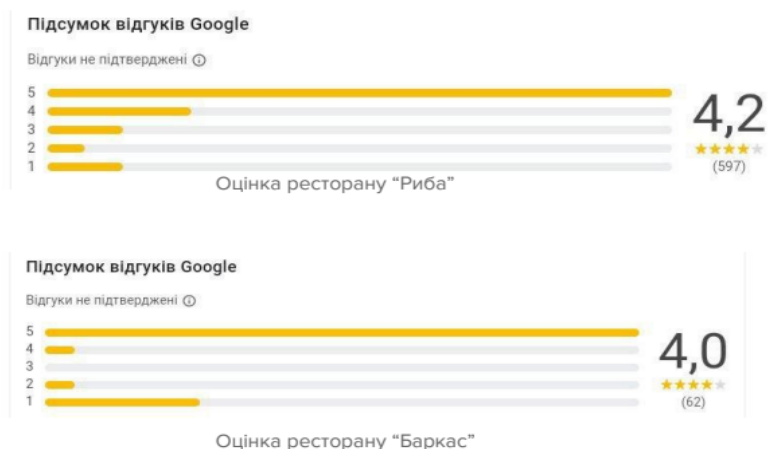


Рисунок 1 – Оцінка якості обслуговування у ресторанах «Риба» та «Баркас»

І якщо проблема професійної підготовки офіціантів вирішується більш ретельною перевіркою професійної придатності та організацією постійного підвищення кваліфікації, то проблема прострочених продуктів постає досить гостро.

Причина поганої якості страв у ресторанах полягає у тому, що це відбувається через віддаленість міста Полтава від місць вилову риби і морепродуктів та через труднощі в логістиці.

Відомо, що 85 % всієї рибної продукції, яка споживається українцями, становить імпорт. Серед всіх продуктів харчування, які ввозяться в Україну, саме риба та морепродукти займають перше місце за обсягами імпорту [1].

Труднощі з доставкою живої та охолодженої риби оптом до закладів ресторанного господарства існували завжди, але після 24.02.2022 року проблема посилилася через труднощі з логістикою.

Тому, зараз особливо на період воєнної агресії закладам з рибною концепцією необхідно або змінити концепцію, або шукати альтернативні шляхи постачання сировини із риби та морепродуктів, а можливо переорієнтуватися на рибну продукцію місцевого постачальника.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Огляд рибного ринку України за 2022 та 2023 роки. URL: <https://uifsa.ua/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-for-2022-and-2023> (дата звернення: 12.04.2024 р.).

## **ДИВЕРСИФІКАЦІЯ ПОСЛУГ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

*Р. В. Проценко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-3-41*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кризові явища, зокрема пандемія, а зараз повномасштабне вторгнення росії в Україну, змушують заклади індустрії гостинності до глибокої трансформації та адаптації власних стратегій на основі диверсифікації послуг.

Диверсифікація – це механізм, спрямований на розширення асортименту запропонованих послуг для виходу на нові сегменти ринку з метою повного задоволення споживчого попиту.

Диверсифікація найбільш продуктивна, коли досягається синергетичний ефект, що виражається в об'єднанні взаємодоповнюючих одиниць, які приносять прибуток та управлінські можливості. При цьому необхідний ретельний відбір послуг та сегменту ринку [1].

Основною причиною застосування диверсифікації є прагнення підвищити ефективність діяльності підприємства не лише на сьогодні та в найближчому майбутньому, але й на тривалу перспективу. Здебільшого диверсифікацію у сфері готельного господарства здійснюють у напрямках забезпечення розважальних, спортивно-оздоровчих, торговельних, а також окремих спеціалізованих послуг [2].

Однією з найважливіших викликів, що стоять перед готельним бізнесом на сьогодні, є забезпечення виживання та розробка нових стратегій залучення споживачів, пристосованих до сучасних умов. Серед конкретних напрямів диверсифікації послуг готельних підприємств слід відзначити:

- впровадження клінічного обслуговування, такого як послуги спортивної медицини, курси вітамінного лікування та лікування морською водою й водоростями;
- спеціалізоване обслуговування конференцій, семінарів, та інших подій;
- організація обслуговування споживачів зі спеціалізованими видами туризму, такими як піші, велосипедні, водні, круїзні, рибальські, мисливські, верхові їзди та альпінізм;
- обслуговування гостей з фізичними й розумовими відхиленнями;
- створення полів для гольфу та інших розважальних заходів;
- організація екскурсійних турів для гостей готелів;
- переорганізація нежитлової частини готелю для надання різноманітних розважальних, спортивних, оздоровчих, гастрономічних, косметичних і масажних послуг, а також послуг спа та велнесу.

Серед інших мотивів впровадження стратегії диверсифікації може бути бажання власника готелю максимально використати можливості матеріально-технічної бази та персоналу, а також необхідність дослідження нових напрямків для інвестування капіталу та розширення бізнесу. Диверсифікація послуг спрямована на забезпечення економічного зростання, розвиток індустрії гостинності та створення адаптивного та життєздатного бізнес-середовища [3].

Вибір стратегії диверсифікації та методики оцінки діяльності підприємства, спрямованих на підтримку та підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу, набуває важливого значення в умовах сучасного бізнес-середовища. Для керівників готельно-ресторанних підприємств проблема забезпечення стійкості та підвищення ефективності стає складною професійною задачею. Перед тим як ухвалити рішення про диверсифікацію готелю, підприємець повинен аналізувати ситуацію з точки зору життєздатності існуючого бізнесу. Найбільш ефективним буде

обрати той напрям, який, з одного боку, є для підприємця відомим та досить ефективним, а з іншого, дозволить вивести підприємство на новий якісний рівень з мінімальними витратами з метою отримання конкурентних переваг на ринку.

Отже, стратегія диверсифікації може виявитися ключовим інструментом для підприємств готельно-ресторанного сектору у досягненні стійкості, розвитку та успіху в умовах динамічного ринкового середовища в індустрії гостинності.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Chen C. M., Kuo L. C. Diversification strategy and financial performance in the Taiwanese hotel industry. *Int. J. Hospitality Management*. 2012. Vol. 31. № 3. P. 1030–1032.
2. Європейські готелі диверсифікуються та об'єднуються в мережі [Електронний ресурс]. URL: <http://tour-cn.com.ua/news/2019-08-07-385> (дата звернення 02.03.2024).
3. Лизанець А. Г., Фількіна Б. І. Управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу на основі диверсифікації та стартап-проектів. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 48. С. 156–162.

### **УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «УКРАЇНОЧКА» У МІСТІ КРИВИЙ РІГ**

*Ю. О. Рогач, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 1-41*

*Н. І. Кирніс, канд. екон. наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

У сучасному світі готельно-ресторанна сфера є однією з найбільш динамічною серед інших галузей. Зростання туристичного потоку та популярність культурного та гастрономічного туризму ставлять перед підприємствами цієї сфери виклик, яким є потреба у постійному удосконаленні та оптимізації надання послуг. Тому актуальним буде дослідження процесу удосконалення діяльності готельно-ресторанного комплексу «Україночка».

Підприємства готельно-ресторанної сфери спеціалізуються на наданні послуг розміщення та харчування для клієнтів. Забезпечення комфорту, чистоти та безпеки в номерах є важливим аспектом готельного обслуговування. Номери повинні мати

зручні ліжка, достатньо місця для зберігання речей, санвузли зі зручностями, а також доступ до необхідних засобів комфорту, таких як кондиціонери, телевізори, інтернет тощо [1, с. 36].

Забезпечення гостей затишними умовами для харчування також має велике значення. Ресторани та кафе повинні мати приємну атмосферу, комфортні меблі та зручне розташування столів. Дизайн і оформлення приміщень також можуть створювати настрій та впливати на загальний досвід харчування гостей. Крім того, якісне обслуговування та уважність персоналу гарантують задоволення гостей під час їхнього харчування [2, с. 90].

Надання якісних готельних послуг в готельно-ресторанному комплексі «Україночка» є запорукою успішності та прибутковості. В цілому якість послуг у готельно-ресторанному комплексі визначається певними складовими, оцінка яких здійснювалася на основі узагальнених висновків працівників комплексу й оцінок споживачів, що виконувалася на основі анкетного опитування. Більш детальну оцінку кожної складової представлено у табл. 1.

**Таблиця 1 – Оцінка складових якості послуг готельно-ресторанного комплексу «Україночка»**

Показник	Оцінка	Еталон	Коефіцієнт вагомості	Одиничний показник
Оцінка споживачів				
Рівень сервісу	5	5	0,51	0,510
Вартість обслуговування	3	5	0,23	0,138
Імідж	4	5	0,15	0,120
Наявність належних засобів обслуговування	5	5	0,11	0,110
Груповий показник				0,878
Належне матеріально-технічне забезпечення	5	5	0,35	0,350
Прибутковість діяльності	4	5	0,33	0,264
Соціальне забезпечення працівників	3	5	0,32	0,192
Груповий показник				0,806
Інтегральний показник				1,684

Оцінка одиничного показника визначається шляхом поділу оціночного значення на еталон та множення на коефіцієнт вагомості. Груповий показник формується шляхом сумування одиничних показників, а інтегральний показник визначається шляхом сумування групових показників.

Отже, після аналізу показників якості готельних послуг можна зробити висновок, що загальна якість діяльності готельно-ресторанного комплексу «Україночка» є задовільною і спрямована на подальший розвиток.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 494 с.
2. Вишуканий сервіс, комфорт і зручність. Харчова і переробна промисловість. Київ : Кондор, 2022. 410 с.

## **СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ОКРЕМИХ КРАЇНАХ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*О. В. Солдатенко, студентка спеціальності Харчові технології, група ТРГ м-11*

*І. С. Тюрікова, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Одним із найпопулярніших стандартів, розроблених Міжнародною організацією зі стандартизації, є ISO 9001:2015, прийнятий у більше ніж 170 країнах світу. ISO 9001 – це система управління якістю (далі – СУЯ), сертифікація за якою гарантує, що підприємство спроможне випускати продукцію стабільної якості, постійно її підвищуючи.

В Україні аналогом цього стандарту є ДСТУ ISO 9001:2015 [1]. Упровадження СУЯ допомагає підприємству підвищити рівень задоволеності очікувань замовника, забезпечує зростання продуктивності праці при одночасному зниженні вартості продукції та підвищенні її конкурентоздатності.

Якщо говорити про СУЯ у провідних країнах світу, то найчастіше йде мова про загальновідомих світових лідерів в області управління якістю – США, Японію, Німеччину. Так, у США СУЯ повністю зорієнтовані на споживача і на попередження (а не виявлення) дефектів, що зумовлює політику «нуль дефектів».

На багатьох підприємствах Японії персонал закликають до того, щоб виконавець (власник) кожного процесу розглядав виконавця наступного процесу як свого споживача і виконував свою частину особливо ретельно [2], що забезпечує ритмічність роботи та високу якість кінцевого результату.

СУЯ у Німеччині характеризуються увагою до якості сировини та конструкторських розробок, рівня технологій, злагодженої роботи всіх допоміжних служб [2].

Якщо США, Японія, Німеччина належать до 23 економічно розвинених країн, то, наприклад, Індію віднесено до 128 країн, які розвиваються, але прем'єр Нарендра Моді наголошує: «Ми маємо зробити Індію розвинутою країною впродовж наступних 25 років» [3].

В Індії діють національні стандарти IS (Indian Standards), які розробляє спеціалізований державний орган Bureau of Indian Standards (BIS). Частина стандартів IS не є обов'язковими.

В Індії адаптовано деякі регламенти ЄС, зокрема щодо обмеження використання небезпечних речовин (Regulation RoHS), відходів від електроніки (Regulation WEEE) [4] тощо.

У країні регулюванням виробництва та обігу продуктів харчування, включаючи розроблення стандартів, займається Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) [5]. Отже, сертифікація продукції індійських компаній за міжнародними стандартами ISO призводить до ефективного використання ресурсів і зниження витрат та дозволяє їм легше виходити на міжнародні ринки.

Цікавою для дослідження країною є Китайська Народна Республіка (далі – Китай), яка належить до країн з централізованим управлінням економікою, але успішно завойовує нові ринки збуту для своєї продукції.

Як національний стандарт у Китаї діє переклад ISO 9001 – GB/T 19000. Він базується на розвиненій добровільній сертифікації, якою займаються 90 органів із сертифікації. Серед їх філій є відомі транснаціональні органи, на зразок SGS, а також приватні невеликі організації та авторитетний China quality certification centre (CQC) [6].

У Китаї спостерігається проблема підроблення сертифікатів, коли у діючому сертифікаті змінюється його реєстраційний номер і назва організації або ж отримання документів про відповідність у недобросовісних суб'єктів-оцінщиків.

Перевагою впровадження СУЯ за ISO 9001 для підприємств у Китаї є можливість заключити міжнародний контракт, однак, така СУЯ на підприємствах чи в організаціях реально не сприяє покращенню рівня управління процесами, що є суттєвим недоліком.

У Китаї діє система обов'язкових національних стандартів (GB), за розроблення і впровадження яких відповідає державна організація Standardization Administration of China. Обов'язковою також є сертифікація товарів China Compulsory Certification (CCC) на цілу низку категорій промислової продукції. За проведення сертифікації продукції відповідає також Certification and Accreditation Administration of China [7].

Державні стандарти GB розповсюджуються на продукти харчування і сільськогосподарську продукцію. Імпортовані харчові продукти також мають відповідати державним стандартам Китаю з питань безпечності харчових продуктів [8].

На сьогодні у Китаї оприлюднено план підвищення загальної якості економіки в рамках зусиль країни з просування високоякісного розвитку [9]. Як зазначається у документі, до 2025 року країна має намір зміцнити свої позиції у сфері якості, неухильно підвищуючи авторитет китайських брендів [9].

Окремо доцільно відзначити, що у 2023 р. члени Міжнародної організації ISO проголосували за початок процедури перегляду та публікації нової версії міжнародного стандарту ISO 9001. Таке рішення прийнято 36 голосами «за», 25 «проти» і 23 «утрималися». Серед країн, які проголосували за необхідність перегляду ISO 9001, були як Індія (BIS), Китай (SAC), так і США (ANSI) [10].

За результатами голосування технічний комітет ISO/TK 176, який відповідає за розроблення та актуалізацію ISO 9001, розпочне процес створення та затвердження нової версії ISO 9001 [10]. Серед змін, які плануються у новій версії документа – включення до нього вимог, що відображають цілі ООН у сфері сталого розвитку, зокрема в частині зміни клімату.

Нова редакція ISO 9001 буде опублікована у 2025 році. Тому, організації, які пройшли сертифікацію та мають сертифікат ISO 9001 версії 2015 року, повинні будуть внести зміни до своїх систем менеджменту якості відповідно до нових вимог, спрямованих на стале зростання, подальше підвищення якості процесів, зміцнення конкурентоздатності продукції та послуг на глобальному ринку.

Отже, слідування вимогам ISO 9001 вважається у світі добрим діловим смаком і свого роду візитною карткою якості.

### Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю Основні положення та словник термінів. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. Київ: УкрНДНЦ, 2016. 45 с. URL: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf>.
2. Міжнародний менеджмент (2002). URL: <https://library.if.ua/book/142/9523.html>.
3. Світове домінування за 25 років. Як Індія збирається посунути Китай і стати головним виробничим хабом у світі. Розповідає Bloomberg. *Журнал Forbes Ukraine*. 23 січня 2023. URL: <http://surl.li/pgyurp>.
4. Дія Бізнес. Експортний напрям. Індія. URL: <https://export.gov.ua/country/85-indiia>.
5. Дія Бізнес. Експортний напрям. Вимоги до продукції на ринку Індії. URL: [https://export.gov.ua/11-vimogi\\_do\\_produktsii](https://export.gov.ua/11-vimogi_do_produktsii).
6. Офіційний сайт China quality certification centre. URL: <http://surl.li/snehb>.
7. Дія Бізнес. Експортний напрям. Китай. URL: <https://export.gov.ua/country/91-kitai>.
8. Дія Бізнес. Експортний напрям. Вимоги до продукції на ринку Китаю. URL: [https://export.gov.ua/11-vimogi\\_do\\_produktsii](https://export.gov.ua/11-vimogi_do_produktsii).
9. Китай оприлюднив план підвищення якості розвитку. URL: <https://ukrainian.cri.cn/2023/02/07/ARTIfw0v1fleLvulsodgLASy230207.shtml>.
10. Міжнародна організація стандартизації проголосувала за початок перегляду ISO 9001. URL: <https://ajaregistrars.ru/blog/mezhdunarodnaya-organizatsiya-po-standartizatsiya-iso-progolosovala-za-peresmotr-standarta-iso-9001/>

### ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА АВТОМАТИЗАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ТЕХНОЛОГІЧНА РЕВОЛЮЦІЯ ТА ЇЇ ВПЛИВ

*К. О. Соломаха, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-4-41*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Ресторанний бізнес постійно вдосконалюється, але останнім часом відбувається справжня технологічна революція завдяки інтелектуальній автоматизації. Ця інновація проникає в різні

аспекти галузі та привносить значні поліпшення в її функціонування.

Однією з ключових переваг інтелектуальної автоматизації є зміни в системах управління замовленнями та обслуговуванням гостей. Мобільні додатки та онлайн-платформи роблять процес замовлення страв більш зручним та доступним для відвідувачів, а інтелектуальні системи дозволяють автоматизувати весь цей процес, від прийому замовлення до його виконання, що полегшує навантаження на персонал та зменшує час очікування для гостей.

Важливим кроком є оптимізація управління інвентаризацією та замовленнями сировини. Інтелектуальні системи аналізують дані про попит на конкретні страви, сприяючи плануванню закупівель та ефективному використанню ресурсів. Це дозволяє уникати перевитрат та забезпечує ресторанам постійний доступ до необхідних продуктів.

Значний вплив інтелектуальної автоматизації відчутний в аналітиці та прогнозуванні. Системи аналізу даних допомагають ресторанам зрозуміти попит споживачів, сприяючи розробці стратегій на основі реальних даних. Це дозволяє бізнесу швидше реагувати на зміни у смакових уподобаннях та вимогах гостей.

Персоналізоване обслуговування та маркетинг – ще один важливий аспект інтелектуальної автоматизації. Завдяки аналізу даних, ресторани можуть створювати індивідуальні пропозиції для відвідувачів, підтримуючи лояльність та збільшуючи обіг.

Заклади ресторанного бізнесу стикаються з проблемами, які заважають їм працювати з максимальною віддачею (табл. 1). Проте усі ці проблеми вирішуються з мінімальними витратами із впровадженням АСУ.

**Таблиця 1 – Проблеми, що призводять до неефективної діяльності ресторану [1]**

<b>Можливі проблеми</b>	<b>Наслідок</b>
Відсутність інформації про розмір виручки (товарообороту)	Витік (втрата) грошей прямо з каси закладу
Заміна персоналом товару підприємства на власний	Недоотримання прибутку
Недоливання і недоважування для накопичення надлишків з метою їх подальшої реалізації	Незадоволення споживачів якістю обслуговування в закладі

Можливі проблеми	Наслідок
Незнання персоналом асортименту та цін з меню	Невисока швидкість обслуговування споживачів та їх обрахування
Відсутність інформації про товарний запас (сировини на складі)	Розкрадання товару персоналом і неповний асортимент закладу
Відсутність контролю підзвітних засобів	Пряма втрата грошей або товару
На облік та контроль діяльності підприємства часто виділяються невідповідно великі людські ресурси	Неефективний перерозподіл ресурсів та капіталів

Україна відстає в розвитку технологій порівняно зі США: кіоски самообслуговування та роботизація ще не є поширеними явищами. У світовій практиці роботи-келнери та баристи все частіше замінюють людей. Роботи-келнери можуть приймати замовлення, приносити страви до столів і обслуговувати гостей, а роботи-баристи готують каву та інші напої.

Проте вже зараз багато вітчизняних ресторанів використовують хмарні системи обліку, а офіціанти застосовують смартфони або планшети замість традиційних блокнотів, а на кухнях встановлені екрани для обробки замовлень [2].

Розглядаючи практичне використання роботів у сервісному процесі ресторанного бізнесу, їхні функції можна узагальнити у три основні категорії: обслуговування відвідувачів, прийом та обробка замовлень, і автоматизація різних процесів. Не менш важливим аспектом є використання програм з управління відходами та енергозберігаючих технологій. Використання цих технологій дозволяє використовувати ресурси ефективно та зменшувати негативний вплив на навколишнє середовище [3].

Однак разом з усією цією інноваційною ейфорією, важливо не забувати про кібербезпеку. Захист від можливих кібератак та збереження конфіденційності клієнтських даних стають важливим елементом впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанный бізнес.

Усе враховуючи, інтелектуальна автоматизація в ресторанному бізнесі – це не лише технологічний тренд, але й стратегічний хід для забезпечення конкурентоспроможності та підвищення

рівня задоволення споживачів. Ресторани, що вдаються в цей напрямок, мають унікальну можливість оптимізувати свою діяльність та виходити за рамки традиційного обслуговування, привертаючи нових гостей та утримуючи лояльність вже існуючих.

У найближчій перспективі ріст автоматизації в галузі ресторанного бізнесу в Україні призведе до збільшення кількості закладів, які використовують роботів у своїх сервісних процесах. Впровадження власної системи автоматизації може призвести до зниження витрат на оплату праці, підвищення якості обслуговування через швидше обслуговування гостей та надання унікальних послуг, включаючи розширення асортименту віртуальних розваг та екскурсій.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Постова В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 49 (Березень). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-41> (дата звернення: 12.02.2024).
2. Неїленко С., Фогель А., Гуща Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Том 5, № 2, С. 239–248.
3. Куц Л. І., Дудник С. О. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: використання ефективних рішень. *Proceedings of the XI International Scientific and Practical Conference : Methodological and attitudinal principles of classical science*. Stockholm, Sweden. 2023. 13–14 March. P. 8–11. URL: <https://intersci.eu/events/methodological-and-attitudinal-principles-of-classical-science/> (дата звернення: 12.02.2024).

### ПРОБЛЕМИ ТА ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСУ УКРАЇНИ

**Я. В. Стойка**, студентка спеціальності *Готельно-ресторанна справа, група ГРС б-42*

**С. О. Дудник**, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Санаторно-курортний сектор України відіграє ключову роль у підтримці здоров'я громадян та сприяє розвитку економіки країни. Він включає у себе широкий спектр закладів, які

надають оздоровчі та медичні послуги. Важливість цього сектору полягає не лише в забезпеченні населення можливістю відновлення сил та поліпшення здоров'я, але й у його впливі на різні галузі економіки [1].

Останні тенденції вказують на зменшення зацікавленості звичайного населення у санаторно-курортних послугах. Це відображається у зменшенні заповненості закладів та зниженні ефективності їх роботи.

Ця ситуація обумовлена кількома факторами [3]:

1. Неспроможність населення оплачувати послуги у санаторно-курортних закладах через зменшення реальних доходів в умовах високої інфляції та зростання вартості путівок.

2. Обмежене державне фінансування соціально-лікувальних програм Фондом соціального страхування.

3. Невідповідність високих цін на послуги санаторно-курортних закладів їхній якості.

4. Відсутність ефективної державної політики як у сфері соціальної підтримки населення, так і в напрямі економічного та податкового стимулювання діяльності санаторно-курортних закладів.

5. Відсутність системи інформаційно-рекламного забезпечення та низький рівень менеджменту у сфері санаторно-курортного лікування.

Проте, в останні роки відзначається позитивний тренд у збільшенні попиту на санаторно-курортні послуги серед внутрішньо переміщених осіб та військовослужбовців, особливо тих, хто повернувся із зон активних бойових дій та деокупованих територій. Проте, загальний кризовий стан медичної галузі та недостатнє фінансування ускладнюють ситуацію.

Проте, існують позитивні тенденції, зокрема збільшення попиту на оздоровчі послуги серед внутрішньо переміщених осіб та військовослужбовців. Це підкреслює необхідність модернізації та покращення управління цим сектором [3].

Для досягнення цієї мети необхідно розробити стратегії, спрямовані на підвищення доступності та якості послуг, оптимізацію податкової та інвестиційної політики, а також підтримку участі українських санаторно-курортних організацій на міжнародному ринку.

Для подолання цих негативних тенденцій пропонується ряд заходів:

1. Формулювання основних напрямків управління санаторно-курортним комплексом.
2. Розробка сучасних методів функціонування курортів обласного значення.
3. Організація ефективного управління курортами обласного значення.
4. Підвищення доступності санаторно-курортного лікування для населення.
5. Забезпечення підтримки високого попиту та стабільної кон'юнктури у сфері санаторно-курортних послуг.
6. Оптимізація податкової та інвестиційної політики.
7. Визначення принципів участі українських санаторно-курортних організацій на світовому ринку санаторно-курортних послуг [2].

Загалом, стратегічні пріоритети включають адаптацію маркетингу та розвиток медичних послуг для задоволення потреб різних категорій споживачів [3].

Завдяки такому підходу до розвитку ринку санаторно-курортних послуг, який взаємодіє з туристичним ринком в цілому, можливо досягти значних економічних переваг для країни, уникнувши серйозних екологічних та соціальних проблем. Активізація державної ролі у забезпеченні сталого економічного зростання повинна поєднуватися з ринковими реформами, створюючи синтес державного регулювання та ринкових механізмів для досягнення короткострокових і довгострокових цілей економічного розвитку. Основними завданнями державної політики в галузі туризму і рекреації є визначення цілей, інструментів та механізмів їх впровадження.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Іванченко Н. М. Проблеми та перспективи розвитку рекреаційного туризму. Ефективна економіка. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4112>.
2. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#n9>.
3. Ткаченко Т., Гладкий О., Жученко В. Рекреаційний туризм: диверсифікація продуктового портфеля. Scientia Fructuosa (Вісник Київського національного торговельно-економічного університету). 2022. № 138 (4). С. 81–90.

## **МОДЕРНІЗАЦІЯ СЕРВІСУ ГОТЕЛЮ: СТРАТЕГІЯ УДОСКОНАЛЕННЯ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ**

*В. С. Ткаченко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС б 4-41*

*Л. І. Куш, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У сучасному конкурентному середовищі готельний бізнес потребує постійного оновлення та вдосконалення, щоб відповідати очікуванням вимогливих гостей. Одним із ключових аспектів цього процесу є модернізація служби номерного фонду, що включає в себе не лише оновлення інтер'єру та обладнання, але й удосконалення сервісу та підходу до обслуговування гостей.

Науково обґрунтована стратегія до цього процесу передбачає впровадження комплексу заходів з метою оптимізації комфорту та зручності для гостей [1].

Проведення реновації номерів з урахуванням сучасних дизайнерських тенденцій та індивідуальних потреб відвідувачів. Заміна застарілих меблів та сантехніки на нові, що відповідають сучасним стандартам ергономіки та естетики, є необхідним етапом в цьому процесі. Варто звернути увагу на встановлення сучасних технологій, які значно підвищують рівень комфорту для гостей. До таких технологій можна віднести телевізори з плоским екраном, доступ до безкоштовного Wi-Fi, наявність USB-портів та бездротових зарядних пристроїв для гаджетів. Забезпечення належного рівня освітлення та шумоізоляції в номерах також є важливими аспектами, які потребують уваги [1].

Розроблення та реалізація стандартів обслуговування, що відповідають міжнародним нормам, а також ініціативи з надання персоналу спеціальної підготовки в сфері гостинності, включаючи володіння іноземними мовами та вміння вирішувати конфліктні ситуації, а також впровадження системи персоналізованого обслуговування, що враховує індивідуальні потреби та побажання гостей, і надання розширених послуг, таких як ранній сніданок, доставка страв у номер, послуги з прасування одягу, організація екскурсій та інші – є ефективними стратегічними кроками для підвищення якості обслуговування в готельному секторі. Реалізація системи онлайн-бронювання но-

мерів, спрямована на забезпечення гостям можливості зручного та швидкого бронювання через веб-платформу готелю або спеціальні мобільні додатки. Введення в дію електронної системи ключів, спрямоване на забезпечення додаткового рівня безпеки та комфорту для гостей. Використання систем автоматизації для управління персоналом, складання графіків роботи, контролю за запасами та інших аспектів діяльності служби обслуговування готельних номерів суттєво підвищить рівень обслуговування гостей [2].

Проведення рекламних кампаній, спрямованих на інформування про модернізацію готельного номерного фонду та введення нових послуг, що надаються готелем, за допомогою розміщення відповідної інформації на веб-сайті готелю, у соціальних мережах та інших комунікаційних каналах, а також через взаємодію з туристичними агентствами та туроператорами для просування оновленого готельного продукту, є стратегічним підходом до підвищення обізнаності споживачів про вдосконалення готельної інфраструктури.

Модернізація служби номерного фонду – це комплексний процес, що потребує значних інвестицій та зусиль. Проте, результатом цих зусиль стане значне підвищення конкурентоспроможності готелю, збільшення лояльності споживачів та зростання прибутку.

Проведення регулярних опитувань гостей для отримання зворотного зв'язку та оцінки рівня задоволеності наданим сервісом, а також стимулювання персоналу до активної участі у вдосконаленні роботи служби номерного фонду, забезпечить створення атмосфери гостинності та затишку, що надають готелю особливого шарму та привабливості для відвідувачів.

Важливо пам'ятати, що модернізація служби номерного фонду – це не разовий захід, а безперервний процес, який потребує постійного вдосконалення та розвитку.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства : навч. посіб. : рекомендовано МОН України ; ХДУХТ, вид. 2-ге, стер. Х., 2019. 389 с.

## ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

*А. В. Філіпповський, студент спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа», група ГРС 6-22*

*Н. В. Рогова, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Готельно-ресторанне господарство є важливою складовою туристичної індустрії та відіграє важливу роль у соціально-економічному розвитку споживчої кооперації України. У поточному стані економіки, коли на світовому ринку набирають темпи глобалізаційні процеси усіх господарських відносин, зростає роль інтегрованих структур корпоративного управління, що існують в рамках єдиної організаційної форми. Сьогодні все більше поширення набуває кооперативне підприємництво, яке налагоджує зв'язки між підприємствами, формує стратегічне партнерство та набуває все більшого значення як інструмент створення нормальних умов для функціонування і розвитку ринку. Кооперативне підприємництво стає важливим інструментом створення нормальних умов для функціонування і розвитку ринку. Досвід розвитку кооперативів в провідних європейських країнах показує, що кооперативи – це не тільки форма виробництва і господарювання, а й економічно орієнтована ідеологія виживання в складних економічних умовах, таких як трансформаційна криза і глобалізація світового економічного простору.

Споживча кооперація утримує понад 50 закладів ресторанного господарства, найкращими з яких є ресторани та кафе які знаходяться в різних куточках України, а саме Кропивницькому, Бобринці, Добровеличківці та Новгородці.

Гордістю споживчої кооперації є заклад готельно-ресторанного бізнесу «Козацька застава» Заснований у 1989 році. Він продовжує вражати відвідувачів своєю архітектурою, вишуканим інтер'єром, колоритною кухнею та високим рівнем обслуговування.

Ресторан «Колос» у центрі Бобринців є ще одним прикладом вишуканих закладів споживчої кооперації. Ресторан має три зали, банкетний зал на 100 осіб та два VIP-зали. Популярністю також користується піцерія, сучасний і відносно молодий ресто-

ран, який працює з 2012 року, а за сприятливої погоди на території кафе відкривається літня тераса.

Заклади громадського харчування були модернізовані в останні роки. Тепер вони мають сучасний вигляд і добре обладнані для відпочинку, ділових зустрічей та святкування. Простори зали, затишна атмосфера, вишукана кухня та професійне обслуговування сприяють приємному та комфортному перебуванню в приміщенні ресторану споживчої кооперації Кіровоградської області.

У власників закладів готельно-ресторанного підприємства виникає питання про їх дотичність та можливість набуття колективного членства у споживчій кооперації, яка допоможе закладу бути на піку популярності стати конкурентоспроможним та стійким на ринку громадського харчування серед інших закладів готельно-ресторанного бізнесу. Але власників закладів лякає невідомість про споживчу кооперацію в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Вони вважають, що втратять право власності на свій заклад.

Розглянемо деякі аспекти актуальності колективного членства у споживчій кооперації:

### 1. Спільні закупівлі та економія витрат.

Доєднавшись до споживчої кооперації України, заклади готельно-ресторанного бізнесу зможуть отримати можливість спільно оновлювати інтер'єр, закупати сучасне обладнання, проводити закупівлю продуктів харчування, витратних матеріалів та інших ресурсів. Це дозволить власникам заощаджувати витрати закладу, а також з'явиться доступ до оптових цін та спеціальних пропозицій від постачальників.

### 2. Загальна маркетингова стратегія.

Доєднання до споживчій кооперації дозволяє готелям та ресторанам об'єднати свої зусилля в рекламній та маркетинговій компанії. Це включатиме спільні рекламні кампанії, програми лояльності для споживачів закладу або проведення та організацію спільних заходів для просування бренду. Такий підхід дозволить оптимізувати та заощадити витрати на рекламні та маркетингові компанії, збільшить видимість, відвідування та категоричність на ринку громадського харчування.

### 3. Підвищення рівня якості надання послуг.

Споживча кооперація зможе надати якісну базу практики та новітні інновації для працівників закладу, так як має базу закладів перед вищою та вищою освітою, багато закордонних партнерів та колективних членів котрі мають престижні заклади готельно-ресторанного господарства.

Споживча кооперація також буде сприяти та надавати здорову конкуренцію серед колективних членів.

#### 4. Створення спільних норм закладів обслуговування.

Колективні члени та керівництво споживчої кооперації може сприяти обговоренню та створенню спільної бази стандартів обслуговування, безпеки харчових продуктів, етикетних норм, надання можливості закладам створення кейтерингових компаній в закладах готельно-ресторанного господарства. Це сприятиме підвищенню репутації закладу та довіри споживача до нього.

Ми можемо зазначити, що об'єднавши зусилля із споживчою кооперацією України, керівники закладів готельно-ресторанного господарства отримують багато крутих кейсів, які допоможуть їм у правлінні своїм закладом. Заклади готельно-ресторанного господарства отримають престижну рекламну компанію, рівень репутації на ринку харчування та надання споживачу умов проживання в закладі та саме головне отримання та забезпечення сталого розвитку

### Список використаних інформаційних джерел

1. СООП Україна. Галузі діяльності. URL: <http://www.coop.ua/uk/restorannuj-biznes-2/> (10.04.2024).
2. Литвинчук Д. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/7304/Lytvynchuk-D.-GRS1-M21-free.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (11.04.2024).
3. Сичук Д. Перспективи розвитку споживчої кооперації України в умовах військового стану та післявоєнної відбудови. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/12978/1/%d0%a1%d0%b8%d1%87%d1%83%d0%ba%20%d0%94.%20%d0%9b..pdf> (10.04.2024).

### ОРГАНІЗАЦІЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ ГОТЕЛЮ «ТЕРНОПІЛЬ» В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

*О. Є. Чернега, студент спеціальності Готельно-ресторанна та курортна справа, група ГРСб 4-41*

*Л. І. Куш, науковий керівник, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Воєнний стан, оголошений в Україні у зв'язку з вторгненням росії на її територію й активними воєнними діями вздовж лінії кордону та постійними обстрілами всієї території України раке-

тами різного ступеня ураження зумовлюють враховувати фактор безпеки при плануванні роботи готелю «Тернопіль», а також формує запит на унікальні додаткові послуги, досвід надання яких є лише в обмеженій кількості країн світу, наприклад в Ізраїлі.

Дальність польоту сучасних ракет, які використовує росія під час обстрілів України дає змогу стверджувати, що на сьогодні не існує безпечної території в межах України, де можна було б спокійно перебувати без ризику втрати життя та здоров'я внаслідок чергового ракетного обстрілу, саме тому при організації додаткових послуг важливим буде посилити заходи з безпеки гостей готелю, а саме [1]:

Наявність бомбосховища або укріпленого приміщення є найважливішою додатковою послугою сьогодні, яку перш за все необхідно забезпечити для комфорту і безпеки гостей. Бомбосховище має відповідати всім вимогам безпеки та мати достатньо простору для гостей та персоналу готелю.

Навчання персоналу безпековим заходам, які необхідно проводити в надзвичайних ситуаціях від алгоритму дій під час повітряної тривоги до реагування на виникнення пожежі в закладі чи спроможності надати першу медичну допомогу за потреби.

Доцільною буде послуга із наявності аптечки та кваліфікованого медичного персоналу, а в сучасних реаліях бажано, щоб у штаті був кваліфікований психолог, який за необхідності надасть психологічну допомогу постраждалим, чи за потреби допоможе впоратись із ситуацією.

Співпраця з місцевими органами влади, а також правоохоронними органами та кіберполіцією дозволить отримувати оперативну інформацію щодо заходів із безпеки у регіоні, а також за потреби попереджати про підозрілих осіб, які можуть здійснювати деструктивну діяльність. Своєчасна та професійна реакція спецслужб на пильність персоналу готелю може запобігти негативним наслідкам від підривної діяльності диверсійних груп та колаборантів, які діють в інтересах країни – агресора.

Другим важливим аспектом в умовах воєнного стану є доступ до верифікованої інформації та забезпечення безперебійної комунікації в разі виникнення надзвичайних ситуацій. Гостям має бути наданий доступ до системи оповіщення про

безпекову ситуацію в регіоні, а також має бути розроблений та розповсюджений чіткий та зрозумілий алгоритм дій у випадку надзвичайних ситуацій. Безпечний шлях до укриття має бути позначений у роздаткових матеріалах готелю, а також на стінах мають бути встановлені вказівники найкоротшого шляху до безпечного місця.

У критичних ситуаціях важливо залишатися на зв'язку з гостями та надавати їм актуальну інформацію про поточну ситуацію в країні та регіоні. Таке інформування може здійснюватися через власні канали комунікації готелю (пошта, застосунки тощо), або із застосуванням системи оповіщень. Іноземним гостям можна запропонувати послуги перекладу, щоб вони могли точно зрозуміти як діяти у випадку надзвичайних ситуацій та отримати всю необхідну їм допомогу в разі потреби.

Додатковими зручностями в умовах воєнного стану та надзвичайної безпекової ситуації в країні можуть стати забезпечення доступу до їжі та води, альтернативних джерел електроенергії та водопостачання на випадок тривалого знеструмлення чи пошкодження критичної інфраструктури. Також важливим буде безперервний доступ до Інтернету та зв'язку, щоб гості готелю могли спілкуватись із рідними чи отримувати актуальну інформацію про події, що відбуваються. Про запобіжні заходи під час тривалого знеструмлення варто потурбуватись заздалегідь, щоб мінімізувати дискомфорт гостей під час тривалих блекаутів.

Одним зі способів психологічного розвантаження в стресовій ситуації є розваги, які готель може забезпечити для своїх гостей під час тривалого перебування в укритті, або за відсутності зв'язку та інтернету. Такими здатними відвернути увагу факторами можуть бути настільні ігри, книги, пазли, фільми чи заспокійлива музика на фоні.

Таким чином, навіть в період воєнного стану готелі здатні функціонувати та забезпечувати реалізацію потреб гостей у безпеці та доступі до всього необхідного, навіть в надзвичайних умовах.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Israel Hotel Association. Hospitality Net. URL: <https://www.hospitalitynet.org/organization/17005759.html> (дата звернення 04.04.2024).

## СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЮ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ

*Д. В. Шевченко, студентка спеціальності Готельно-ресторанна та курортна справа, група ГРС б-4З (С-м)*

*Л. І. Куш, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Соціальні мережі, як інструмент пошуку засобу розміщення, дедалі частіше починають витісняти традиційні методи пошуку через Google, або Booking.com. Така тенденція пояснюється збільшенням часу перебування у соціальних мережах, перенесення туди значної частини активності та взаємодії, відчуття близькості та відсутності бар'єрів. Соціальні мережі стали потужним інструментом для просування будь-якого бізнесу, включно з готельно-ресторанним [1].

Важливість просування готелю в соціальних мережах зумовлена необхідністю в зручний та доступний спосіб збільшити обізнаність про бренд. Розповідаючи гостям про себе, свої цінності та переваги готель формує у потенційних гостей відчуття близькості, тим самим розширює аудиторію і привертає увагу нових потенційних гостей. Активна сторінка, на якій публікуються якісні фото, відео, корисна інформація та поради гостям міста, партнерські програми та спеціальні пропозиції виглядають набагато привабливішими для сучасного гостя, аніж сторінка закладу останнє фото якого було зроблено декілька років тому, а на коментар під дописом так і не відповіли до сьогодні [2].

Переваги активного ведення соціальних мереж готелю:

*Підвищення залученості.* Взаємодія з постійними та потенційними гостями через соціальні мережі дозволяє швидко реагувати на запити, коментарі та відгуки, відстежувати реакції, проводити конкурси та розіграші.

*Покращення репутації.* Будь-яка згадка про готель у соціальній мережі одразу стане відомою, якщо використовувати спеціальне програмне забезпечення, це зручно, тому що не всі користувачі діляться своїми враженнями саме на сторінці готелю чи ставлять відповідний тег, а відстежуючи згадки за назвою чи адресою можна швидко вживати заходів для вирішення будь-яких негативних ситуацій.

*Окупність витрат на маркетинг та просування.* Для збільшення охоплення та розширення цільової аудиторії можна використовувати різноманітні платні та безплатні інструменти, що дозволить привернути увагу нових потенційних гостей та вирізняє готель серед конкурентів на ринку готельно-ресторанних послуг.

Успішне просування готелю багато в чому буде залежати від особливостей платформи. Так, Facebook підходить для охоплення широкої аудиторії та спілкування з гостями, Instagram зручний для публікації візуального контенту, такого як фото номерів, ресторанів, місцевих визначних пам'яток тощо, X (колишній Twitter) використовується переважно для коротких оголошень, спеціальних пропозицій та активного спілкування з гостями, а TikTok може бути корисним для поширення коротких, вірусних відео про готель.

Просування готелю в соціальних мережах варто розпочати із визначення цільової аудиторії. Варто зосередитись на тому, хто саме є гостями готелю, якими ми хочемо їх бачити, які в них цілі та очікування від нашого готелю, які соціальні мережі вони використовують більше, а які менше. Неправильно визначена цільова аудиторія зведе нанівець зусилля з просування готелю через обраний канал комунікації, а занадто широка цільова аудиторія змусить докладати більше зусиль на взаємодію, що зрештою може не окупитись в результаті. Наступним етапом буде створення контент-плану. Регулярність публікації контенту є важливою умовою збільшення кількості підписників, а що більше людей побачать та поширять контент тим більш привабливим буде готель для нових потенційних гостей. Наповнення сторінки має бути якісним, послідовним, оформленим в єдиному стилі та доступним для розуміння широкому колу відвідувачів. Зображення та відео мають бути якісними. Люди переважно сприймають інформацію візуально і будь-які недоліки можуть стати причиною відписки від каналу, тому варто зосередитись на якісному контенті навіть якщо це знизить частоту його публікації. Важливою є також взаємодія з підписниками, яка має відбуватись від імені готелю. Людям дуже приємно отримувати схвальні реакції та відповіді на їх коментарі та фото, це зближує відносини між готелем та гостем. Вчасна реакція на негативний відгук допоможе розв'язати проблему та сприятиме позитивному враженню від взаємодії, а проведення серед підписників

різноманітних конкурсів та розіграшів значно поживають контент та активність. Не менш важливим є також вистежування результатів. Необхідно розуміти, які дописи викликають реакцію, а які лишаються непоміченими. Статистика взаємодії допоможе коригувати стратегію соціального маркетингу та значно покращити результати.

Таким чином, просування готелю в соціальних мережах – це постійний процес. Важливо регулярно публікувати новий контент, спілкуватися з підписниками та аналізувати результати, щоб стратегія просування готелю приносила результати.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Готельна справа : навч. посіб. / І. В. Левицька, Н. В. Онищук. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2015. – 580 с.
2. Мирошник Ю., Абрамова А., Пушка О. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-62> (дата звернення 23.03.2024).

### **ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЯХ УКРАЇНИ**

*А. С. Шрам, студент спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС-41*

*Т. В. Капліна, д-р техн. наук, професор кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

У перспективі метою розвитку туризму, який був би доступний для всіх, є створення українського туристичного середовища, де буде можливість для всіх туристів брати активну участь, незалежно від їхніх індивідуальних потреб, віку або фізичних обмежень. Для досягнення цієї мети необхідно забезпечити доступність усіх послуг, починаючи від засобів розміщення (з безбар'єрним середовищем) і закінчуючи транспортними можливостями та іншими аспектами.

Останні роки свідчать про зростання соціальної важливості інклюзивного туризму в Україні, особливо з урахуванням збільшення кількості осіб із різними видами інвалідності, що пов'язане з військовою агресією Росії [1].

В Україні існують законодавчі та нормативні акти, які регулюють соціальну сферу і забезпечують соціальну інфраструктуру для подальшого розвитку соціальних процесів. Крім того, Україна ратифікувала ряд міжнародних правових актів з питань захисту прав осіб із інвалідністю, які є обов'язковими для виконання і трансформовані в національне законодавство [2].

Дослідження практичного досвіду соціально-інноваційної діяльності провідних готелів світу набуває важливого значення для розвитку соціальних інновацій у вітчизняному готельному бізнесі.

Соціальні інновації використовуються в різних галузях та для різних цілей по всьому світу (табл. 1).

**Таблиця 1 – Напрями використання соціальних інновацій**

<b>Напрями</b>	<b>Реалізація</b>
Соціальні підприємства	Це компанії, що поєднують бізнес-модель з соціальною місією. Вони зазвичай працюють у галузях, де необхідні соціальні зміни, таких як охорона навколишнього середовища, боротьба з бідністю, підтримка бездомних тощо
Соціальні мережі	Ці платформи сприяють спілкуванню та обміну інформацією між людьми з різних куточків світу. Вони також можуть використовуватися для організації акцій, збору коштів на благодійність або підтримки соціальних кампаній
Інновації в освіті	Це онлайн-курси, дистанційна освіта, інтерактивні методи навчання, які роблять навчання доступнішим та ефективнішим для більшої кількості людей
Технології для здоров'я	Різні медичні технології, додатки для здоров'я та моніторингу фізичного стану можуть покращувати якість життя людей та забезпечувати доступнішу медичну допомогу
Сталість та екологія	Програми та ініціативи, спрямовані на зменшення впливу людини на навколишнє середовище, збереження природних ресурсів та впровадження екологічних технологій

Як видно із таблиці 1, це лише частина того, як у світі використовують соціальні інновації. Зазвичай вони спрямовані на вирішення соціальних проблем, поліпшення якості життя людей та створення стійкого розвитку суспільства.

Для готельної галузі соціальні інновації, спрямовані на поліпшення якості обслуговування та взаємодії зі спільнотою. Це в першу чергу соціально-відповідальні ініціативи (розвиток програм соціальної підтримки для місцевих жителів); соціально-орієнтовані програми працевлаштування (залучення до роботи людей з маргіналізованих груп (люди з інвалідністю або біженці); сталість та екологія (використання енергоефективних технологій, відходів, використання місцевих та органічних продуктів у ресторанах та інші заходи для зменшення впливу на навколишнє середовище); сприяння місцевому співтовариству (організація готелями благодійних заходів, допомога місцевим школам або лікарням, сприяння розвитку культурних програм та ініціатив у місцевих громадах) тощо.

Отже, перелічені соціальні інновації не лише поліпшують досвід клієнтів, а й сприяють розвитку більш стійкої та соціально відповідальної готельної індустрії.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Колонтаєвський О. П. Соціальні інновації в готельному бізнесі як ключовий фактор розвитку інклюзивного туризму в Україні. URL: DOI 10.33042/2522-1809-2018-6-145-24-28 // Комунальне господарство міст. 2018. Вип. 6(145). С. 24–28 (дата звернення: 23.03.2024).
2. Розметова О. Г. Проблеми та перспективи впровадження соціальних інновацій в діяльність підприємств готельного господарства дефініції. URL: <http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=561> (дата звернення: 23.03.2024).

## **СТРАТЕГІЇ УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОТИ СЛУЖБИ ПРИЙОМУ І РОЗМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ «ГЛОБУС» У МІСТІ ТЕРНОПІЛЬ**

*Я. О. Юско, студентка спеціальності Готельно-ресторанна справа, група ГРС 6-4-41*

*Л. І. Куц, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Готельна справа є однією з ключових галузей гостинності, що визначає комфорт та задоволення споживачів. У сучасних умовах конкуренції важливо постійно вдосконалювати організацію роботи служби прийому і розміщення готелю. Для досяг-

нення успіху необхідно поєднувати ефективність, професіоналізм та інноваційний підхід.

Удосконалення організації роботи служби прийому і розміщення готелю «Глобус» у місті Тернопіль є актуальною та важливою задачею в контексті сучасних вимог готельного бізнесу. Готельна справа є однією з галузей, що найбільш динамічно розвиваються, адже зростаюча конкуренція та зміни у споживчих попитах вимагають постійного удосконалення процесів та підвищення якості обслуговування.

Перш за все, важливо провести докладний аналіз сучасного стану служби прийому і розміщення готелю «Глобус». Це включає в себе оцінку ефективності процесів бронювання номерів, реєстрації гостей, обробки запитів споживачів, ведення обліку та звітності. Також слід звернути увагу на рівень задоволеності гостей, їхні відгуки та пропозиції щодо поліпшення сервісу.

Одним з ключових напрямків удосконалення є оптимізація процесів роботи служби прийому і розміщення. Це може включати в себе впровадження сучасних інформаційних технологій для автоматизації процесів, розробку зручної та інтуїтивно зрозумілої системи бронювання та реєстрації, а також покращення методів обробки запитів та ведення обліку [1].

Наступним кроком удосконалення є підвищення якості обслуговування. Це передбачає надання індивідуального підходу до кожного гостя, швидку та професійну відповідь на їхні запити та потреби, а також створення комфортних умов для перебування. Також важливо навчати персонал взаємодіяти зі споживачами, вирішувати конфліктні ситуації та виявляти ініціативу у покращенні сервісу.

Провівши аналіз існуючої організації роботи служби прийому і розміщення готелю «Глобус», виявлено:

- переваги: досвідчений персонал, який володіє необхідними знаннями та навичками. Професійне й ввічливе ставлення до гостей. Дотримання стандартів обслуговування. Використання сучасного програмного забезпечення.

- недоліки: не завжди вчасне реагування на запити гостей. Недостатня гнучкість у вирішенні нестандартних ситуацій. Відсутність чіткої системи мотивації персоналу. Необхідність модернізації матеріально-технічної бази.

Пропозиції щодо удосконалення роботи служби прийому і розміщення [2]:

*Підвищення кваліфікації персоналу:* проведення регулярних тренінгів з обслуговування гостей, вирішення конфліктних ситуацій, знання іноземних мов. Запровадження програми наставництва для нових співробітників. Організація візитів до інших готелів для обміну досвідом. Заохочення персоналу до освіти та підвищення кваліфікації.

*Вдосконалення технологічного процесу:* впровадження системи онлайн-бронювання номерів з можливістю віртуального туру по готелю. Використання мобільних додатків для реєстрації гостей, замовлення додаткових послуг, спілкування з персоналом. Автоматизація процесів обробки інформації, таких як ведення журналу реєстрації гостей, контроль заповнення номерів, ведення статистики. Впровадження системи електронного документообігу.

*Мотивація персоналу:* розробка чіткої системи ключових показників ефективності (KPI) для оцінки роботи персоналу, яка включає показники задоволеності гостей, ефективності роботи, знання стандартів обслуговування. Запровадження матеріальних стимулів, таких як премії, бонуси, доплати за знання іноземних мов, за високі показники роботи. Запровадження нематеріальних стимулів, таких як подяки, грамоти, нагородження кращих співробітників, можливість кар'єрного росту.

*Модернізація матеріально-технічної бази:* оновлення меблів і обладнання на стійці реєстрації, ергономічне облаштування робочого місця. Впровадження сучасних систем зв'язку, таких як IP-телефонія, система радіозв'язку. Впровадження сучасних інформаційних технологій, таких як система управління готелем (PMS), система управління відносинами з гостями (CRM).

*Підвищення рівня гостинності:* Розробка та впровадження стандартів гостинності, які відповідають потребам і очікуванням сучасних гостей. Надання їм компліментів і подарунків, наприклад, вітальних фруктів, солодощів, напоїв при заїзді. Створення атмосфери домашнього затишку і комфорту, наприклад, використання ароматизаторів, приємної музики. Надання персоналізованих послуг, наприклад, запам'ятовування імен і вподобань гостей.

Отже, підвищення кваліфікації персоналу, вдосконалення технологічного процесу, мотивація персоналу та модернізація матеріально-технічної бази є ключовими напрямками удосконалення роботи служби прийому і розміщення. Це допоможе

забезпечити більш високу якість обслуговування, задоволення потреб споживачів та підвищення конкурентоспроможності готелю на ринку.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Рибальченко Н. П., Наплієра Н. Г., Гарбар Г. А. Розвиток сучасних технологій індустрії гостинності в упорах цифровізації економіки. *Державне управління: удосконалення та розвиток*. 2022. № 2. URL: <http://www.dy.nauka.com.ua/?n=2&y=2022> (дата звернення 15.03.2024).
2. Полінкевич О. М., Камінські Р., Ліпич Л. Г. Концепція управління маркетинговими стратегіями підприємств індустрії гостинності. *Вісник Львівського університету. Серія економічна*. 2021. № 60. С. 110–118. URL: <http://dx.doi.org/10.30970/ves.2021.60.0.6010> (дата звернення: 15.03.2024).

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СФЕРИ  
ТУРИЗМУ У КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

*А. С. Задорожна, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41з;*

*А. Р. Решетилів, студент спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41з*

*О. О. Тараненко, канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Туризм є важливою складовою економіки України. Її розвиток залежить та зумовлює розвиток сфери гостинності, поліпшення екологічного стану оточуючого середовища, збереження культурного надбання, розвитку транспортної, міської та комунальної інфраструктури. Особливістю сфери туризму є значна залежність від різних факторів техногенного та соціального походження, до яких належать стихійні лиха, епідемії, соціально-економічні та політичні кризи, воєнні конфлікти. В останні роки сфера туризму України загалом і Київської області зокрема перебуває під впливом таких факторів.

У 2019–2020 рр. індустрія туризму зазнала кризового стану через поширення COVID-2019. За ці роки кількість обслугованих туроператорами та турагентами у Київській області зменшилася з 86 926 осіб до 47 950 осіб, тобто на 44,8 % [1]. У наступні роки ситуація покращувалася, але військові дії на території України уповільнили цей процес. Свідченням цього є динаміка податкових надходжень від туристичної галузі за 2021–2023 роки. У Київській області цей за 2021–2022 роки зріс з 125,4 млн грн до 163,9 млн грн, тобто на 30,7 %. У 2023 році цей показник зріс до 239 млн грн, тобто на 45,8 % порівняно із 2022 роком [2]. У самому м. Києві податкові надходження зменшилися у зв'язку з початком військових дій. У 2022 році їх обсяг склав 415,2 млн грн, що на 46,4 % менше обсягу 2021 року. У 2023 році показник зріс до 499,3 млн грн, що значно менше рівня 2021 року (773,9 млн грн) [2]. Тобто, у Київській області загалом обсяги податкових надходжень за 2022–2023 роки зросли, хоча темпи зростання уповільнилися, а показники м. Києва не досягли довоєнних значень.

Київська область має значний туристичний потенціал для розвитку різних видів туризму. Зокрема, можна виокремити:

- область має достатньо добре покриту транспортну мережу міжнародного, державного та регіонального значення (три міжнародні транспортні коридори, залізниці за п'ятьма магістральними напрямками, найбільший в Україні аеропорт в м. Бориспіль);

- область багата на рекреаційні ресурси (177 річок, 55 водосховищ, понад 2 000 ставків та 750 невеликих озер, понад 78 баз відпочинку, один біосферний заповідник, 2 національні природні парки, 2 регіональні ландшафтні парки, 97 заказників, 61 пам'ятка природи, 14 парків-пам'яток садово-паркового мистецтва та 17 заповідних урочищ);

- у довоєнний період збільшилася кількість культурних заходів, ярмарків, фестивалів;

- понад 56 міст та сіл, які мають туристичний потенціал та намагаються привабити до себе туристів;

- значна кількість культурних об'єктів (майже 4 тис. об'єктів культурної спадщини, 45 музеїв, 1 611 закладів культури і мистецтва), що мають неповністю реалізований туристичний потенціал [1; 3].

Наявні туристичні ресурси області різноманітні сприятливі для розвитку таких видів туризму як культурно-пізнавальний, екологічний, діловий, пригодницький та інші.

У нинішній час в Україні переважає внутрішній туризм. Подорожі відбуваються в умовах значних обмежень на територіях де не проводяться активні бойові дії. Тому подальша реалізація туристичної діяльності у Київській області має здійснюватися з урахуванням наступних вимог:

- розробка схем маршрутів екскурсій та подорожей має здійснюватися з урахуванням розміщення бомбосховищ;

- розклад туристичних подорожей має враховувати графіки дії комендантської години;

- розробка маршрутів екскурсій та подорожей має здійснюватися з урахуванням розміщення на місцевості об'єктів критичної чи військової інфраструктури, проведення масових заходів тощо [4].

Київщина володіє значним туристичним потенціалом для розвитку внутрішнього та в'їзного туризму, які будуть пріоритетними у повоєнний період. У нинішній час організація туристичних подорожей має здійснюватися з урахуванням вимог безпеки.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Головне управління статистики у Київській області [Електронний ресурс]. URL: <http://kyivobl.ukrstat.gov.ua/>
2. Туристична статистика України за 2023 рік [Електронний ресурс]. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/dinamika-podatkovih-nahodzhen-po-oblastyah-za-2023-rik>.
3. Антоненко І. Стан та перспективи розвитку видів туризму в Київській області / І. Антоненко, В. Масюк // Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. – 2022. – Вип. 13. – С. 54–61.
4. Зарубіна А. Особливості туризму в умовах воєнного стану [Електронний ресурс] / А. Зарубіна, Е. Сіра, Л. Демчук // Економіка та суспільство. – 2022. – № 41. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1543/1484>.

## ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В ЧЕРНІГІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

*О. А. Оливенко, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41*

*О. О. Тараненко, канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Україна володіє значним туристичним потенціалом. Кожен регіон має комплекс туристичних ресурсів, що визначає його спеціалізацію на вітчизняному туристичному ринку. Сільський зелений туризм є одним з видів туризму, ресурсне забезпечення якого є в більшості регіонів України. В нинішніх умовах його актуальність значно зросла, що свідчить про доцільність реалізації зусиль щодо його розвитку з урахуванням відповідних регіональних особливостей.

Сільський зелений туризм провадиться у сільській місцевості з відносно незайманою природою, де туристи ведуть спосіб життя притаманний відповідній місцині з урахуванням звичаїв, етнічних та колоритних особливостей, виконують традиційну просту сільську працю задля одержання естетичного задоволення та з метою культурного розвитку і оздоровлення [1]. Даний вид туризму має важливе значення для сільських територій, оскільки дозволяє урізноманітнювати місцеву економіку, сприяє збереженню місцевої екосистеми, стимулює попит на місцеві товари і послуги, сприяє залученню інвестицій до розвитку інфраструктури у сільській місцевості, створює додаткові

джерела доходів для місцевого населення. Популярність сільського зеленого туризму в останні роки суттєво зросла. На це вплинули наступні чинники: зростання мобільності громадян за рахунок збільшення кількості особистого транспорту; більш ефективна організація вільного часу; зростання динамічності і рівня стресів у сучасного міського життя; різноманітності і збільшення якості послуг, пропонованих власниками туристичних структур в сільській місцевості, їх спеціалізації; орієнтації туристів на невеликі і комфортабельні структури розміщення; активного проведення часу поза міськими зонами; підвищення інтересу до культурних цінностей, традицій, місцевих свят [2].

У Чернігівській області зосереджений значний історико-культурний та природно-рекреаційний потенціал. Природно-кліматичні умови дають можливість для розвитку туризму у сільській місцевості. Кількість садиб сільського туризму в області складає 36 одиниць [3]. Позитивно на розвиток сільського зеленого туризму в області впливає комплекс сприятливих особливостей української сільської місцевості: сухий теплий клімат, переважаючий яскравий сонячний день влітку, навесні та восени; близькість до водних та бальнеологічних ресурсів; унікальні природні, історичні, архітектурні, культурно-мистецькі та інші цінності та туристичні об'єкти; доброзичливі люди, доступні та якісні органічні продукти харчування [1].

Разом з тим низка чинників негативно впливають на розвиток туризму Чернігівської області загалом, і сільського зеленого туризму в тому числі. До них належать: недостатньо розвинена інфраструктура більшості туристично-рекреаційних об'єктів; недостатній рівень інформаційно-рекламного забезпечення; незначні обсяги інвестицій в розвиток рекреаційно-туристичної галузі Чернігівщини; недостатній рівень розвитку та низька якість послуг у сфері сільського зеленого туризму; недостатнє фінансування заходів з розвитку туризму; дефіцит спеціалістів з питань розвитку туризму та туристичних інформаційних центрів у більшості районів [4]. Розвиток сільського зеленого туризму Чернігівської області потребує низки заходів, першочерговими серед яких є підвищення ефективності регіонального управління сферою туризму, підвищення правової грамотності сільського населення у сфері сільського зеленого туризму, поліпшення транспортної інфраструктури області для забезпечення доступності об'єктів сільського зеленого туризму, підвищення комфортності, якості та асортименту послуг садиб, збалансування

співвідношення ціни та якості послуг сільського зеленого туризму та забезпечення промоції послуг садиб сільського зеленого туризму на рівні області, країни та закордоном. Дані завдання можуть бути вирішені лише шляхом тісної співпраці органів державної влади різних рівнів з суб'єктами підприємницької діяльності сільського зеленого туризму на основі державно-приватного партнерства.

Таким чином, сільський зелений туризм має перспективи розвитку в Чернігівській області. Їх реалізація потребує вирішення низки питань організаційного, економічного та інфраструктурного характеру.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Бойко В. О. Сільський зелений туризм в Україні: проблеми та перспективи / В. О. Бойко // АГРОСВІТ. – 2020. – № 22. – С. 58–65.
2. Табенська О. Сільський туризм як напрямок ефективного розвитку внутрішнього туризму [Електронний ресурс] / О. Табенська // Економіка та суспільство. – 2022. – № 40. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1480/1426>.
3. Стратегія сталого розвитку Чернігівської області на період до 2027 року [Електронний ресурс]. URL: <https://cg.gov.ua/index.php?id=28101&tp=1>.
4. Антоненко І. Я. Розвиток туристичного потенціалу Чернігівського регіону / І. Я. Антоненко, В. С. Харенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2020. – № 2. – С. 24–28.

### **ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ТА ВЗАЄМОДІЯ ПОДІЄВОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ УКРАЇНИ**

*В. А. Піліч, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41;*

*М. С. Гурт, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41з*

*О. О. Тараненко, канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Туризм є багатогранним явищем, що проявляється як у значній кількості видів діяльності, залучених до сфери туризму, так і у різноманітні самих видів туризму. Наразі спостерігається з одного боку тісний взаємозв'язок різних видів туризму, з іншого –

зростання популярності нових видів туризму. Це характерно для подієвого та гастрономічного туризму.

Подієвий туризм слід розглядати комплексно як подію та сукупність заходів щодо організації подорожі, місця і часу проведення, а також формування і координація туристичних потоків до місця призначення [1]. Головною метою подієвого туру є залучення до певної події у якості учасника чи глядача. Така подія може мати культурний, спортивний, діловий чи інший характер. Тому, тури іноді називають культурно-подієвими, спортивно-подієвими і т. д. Важливою особливістю подієвого туризму є змістовна невичерпність. Тобто, кожна дестинація може організовувати з різною періодичністю подієві заходи, виходячи з власних ресурсних можливостей. Тематику заходів можна почерпнути з історії, культури, звичаїв та традицій дестинації.

Подієвий туризм позитивно впливає на імідж регіону, сприяє збільшенню туристичних потоків та розвитку туристичної інфраструктури, стимулює зростання рівня зайнятості у сфері туризму, збільшення податкових надходжень та виконує низку інших важливих функцій [2].

Національна кухня є важливим історичним надбанням кожного народу. Вона вбирає звичаї і традиції багатьох поколінь. Тому знайомство з кулінарними традиціями окремих країн чи регіонів дозволяє реалізовувати пізнавальну та виховну функції туризму. Можливість дегустацій унікальних продуктів, страв та напоїв робить гастрономічний туризм одним із найпопулярніших видів туризму серед туристів. Територіальні громади також часто обирають цей вид туризму як пріоритетний для формування місцевого туристичного продукту з огляду на його територіальну унікальність та відносно невелику потребу в інвестиційних коштах для розвитку. Гастрономічний туризм знайомить подорожуючих з виробництвом, технологією приготування та культурою споживання національних страв та напоїв певної території, регіону чи країни [3; 4]. Гастрономічна складова є важливим елементом будь якої пізнавальної туристичної подорожі, адже пізнання історії та культури країни чи регіону буде неповним без ознайомлення з їх кулінарними традиціями.

Особливостями гастрономічного туризму є: наявність умов для його розвитку в переважній більшості країн, регіонів та територій; відсутність впливу чинника сезонності; елементи

гастрономії різною мірою є складовими усіх турів, але за суто гастрономічної подорожі знайомство з національною кухнею стає її головною метою; важливою складовою гастрономічних турів є просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів [3].

Враховуючи сутнісну характеристику подієвого та гастрономічного туризму слід зазначити, що зв'язок між ними може бути прямим чи опосередкованим. Прямим є взаємозв'язок коли гастрономічні фестивалі («Свято пампуха» (Львів), «Свято сиру і вина» (Львів), «День кавуна» (Херсон)) є цільовим об'єктом подієвих турів. Опосередкованим є зв'язок коли різні гастрономічні заходи (майстер-класи, ярмарки, кулінарні конкурси тощо) є елементами програми різноманітних подієвих заходів різної тематики (музичних, спортивних, етнічних тощо). Тому, враховуючи цей взаємозв'язок, при їх спільному використанні можна організовувати привабливіші туристичні подорожі, використовуючи особливості кожного з них.

Таким чином, подієвий та гастрономічний туризм є перспективними видами туризму, які дозволяють збільшити пропозицію подорожей на туристичному ринку України та сприяють ефективнішому використанню туристичного потенціалу території.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Вовк К. М. Теоретична сутність поняття «подієвий туризм» та прикладні аспекти його використання / К. М. Вовк // Проблеми і перспективи економіки та управління. – 2021. – № 3(19). – С. 184–193.
2. Щука Г. П. Подієвий туризм: уточнення базових характеристик / Г. П. Щука, Л. В. Ковальська, Ю. В. Безрученков // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2022. – № 7. – С. 70–76.
3. Коркуна О. І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад / О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна // Економічний простір. – 2020. – № 155. – С. 40–43.
4. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – № 2. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2018/37.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf).

## ПЕРСПЕКТИВИ ПІСЛЯВОЄННОГО РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ХЕРСОНСЬКІЙ ОБЛАСТІ

*О. К. Фісанович, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-41*

*Н. М. Карпенко, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Екологічний туризм є важливим напрямом рекреаційно-туристської діяльності, який спрямований на взаємодію людини з природою з урахуванням збереження навколишнього середовища.

Згідно визначення О. В. Міщенка, екологічний туризм – це вид туризму, який спрямований на відвідування природних об'єктів, природоохоронних ландшафтів та природних національних парків з метою пізнання, відпочинку та збереження природи [1].

В Україні екологічний туризм зародився в 1990-х роках, коли світова спільнота, в тому числі і наша Батьківщина, прийняла та ратифікувала концепцію стійкого розвитку «Порядок денний на ХХІ століття». Ця концепція стала однією з основних орієнтирів на подальші роки у різних секторах господарства, у тому числі вплинула й на розвиток туризму, зумовивши його всебічну екологізацію та виокремлення окремого виду – екологічного туризму.

Цей вид туристичної діяльності поступово набуває популярності в Україні, а серед вже сформованих дестинацій Херсонська область стабільно входить в топ-10 за популярністю [2; 3].

До початку повномасштабного вторгнення Херсонська область мала значний потенціал для подальшого успішного розвитку екологічного туризму. Серед її ресурсів були: Олешківські піски – унікальна територія, що є єдиним місцем в Європі з пустельними ландшафтами; Кінбурнська коса з її рожевими озерами; природні національні парки, природоохоронні ландшафти, біосферні заповідники, а також узбережжя Чорного моря та Дніпро-Бузький лиман [4].

Звичайно, війна негативно вплинула на ресурсну базу екологічного туризму території. Двадцять відсотків природоохоронних територій України, включаючи Херсонську область,

постраждали від війни, зокрема це: Смарагдова мережа, Рамсарські об'єкти, заповідники, особливо Асканія Нова, та національні парки, такі як Азово-Сиваський та «Олешківські Піски», «Джарилгацький» та ін., які опинилися під загрозою [5].

На даний момент основна частина Херсонської області перебуває під окупацією російських військ, дії і перебування яких на території носять нищівний характер, тому спрогнозувати точну кількість збитків та руйнувань досить важко. За словами голови військової адміністрації Херсонської області лише на розмінування звільненого у березні правобережжя Херсонщини знадобиться два роки, що вже казати про повне очищення та подальше відновлення біосфери в цілому [6].

Таким чином, можна стверджувати, що, до повного припинення військових дій та точної калькуляції нанесених збитків, ступінь занепаду та перспективи післявоєнного розвитку екологічного туризму у Херсонській області важко спрогнозувати. Проте вже зараз, дослідивши існуючі проблеми, загрози та можливості, варто визначити екологічний туризм одним з пріоритетних стратегічних орієнтирів розвитку туризму в області у післявоєнний період, адже доклавши зусиль у відновлення цієї сфери, можливо буде створити нові робочі місця, покращити регіональну економіку та рівень життя людей.

Для стимулювання розвитку екологічного туризму в регіоні, на наш погляд, доцільно передбачити наступне:

1. *Створення та розвиток інфраструктури*: необхідно докласти зусиль для створення нових та розвитку існуючих туристичних об'єктів, які сприятимуть розвитку екологічного туризму. Це може включати розбудову екологічно сертифікованих закладів розміщення, екологічних маршрутів та інших видів послуг.

2. *Особливу увагу на збереження та відновлення природних ресурсів*: захист природних зон, що мають високу екологічну цінність, є ключовим фактором розвитку екотуризму.

3. *Вивчення та урахування міжнародного досвіду*: доцільно вивчати досвід, перш за все, тих країн, які мають значні успіхи у розвитку екологічного туризму (Данія, Коста-Рика, Нова Зеландія та ін.) та забезпечують розбудову туристичної галузі в умовах війни (зокрема, Ізраїль).

4. *Інвестиції*: створення сприятливого інвестиційного клімату для залучення вітчизняного й закордонного капіталу у роз-

виток туризму, що в майбутньому дозволить фінансово знеси-  
леній за час війни Україні забезпечити стабільний ріст туристич-  
ної індустрії без особливих загроз.

Вищевикладене дає нам підстави констатувати, що у повоєн-  
ній перспективі Херсонська область зможе розвивати екологіч-  
ний туризм, приваблюючи туристів своєю природною красою та  
унікальними ландшафтами.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Теоретичні основи визначення сутності екологічного туризму. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/9577/1/Mishchenko.pdf>.
2. Розвиток екологічного туризму в Україні. URL: [https://www.researchgate.net/publication/372933262\\_Rozvitok\\_ekologichnogo\\_turizmu\\_v\\_Ukraini](https://www.researchgate.net/publication/372933262_Rozvitok_ekologichnogo_turizmu_v_Ukraini).
3. Рейтинг областей України серед відвідувачів IGotoWorld. URL: <https://ua.igotoworld.com/projects/stat2019/#:~:text=Рейтинг%20облас,теЙ%20України%20серед%20відвідувачів%20IGotoWorld%20Зібрали%20статистику,-%207%2C59%20%25%202.%20Закарпатська%20-%207%2C06%20%25>.
4. Зелений туризм в Херсоні і області: куди поїхати і де спокійно відпочити. URL: <https://khers-on.com/ua/blog/zeleniy-turizm/>
5. Природа та війна: як російська агресія вплинула на довкілля. URL: <https://www.slovoidilo.ua/2022/11/08/infografika/suspilstvo/pryroda-ta-vijna-yak-rosijska-ahresiya-vplynula-dovkillya>.
6. На розмінування правого берега Херсонщини піде два роки. URL: <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/mini-v-hersonskiy-oblasti-na-rozminuvannya-zvilnenogo-berega-znadobitsya-dva-roki-50400558.html>.

**ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА МІКРОБІОМ  
КИШКІВНИКА ТА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ**

*В. В. Ареф'єв, студент спеціальності 181 Харчові технології, група ХТІ 6-11*

*А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кишкова мікрофлора значною мірою визначає здатність організму захищатися від вірусів і патогенних бактерій. Площа поверхні кишківника в 40 разів більша за площу поверхні шкіри людини. Маса бактерій, що живуть в кишківнику, становить близько 1,5 кг. Більше 70 % всіх клітин імунної системи знаходиться саме на слизовій кишківника, де живе понад 1 000 видів мікроорганізмів, які впливають на роботу всього організму людини. Ці бактерії беруть участь в синтезі вітамінів, амінокислот, виробляють ферменти для переробки харчових волокон, перетворюють токсичні речовини на нетоксичні та прискорюють їх виведення з організму. Більшість нейромедіаторів – речовин, здатних змінювати наші думки і поведінку, виробляється в шлунково-кишковому тракті. Наприклад, 90 % серотоніну – природного антидепресанту, виробляє саме кишківник, мозок – лише 10 % [1, 2].

Чим старшою стає людина, тим біднішим стає мікробіом – спільнота всіх мікроорганізмів кишківника і слизових. Це відбувається з багатьох причин і залежить від характеру та якості харчування, хронічних захворювань, прийому антибіотиків, алкоголю, стресів. Зокрема, тривалий вплив стресу може сприяти розвитку такого явища як “leaky gut”, коли порушується бар’єрна функція слизової оболонки кишківника. Як наслідок – відбуваються зміни в мікробному балансі, розвиваються запальні процеси [3].

Мікроби, які постійно живуть в організмі людини, проявляють антагоністичні властивості стосовно чужорідних мікроор-

ганізмів: вони або продукують речовини з протимікробною активністю, або виникає ефект колонізаційної резистентності, коли мікробам-чужакам не вистачає місця на стінках кишківника, куди вони могли б прикріпитись.

Вченими доведено вплив мікробіоти на рівень холестерину, участь в обміні статевих гормонів та інших численних метаболічних процесах. Наразі існує переконливе бачення, що порушення мікробного балансу в кишківнику може спровокувати розвиток діабету, ожиріння, алергій, кардіоваскулярних та неврологічних хвороб, у той же час доведена ефективність прийому пробіотиків при аутоімунних, запальних та алергічних станах [1, 4].

Ситуацію може виправити вживання продуктів, що містять пробіотики та пребіотики. Пробіотики (найбільш відомі серед них лактобацили (*Lactobacillus*), біфідобактерії (*Bifidobacterium*), пропіоновокислі бактерії (*Propionibacterium*), стрептококи виду *Streptococcus thermophilus*, бактерії роду *Lactococcus*) містяться в кефірі, йогурті, квашеній капусті, солоних огірках, сирі (гауда, моцарела, чедер), квасі. Пребіотичним ефектом володіють продукти, багаті клітковиною (овочі, фрукти, зелень, цільнозернові продукти), вони сприяють різноманітності мікробіоти, що, своєю чергою, підвищує її стійкість. Споживання достатньої кількості клітковини сприяє тому, що мікроби переробляють її на КЛЖК (коротколанцюгові жирні кислоти), які запобігають запальним процесам кишківника та сприяють нормалізації метаболізму [3].

Наразі невідомо про конкретні бактерії, що могли б погіршувати чи покращувати психічне здоров'я людини. Однак, у пацієнтів із депресією, синдромом дефіциту уваги, гіперактивністю та іншими розладами психіки виявлено зміни кількісного співвідношення деяких груп мікроорганізмів у кишковому мікробіомі [5].

Вчені з'ясували, що тип жирів, які надходять в організм, здатний впливати на склад мікрофлори в кишківнику, і «підготовуючи» певні штами кишкових бактерій, можна впливати на якість пам'яті, стресову поведінку і гормони [6].

Факторами ризику для корисної мікрофлори є одноманітне харчування, вживання великої кількості рафінованих, промислово оброблених продуктів, зловживання алкоголем, що призводить до дисбактеріозу. Наш організм також має свій циркадний ритм, тож якщо порушувати його занадто пізнім прийманням їжі, то це шкодить мікробіому.

Таким чином, збереження здорової мікрофлори кишківника є одним із важливих завдань підтримки імунної відповіді організму. Правильне харчування може відновлювати та підтримувати баланс мікробіому людини на оптимальному рівні, впливати на здоров'я та самопочуття людини.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Джулія Ендерс. Чарівний кишківник. Як наймогутніший орган керує нами. Вид. «Форс». 2020. 416 с.
2. Як бактерії змінюють наш настрій. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-43919342> (дата звернення: 20. 04.2024).
3. Наш імунітет живе в кишківнику. URL: <https://orthomol.life/uk/nash-immunitet-zhive-u-kishkivniku.html> (дата звернення: 20. 04.2024).
4. Identifying psychiatric disorder-associated gut microbiota using microbiota-related gene set enrichment analysis. URL: 2020 May 21;21(3):1016-1022 (дата звернення: 20. 04.2024).
5. Depression and the Microbiome. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5794698/> (дата звернення: 20. 04.2024).
6. The human microbiome in the 21st century. URL: <https://www.nature.com/articles/s41467-020-18983-8> (дата звернення: 20. 03.2024).

### ТЕНДЕНЦІЇ ТА НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ СТРИТ-ФУДУ В УКРАЇНІ

*Є. А. Багаєв, студент спеціальності 181 Харчові технології, група РТб 11*

*А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Вулична їжа (англ. street food) – це готова до споживання їжа та напої, що продаються на вулиці чи в інших громадських місцях, наприклад, на ринку або ярмарку. Часто продається із портативних харчових кіосків, фудтраків. Більшість меню належить до категорії фастфуду. За даними дослідження, проведеного Організацією продовольства та сільського господарства, 2,5 мільярди людей їдять вуличну їжу щодня [1].

Інше визначення «Street-food» – це вуличні заклади ресторанного господарства, що розташовані в кіосках, мафах, павільйонах, на зупинках транспорту, які часто спеціалізуються на одному виді продукції або можуть поєднувати у своєму меню кілька найменувань. Це перспективний напрям бізнесу зі зростаючим попитом [2].

Стріт фуд, як напрямок торгівлі готовою їжею, з'явився дуже давно, і в різні періоди історії людства отримав свій особливий розвиток. Наприклад, У Стародавній Греції, Римі та Китаї стріт фуд користувався широкою популярністю серед бідних верств населення, в будинках яких не було жаровень. В епоху Відродження в Туреччині на кожному перехресті були стріт фуди, а в 1502 році Османська Туреччина стала першою країною, яка на законодавчому рівні стандартизувала їхню діяльність. Картопля фрі, бургери і хотдоги – приклад успіху стріт фуду Європи та Америки протягом століть [1, 3].

Тренд на комфортну, зрозумілу та просту їжу в Україні не новий, проте тільки зараз він укріплюється як провідний хаб гастрономічних новинок, обростає закладами, що спеціалізуються на комфортній та локальній їжі. В основі сучасних тенденцій лежить інтерес як до екзотичних кухонь, так і до переосмислених традиційних страв.

Напрямами розвитку стріт фуду в найближчі роки є Local gride; рослинна їжа та суперфуди; здоров'я; мультикультурність; зручність і простота. В Україні попит на локальні продукти став помітним після кризи та різкого зростання курсу долара, коли ресторатори й гурмани вимушені були шукати бюджетні аналоги імпортованих делікатесів, крім того, підтримувати українських виробників стало не лише вигідно, але й модно. Також головними факторами вибору для тих, хто хоче свідомо харчуватися, стають користь і довгостроковий вплив продуктів на організм. А попит на здорові продукти та навіть здоровий фаст-фуд породжує пропозицію. Культ тваринної їжі поступово втрачає свої позиції, виявилось, що рослинна їжа багата на смаки, її легко готувати, вона дешевша і різноманітніша. У пошуку здорових заміників поживної їжі людство відкрило суперфуди – корисні ягоди, фрукти, овочі, насіння, водорості, гриби і трави, у яких вміст цінних поживних речовин набагато вищий, ніж у звичайних продуктах. Споживачів уже не влаштовують поверхові знання, вони помічають, як впливає на якість життя зміна харчових звичок, краще розуміють свій організм і його потреби, а тому частіше вивчають маркування, щоб знати в якій країні і як саме виготовили продукт [3, 4].

Наступна тенденція – це мультикультурність. Все почалося з тренду на італійську та японську кухню, ще й досі повсюдно можна зустріти заклади формату піца+суші. Наступною хвилею стали локації з грузинською та азійською кухнями. Українська

вулична їжа – це давно вже не лише пиріжки та «київська перепічка». Наприклад, вуличні заклади ресторанного господарства, де продають коно-піцу (ріжок з тіста і наповненням класичної піци), бельгійські вафлі з різноманітними начинками, супи в їстивному посуді, є не тільки у більшості великих українських міст, але й у країнах Європи. В тренді також концепція безвідходного виробництва, відмова від використання одноразового пластикового посуду для видачі страв та напоїв «на виніс» [5].

Отже, стріт-фуд в Україні стрімко розвивається, відкриваються нові формати, що витісняють застарілі, змінюють думку споживача про ресторани послуги в цілому. Разом зі зміною форматів, приходять нові тренди та технології, що також позитивно впливає на розвиток сфери в цілому, кожного окремого закладу зокрема і культуру харчування споживачів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Що таке стріт-фуд. URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/shho-take-strit-fud> (дата звернення: 12.04.2024).
2. Стріт-фуд, сучасні тренди. URL: <https://kert.com.ua/strit-fud-suchasni-trendy> (дата звернення: 12.04.2024).
3. Постова В. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2021. № 24. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index> (дата звернення: 12.04.2024).
4. Рябенюк М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. Т. 24. URL: <https://chmnu.edu.ua/wp-content/uploads> (дата звернення: 12.04.2024).
5. Чириченко Ю. В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу. Економічний простір. 2018. № 132. С. 14–22.

### **ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ ТА КИЗИЛУ У ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНУВАННЯ ДИЧИНИ**

*О. В. Бородай, студент спеціальності 181 Харчові технології, група ТРГ м 21-тр*

*Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

М'ясо диких тварин, наприклад, лося, дикого кабана, може бути джерелом нетрадиційної м'ясної сировини оскільки вони є

поширеними на території лісових господарств України. Аналіз динаміки чисельності диких тварин показав, що чисельність основних видів за останні роки залишається стабільною та навіть збільшилася, окрім чисельності дикого кабана, яка частково зменшилася, внаслідок збільшення кількості живих тварин та африканської чуми свиней. Заборона на полювання під час воєнного стану сприяє збільшенню чисельності копитних тварин, хоч об'єктивна картина обмежена в плані доступу науковців до лісів [1].

Дичина – товар винятковий і дороговартісний. Екологічна чистота, престижність продукту і його дієтичні якості сприяють поступовому зростанню попиту на нього. Виробництво шматкових напівфабрикатів із такої сировини змушує виробників прагнути до збільшення терміну зберігання і стабільності показників якості виробів, оскільки м'ясо диких тварин псується швидше, ніж м'ясо сільськогосподарських тварин. Дичина – специфічний продукт, який вимагає попередньої підготовки [2].

На основі аналізу літературних джерел встановлено, що за хімічним складом та функціонально-технологічними властивостями дичина переважає м'ясо сільськогосподарських тварин (табл. 1). За морфологічними характеристиками м'ясо диких тварин темно-червоного кольору, м'язи на розрізі грубоволокнисті, однорідного кольору, покриті щільними, добре розвиненими фасціями, без прошарків жиру [2, 3].

**Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники м'яса**

Вид сировини	Масова частка, %				Енергетична цінність, ккал/кДж
	вологи	білку	жиру	золи	
М'ясо дикого кабана	70,6±0,5	19,7±0,2	8,6±0,1	1,1±0,02	156/654
Свинина	54,5±0,5	16,1±0,2	28,4±0,2	1,0±0,02	320/1341
М'ясо лося	73,1±0,33	22,4±0,23	2,5±0,20	1,0±0,02	113/463
Яловичина	71,2±0,33	19,9±0,24	10,3±0,17	1,0±0,05	156/64

Маринування є дієвим способом підготовки м'ясних напівфабрикатів, що використовується для поліпшення смакових, текстурних і мікробіологічних характеристик продукту [4]. Використання пюре хеномелесу й кизилу в якості основних та композиційних компонентів маринаду для дичини є актуальним рішенням як попереднього оброблення дрібношматкових напів-

фабрикатів із дичини, так і використання продуктів переробки нетрадиційної дикорослої сировини.

У складі хеномелесу визначено значний вміст органічних кислот (більше 5 %), серед яких присутня хлорогенова, яблучна, лимонна, оцтова, кавава; дубильні речовини (близько 2 %); великий вміст аскорбінової кислоти, вітамінів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, а також речовин Р-вітамінної активності та мінеральних речовин (фосфор, калій, кальцій). Наявність у складі хеномелесу значного вмісту пектинів (0,9–2,1 %) надає йому радіопротекторних властивостей [4].

Досить різноманітний і хімічний склад плодів кизилу, в якому виявлені легкозасвоювані цукри (глюкоза та фруктоза), вміст яких становить 7–12 %; органічні кислоти 1,4–2,4 %; мінеральні речовини, серед яких калій, сірка, кальцій, фосфор. Плоди кизилу – це джерело дефіцитних БАП, серед яких аскорбінова кислота та Р-активні сполуки (антоціани, катехіни, флавоноли) [5].

При маринуванні дичини обрана нетрадиційна сировина може використовуватися для усунення специфічного запаху, надаючи продукту оригінального фруктового смаку, приємного кольору, підвищення вологоутримуючої здатності та надання ніжної текстури,

Таким чином, використання маринадів, в рецептурному складі яких є продукти переробки хеномелесу й кизилу, в технології напівфабрикатів з дичини дозволить розширити асортимент м'ясних виробів, позитивно вплине на смакові, ароматичні та структурно-механічні властивості напівфабрикатів. Хеномелес і кизил багаті на поліфенольні, пектинові та органічні кислоти, проявляють антиоксидантну та захисну дію на сировину, взаємодіючи з вільними радикалами і тим самим перешкоджаючи окисненню жирів та псуванню продукту.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Природа та війна: як військове вторгнення Росії впливає на довкілля України / Екодія : онлайн матеріали. URL: <https://ecoaction.org.ua/pryroda-ta-vijna.html?gclid> (дата звернення: 12.04.2024).
2. Пешук Л. В., Іщенко В. М., Штик І. І., Іванова Т. М. Використання маринадів на основі харчових кислот для приготування напівфабрикатів з м'яса дикого кабана. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. Гжицького. 2014. Т. 16, Ч. 14. № 2 (59). С. 164–169.
3. М'ясо лося, користь, шкода, фізико-хімічні показники. URL: <https://w2w.com.ua/miaso-losia-korist-i-shkoda-recepti-prigotyvannia-z-foto-kaloriinist/> (дата звернення: 12.04.2024).

4. Бородай А., Хомич Г., Горобець О., Левченко Ю., Мацук Ю. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот у технології дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2022, 30 (4), С. 613–626.
5. Клименко С. В., Скрипченко Н. В. Сорти плодкових і ягідних рослин селекції Національного ботанічного саду ім. Н. Н. Гришка. 2013. 103 с.

## РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР ДІЄТИЧНИХ ХОЛОДНИХ СОУСІВ

*Р. А. Бутко, студент спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21*

*А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Згідно маркетингових даних, холодні соуси на жировій основі типу «майонез» користуються постійним та повсякденним попитом у населення. Вони є відмінними заправками для салатів, підвищуючи їх харчову цінність, їх додають до маринадів для м'ясних страв, при приготуванні овочевих гарнірів (зокрема, запечених і тушкованих) і навіть до рецептур тіста для борошняних кондитерських виробів (печива, кексів, тощо). Тож асортимент продукції майонезної групи продовжує розширюватися, з'являються нові смакові добавки та збагачувачі [1, 2].

Значна кількість наукових розробок направлена на зменшення калорійності майонезів, а також створення дієтичної лінійки соусів. Оскільки до складу майонезу за класичною технологією крім рослинної олії входить яєчний порошок, дана продукція не може споживатися людьми, які мають алергію на яйцепродукти або дотримуються принципів вегетаріанського і веганського харчування. Тож нами проведено дослідження, метою яких було створення рецептур холодних соусів на олійній основі без додавання тваринної сировини, що дозволить рекомендувати дану продукцію як дієтичну альтернативу майонезу. Крім того такий соус може використовуватися в піст.

Яєчний порошок, який виконує функції емульгатора та структуроутворюючого компонента емульсії, запропоновано замінити на аквафабу – концентрований розчин білків нуту, який утворюється у стерилізованих консервах нутових бобів. У рецептуру холодного соусу входила аквафаба, олія соняшникова рафінована, цукор, сіль, яблучний оцет, спеції (перець, часник,

гірчиця). Результати дослідження якості нових соусів свідчать, що вони володіли відмінними органолептичними властивостями, відмінною консистенцією та стабільністю емульсій.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Гавадзюк Д. Б., Куниця К. В. Аспекти технології холодного соусу для здорового харчування. *Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді* : Всеукраїнська наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, Харків, 8 квіт. 2020 р. ХДУХТ. 2020. С. 92–93.
2. Чайка О. В., Куниця К. В. Технологія холодного соусу для здорового харчування з пектиновмісною сировиною. *Молодий вчений*. 2019. № 11(75). С. 698–701.

### ПЕРЕВАГИ УДОСКОНАЛЕННЯ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

**В. В. Винник**, здобувачка за ОПП «Технології в ресторанному господарстві»

**Н. М. Стукальська**, канд. техн. наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції – науковий керівник Національний університет харчових технологій

Соуси – це невід’ємна частина кулінарії, що додає стравам аромату, смаку та пікантності. Їх використовують у кухнях усього світу, і їх популярність лише зростає з кожним роком. Зростання ринку соусів пов’язане з низкою факторів, таких як: збільшення темпу життя та популярність готових страв, зростання зацікавленості до нових та екзотичних смаків та зростання обізнаності про здорове харчування.

Незважаючи на високу популярність, виробництво соусів стикається з низкою проблем, таких як: висока конкуренція на ринку, зростання цін на сировину і зростання вимог до безпечності та якості продуктів харчування.

Метою досліджень є аналіз методів удосконалення соусів емульсійного типу за рахунок використання продуктів переробки молока.

Технологія промислової переробки молока традиційними способами не дозволяє використовувати усі його складові частини при виробництві таких молочних продуктів як вершкове масло, кислий сир, сир твердий і ін. При їх виробництві немінуче одержують білково-вуглеводну молочну сировину (БВМС) у вигляді знежиреного молока, склотин і молочної сироватки.

У загальному обсязі виробленої БВМС сколотини характеризуються відносно невисокою питомою вагою, тому, на наш погляд, виробниками приділена недостатня увага до розробки питань їх подальшого використання в харчуванні людини. Найбільший інтерес у цій сировині представляють білкові речовини, що обумовлюють біологічну цінність сколотин.

Однак, існуючи технології переробки сколотин далеко не в повній мірі використовують їх харчовий потенціал, зокрема, білковий комплекс. Також використання сколотин при виробництві соусів дозволяє отримати кулінарний продукт з підвищеною поживною цінністю.

Розробка нових та більш досконалих методів виробництва соусів дозволить українським виробникам підвищити свою конкурентоспроможність на ринку, отримати продукт високої якості зниженої цінової категорії за рахунок використання продуктів переробки молока та задовільнити зростаючі потреби споживачів.

## **ВПЛИВ ІННОВАЦІЙНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ НАПОЇВ**

*А. В. Герман, студентка спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» групи ТРГМ-11 заочна*

*Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

У сучасному світі, де вимоги до якості та користі продуктів надзвичайно високі, інноваційні інгредієнти стають ключовим фактором у розвитку харчової промисловості, зокрема у технології виробництва напоїв. Споживачі все більше віддають перевагу продуктам, що мають природний склад та позитивний вплив на здоров'я [1]. Використання інноваційних природних інгредієнтів в технології приготування напоїв і їх вплив на показники якості напоїв є актуальним завданням.

Основними показниками якості напоїв є не лише їхні смакові характеристики, але й вплив на здоров'я та загальний стан організму [2]. У світлі сучасних інновацій у галузі інгредієнтів для напоїв, наявність біологічно активних речовин (БАР) стає ключовою складовою для забезпечення якості та користі продукту для споживача [3, 4].

З огляду на те, що сьгоднішнє виробництво напоїв пов'язане з використанням різноманітних інгредієнтів, включаючи хімічні добавки та штучні барвники, важливим стає пошук альтернативних, натуральних джерел БАР для поліпшення якості напоїв [5].

Відомо, що деякі рослинні компоненти, зокрема, екстракти з трав, фруктів та ягід, мають високу концентрацію БАР, які сприяють підвищенню біологічної цінності напоїв та позитивно впливають на здоров'я споживача.

Дослідження фізико-хімічних властивостей природних інгредієнтів для напоїв показали, що вони містять різноманітні БАР, до яких відносяться антиоксиданти, вітаміни, фітонутрієнти тощо, які сприяють підвищенню імунітету, захисту від шкідливих впливів навколишнього середовища та загального оздоровлення організму. Проте, однією з основних проблем є нестача наукових досліджень та інформації щодо ефективного використання інноваційних інгредієнтів у виробництві напоїв [4].

Розширення асортиментного ряду напоїв, зокрема, оздоровчої і профілактичної дії, вимагає інноваційних підходів, які дозволять максимально зберегти у готовому продукті біологічно активні речовини сировини, які створені і в оптимальному співвідношенні скомпоновані природою. Проведені аналітичні дослідження свідчать про необхідність розробки нових видів напоїв високої біологічної цінності та удосконалення існуючих рецептурних композицій, шляхом поєднання різних видів рослинної сировини, що дасть можливість створити продукт з високими органолептичними показниками та біологічною цінністю.

Метою досліджень є пошук інноваційних природних інгредієнтів, використання їх в якості складових компонентів напоїв та вплив на показники якості напоїв. Проаналізовано потенційні переваги використання природних компонентів у складі напоїв та їхній вплив на органолептичні характеристики та користь для здоров'я споживача.

Проведено аналіз хімічного складу різних видів рослинної сировини: овочевої (морква, буряк, шпинат), фруктової (обліпіха, чорниця, ірга, хеномелес, журавлина) та вичавок фруктової сировини, отриманих після вилучення соку і підтверджено, що їх хімічний склад багатий на біологічно активні речовини, вони володіють вітамінними, барвними властивостями і можуть бути використані для збагачення вітамінного складу напоїв, їх барв-

них, смакових показників і гарантують надання напоям антиоксидантних, імуномодулюючих властивостей.

Отже, результати проведених досліджень свідчать, що використання інноваційних природних інгредієнтів у виробництві напоїв має великий потенціал для поліпшення якості продукту та збільшення його користі для здоров'я споживача і доцільно проводити додаткові дослідження для урізноманітнення асортиментного складу напоїв з використанням природних інгредієнтів у їх складі.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Gupta, Charu, et al. "Natural Food Colorants: A Review on Food Safety and Regulations for the Food Industry". Trends in Food Science & Technology. 2017. Vol. 67. P. 160–172.
2. Martínez-Cámara, Anunciación, et al. "Natural Antioxidants as Food and Feed Additives to Promote Health Benefits and Quality of Life". Molecules. 2021. Vol. 26, № 18. P. 5671.
3. Padalino, Lucia, et al. "Food Innovations: Improvement of Health and Well-being by Using Functional Foods and Nutraceuticals". Foods. 2019. vol. 8, № 7. P. 261.
4. Song, Haizhao, et al. "Natural Polyphenol Stabilizers in Food Emulsions: Recent Advances and Perspectives". Trends in Food Science & Technology. 2021. Vol. 117. P. 145–158.
5. Velázquez-Estrada, Rosa M., et al. "Fermented Beverages as Functional Foods: A Review of Current Research". Food Science and Technology International. 2016. Vol. 22, № 8. P. 684–700.

### **РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СОЛОДКИХ СТРАВ ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ**

*А. В. Діденко, студентка спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21*

*А. М. Гереччук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Активна популяризація здорового та екодружного споживання харчових продуктів у поєднанні зі змінами клімату і структури світового сільськогосподарського виробництва сприяли тому, що близько 900 млн чоловік (13 % від загального населення світу) відмовилися від споживання продуктів тва-

ринного походження. Згідно статистики, число прибічників вегетаріанства в Україні складає 2 млн осіб, а це до 5 % населення країни [1].

Для задоволення смакових уподобань людей, які свідомо відмовилися від тваринної сировини, товаровиробники постійно розширюють асортимент продукції, створюючи збалансовані альтернативи. Зокрема на ринку все більше з'являється торгових марок рослинних напоїв, які отримують з насіння, зерна, бобів чи горіхів та використовують як замітники натурального молока. Щорічно європейський ринок рослинних напоїв («рослинного молока») зростає більш ніж на 14 % [2]. Сьогодні їх споживання можна назвати масовим, адже у кожній кав'ярні пропонують каву з мигдалевим чи вівсяним молоком, у ресторанних закладах впроваджують солодкі страви та десерти на їх основі. Популярність рослинних напоїв зумовлена і тим, що кількість людей, які погано сприймають молочні продуктів або мають алергію на лактозу чи казеїн в останні десятиліття зростає.

Нами запропоновано рецептуру затребуваної у ресторанних закладах желевної холодної солодкої страви пана-коти для дієтичного харчування, в якій молочні інгредієнти було повністю замінено на рослинний вівсяний напій. Для покращення поживної цінності і вітамінно-мінерального складу страви, а також надання відповідних структуро-механічних властивостей, у рецептуру було додано пюре авокадо, сік шпинату, какао масло, лимонну цедру, желатин.

Розроблена безлактозна пана-кота мала відмінні смакові якості, ніжну та в міру пружну консистенцію, пюре авокадо надало певної шовковистості текстури страви, смак і аромат гармонійний, з відчутними нотками цитрусових. За рахунок соку шпинату страву мала приємний ніжно салативий колір.

Нова страву мала знижену калорійність, підвищений вміст пектинових речовин та вітаміну С, а також хлорофіл та інші потужні антиоксиданти (зокрема каротиноїди). У дослідному зразку збільшилася кількість незамінних рослинних ПНЖК (авокадо, какао масло), а холестерин відсутній. Все це дозволяє рекомендувати нову солодку страву для харчування широким верствам населення та впровадження у меню закладів ресторанного господарства.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Гавриш А. В., Демків Ю. М. Обґрунтування рецептурного складу інноваційної холодної солодкої страви «Панакоти». *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. № 2 (102). С. 59–64.
2. Онегіна В. М., Антощенко В. В., Кравченко Ю. М. Стан світового ринку альтернативних молочних продуктів. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2022. Вип. 46. С. 5–10.

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З М'ЯСА

*М.-М. В. Жентичка, студент спеціальності Харчові технології, група 20-1511-001*

*Н. С. Палько, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій – науковий керівник  
Львівський торговельно-економічний університет*

В Україні готують надзвичайно широкий асортимент гарячих м'ясних страв. Для їх приготування використовують свинину, телятину, яловичину, баранину, субпродукти, м'ясо птиці та диких тварин. Проте серед цих видів м'яса віддають перевагу свинині.

М'ясні гарячі страви є важливим джерелом повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А та групи В. Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97 %). Екстрактивні речовини надають стравам своєрідного приємного смаку й аромату, сприяють виділенню травних соків, збудженню апетиту і поліпшують засвоюваність їжі [1].

М'ясо поєднують з овочами, які використовують як гарнір або тушкують разом з ними, завдяки чому мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками, підвищується вітамінна активність.

Гарніри з круп і макаронних виробів збагачують м'ясні страви вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами.

Більшість м'ясних страв подають з різноманітними соусами (з хрону, гірчиці, грибів, цибулі, часнику, м'яти, щавлю, чорносливу), які поліпшують смак і зовнішній вигляд.

Для доведення м'яса до стану кулінарної готовності, яка характеризується певними структурно-механічними, органолептичними показниками (консистенція, колір, смак, запах, соковитість) і нешкідливістю, застосовують різні способи теплової

кулінарної обробки. Вибір їх обумовлюється, в першу чергу, особливостями морфологічної будови і хімічного складу м'яса, призначенням готового продукту і ґрунтується на принципах раціонального використання сировини.

Теплова обробка м'яса має дві мети – отримати смак і аромат м'яса та зробити його м'яким і ніжним. У процесі теплової обробки м'яса білки, жири, мінеральні речовини зазнають складних змін. При смаженні м'ясо, що містить стійкий колаген, залишається твердим оскільки волога з нього випаровується швидше, ніж відбувається перехід колагену у глютин. Колагенові волокна при цьому стають коротшими на половину своєї початкової довжини, а шматочки м'яса деформуються. Тому для смаження використовують м'ясо, що містить нестійкий колаген. Перед смаженням його шматочки відбивають, роблять надсічки, перерізають сполучну тканину, щоб запобігти деформації.

М'ясо з великим вмістом колагену використовують для варіння і тушкування. У кислому середовищі перехід колагену відбувається швидше. Тому перед смаженням м'ясо маринують, а в процесі тушкування додають кислі соуси або томатне пюре.

Кулінари багатьох поколінь удосконалили способи й прийоми розм'якшення твердого м'яса і поліпшення якості натуральних смажених м'ясних виробів. Серед них важливе місце посідає механічне розпушування порційних шматків м'яса, для чого використовують спеціальні механізми.

Тверде м'ясо після розпушування іноді піддають маринуванню в кислому середовищі кілька годин до набухання колагену і прискорення його декструкції при смаженні. Для маринаду використовують такі продукти: лимонний сік, розведений холодною кип'яченою водою у співвідношенні 1 : 2; сухе виноградне вино, розведене 1 : 1; 1 %-й водяний розчин лимонної кислоти; 3 %-й оцет. У маринад додають сіль, цукор, цибулю, спеції. Витрата маринаду становить близько 100 г на 1 кг м'яса. Наприклад, НВП «Центр харчових технологій» пропонує наступні різновиди маринадів: NutriMeat 7751 Тайський, NutriMeat 7752 Індійський, NutriMeat 7755 Шашлик Кавказький, NutriMeat 7756 Курка Пікантна, NutriMeat 7757 Шашлик Традиційний, NutriMeat 7758 Курка Капі, NutriMeat 7759 Курка Пряна, NutriMeat 7779 Курка Мексикано. Запропоновані маринади допоможуть знизити час на приготування, розширити асортимент, надати привабливого вигляду, оригінального смаку і соковитості готовій м'ясній кулінарній продукції [2].

Найбільш радикальним способом розм'якшення твердого м'яса є обробка його препаратами протеолітичних ферментів. Цей спосіб ґрунтується на частковому гідролізі білків м'яса, у тому числі колагену, у сполученні з його гідротермічною деструкцією.

Провідними науковцями експериментально підтверджено удосконалення рецептурного складу і технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів та готової м'ясної кулінарної продукції із використанням пшеничної клітковини ВітацельWF 600, цитрусової клітковини Citrifai, топінамбуру, спіруліни та ін. [3, 4].

Таким чином, удосконалення рецептурного складу і технології виробництва страв і виробів із м'яса є актуальним завданням у закладах ресторанного господарства.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Доцяк В. С. Українська кухня / В. С. Доцяк. – Київ : Ігнатекс-Україна, 2015. – 680 с.
2. Обробка м'яса маринадами: покращення смаку та якості м'ясних виробів [Електронний ресурс]. URL: <https://harch.tech/2023/09/19/obrobka-miasa-marynadamy-pokrashchennia-smaku-ta-jakosti-miasnyh-vyrobiv/>. – Назва з екрана.
3. Удосконалення рецептурного складу посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) / В. А. Большакова, О. Б. Дроменко, В. М. Онищенко, М. О. Янчева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2018. – Вип. 2 (28). – С. 65–67.
4. Ощипок І. М. Інноваційні ресторани технології / І. М. Ощипок. – Вид-во ЛТЕУ, 2019. – 326 с.

## **ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ БІЗНЕС ПРОЦЕСІВ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

*Ю. В. Клягін, здобувач 1 курсу магістратури*

*ОПП «Менеджмент організацій і адміністрування», група МН-1-ЗМ;*

*С. В. Бурлуцька, д-р екон. наук, професор кафедри економіки праці та менеджменту – науковий керівник*

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

Підприємства харчової промисловості в умовах жорсткої конкуренції та постійно мінливих ринкових умов змушені постійно

шукати шляхи оптимізації та вдосконалення своїх бізнес-процесів. Це дозволяє їм знизити собівартість продукції, підвищити її якість, а також стати більш гнучкими та адаптивними до змін зовнішнього середовища.

Аналіз літературних джерел з питань удосконалення бізнес-процесів на підприємствах харчової промисловості дозволяє відокремити ключові напрямки, за якими може бути проведено їх вдосконалення [1–3]:

1. Впровадження системи менеджменту якості:

- впровадження системи ISO 9001:2015 дозволить підприємству систематизувати та оптимізувати всі бізнес-процеси, що призведе до підвищення якості продукції та зниження ризику виникнення помилок;
- впровадження системи HACCP дозволить забезпечити безпеку харчової продукції на всіх етапах її виробництва.

2. Автоматизація виробничих процесів:

- автоматизація рутинних завдань дозволить звільнити персонал для більш творчої та продуктивної роботи;
- впровадження роботів та автоматизованих систем дозволить підвищити точність та швидкість виробничих процесів.

3. Оптимізація логістики:

- впровадження системи управління складом дозволить оптимізувати процес зберігання та відвантаження продукції;
- використання програмного забезпечення для планування маршрутів дозволить оптимізувати процес доставки продукції до клієнтів.

4. Мотивація персоналу:

- впровадження системи мотивації персоналу дозволить підвищити його зацікавленість у результатах роботи;
- навчання та розвиток персоналу дозволить підвищити його кваліфікацію та продуктивність.

Упровадження розробленого комплексу заходів дозволить підприємству харчової промисловості: знизити собівартість продукції; підвищити її якість; збільшити конкурентоспроможність; стати більш гнучкими та адаптивними до змін зовнішнього середовища.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Балабанова Л. В. Удосконалення бізнес-процесів на підприємствах харчової промисловості : монографія. Київ : НУБіП України, 2016. 240 с.
2. Герасименко О. В. Управління бізнес-процесами на підприємствах харчової промисловості : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2015. 320 с.
3. Бурлуцька С. В., Красовський Д. О. Основні засади впровадження моделі «зеленої» економіки в бізнес-процеси підприємств харчової галузі. Комунальне господарство міст. Серія економічні науки. – Харків : Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова, 2021. Вип. 166. Т. 7. С. 28–33.

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ШРОТУ ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ

*А. В. Кудінов, студент спеціальності 181 Харчові технології, група ТРГ-21*

*Ю. Г. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Одним з пріоритетних напрямків розвитку харчової промисловості на сучасному етапі є розробка та впровадження новітніх технологій виробництва високоякісних харчових продуктів. Необхідність розширення асортименту якісних та безпечних для споживача вітчизняних продуктів харчування обумовлений критичним станом здоров'я населення, продовольчою безпекою країни та формуванням конкурентного середовища на продовольчому ринку України. Тому пошук нових та удосконалення традиційних технологій виробництва м'ясних продуктів функціонального призначення є актуальною проблемою в даний час.

Продукти харчування повинні не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії, але й виконувати профілактичні і лікувальні цілі. Сучасна їжа повинна бути здоровою, тобто містити необхідний набір компонентів, високоякісною, цілком безпечною, смачною, здатною задовольняти потреби всіх категорій населення з урахуванням національних звичок і швидкого приготування [1].

Прискорені темпи сучасного життя населення країни, поява нових організаційних форм торгівельного обслуговування зумовлюють централізацію процесів виробництва кулінарної

продукції, підвищення попиту на високоякісну, легку у споживанні їжу. Усе це сприяє розвитку виробництва напівфабрикатів, у тому числі високого ступеня готовності, та готових до вживання кулінарних виробів [2].

Погіршення екологічної ситуації в усьому світі зумовило значне зростання популярності продуктів профілактичної дії. Все більш широкого застосування для збагачення біологічно активними речовинами набули продукти виготовлені із додаванням рослинної сировини [3].

Актуальним завданням щодо вдосконалення технології напівфабрикатів на основі січеного м'яса є впровадження альтернативних видів додаткової сировини, що дасть змогу зберегти їх показники якості та підвищити харчову і біологічну цінність. Одним із перспективних напрямів інноваційних технологій м'ясних продуктів є застосування рослинних харчових полісахаридів як компонентів, що зв'язують воду у фаршевій гетерогенній системі з метою надання їй визначених функціональних і технологічних властивостей.

Для підвищення біологічної цінності було обрано шрот з насіння гарбуза, який містить велику кількість (до 40 %) клітковини, вживання якої має суттєвий вплив на здоров'я людського організму.

Аналіз вихідної сировини показав, що порошок шроту гарбузового насіння має високий вміст біологічно-активних і полісахаридів та може бути використаний у технології січених напівфабрикатів з м'яса птиці, як добавка, що збагачує їх склад і харчову та біологічну цінність.

Визначено, що наявність полісахаридів у складі порошку шроту гарбуза, що надає йому високі водопоглинальні властивості. Досліджено вплив різних концентрацій порошку шроту гарбузового насіння на органолептичні показники курячого фаршу. Аналіз фізико-хімічних показників показав, що добавка порошку підвищує вміст вологи у фарші на 4,02–24,1 %, збільшує показники вологозв'язуючої та вологоутримуючої здатності на 18,00–32,00 % і 16,29–24,56 % відповідно. Встановлено, що на показник ніжності фаршу добавка порошку починає негативно впливати починаючи з концентрації 6 % і знижує її у продукті після термічної обробки на 48,6 %. Дослідження показників якості напівфабрикату після термічної обробки показало, що вологість збільшилася на 3,22–9,27 %, вологозв'язувальна здатність зросла на 2,07–31,08 %, вологоутримуюча здатність –

на 12,89–46,12 %. На підставі отриманих результатів встановили, що оптимальною кількістю порошку шроту гарбузового насіння у складі фаршу є 3,0 % до маси фаршу курячого.

На підставі отриманих результатів була розроблена рецептура та технологічна схема виробництва нового виду січеного напівфабрикату з функціональними властивостями – «Котлета куряча з порошком шроту гарбузового насіння». Отриманий продукт повністю відповідає всім показникам за вимогами нормативно-технічної документації, крім того має підвищену біологічну цінність та функціональні властивості за рахунок біологічно-активних речовин, що містяться біологічно активній добавці.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Коц С. Н., Коц В. П. & Скачкова П. О. (2023). Профілактичний ефект здорового харчування. *Development, education, culture: integration trends in the modern world: XIV Міжнар. наук.-практ. конференція*, 46–52.
2. Желева Т. С. & Розуменко А. Р. (2021). Вплив харчових добавок рослинного походження на функціонально-технологічні властивості заморожених м'ясних напівфабрикатів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (4), 47–53.
3. Новгородська Н., Соломон А. & Берник І. (2021). Оцінка якості фаршевих систем з використанням рослинної сировини. *Продовольчі ресурси*, 9(17), 119–128.

### ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ СОУСІВ: АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ТА НАСТОЮ КОРДИЦЕПСУ

*О. П. Лисюк, здобувачка спеціальності Харчові технології, група АЮ-1-2М;*

*М. С. Омельченко, магістр з харчових технологій  
Національний університет харчових технологій;*

*Д. О. Бахлуков, директор ТОВ «ЕСМАШ-3»;*

*О. В. Кузьмін, д-р техн. наук, професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції, професор – науковий керівник*

*Національний університет харчових технологій;*

*І. М. Дударєв, д-р техн. наук, професор, в.о. завідувача кафедри харчових технологій та хімії – науковий керівник  
Луцький національний технічний університет*

**Вступ.** Зростаючий попит на здоровий спосіб життя, збалансоване харчування, а також покращення якості та безпечності харчових продуктів, ставлять перед ресторанним бізнесом нові

завдання [1–4]. В умовах постійної конкуренції у закладах ресторанного господарства зростає попит на страви, які поєднують у собі як корисні властивості, так і вишуканий смак. Серед таких страв особливе місце займають дресінги [1] та соуси [2]. Тому додавання натуральних інгредієнтів, таких як пюре гарбуза та настій кордицепсу, є актуальним і сприятиме появі альтернативи традиційним соусам.

*Метою дослідження є оцінка впливу пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів, зокрема на їх органолептичні показники та антиоксидантну активність.*

**Матеріали та методи.** У дослідженні використовували пюре гарбуза мускатного (*Cucurbita moschata* Duch. ex Poir.) сорту «Доля» [5] та настій гриба кордицепсу (*Cordyceps Militaris*). Органолептичні показники соусу оцінювали сенсорно. Антиоксидантну здатність визначали методом редоксметрії у водно-спиртовому настої (ВСН) за об'ємної частки спирту етилового ректифікованого 40 %.

**Результати та обговорення.** Додавання пюре гарбуза та настою кордицепсу поліпшують органолептичні показники соусу, надаючи вишуканий смак та аромат. Колір – жовто-оранжевий із золотистим відтінком, що додало соусу привабливості та яскравості. Пюре гарбуза надає солодкувато-горіхового аромату, з медово-грибними нотками кордицепсу. Смак – гармонійний, солодкувато-гарбузовий, горіхово-динний, з землясто-грибними нотками кордицепсу. Текстура – густа, завдяки додаванню пюре гарбуза, кремова – завдяки настою кордицепсу.

ВСН гарбуза виявляють антиоксидантну здатність [6, 7], що призводить до покращення корисних властивостей холодних солодких страв та тривалості їх збереження. Значення антиоксидантної здатності (енергії відновлення) ВСН пюре гарбуза склало ( $RE_{\text{plant}}$ ) 63,26 мВ по відношенню до розчинника, що характеризує антиоксидантні властивості рослинної сировини. Значення енергії відновлення ВСН гриба кордицепсу по відношенню до розчинника склало ( $RE_{\text{plant}}$ ) 104,12 мВ, що характеризує збільшення антиоксидантної здатності по відношенню до ВСН пюре гарбуза.

Вплив пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів має важливе значення для ресторанних технологій, сприяючи розвитку нових трендів та задоволенню зростаючого попиту споживачів.

**Висновки.** Ефективність впливу пюре гарбуза та настою кордицепсу на якість соусів та антиоксидантну активність може мати корисний ефект на здоров'я людини, оскільки антиоксиданти допомагають боротися з вільними радикалами та запобігають появі окислювальних процесів у продукті.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Dudarev I., Kuzmin O. Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressings. *Scientific Works of NUFT*. 2023. 29(2). P. 124–138.
2. Using oat milk to reduce the caloric value of a functional mayonnaise sauce / I. Dudarev et al. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 2024. 23(1). P. 29–38.
3. Evaluation of food quality and safety parameters and food safety knowledge and practices of food handlers at fast foods restaurants at universities in Jordan during COVID-19 / M. Abughoush et al. *Heliyon*. 2023. 9(8). e18936.
4. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезньова Д. В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93–109.
5. Хареба В. В., Хареба О. В., Піддубний В. А., Кокойко В. В. *Гарбуз: біологія, технологія вирощування та переробки* : монографія. Київ : Аграрна наука, 2022. 208 с.
6. Визначення антиоксидантної здатності неїстівної частки гарбуза у технології холодної солодкої страви / Кузьмін О. та ін. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матер. міжнар. наук.-практ. конф., 16 листопада 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 111–113.
7. Оцінка перспективності використання неїстівної частки гарбуза у технології холодної солодкої страви / Омельченко М. та ін. *Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи* : зб. наук. матер. III Міжнар. наук.-практ. конф., 26–27 жовтня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 141–143.

### **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*М. А. Литвин, студентка спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Ресторанні технології», група ХТІ РТ б-41*

*Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Початковим етапом досліджень є аналіз існуючих підходів до ведення закладів ресторанного господарства, а результатом –

рекомендація запровадження нових концепцій меню для зацікавлення більшої аудиторії споживачів. Завдяки розвитку та впровадженню трендових новинок можна збільшити попит на введений продукт та популяризувати свій заклад, піднявши його статусний рівень в порівнянні з конкурентами.

Новими гастротрендами, які широко запроваджуються і користуються популярністю серед споживачів, є флет круасан, піца в рожку, кава в рожку, морозиво в круасані та фініки в шоколаді.

Флет круасан – новий гастротренд, який став модною тенденцією у світі завдяки своїй незвичній плоскій, компактній формі, котра здатна вмщати більше начинки. Така форма круасана може бути рекомендована як для легких сніданків, так і для швидких перекусів. В технології флет круасанів використовується тонше тісто і їх можна сформувати таким чином, щоб вони були плоскими під час піджарювання.

Піца в рожку – це альтернатива класичній круглій піці, де начинка поміщається всередину конусоподібного тіста, що зручно при споживанні, оскільки рожок служить природньою упаковкою для начинки.

Піца в рожку, або піца-конус має тонке і хрустке тісто, заповнене різноманітними начинками, до складу яких входить сир, помідори, шинка, саямі, оливки, гриби тощо. Такий формат піци досить популярний для закладів швидкого обслуговування (фаст-фудів та кафе), оскільки його легко брати з собою і споживати в дорозі або на вулиці.

Піца-конус подається у спеціальних паперових чи картонних обгортках, які зберігають її форму і дозволяють споживати без забруднення рук. Цікавий спосіб подачі має піца в рожку, тонке тісто заповнюється різноманітними начинками і скручується у формі конуса, що дозволяє зручно споживати піцу без необхідності використовувати ножі і виделки.

Інноваційний спосіб подачі кави, який став популярним у кав'ярнях і кавових барах, використовується в технології кави в рожку для морозива. Приготовлений виріб являє собою морозиво, яке міститься в середині кавового рожка. Під час наливання кави через рожок, морозиво тане, створюючи освіжаючий і смачний напій. Ця страва особливо популярна влітку або в теплу погоду, оскільки поєднує в собі енергію кави і охолодження морозива. Подається кава в рожку для морозива в рожковому

вигляді, як правило, із шоколадним або ванільним морозивом, розміщеним у внутрішній частині рожка. Верхня частина рожка може бути прикрашена шоколадними чіпсами, горішками або сиропом, а також іноді додається шматочок печива або вафельної трубочки в якості декору.

Морозиво в круасані – смачне і неординарне поєднання двох улюблених страв. Круасан, який має хрустке золотисте тісто, наповнюється м'яким морозивом, що створює ідеальний баланс текстур та смаків. Страва може бути доповнена різноманітними топінгами, такими як шоколадний соус, фрукти, горішки або вафельні крихти. Вона досить популярна у кафе та десертних закладах, як додатковий варіант для десерту або оригінального перекусу. Для виготовлення морозива в круасані круасан ділять пополам і між шарами наповнюють морозиво, що дозволяє отримати хрустке та смачне поєднання м'якого морозива і хрусткого круасану. Страва особливо популярна влітку, а також як десерт для тих, хто любить новаторські поєднання смаків.

Фініки в шоколаді – солодка і вишукана закуска, що складається з фініків, які покриті шаром розтопленого шоколаду. Таке поєднання надає фінікам додаткового солодкого смаку та хрусткості. Ця страва може бути ідеальною закускою для десерту або вишуканого перекусу, а також може служити як частина десертного столу на святкових заходах або вечірках. Вона також може бути піднесена до рівня вишуканого десерту при додаванні додаткових інгредієнтів, таких як горіхи або кокосова стружка. Для приготування такого вишуканого десерту фініки обгортаються розтопленим шоколадом і залишаються до застигання, що створює смачний контраст між солодкими, м'якими фініками та хрустким шоколадним покриттям. Десерт є чудовим доповненням до чашки кави або чаю, а також прекрасний подарунок для друзів і рідних. Ще одна перевага десерту – простота у виготовленні.

Отже, запровадження таких інноваційних підходів під час формування меню закладів ресторанного господарства дасть можливість розвиватися з урахуванням сучасних тенденцій та технологій. Доцільним напрямком є також розроблення карти напоїв, складовими якої є нові рецептури напоїв підвищеної біологічної цінності, що підвищить унікальність закладу завдяки інноваційним розробкам, збільшить кількість відвідувачів і попит на запропоновані продукти.

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ШОКОЛАДУ

*С. Ю. Мазнюк, студентка спеціальності Харчові технології, група 21-1511-001*

*Н. С. Палько, канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій – науковий керівник*

*Львівський торговельно-економічний університет*

Виробництво цукристих кондитерських виробів є провідним серед галузей харчової промисловості, оскільки шоколад займає одне з чільних місць у споживчих перевагах на світовому ринку. Розвиток технологій кондитерських виробів відкриває нові можливості для виробництва продуктів із покращеними смаковими, харчовими та естетичними характеристиками. В цьому контексті, актуальність дослідження технології шоколаду з добавками обумовлена зростаючим попитом споживачів на інноваційні продукти, які б могли задовольнити їхні змінювані вимоги до якості та безпеки продукції [1].

Основні питання, які виникають у зв'язку з розробкою технологій шоколаду з добавками, стосуються впливу цих добавок на органолептичні властивості шоколаду, його харчову цінність, а також можливості збереження стабільності продукту протягом визначеного терміну зберігання. Додатково, важливим є питання інтеграції нових інгредієнтів у традиційні рецептури без втрати якості кінцевого продукту [2].

Органолептичні властивості, такі як смак, аромат і текстура, є вирішальними факторами, які споживач враховує при виборі шоколаду. Добавки можуть значно збагатити ці характеристики. Наприклад, включення натуральних фруктів, ягід, горіхів або навіть спецій може вносити унікальні смакові та ароматичні ноти [3].

Вплив на харчову і біологічну цінність є ще одним важливим аспектом використання добавок. Збагачення шоколаду повноцінними білками, вітамінами, мінеральними речовинами або харчовими волокнами може перетворити його з висококалорійного ласоща у продукт з підвищеною біологічною цінністю. Такі добавки, як омега-3 жирні кислоти або пробіотики, відкривають шлях для створення функціонального шоколаду, що сприяє покращенню здоров'я.

Збереження стабільності продукту протягом усього терміну зберігання є складним завданням, особливо при введенні нових добавок. Вплив на стабільність може виявлятися у формі зміни

текстури, відокремлення жиру або втрати аромату. Використання емульгаторів, таких як лецитин, може допомогти зберегти однорідність і запобігти відокремленню жиру, в той час як антиоксиданти захищають жири від окислення і зберігають свіжість продукту [4].

Інтеграція нових інгредієнтів у традиційні рецептури без втрати якості кінцевого продукту вимагає глибокого розуміння взаємодії між складовими. Важливо збалансувати кількість і тип добавок таким чином, щоб вони гармонійно поєднувались з основними інгредієнтами, не порушуючи структуру шоколаду та не призводячи до небажаних змін у смаку або текстурі. Розробка нових рецептур вимагає експериментального підходу з урахуванням взаємодії між всіма компонентами, включаючи вплив температури та вологості на процеси кристалізації какао-масла і взаємодію добавок з іншими інгредієнтами [5].

Розглядаючи сучасні дослідження у цій галузі, можна зазначити, що велику увагу приділяють вивченню впливу натуральних добавок, таких як фруктові, горіхові вклучення, ароматизатори на основі ефірних олій, а також добавки, що покращують харчову і біологічну цінність продукту, наприклад, білки, вітаміни, мінеральні речовини тощо. Експериментальні дані свідчать про те, що правильно підібрані компоненти не тільки збагачують смак і аромат шоколаду, але й можуть позитивно впливати на його текстурні характеристики, забезпечуючи при цьому більш високу харчову і біологічну цінність [6].

Однак, впровадження нових компонентів вимагає ретельного вивчення їх впливу на процеси кристалізації какао-масла, яке є ключовим фактором у формуванні текстури шоколаду. Неправильне співвідношення добавок може призвести до відокремлення жиру, утворення пісочної текстури, або навпаки, до надмірної пластичності продукту. Тому важливим є розробка оптимізованих рецептур і технологічних параметрів виробництва, які б забезпечували однорідність та стабільність продукту.

Сучасні тенденції спрямовані на забезпечення екологічності та сталості виробництва шоколаду з добавками. Це передбачає використання інгредієнтів із сталого виробництва, зниження впливу виробничих процесів на навколишнє середовище, а також оптимізацію упаковки з метою мінімізації відходів [7].

Отже, сучасні дослідження щодо удосконалення технології шоколаду свідчать про великий потенціал цієї галузі для створення інноваційних продуктів, які задовольнятимуть потреби

споживачів у різноманітності, якості та корисності. На перспективу необхідно продовжувати дослідження впливу добавок на властивості шоколаду, розробляти нові удосконалені технології виробництва та оптимізувати існуючі процеси. Це дозволить не тільки розширити асортимент високоякісного шоколаду на ринку, але й сприятиме сталому розвитку кондитерської галузі.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Шоколад. Загальні технічні умови. ДСТУ 3924 – 2000. – [Чинний від 2015-07-01].
2. Шестак О. В. Сучасний стан та тенденції розвитку кондитерської галузі / О. В. Шестак // Вісник ХТУ «ХП». – 2013. – № 6 (980). – С. 132–137.
3. Буяльська Н. П., Ткаченко Ю. Д., Денисова Н. М. (2018). Використання продуктів переробки цикорію коренеплідного в технології виробництва борошняних кондитерських виробів. Технічні науки та технології, (2(12)), 196–203. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2018-2\(12\)-196-203](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2018-2(12)-196-203).
4. Рудавська Г. Б., Вежлівцева С. П., Бузіян М. І. (2018). Інноваційні інгредієнти для кондитерських виробів фізіологічно-функціонального призначення. Молодий вчений, 5, 396–399.
5. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин : ДСТУ 4683:2006. – [Чинний від 2007–10–01]. – Київ : Держстандарт України, 2006. – 16 с. – (Національний стандарт України).
6. Виготовлення і споживання шоколаду [Електронний ресурс]. URL: <https://harchi.info/articles/vygotovlennya-i-spozhyvannya-shokoladu>.
7. Як виробляють шоколад і цукерки на фабриці [Електронний ресурс]. URL: <https://gzpt.com.ua/blog/yak-vyrobliaiut-shokolad-i-tsukerky-na-fabrytsi/>.

### МЕТОД ЕКСПЕРТНИХ ОЦІНОК В НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ

*К. Р. Наконечний, студент спеціальності 181 Харчові технології, група ХТ РТ-11*

*Ю. Г. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Одночасно із стрімким розвитком науки, продукуванням великих масивів даних, інтеграцією окремих галузей сформувався новий соціальний запит на необхідність комплексних

досліджень та впровадження математико-статистичних методів досліджень.

При експертній оцінці, наприклад, оцінці конкурентоспроможності продукції, органолептичній оцінці страви, продукту, необхідно, як в будь-якій науковій роботі, провести статистичну обробку даних. Остання починається з визначення узгодженості думок експертів, числовим виразом якої є коефіцієнт конкордації.

Ця оцінка необхідна, в першу чергу, тому, що думки експертів можуть сильно розходитися з оцінюваним параметром. Спочатку оцінку проводять за ранжування показників і присвоєння їм певного коефіцієнта значущості (вагомості). Неузгоджене ранжування призводить до того, що дані коефіцієнти будуть статистично недостовірними. Думки експертів при їх необхідній кількості (понад 7–10) повинні бути розподілені по нормальному закону.

Метою даного дослідження є надання систематизованого статистичного інструментарію аналізу узгодженості експертних думок при проведенні органолептичної оцінки, дегустаційної оцінки з використанням коефіцієнту конкордації Кендалла.

Для досягнення поставленої мети необхідно було вирішити наступні завдання:

- провести органолептичну оцінку харчового продукту;
- визначити критерії органолептичної або дегустаційної оцінки та присвоєння їй відповідних рангів;
- розробити програмний продукт для визначення узгодженості думок експертів при проведенні органолептичної оцінки харчових продуктів.

Для дослідження було обрано органолептичну оцінку харчового продукту (брали 5 зразків)

Для проведення статистичного аналізу нами були обрані основні критерії за якими проводилась оцінка кожного зразку. До таких критеріїв відносяться смак, зовнішній вигляд, запах, консистенція, колір.

Дегустаційна та органолептична оцінка проводиться за допомогою органів чуття людини, – найбільш давній та широко використовуваний спосіб визначення якості харчових продуктів. Але об'єктивність даної оцінки, в силу тих чи інших чинників (нечесність експерта, стан здоров'я експерта та інші), викликає сумніви. Тому ми пропонуємо визначити, чи є думки експертів,

які беруть участь в оцінці, були узгодженими, чи можна вважати, що дана експертна оцінка об'єктивна.

Особливістю даного методу є відсутність строгих математичних доказів оптимальності рішень. Загальною спрямованістю цього методу є використання людини як «вимірювального» приладу для одержання кількісних оцінок процесів і суджень, що через неповноту і невірогідність наявної інформації не піддаються безпосередньому виміру. При виборі методу дегустаційної оцінки перевагу надають баловим системам при обов'язковому диференціюванні якісних показників за важливістю (значимістю) для узагальнення вражень про досліджуваний продукт [1].

Спочатку оцінку проводили за ранжуванням показників і присвоєння їм певного коефіцієнта значущості (вагомості).

При здійсненні ранжування використовували метод рангів. Його сутність полягає в тому, що кожній властивості об'єкту присвоюється свій певний ранг. Ранговий коефіцієнт конкордації Кендалла використовується з метою визначення залежності між кількісними і якісними ознаками, що характеризують однорідні об'єкти і ранжованим за одним принципом [2].

Коефіцієнт конкордації – це число від 0 до 1 що показує узгодженість думок експертів при проведенні ранжування будь-яких властивостей в нашому випадку це органолептична оцінка.

У результаті проведеного дослідження ми довели, що метод експертних оцінок можна рекомендувати для статистичної обробки даних, отриманих при проведенні дегустаційної, органолептичної оцінки, використовуючи в якості одиниці виміру – коефіцієнт конкордації Кендалла. Більше того, даний метод можливо використовувати не тільки для визначення узгодженості думок експертів, але для складання будь-якого рейтингу. Головне визначити критерії оцінки предметів дослідження, та обрати експертів для проведення експертної оцінки.

Для зручності складання рейтингів нами розроблено програмний продукт для складання рейтингів та проведення статистичної обробки даних під назвою «Rating».

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Турчина В. А. & Гринченко В. О. (2020). Порівняльна характеристика основних методів експертних оцінок. Міжнародний науковий комітет, 252.

2. Ольвінська Ю. О. & Самотоєнкова О. В. (2015). Використання методу рангової кореляції при аналізі розвитку малого підприємництва. Вісник соціально-економічних досліджень, (3), 160–169.

## СПОСОБИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КИСЛОМОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

*С. М. Пилипенко, канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри управління та експертизи товарів;*

*М. О. Кирик, спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ЕКП-45с*

*Львівський національний університет імені Івана Франка*

Щоб виділити свій товар із товарів конкурентів виробники стараються кожен раз змінити рецептуру, щоб надати виробам підвищеної біологічної цінності, збагатити їх біологічно активними речовинами, які володіють лікувально-профілактичними властивостями, змінити назву та дизайн пакування, щоб їхня продукцію виділялась на ринку.

Нами розроблені 2 нових види йогуртів з використанням нетрадиційної рослинної сировини «*Бадьорість*» (плоди журавлини, чорниці та смородини) та «*Вітамінка*» (плоди шипшини та айви). Кожен рецептурний компонент було ретельно підібрано, враховуючи особливості фізіологічної користі для організму споживачів.

*Журавлина* містить у своєму складі вітаміни, макро- та мікроелементи, крім того також є лютеїн і зеаксантин, ненасичені жирні кислоти (табл. 1).

**Таблиця 1 – Хімічний склад та харчова цінність нетрадиційної сировини, що використовувалась для нових кисломолочних продуктів**

Склад	Журавлина	Чорниця	Смородина
Вітаміни	С – 0,2 мг; Е – 1,07 мг; В <sub>1</sub> – 0,01 мг; В <sub>2</sub> – 0,02 мг; В <sub>3</sub> – 0,99 мг; В <sub>4</sub> – 4 мг; В <sub>5</sub> – 0,22 мг; В <sub>6</sub> – 0,04 мг; К – 3,8 мг	С – 10 мг; Е – 1,4 мг; В <sub>1</sub> – 0,01 мг; В <sub>2</sub> – 0,02 мг; В <sub>3</sub> – 0,3 мг; Р – 320–540 мг; β-каротин – до 1,6 мг	С – 181 мг; Е – 1 мг; В <sub>1</sub> – 0,05 мг; В <sub>2</sub> – 0,05 мг; В <sub>3</sub> – 0,3 мг; В <sub>5</sub> – 0,4 мг; В <sub>6</sub> – 0,066 мг; А – 9 мкг

Склад	Журавлина	Чорниця	Смородина
Макроелементи	K – 40 мг; Ca – 10 мг; Mg – 5 мг; Na – 3 мг; P – 8 мг	K – 51 мг; Ca – 16 мг; Mg – 6 мг; Na – 6 мг; P – 13 мг	K – 322 мг; Ca – 55 мг; Mg – 24 мг; Na – 2 мг; P – 59 мг
Мікроелементи	Fe – 0,53 мг; Mn – 0,27 мг; Cu – 0,08 мг; Zn – 0,11 мг; Se – 0,5 мкг	Fe – 0,7 мг; Mn – 336 мкг; Cu – 57 мкг; Zn – 0,16 мг; Se – 0,1 мкг	Fe – 1,54 мг; Mn – 256 мкг; Cu – 86 мкг; Zn – 0,27 мг.
Жирні кислоти	Ліноленова; лінолева; пальмітинова; стеаринова; олеїнова	–	Ліноленова, лінолева; арахідонова; ейкозапентаснова; докозагексаснова
Органічні кислоти	Щавлева; яблучна; хінна; бурштинова	Галова, оцтова, винна, яблучна, лимонна, хінна, бурштинова, молочна, щавлева	Лимонна; яблучна
Інші речовини	люТеїн і зеаксантин.	Дубильні речовини; флавоноїди; антиоксиданти; пектини.	Дубильні речовини; пектини; фітонциди; клітковина.
<b>Харчова цінність, г/100 г продукту</b>			
Білки	4,8	1,1	1,4
Жири	0	0,6	0,41
Вуглеводи	38	11	13,4
Енергетична цінність, ккал	171	44–57	63

Ягоди журавлини позитивно впливають на діяльність серцево-судинної системи, зокрема, роблять більш міцними і еластичними стінки судин, більш інтенсивним кровообіг; ефективно борються з вірусами і бактеріями. Це відмінний антиоксидант, який сприяє виведенню важких металів, шкідливих речовин, холестерину. Також вона покращує роботу травного тракту, підвищує настрій, допомагає зменшити депресію і стрес. Завдяки вмісту вітаміну Е споживання журавлини позитивно впливає на стан шкіри, волосся і нігтів.

**Чорниця** позитивно впливає на організм людини як у свіжому, так і в замороженому чи сушеному вигляді. Як відомо, антоціаніни – антиоксиданти чорниці, попереджають недоброякісні

пухлини, впливаючи на організм на клітинному рівні. Також чорниця особливо багата вуглеводами, мікро- та макроелементами, вітамінами, а також пектинами та ін (табл. 1).

Регулярне споживання ягід чорниці є хорошим профілактичним засобом для запобігання хвороб серця, допомагає зберегти зір, затримує процеси старіння в організмі людини, зміцнює судини, сприяє поліпшенню пам'яті, попереджає інфекційні захворювання, володіє протибактеріальними і протианемічними властивостями.

**Чорна смородина** містить в своєму складі значну кількість вітамінів, макро- і мікромінералів, дубильні речовини, пектини, фітонциди, фолієву кислоту, клітковину та органічні кислоти (табл. 1). Вона характеризується сечогінною та протизапальною дією, попереджає розвиток запальних процесів, протидіє розвитку хвороботворних бактерій, знижує вплив згубної дії радіації на людський організм, є каталізатором виведення токсинів і важких металів, сприяє нормалізації травних процесів, роботи шлунку і кишечника, попереджає виникнення онкологічних захворювань, знижує рівень холестерину в крові.

Численні дослідження показали, що в складі плодів, м'якоті, шкірки і насіння **плодів шипшини** є вуглеводи (16 %), представлені глюкозою, сахарозою і фруктозою, білки (1,74 %), ліпіди (1,04 %), а також харчові волокна (54 %) і вода (2,2 %). З кислот найбільше яблучної та лимонної (3,3 %), а також багато корисного пектину (до 25 %). У 100 г сухих плодів шипшини міститься приблизно 18 денних доз вітаміну С, що в 10 разів більше, ніж в чорній смородині і в 50 разів – ніж у лимоні.

Крім вітаміну С плоди шипшини містять такі мікронутрієнти:

- вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> – беруть участь білковому і вуглеводному метаболізмові, відповідають за здоров'я слизових оболонок, шкіри та волосся;
- вітамін РР (В<sub>3</sub>) – необхідний для кращого засвоєння вітаміну С, клітинного дихання, роботи серцево-судинної системи;
- вітамін Е – антиоксидант, стимулює синтез гемоглобіну, білків, необхідний для засвоєння вітаміну А, перешкоджає старінню;
- вітамін А (найбільше β-каротину і лікопіну) – антиоксидант, необхідний для росту тканин, здоров'я органів зору, підвищення імунітету;

– вітамін К – сприяє нормальному згортанню крові, мінералізації кісткової тканини, бере участь в утворенні АТФ – постачальника енергії для біохімічних реакцій.

Макро- і мікроелементний склад шипшини представлений Zn, Mn, Ca, K, Fe, P, Mg, Na і Cu. Крім того, вона містить пектинові, азотисті та дубильні речовини, фітостеніни (7 фракцій з переважанням β-ситостерин), лікопін, рубіксантин, пентозани, а також флаваноїди і ефірні олії.

Шипшина зміцнює фізичну працездатність і стимулює розумову діяльність. Знижує рівень холестерину в крові та розчиняє холестеринові бляшки. Має антиоксидантні та жовчогінні властивості. Вона перешкоджає утворенню згустків крові та каменів у сечовій системі, стимулює фібриноліз, поліпшує роботу печінки. Має антигістамінну, спазмолітичну, бактеріостатичну дію.

**Плоди айви** використовують як скріплювальний, кровоспинний і протиблювотний засіб. Харчова цінність айви – вуглеводи – 9,6 г, жири – 0,5 г, білки – 0,6 г, калорійність – 42,9 ккал. У ній міститься, г: вода – 84,0, моно- і дисахариди – 7,6, крохмаль – 2,0, харчові волокна – 3,6, органічні кислоти – 0,9, зола – 0,8. Вміст вітамінів в айві: А – 0,4 мг, В<sub>1</sub> – 0,02 мг, В<sub>2</sub> – 0,04 мг, С – 23,0 мг, РР – 0,1 мг, та макро- та мікроелементи: залізо – 3,0 мг, калій – 144,0 мг, кальцій – 23,0 мг, магній – 14,0 мг, натрій – 14,0 мг, фосфор – 24,0 мг.

Свіжі плоди айви вживаються при недокрів'ї та як жовчогінний засіб. Застосування відвару з листя рослини допоможе позбутися рано виниклої сивини.

Сік зрілих плодів айви має загальнозміцнювальну, сечогінну дію. Також сік з айви рекомендується при туберкульозі та бронхіальній астмі, загальному нездужанні, при розладах шлунка і кишечника, захворюваннях печінки, серцево-судинної та дихальних систем.

Отже, застосування обраної рослинної сировини (плодів журавлини, чорниці, смородини, шипшини та айви) є доцільним для розширення асортименту кисломолочної продукції виробами із лікувально-профілактичними властивостями, завдяки вмісту у ній вітамінів, макро- та мікроелементів, жирних та органічних кислот.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сушена журавлина: користь і шкода, корисні властивості і проти-показання, ніж корисна для організму, як вживати. URL:

- <http://gorodsad.in.ua/sushena-zhuravlyna-koryst-i-shkoda-kory.html>  
(дата звернення: 22.01.2024).
2. Чорниця сушена: властивості і користь сушеної чорниці. URL: <http://10000menu.ru/produkti/11748-chornicja-sushena-vlastivosti-i-korist-sushenoi.html> (дата звернення: 25.01.2024).
  3. Чорна смородина: користь і шкода, лікувальні властивості, калорійність. URL: <https://w2w.com.ua/chorna-smorodina-korist-i-shkoda-likuvalni-vlastivosti-kaloriinist/> (дата звернення: 27.01.2024).
  4. Шипшина: лікувальні властивості, опис, склад, фармакологічна дія. URL: <https://liktravy.ua/useful/encyclopedia-of-herbs/shypshynu-plody> (дата звернення 08.02.2024).
  5. Користь та шкода від споживання айви. URL: <https://medfond.com/kogysni-produkty/korist-ta-shkoda-vid-spozhyvannya-aiyi.html> (дата звернення: 09.02.2024).

## ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Ю. В. Подойнік, студентка спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», група ХТІ 6-41*

*Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки та торгівлі*

Найпопулярніший вид малого бізнесу – ресторанне господарство. Однак, між закладами ресторанного господарства відбувається постійне протистояння за визнання на ринку, перспективні ніші, утримання постійних та залучення нових клієнтів.

Більшості закладам ресторанного господарства, зокрема, які знаходяться в маленьких містечках, не вдається конкурувати на ринку товарів та послуг, тому вони потребують інноваційних підходів та ідей для подальшого розвитку.

Метою досліджень є розгляд нових шляхів удосконалення роботи закладів ресторанного господарства, які дозволять популяризувати їх на ринку товарів та послуг та підняти престижність.

Проаналізувавши існуючі підходи до проектування закладів ресторанного господарства, з'явилася ідея розділити кафе-кондитерську на дві зони: відпочинок (Relax zone) та навчання (Study zone), а також розробити рецептури десертів із вітамінізованим складом (Vitamin sweets).

Таке проектне рішення дозволить, окрім виготовлення класичних десертів, створювати і пропонувати оригінальні авторські рецептури десертних виробів, що стануть популярними серед гостей закладу, створять можливість проводити власні майстер-класи, запрошувати успішних кондитерів для їх проведення, що збільшить впізнаваність закладу не тільки серед відвідувачів, а і серед колег.

Зефір, пастила та марשמеллоу – відносяться до збивних кондитерських виробів і є надзвичайно популярними серед споживачів. Вони популярні завдяки повітряній текстурі та пектиновим речовинам, що покращують структуру виробів, а також володіють антиоксидантними властивостями. Під час розробки Vitamin sweets була врахована доцільність збагачення їх вітамінного складу шляхом поєднання основного компоненту – яблучного пюре з іншою рослинною сировиною з високим вмістом біологічно активних речовин. Серед різномайття рослинної сировини були обрані хеномелес, агрус та кизил, які здатні покращити вітамінний склад десертів, підвищити їх біологічну цінність та позитивно вплинути на органолептичні показники.

Шляхом проведення органолептичних досліджень визначили найкраще співвідношення плодів яблук до пюре. Найвищу бальну оцінку під час проведення дегустації отримали зразки із заміною яблучного пюре на 30 % пюре хеномелесу, або агрусу, або кизилу. Дані зразки мали кисло-солодкий смак, де однаково відчувалось як яблучне так і фруктове пюре.

Враховуючи той факт, що обрана сировина містить у своєму складі значний вміст пектинових речовин, вищий в порівнянні з яблучним пюре, то провели дослідження їх впливу на структуру зефіру і можливість зменшення використовуваного структуроутворювача (агар агару). У ході досліджень запропоновано знизити вміст агару-агару в рецептурі зефіру. Дослідним зразком був зразок із заміною 30 % яблучного пюре на пюре з хеномелесу. Для визначення мінімально допустимої кількості агар-агару, розробили три зразки зі зменшенням його вмісту на 25 %, 50 % та 75 % від рецептурної кількості.

За результатами проведених досліджень визначили, що після зменшення кількості структуроутворювача на 25 % у порівнянні з контрольним зразком його міцність знаходиться в межах норми, затвердженій державним стандартом, і майже не впливає на структурно-механічні властивості зефірної маси.

Отже, враховуючи сучасні тенденції, заклади ресторанного господарства повинні розвиватися відповідно до вимог сьогодення. Удосконалити роботу закладів ресторанного господарства можна шляхом створення кафе-кондитерських, в яких будуть передбачені дві зони: відпочинку (Relax zone) та навчання (Study zone) з можливістю проведення майстер-класів, а також пропозицією широкого асортиментного переліку десертів з покращеним вітамінним складом.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Чим корисний кизил, протипоказання [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unian.ua/health/country/kizil-korist-chim-korisniy-kizil-protipokazannya-novini-ukrajini-10988624.html>.
2. Учені розповіли про унікальну користь агрусу [Електронний ресурс]. URL: <https://news.agro-center.com.ua/plant-growing/ucheni-rozpozvili-pro-unikalnu-korist-agrusu.html>.
3. Хеномелес: корисні і небезпечні властивості фрукту [Електронний ресурс]. URL: <https://www.harbuz.info/xenomeles/>
4. Пектин та його застосування [Електронний ресурс]. URL: <https://chefs-shop.com/uk/pektin-i-ego-primenenie>.

### МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ТВЕРДИХ СИРІВ

*Ю. В. Рева, студентка спеціальності 181 Харчові технології, група ХТІ б-11*

*А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

З кожним роком споживання сиру в Україні збільшується. На початку 2000-х років українці споживали 1,5 кг сиру за рік на одну особу, на сьогодні ця цифра становить 3 кг, тобто 120...130 тис. т за рік [1].

Натуральні сири мають особливу важливість для забезпечення людини повноцінним харчуванням. Вони мають високу біологічну цінність, містять усі незамінні амінокислоти, є джерелом кальцію, вміст якого складає 600–1 000 мг на 100 г продукту. Співвідношення Са : Р, яке в сирі становить 1,5 : 1; близьке до співвідношення, в якому ці елементи найкраще засвоюються. Енергетична цінність сирів за рахунок високого

вмісту жиру і білку складає від 200 до 400 ккал на 100 г продукту [2].

Нами було проведено опитування серед учнів 10–11 класів ЗОШ № 33 м. Полтава та студентів і викладачів ПУЕТ з метою визначення вподобань щодо сирів. Виявилось, що найчастіше респонденти купують сир один раз на тиждень, що становить 55,7 %. Далі ідуть споживачі, які купують 2 рази на місяць – 23,3 %, купують не частіше, ніж раз на місяць – 12,2 % респондентів, кілька разів на тиждень – 8,7 %, частка тих, хто не купує сир – 1,9 %. Споживачі надають перевагу твердому сиру – 75,2 %, на другому місці за популярністю м'які сири – 48,5 %. Найчастіше під час покупки сиру покупці керуються такими факторами як смак, вага, вид сиру, доступність за ціною, акції.

Метою нашої роботи було дослідити мікробіологічні показники якості зразків твердих сирів, які найчастіше обирали споживачі, одразу після придбання та через 7 і 14 діб зберігання.

Зразки у вакуумній упаковці мали найнижчі показники МАФАНМ, а зразок сиру з горіхами, нарізаний слайсами, мав найбільшу кількість мікроорганізмів. Це пояснюється тим, що наявність вакуумного пакування обмежує вільний доступ кисню й тим самим ускладнює та сповільнює розвиток аеробних мікроорганізмів.

Упродовж терміну зберігання за відносної вологості повітря (85±2)% та температури (4±2) °С спостерігається тенденція до незначного збільшення загальної кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів. Патогенних мікроорганізмів не виявлено. Через 7 днів зберігання показники мікроорганізмів зросли в середньому в 1,2 рази у всіх досліджуваних зразках сиру, а через 14 днів – у 1,5 рази, порівнюючи з початковими показниками. Отже, за правильних умов зберігання кількість мікроорганізмів дещо збільшується, але залишається в межах норми.

**Таблиця 1 – Мікробіологічні показники твердих сирів**

№* зразка	Мікробіологічні показники	Тривалість зберігання, діб		
		0	7	14
1	Кількість МАФАНМ, КУО в 1 г продукту	$1,3 \times 10^2$	$1,6 \times 10^2$	$1,9 \times 10^2$
2		$2,8 \times 10^2$	$3,4 \times 10^2$	$4,2 \times 10^2$
3		$5,7 \times 10^2$	$6,8 \times 10^2$	$8,3 \times 10^2$

№* зразка	Мікробіологічні показники	Тривалість зберігання, діб		
		0	7	14
4		$1,5 \times 10^2$	$1,7 \times 10^2$	$2,3 \times 10^2$
5		$2,4 \times 10^2$	$2,7 \times 10^2$	$3,6 \times 10^2$
1	Кількість грибів і дріжджів, КУО в 1 г продукту	–	–	–
2		–	–	–
3		–	1	3
4		–	–	–
5		–	2	4

\* Зразок 1 – сир твердий ТМ Комо у вакуумній упаковці; зразок 2 – сир твердий ТМ Комо, фасування супермаркету; зразок 3 – сир твердий ТМ Комо з горіхами, фасування супермаркету; зразок 4 – крафтовий сир «Халумі» у вакуумній упаковці; зразок 5 – сирний продукт «Розумний вибір» у вакуумній упаковці.

За кількістю збудників псування усі сири відповідають нормам ДСТУ. У зразку сиру з горіхами, нарізаного слайсами, у поліетиленовій плівці, виявлено 1 КУО/г, а у сирному продукті з вакуумною упаковкою – 2 КУО/г (норма – до 50 КУО/г). Упродовж терміну зберігання, за вказаних вище умов, кількість КУО грибів зростає у всіх зразках майже вдвічі, крім крафтового сиру, але в межах норми. Пояснюється це вторинним забрудненням мікроорганізмами з повітря, обладнання, пакувального матеріалу.

Таким чином, проведені мікробіологічні дослідження показали, що всі досліджувані зразки твердих сирів за вмістом МАФАНМ, відповідають нормам ДСТУ 6003:2008, що свідчить про дотримання санітарно-гігієнічних умов технологічного процесу виготовлення сиру.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Семенда Д. К., Корман І. І., Семенда О. В. Оцінка кон'юнктури та споживчих переваг на ринку сиру України. Агросвіт. 2022. № 3. С. 77–88.
2. Турчин І., Максимова Д. Аналіз ринку м'яких і твердих сирів в Україні та за кордоном. Серія: Харчові технології. 2018. № 20 (85). С. 46–50.

## БУЗИНА ЧОРНА В ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*О. В. Святелик, студентка спеціальності 181 Харчові технології «Технології в ресторанному господарстві», ТРГМ – 11 заочна*

*Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі.*

Сучасна людина знаходиться в середовищі, яке значною мірою сформоване її діяльністю, а в нинішніх умовах військового часу за свідченнями екологів відбувається значне погіршення якості повітря, води і відповідно ґрунтів, які є основними складовими в процесі життєдіяльності людини, що негативно впливає на якість продукції, яка використовується для приготування страв.

Для усунення негативних наслідків війни багато людей заїдає стрес, як правило, солодкими стравами. Діти також щоденно споживають різного виду солодощі – це хлібобулочні вироби, цукерки, желе, тістечка, зефір, маршмеллоу тощо. В більшості випадків при виготовленні таких смаколиків використовуються в рецептурному складі інгредієнти, які мають хімічну природу, серед яких вагоме місце займають штучні барвники. Тому особливо важливою стає проблема заміни такого роду добавок натуральною складовою.

У цих умовах, дикоросла сировина може бути джерелом біологічно активних речовин (БАР), які так необхідні для повноцінного життя людини і володіють імуномодельючими, радіопротекторними, антиокидантними властивостями, надають забарвлення сировині та продуктам її переробки. Основними показниками якості продуктів є нешкідливість, безпечність та органолептичні властивості, з яких в першу чергу оцінюють колір. Стабілізація кольору і відповідно, пігментів є найголовнішим показником стабільності БАР під час переробки сировини.

В якості об'єкта дослідження узята широко розповсюджена на Україні бузина чорна, що має темнозабарвлені плоди, які широко використовуються як у повсякденному житті, так і в лікувально-профілактичному харчуванні. При виборі об'єкта дослідження враховувалися не тільки органолептичні характе-

ристики даної сировини, але й існуюча сировинна база і можливість одержання з них дешевих харчових продуктів.

Бузина чорна – одна з небагатьох універсальних рослин, яку в лікувальних цілях можна використовувати повністю, починаючи з коріння і закінчуючи цвітом. Цілющими властивостями володіють коріння, кора, листя, квіти, ягоди даної рослини. Корисні якості рослини обумовлені унікальним хімічним складом. Усі частини рослини містять великий набір БАП: коріння – сапоніни, дубильні й гіркі речовини; кора – ефірну олію, холін, фітостерин, цукри, органічні кислоти, пектинові й дубильні речовини; квіти – ефірну олію (0,025–0,03 %), глікозиди самбунігрин і рутин, слиз, дубильні речовини, холін, цукри, органічні кислоти, фітостерин; листя – самбунігрин, алкалоїд коніїн і сангвінарин, ефірну олію, смоли, вітамін С (280 мг%), каротин 14–15 мг%); у плодах є цукри, органічні кислоти (винна, оцтова, валеріанова, лимонна), каротин, аскорбінова кислота (10–15 мг%), самбуцин, рутин, хризантемін, дубильні речовини, барвники, тирозин, сліди ефірних олій. Бузину споживають у свіжому вигляді, а також готують з неї компоти, варення, киселі тощо.

Проведені лабораторні експериментальні дослідження стосовно забарвлення різних продуктів бузиновими барвниками дають можливість спрогнозувати, що з позиції стабільності найбільш ефективного використання їх у виробках з високою кислотністю та значним вмістом вуглеводів, які не підлягають жорсткій термічній обробці.

Дослідження фізико-хімічних показників ягід бузини чорної показав, що в її складі виявлено 16,0 % сухих речовин, серед яких переважають цукри – 8,20 %, є пектинові речовини, які представлені розчинним пектином (0,43 %), протопектином (0,60 %). В ході досліджень визначено, що в ягодах переважає лимонна кислота. За визначеним показником біологічної активності (5 590,0 ум. од. активності) підтверджено високу біологічну цінність ягід бузини чорної. В ягодах бузини чорної виявлено значний вміст L-аскорбінової кислоти – 58,00 мг/100 г, але найбільш вагомим є високий вміст фенольних речовин (1 050 мг/100 г), серед яких переважають барвні речовини – 750 мг/100 г. Аналіз складових ягоди підтвердив, що найбільший вміст фенольних речовин знаходиться в шкірці ягід 4 550 мг/100 г проти 1 250 мг/100 г – у м'якоті ягоди.

Отримані результати підтверджують доцільність використання продуктів переробки бузини чорної (соку, пюре, екстрак-

тів тощо) в якості барвників в рецептурному складі харчових продуктів і природної біологічно активної добавки.

Продукти переробки бузини чорної доцільно використати в технології зефірних виробів і використання їх в якості складових зефірів є перспективним напрямком подальшого використання продуктів переробки бузини чорної.

Таким чином, можна з впевненістю сказати, що бузина чорна є однією з перспективних рослин для використання в технологіях харчових продуктів з метою поліпшення їх органолептичних показників, підвищення біологічної цінності і позитивного впливу на самопочуття та оздоровлення організму людини.

## **ФІЗІОЛОГІЯ СТРЕСУ ТА ХАРЧУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ ЧИННИКІВ ЙОГО ПОДОЛАННЯ**

*Ю. В. Смаровоз, студентка спеціальності 181 Харчові технології, група ХТІ 6-11*

*А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Війна в Україні триває третій рік і кожен день, який проживають українці, є стресовим. Через повномасштабну російсько-українську війну 88 % населення має високий або дуже високий рівень стресу [1]. Стресом називають реакцію організму, яка виникає як відповідь на фізичну чи розумову напруженість або ж загрозу для життя. Під час війни поєднуються усі ці фактори, що значно ускладнює ситуацію [2].

Коли людина потрапляє у стресову ситуацію і намагається адаптуватися до впливу стресу, то цей процес, згідно з Г. Сельє, проходить три фази:

1) фаза тривоги – організм мобілізується для зустрічі із загрозою. З погляду фізіології – це згущення крові, підвищення тиску, збільшення печінки тощо. Опір організму спочатку знижується («фаза шоку»), а потім включаються захисні механізми («фаза протишоку»);

2) фаза опору адаптації – за рахунок напруги систем, що функціонують, досягається пристосування організму до нових умов;

3) фаза виснаження – характеризується вразливістю до втоми, фізичні проблеми призводять до хвороб і навіть до загибелі

організму. Ті самі реакції, які дозволяють опиратися короткочасним стресорам, – підсилення енергії напруження м'язів, недопускання ознак болю, припинення травлення, підвищення тиску крові – за тривалої дії шкідливі.

На всіх стадіях адаптаційного синдрому провідна роль належить корі наднирників, які посилено синтезують глюкокортикоїди, які й виконують адаптаційну функцію. Під дією цих гормонів посилюються обмінні процеси, у крові з'являється більше глюкози, гасяться запальні процеси, організм стає менш чутливим до болю – у результаті підвищується ступінь адаптації до підвищених потреб навколишнього середовища. Подальший розвиток подій залежить від того, як швидко організму вдасться справитися зі стресом, який послідовно проходить стадії тривоги, адаптації та виснаження [3].

Стрес під час війни може проявлятися як психоемоційними розладами (підвищена дратівливість, зниження здатності відчувати задоволення, проблеми з концентрацією уваги та когнітивним мисленням), так і соматичними (проблеми з шлунково-кишковим трактом, шкірні висипи, безсоння, тахікардія). У хронічній стадії стресу описані симптоми можуть проявлятися не так яскраво, людина може намагатися «заїсти» стрес чи навпаки починає відмовлятися від їжі. Також на фоні стресу під час війни можуть розвинути хвороби – діабет, серцево-судинні захворювання, рак, псоріаз, інфекційні захворювання та ін. Щоб нормалізувати свій стан і уникнути негативних наслідків, необхідно зосередити свою увагу на тих речах, які можливо контролювати: турбота про близьких, організація безпечного простору, збалансоване харчування, фізична активність, хобі, прослуховування улюбленої музики [2].

Збалансоване харчування теж може допомогти у подоланні стресу. При хронічному стресі організм має підвищену потребу в білку, який допомагає уповільнити викидання цукру в кров, тож рекомендовано нежирне м'ясо, курку, індичку, рибу, яйця, боби, сочевицю, нут. Складні вуглеводи у достатній кількості стабілізують рівень цукру в крові. Також щоденно необхідно споживати овочі й фрукти, які містять вітаміни, мінерали, антиоксиданти та інші БАП.

Для покращення самопочуття в стресових умовах рекомендовані продукти, в яких багато триптофану – незамінної аміно-

кислоти, що виконує дві основні функції: входить до складу білків і РНК, а також є попередником серотоніну («гормону щастя»), мелатоніну («гормону сну»), гормону росту та нікотинової кислоти. Референтна дієтична норма споживання триптофану становить 4 мг на кілограм маси тіла на день. Приблизний вміст триптофану в продуктах (у розрахунку на 100 г): гарбузове насіння – 576 мг, пармезан – 560 мг, моцарела – 515 мг, куряча грудка – 404 мг, яловичина – 375 мг, тунець – 313 мг, вівсянка – 40 мг, шоколад – 58 мг цієї амінокислоти [4].

Отже, до ефективних чинників подолання стресу належать: зосередження на тому, що можливо контролювати, критичне сприйняття інформації, дотримання режиму дня та сну, фізична активність, психологічна підтримка за потреби. Проте не слід забувати, що умовах стресу харчування також може бути ефективним компонентом протидії несприятливим життєвим умовам.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Стрес під час війни. URL: <https://arpp.com.ua/articles/stress-during-the-war> (дата звернення: 20. 03.2024).
2. Укрінформ, опитування. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/3705235-visokij-riven-stresu-cerez-vijnu-maut-88-ukrainciv.html> (дата звернення: 20. 03.2024).
3. Наугольник Л. Б. Психологія стресу: підручник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2015. 324 с.
4. Триптофан – що за амінокислота і де вона міститься. URL: <https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/triptofan-cto-za-aminokislota-i-gde-ona-soderzhitsja> (дата звернення: 20. 03.2024).

## РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНОЇ ПАСХАЛЬНОЇ ВИПІЧКИ

*Є. В. Тесленко; К. О. Жванко, студентки спеціальності Харчові технології, група ХТІ 6-21*

*А. М. Гереччук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Харчування має вагомий вплив на здоров'я та розвиток дітей. Згідно даних останніх медичних досліджень близько 30 % дітей шкільного віку мають розбалансоване харчування та як результат надмірну вагу. Поряд з цим більше 11 % дитячого населення

мають аліментарно залежні хвороби: порушення засвоєння нутрієнтів, зокрема глютену, лактози, казеїну, білка курячого яйця та ін. Зважаючи на це, потрібно оновлювати і розширювати асортимент дієтичної продукції, яка була б привабливою для дітей з особливими дієтичними потребами [1].

Тож метою досліджень було розроблення рецептур та технології безглютенової паски – обрядового великоднього здобного хлібобулочного виробу. У якості предметів дослідження було використано лише рослинні інгредієнти: безглютенове борошно зеленої гречки, рису, пшона, цукор-пісок, напій («рослинне молоко») соєвий, олія соняшникова рафінована, кокосова та какао олія, мед натуральний, спеції. Особливістю розробленої технології є те, що в рецептуру не включали яйця курячі та молочні продукти (масло, молоко). Для покращення структурно-механічних характеристик безглютенового тіста додавали крохмаль тапіоки та псиліум.

У ході досліджень було виготовлено два модельні зразки (бездріжджовий виріб з розпушувачем та дріжджовий виріб), обґрунтовано технологічні режими замішування, бродіння тіста та випікання виробів. Встановлено, що дріжджова безглютенова паска мала кращі органолептичні показники (смак, колір і зовнішній вигляд скоринки, аромат), а також дещо кращу пористість (51 %) та меншу вологість м'якуша (45 %), рівномірно тоненьку скоринку без розривів і глибоких тріщин. Також варто зазначити, що нові безглютенові паски мали високу поживну цінність: вміст рослинних білків складав 9,7–10,4 %, а харчових волокон – 2,8–3,5 %. Це свідчить про те, що дана продукція може зацікавити споживачів, які дотримуються аглютенового харчування чи вегетаріанських принципів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Венглінський О., Федорова Д. Технологія безглютенових мафінів для дітей з особливими дієтичними потребами: *Здорове харчування від дитинства до дорослості: комплексний підхід, стан та перспективи* : зб. матерію III Міжнар. наук.-практ. конф., 26–27 жовт. 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 56–59.
2. Іщик Т. В., Кременець Т. В., Сидорук Ю. В., Устименко І. М. Показники якості та безпеки борошняних кондитерських виробів – брауні спеціального призначення. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського*. Серія : Технічні науки. 2020. Т. 31 (70), № 2. С. 122–128.

## ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Д. В. Фефелов, здобувач спеціальності Харчові технології, група ХЧ-4-2;*

*А. С. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції;*

*Б. В. Михайлов, старший викладач кафедри переробки сільськогосподарської продукції Інституту післядипломної освіти*

*Національний університет харчових технологій;*

*І. М. Дударєв, д-р техн. наук, професор, в.о. завідувача кафедри харчових технологій та хімії – науковий керівник Луцький національний технічний університет;*

*О. В. Кузьмін, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції – науковий керівник*

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Впровадження системи НАССР у ресторанному бізнесі відіграє ключову роль щодо безпечності ресторанної продукції [1–4]. Це вимагає системного підходу від ідентифікації, оцінки до контролю потенційних ризиків, що стає невід’ємною частиною діяльності закладів ресторанного господарства [2]. Стандарти НАССР дозволяють ресторанам дотримуватися високого рівня контролю за процесами виробництва та гарантують безпечність страв для споживачів [3]. Впровадження системи НАССР стає необхідним етапом для ресторанів, які прагнуть досягти високих стандартів безпечності ресторанної продукції.

*Метою дослідження є впровадження стандартів НАССР у закладах ресторанного господарства для гарантування безпечності страв.*

**Виклад основного матеріалу.** Впровадження стандартів НАССР включає аналіз кожного етапу виробництва, починаючи від прийняття сировини і закінчуючи подачею страв, шляхом ідентифікації критичних точок контролю та розроблення відповідних процедур і заходів безпечності ресторанної продукції.

Основною діяльністю ресторану є приготування та подача різноманітних страв, включаючи піцу, суші, закуски, перші та другі страви, десерти, а також роздрібну торгівлю алкогольними та безалкогольними напоями. Тому важливим кроком гарантування безпечності страв у ресторанному господарстві є перспективний план НАССР.

Розроблення системи НАССР передбачає створення групи фахівців, які мають досвід у ресторанному бізнесі, а також долучені консультанти з відповідними знаннями та навичками із впровадження системи у закладах ресторанного господарства – аудиторів НАССР.

Система менеджменту безпечності харчової продукції заснована на принципах НАССР та враховує значення небезпечних факторів на кожному етапі виробництва ресторанної продукції. Після аналізу визначено критичні контрольні точки (при закупівлі та прийманні сировини, зберіганні та оформленні страв), для яких встановлені критичні граничні параметри. Контроль над алергенами, їх контролем та інформуванням клієнтів про їх вміст у стравах є важливою частиною процесу.

Також передбачено систему моніторингу виробничого середовища та утилізації відходів, а також контроль санітарно-гігієнічних умов та дотримання особистої гігієни працівників. Процедура ведення та обліку документації, а також перевірки функціонування системи НАССР, є важливим елементом ефективного управління безпечністю ресторанною продукцією. Для ведення документації призначені відповідальні особи, які мають відповідні знання про технологію виробництва та якість продукції.

**Висновок.** Впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства є важливим для забезпечення ефективного контролю безпечності ресторанної продукції. Це сприяє створенню безпечного харчового середовища для споживачів. Дотримання стандартів НАССР є ключовим інструментом для підтримки та захисту репутації закладів ресторанного господарства. Відповідність стандартам свідчить про високий рівень відповідальності та професіоналізму закладу, що сприяє збільшенню довіри клієнтів та підвищенню їх конкурентоспроможності.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Тимошук С., Кузьмін О., Хареба О. Застосування кольорової ідентифікації у ресторанному бізнесі за принципами НАССР. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матер. 90 Ювілейної Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. Ч. 3. С. 382.
2. Моніторинг безпечності чизкейків на основі принципів НАССР / Селезньова Д. В. та ін. *Наукові праці НУХТ*. 2023. 29(3). С. 93–109.
3. Система управління безпечністю харчових продуктів для громадського харчування / Гусєв Д. А. та ін. *Якість і безпека харчових*

продуктів : зб. тез VI Міжнар. наук.-практ. конф., 9–10 листопада 2023 р. м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. С. 86–87.

4. Darmohrai A. O., Kuzmin O. V., Mykhailova O. V. Prerequisite programs as a means of increasing the safety of production processes. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі* : матер. XII Всеукр. наук.-практ. конф., 16–17 травня 2023 р. Київ : НУХТ, 2023. С. 123–124.

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

*Т. О. Щербань, студент спеціальність 181 Харчові технології, група ТРГ-11*

*О. М. Горобець, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кондитерська галузь сьогодні активно розвивається, створюються нові заклади, а поруч з тим з'являються нові рецептури кондитерських виробів. Кондитери активно розробляють нові рецептури оздоблювальних напівфабрикатів тим самим розширюючи асортимент кондитерських виробів. Так поруч з класичним заварним кремом почали з'являтися його аналоги на фруктовій основі. Яскравим представником є лимонний курд [1].

Використання курду в технології борошняних кондитерських виробів дозволяє надати виробам приємну кислинку та відтінити смак основного продукту.

Стабільність лимонного курду досягається за рахунок використання кукурудзяного крохмалю в якості згущувача.

Актуальним є пошук рослинної сировини, яка дозволить виключити крохмаль з рецептури не змінюючи реологічних властивостей напівфабрикату.

Проаналізувавши дані попередніх досліджень встановили, що такою сировиною може бути хеномелес. Хеномелес це місцева рослинна сировина, яка характеризується високим вмістом органічних кислот, фенольних та пектинових речовин, а також має високу вітамінну активність. Так кількість вітаміну С в хеномелесі в 10 разів перевищує вміст даного вітаміну в лимоні [2].

Для виготовлення курду було вирішено повністю замінити лимонний сік на сік хеномелеса або пюре хеноменелесу. Фізико-хімічні показники продуктів переробки хеномелесу наведено у табл. 1.

**Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники продуктів переробки хеномелесу**

Назва зразку	Масова частка, %			Вміст, мг/100 г	
	загальних сухих речовин	титрованих кислот	пектинових речовин	L-аскорбінової кислоти	фенольних речовин
Сік хеномелесу	9,50	5,09	0,82	144,32	720,00
Пюре хеномелесу	11,20	4,70	1,10	98,56	392,00

Встановлено (табл. 1), що продукти переробки хеномелесу (сік, пюре) хеномелесу характеризується високим вмістом пектинових речовин та титрованих кислот, які відіграють важливу роль в процесі структуроутворення.

Фенольні сполуки та L-аскорбінова кислота продуктів переробки хеномелесу збагатять курд біологічно активними речовинами. При використанні соку або пюре хеномелесу можна отримати продукт з приємним гармонічним кисло-солодким смаком.

Було розроблені модельні зразки курду на основі повної заміни лимонного соку на сік хеномелесу в одному випадку та пюре з хеномелесу в іншому.

За показниками в'язкості встановлено, що при використанні пюре хеномелесу при виробництві курду можливо повністю виключити крохмаль з рецептури, а при використанні соку зменшити вміст крохмалю на 80 %.

За органолептичними показниками розроблені зразки курду не приступаються контрольному зразку. На відміну від контролю дослідні зразки мають приємний фруктовий аромат та приємний кисло-солодкий присмак.

Отже використання продуктів переробки хеномелесу дозволяє отримати новий вид заварного фруктового крему, який відрізнятиметься не лише високими органолептичними показниками, але й високою біологічною цінністю.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Мартиновський В. С., Сьоміна Ю. О. Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерської галузі України. Економіка харчової промисловості, 2014, 2: 43-45.
2. Khomych G. The study of biologically active substances of chaenomelesand the products of its processing / G. Khomych, A. Horobets, Y. Levchenko, A. Boroday, N. Ishchenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. Vol. 4/11 (82). P. 29–36.

## РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БЕЗЛАКТОЗНОГО ЗАВАРНОГО КРЕМУ

*Я. О. Юрко, студентка спеціальності Харчові технології,  
група ХТІ 6-21*

*А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри техно-  
логій харчових виробництв і ресторанного господарства –  
науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Однією з найбільш актуальних проблем педіатрії є зростання поширеності синдрому мальабсорбції, зумовлений непереносимістю лактози у дітей різних вікових груп. У таких осіб часто виявляють нездатність ферментативних систем кишківника розщеплювати молочний цукор, що проявляється клінічними симптомами і може бути вродженим або набутим [1]. Харчування таких людей має базуватися на використанні безлактозної продукції, асортимент якої сьогодні розширюється в тому числі за рахунок заміни молочних інгредієнтів на рослинні аналоги – витяжки з насіння (мак, конопля, кунжут), крупів (вівсяна, рисова), бобових культур (соя, нут) чи горіхів (мигдаль, кешью, фундук, волоський горіх і кокоси). Останні можуть використовуватися і людьми, які мають непереносимість молочного білка чи дотримуються принципів вегетаріанства.

Оскільки високим попитом у дітей користується десертна продукція, актуальним сьогодні є розробка нових рецептур безлактозних солодких страв і кондитерських виробів. Адже вміст лактози у заварному кремі на основі молока коров'ячого сягає 5 %, у морозиві до 6 %, у мусах та суфле – 3,5–4 %, а у молочному шоколаді до 9 %.

Метою наукових досліджень було розроблення безлактозного (безмолочного) заварного крему, який можна використовувати для виготовлення тортів, тістечок чи фруктових десертів. До складу модельного зразка крему було включено напій вівсяний, жовток яєчний, цукор, крохмаль кукурудзяний, какао масло натуральне, ванілін.

У ході попередніх досліджень встановлено, що модельний зразок заварного крему має ніжну, однорідну, густу і стабільну консистенцію, відмінні смак і аромат, що перевершували контрольний зразок, кремний колір. Даний кремний напівфабрикат

служує гармонійним наповненням для заварних тістечок, тортів, бісквітно-фруктових рулетів, млинців та тартів з ягодами. Подальші дослідження направлені на дослідження стабільності крему в термінах зберігання та визначення його харчової цінності і реологічних властивостей. На змодельовану рецептуру розроблено техніко-технологічну картку «Крем заварний безлактозний «Жасмин».

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Марушко Ю., Єсіпова С. Проблема лактазної недостатності: діагностика та підходи до лікування у дітей. *Сімейна Медицина. Європейські практики*. 2023. № 3 (105). С. 29–34. <https://doi.org/10.30841/2786-720X.3.2023.289337>.
2. Михайличенко А., Фурманова Ю. Муси на основі рослинного молока без цукру як альтернативна безлактозна продукція для закладів ресторанного господарства: *Проблеми формування здорового способу життя у молоді* : зб. матер. XII Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, 3–5 жовт. 2019 р. Одеса : ОНАХТ, 2019. С. 151–153.

### **ГАСТРОНОМІЧНИЙ ЕКСКУРС В ІСТОРІЮ ВИНИКНЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ**

*В. Ю. Яковлева, студентка спеціальності 181 Харчові технології, група ХТІ б 11*

*А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними особливостями, історичними причинами, старовинними та релігійними звичаями.

На Поліссі, що здавна славилася врожайми картоплі, однією з улюблених страв є деруни. Традиційно їх готували із сиром і тушкували в печі. Зараз популярні деруни з грибами, м'ясом, твердим сиром. У Чернігівській області радо пригощають печеню в горщиках, до складу якої входять картопля, квашена капуста і м'ясо, а на десерт пропонують пиріжки з калиною. На Сумщині також готують печеню в горщиках, але з картоплею закладається м'ясо, квасоля, гриби і сметана [1].

Південь України радує різноманітністю рибних страв. В Одесі готують бички, кільку та хамсу, форшмак. В'ялену рибу подають до пива, зі свіжої готують биточки та запечену «рибу-фіш». У Миколаївській області консервують «рибу по-домашньому», додаючи томат, варять юшку з томатним соком або томатною пастою і сметаною, додають подрібнений часник, сіль і перець. Південь України славиться також своїми овочами. Гостру страву «баклажани по-херсонськи» готують, обсмажуючи їх в олії із солодким та гірким перцем і яблучним оцтом.

Лагман – одна з найпопулярніших страв кримськотатарської кухні: локшина, яку подають зі шматочками яловичини, тушкованими в підливі з овочами. Навесні, коли розпускається молоде виноградне листя, з нього готують маленькі голубці з м'ясом – «долма» [2].

У центральних областях України можна спробувати традиційні страви, завдяки яким наша кухня є впізнаною у світі. В Україні варять до 30 видів борщу. Український борщ – надзвичайно складний за виготовленням, включав понад 50 компонентів, мав складну технологію приготування та виважене дозування інгредієнтів. Останні визначали не лише смакові якості, а й робили борщ достатньо сильним фітотерапевтичним засобом. Недаремно борщ в українській родині готували не частіше одного разу на тиждень [3].

Ще одна улюблена страва населення центральної України – вареники. На Кіровоградщині їх готують з різними начинками: картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. У Полтавській області коронною стравою вважаються «полтавські галушки», які готують з м'ясною начинкою.

Наваристий капустак та куліш готували ще в Запорізькій Січі. Вариться він зі свининою – традиційно козаки «в піку бусурманам» вживали сало та свинину.

У Дніпрі зі свіжої риби, готують чудову юшку по-дніпровськи із сома або коропа, додають до неї приправи, лек – часник, перетертий із сіллю і заправлений жирним рибним бульйоном; візитівкою Дніпровщини також є верещака по-дніпровськи – свиняча грудинка, обсмажена до рум'яної скоринки, а потім запечена в буряковому квасі [4].

В областях Східної України готують рульку по-донбаськи, крім цього, на Донбасі знають близько 50 рецептів окрошки, яку готують на квасі, сироватці, мінеральній воді зі сметаною.

Оригінальною стравою є м'ясний рулет по-луганськи – зі свинини і яловичини з омлетом і вареною морквою всередині.

На Харківщині слобожанський борщ варять із додаванням квасолі та м'ясних фрикадельок, частіше з яловичини. Популярні також гречаники – м'ясні тефтели з гречкою, грибами.

У багатьох західних регіонах історично прижилися польські страви. На Вінниччині готують «бігос» – страву з тушкованої кислій капусти з м'ясом і грибами. Бануш на Прикарпатті готують на вогні з кукурудзяної крупи, приправленою сметаною або вершками та бринзою. Додавання апетитної смажки з копченого сала робить страву ще смачнішою. Традиційний карпатський бануш гуцули називають вічним двигуном, тому що ця ситна страва здатна надовго зарядити енергією.

Маленькі гуцульські голубці готують із крижівок – квашених качанів капусти. Для пом'якшення смаку роз'єднані капустяні листки проварюють та начиняють переважно кукурудзяною крупною грубого помелу з додаванням сала чи м'яса. Сформовані голубці складають у чавуна й готують у печі. Смак запечених голубців чудово доповнює цибуля з салом та домашня сметана.

Буковина, Закарпаття і Прикарпаття – край білих грибів, тут варять смачну грибну юшку зі сметаною, а також чинахи – буковинську страву на зразок печені. Картопля, квасоля, копчені реберця з цибулею, грибами викладаються шарами, заливаються водою, і тушкуються або запікаються в горщику в духовці.

У Чернівецькій області смачна домашня бринза з овечого молока і традиційна кукурудзяна каша «мамалига». Класично вона вариться на овечому молоці, для покращення смаку щедро додають масло. На Тернопільщині готують мачанку – лемківський густий суп із м'ясом, засмажкою з борошна, цибулі, меленого солодкого перцю. Різновидом мачанки є грибна, щедро приправлена сметаною. А якщо гриби подрібнити, то це гарний соус до вареників.

На Закарпатті готують бограч. Для цього використовують гуляш, причому м'ясо має бути різних видів, все вариться в казанку на вогні і приправляється коренями, карпатськими травами і малярською паприкою. Маленькі завиванці по-ужгородськи готують із тонких шматків яловичини, на які розкладається суміш дрібно нарізаних варених яєць, солоного огірка, шпиків і сирій тертої картоплі. Рулетик скріплюють ниткою, спочатку обсмажують, а потім тушкують.

На Волині можна спробувати мазурики по-волинськи – домашні ковбаски з індички з вершковим маслом і сиром. Також в цьому регіоні славляться вергуни. У Львові готують чудові рулети – струдли, як солоні – із сиром, беконом, так і солодкі – із кисломолочним сиром, яблуками. На Галичині особливе місце серед страв займає яворівський пиріг. Рецепт цього пирога внесено до переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.

На Рівненщині видатною стравою є мацик – в'ялене м'ясо в кендюсі. Також популярні картопляники з начинками: грибною, м'ясною, цибулево-яечною. На Хмельниччині готують чудові м'ясні рулети, ковбаски, пироги з горохом в часниковій заправці, а також ведерей – картопляну ковбасу – свинячі кишки начиняють тертою сирію картоплею, змазують зверху смальцем, запікають у печі.

Особливості української кухні обумовлені способом життя українців, переважна більшість яких заробляла на життя важкою працею. Щоб виконувати її, людям потрібна була ситна, калорійна їжа, тому для української кухні властиві страви, багаті на білки, жири і вуглеводи [1–4].

Таким чином, кожному з етнографічних регіонів України властиві свої відмінності кухні, зумовлені історичними особливостями та звичаями. Деякі страви української кухні, наприклад борщі, вареники, увійшли до меню міжнародної кухні.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Традиційна кухня України. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення: 20. 04.2024).
2. Кухня України. URL: [https://etnoxata.com.ua/statti/kuhnja\\_ukrainy/smachni-vizitivki-ukrajinskoji-kuhni-abo-chim-prigoschajut-v-riznih-kutochkah-krajini](https://etnoxata.com.ua/statti/kuhnja_ukrainy/smachni-vizitivki-ukrajinskoji-kuhni-abo-chim-prigoschajut-v-riznih-kutochkah-krajini) (дата звернення: 20. 04.2024).
3. Українські обрядові та святкові страви. URL: <https://vseosvita.ua/blogs/ukrainski-obriadovi-ta-sviatkovi-stravy-rehionalni-vidminnosti-68430.html> (дата звернення: 20. 04.2024).
4. Страви з кожного українського регіону. URL: <https://shuba.life/articles/5663-menu-nezlamnih-stravi-z-kozhnogo-ukrayinskogo-regionu> (дата звернення: 20. 04.2024).

**ГЛАМУР В УКРАЇНСЬКОМУ МАРКЕТИНГОВІ**

*Ю. О. Вятчина, студентка спеціальності Маркетинг, група М-11;*

*К. О. Кучка, студентка спеціальності Маркетинг, група М-11*

*І. В. Усанов, канд. філос. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

**Вплив гламуру на маркетингове середовище в Україні.** У наш час іміджевих технологій та суспільства видовища виникає система виробництва вражень, створюється стратегія гламуру для формування споживчого інтересу. Гламур впливає на маркетингове середовище в Україні, визначаючи технології просування товарів та послуг. Гламур – це стиль життя, художня форма, що асоціюється з розкішністю, елегантністю та привабливістю. Це концепція, яка відображає вишуканість та розкіш, які можуть бути виражені через моду, мистецтво, культуру споживання та загальний спосіб життя. Гламур втілює естетичні ідеали, високий статус і відчуття привабливості, часто асоціюється зі світом розваг, моди, краси та розкоші.

Елементи розкішного стилю та естетики мають значний вплив на український маркетинг, оскільки споживачі часто асоціюють їх з вищим класом, статусом та елегантністю. Українські компанії активно включають ці елементи у свої рекламні кампанії, бренд-стратегії та дизайн продукції, створюючи образи, що привертають увагу споживачів та стимулюють позитивні емоції.

Від упаковки продукції до інтер'єру магазину – елементи розкішного стилю додають вишуканості та престижу загальній презентації бренду. Якісні матеріали, стильний дизайн та ексклюзивні деталі допомагають компаніям створити імідж, який відображає високу якість їхніх товарів та послуг.

Стратегії гламуру використовуються компаніями для привернення уваги споживачів і створення елегантного та престижного іміджу бренду. Одним з найпоширеніших прийомів є використання відомих особистостей, моделей та інфлюенсерів у рекламних кампаніях. Використання зірок шоу бізнесу та відомих інфлюенсерів може значно підвищити інтерес споживачів та створити асоціацію «продукт-статус». Стратегія привабливості включає організацію спеціальних заходів, вечірок і презентацій, які дають споживачам змогу відчувати себе частиною престижного світу бренду. Такі заходи допомагають викликати інтерес до продукту і створюють позитивні асоціації з брендом [1].

Загалом, гламурні стратегії дозволяють компаніям створити позитивний імідж бренду, що асоціюється з престижем, статусом та елегантністю, а також привернути увагу споживачів. Це допомагає підвищити конкурентоспроможність продукту та забезпечити його успіх на ринку.

Гламурний маркетинг – це техніка підвищення привабливості товарів і послуг шляхом створення престижного, елегантного та розкішного іміджу бренду. Один з ключових прийомів – зосередження на естетиці та вишуканості продукту або послуги. Це включає використання елегантного дизайну упаковки, стильного оформлення магазинів і ресторанів, а також створення розкішних рекламних кампаній. Крім того, гламурний маркетинг передбачає роботу зі знаменитостями, моделями та інфлюенсерами для підвищення престижу бренду. Залучення зірок шоу-бізнесу та інфлюенсерів може сприяти позитивному сприйняттю продукту серед аудиторії та створити зв'язок зі знаменитістю [2].

Гламурний маркетинг також передбачає організацію спеціальних подій та заходів, які дозволяють споживачам відчувати себе частиною елітного світу. Це може бути вечірка в розкішному закладі, запуск нової колекції модного бренду або дегустація на високому рівні [2]. Загалом, гламурний маркетинг має на меті створити позитивне враження про продукт чи послугу та підвищити їхню привабливість для споживачів. Створюючи елегантний і розкішний імідж бренду, акцентуючи увагу на статусі та престижі, компанії можуть привернути увагу цільової аудиторії та забезпечити собі успіх на ринку.

Гламур впливає на формування культури споживання в українському суспільстві, впроваджуючи ідеали розкішного та елітарного способу життя. Поняття гламуру стає не лише

стилем, але й критерієм успішності та престижу. Через засоби масової інформації, рекламу та впливових осіб гламур просуває ідею, що споживання дорогих і розкішних товарів та послуг є показником соціального статусу та успіху.

В українському суспільстві гламур поступово асоціюється з вищим рівнем життя, який стає метою для багатьох. Приймаючи гламурний стиль життя, споживачі прагнуть піднятися соціальними сходами і стати визнаними оточуючими. Це проявляється в розкішних автомобілях, модному одязі та аксесуарах, відвідуванні елітних закладів і подорожах до екзотичних країн [1]. Крім того, гламур впливає на уявлення про ідеал людини, який зображується у ЗМІ та рекламі. Стрімке поширення гламурних ідеалів створює відчуття невідповідності власної зовнішності та умов життя, що, в свою чергу, спонукає споживачів до активного споживання, намагаючись досягти гламурних стандартів.

Таким чином, гламур впливає на формування української культури споживання, пропагуючи розкішний спосіб життя та пов'язуючи успіх і престиж зі споживанням дорогих та елітних товарів і послуг.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Семко Я. С. Гламур как социально-философская детерминанта феномена рекламы. *Актуальні проблеми філософії та соціології: Науково-практичний журнал*. Національний університет «Одеська юридична академія». Одеса, 2016. Вип. 12. С. 109–111. URL: <https://dspace.onua.edu.ua/items/25b5d953-a4b6-4bf3-9770-bdccc51925530> (дата звернення: 16.04.2024).
2. Claudia Hamilton. The Glamour of Marketing. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/glamour-marketing-claudia-hamilton> (дата звернення: 16.04.2024).

### **МАРКЕТИНГ ТА РОЗБУДОВА ОБРАЗУ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ**

*М. О. Данилейко, студент спеціальності Маркетинг  
«Інтернет-маркетинг», група МІМ б-11*

*І. В. Усанов, канд. філос. наук, доцент кафедри педагогіки  
та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Питання національної ідентичної піднімалося дуже часто, але через початок повномасштабної війни воно стає особливо важливим. Через інформаційну війну та розповсюдження дезінфор-

маційних матеріалів щодо питання національної ідентичності українців та взагалі питання культури та історії України потрібно більш детально розумітись на тому, що таке національна ідентичність. Для цього за допомогою маркетингових стратегій, потрібно не тільки популяризувати свій продукт, а ще й нагадувати нам про нашу окрему національну ідентичність.

Насамперед, потрібно сформувати та зрозуміти основне поняття теми, а саме, що таке національна ідентичність. Загально-визнаним поясненням національної ідентичності є визначення класика Е. Сміта. Е. Сміт окреслює національну ідентичність як «підтримування й постійне відтворення певного набору цінностей, символів, споминів, міфів і традицій, що витворюють специфічну спадщину націй, та самоідентифікування індивіда з цією неповторною спадщиною й відповідними цінностями, символами, споминами, міфами і традиціями» [1, с. 24]. Тому ми можемо сформувати більш короткий, але того ж змісту поняття. Національна ідентичність – це приналежність та відданості людини до окремої нації. Отже, національна ідентичність відіграє роль орієнтира та створює смислові конструкції для реалізації останнього [1, с. 25]. Український вчений М. Козловець зауважує, що ідентичність це як прояв тотожності та відмінності, раціональності й ірраціональності, профаного і сакрального, емоційного й семантико-міфологічного характеризується динамічністю та процесуальністю, укорінюється у свідомості людей, моделях поведінки та соціальному позиціонуванні особистості [1, с. 25].

Розбудова власної національної ідентичності постає питанням національної безпеки для багатьох націй. Незалежність ще не гарантує безпеку від зовнішніх впливів, а належна увага до власної нації, зумовлює розвиток та життєдіяльність власного населення [2, с. 38]. Національна ідентичність не тільки відроджує ціле суспільство або збільшує його, але й створює індивідуальну свободу. У формуванні національної ідентичності потрібне повне використання історії як формотворчого інструменту ідентичності. Також, як інструментом потрібно використовувати національну пам'ять, так як вона зумовлює утворення національного міфу, який стає фундаментом для підтримки нації. Перехід від розуміння історії, як опису окремих персон до возвеличення цілого суспільства, що утворює національний ейгоїзм, у свою чергу веде за собою негативні наслідки. До одних

з таких є націоналізм, зі своєю різновидністю між агресією та захистом. Також можуть створюватися імперії або культу нації, що ведуть за мету знищення інших національностей та їх представників, а також створення однієї нації, способом репресій та контролю культурного та інформаційного простору.

На сьогодні створення продукту має дуже великий та довгий процес формування його обгортки для виходу на внутрішній та зовнішній ринок. Зараз нам потрібно не лише розповсюджувати наш український продукт на внутрішньому та зовнішньому ринках, але й робити так, щоб той продукт, який надходить на внутрішній ринок, мав сигналізувати та нагадувати споживачу про образ національної ідентичності та відношення до нього. Для цього можна використовувати історичних діячів та події, що мають великий внесок в історії України, але в ніякому разі не можна використовувати національну символіку в будь-яких її форматах. У частині першій статті 8 Закону України про рекламу вказано «у рекламі забороняється використовувати або імітувати зображення Державного Герба України, Державного Прапора України, звучання Державного Гімну України, зображення державних символів іноземних держав та міжнародних організацій, міжнародних об'єднань, якщо такі використання або імітація пропагують неповагу до них або вводять споживачів в оману» [3]. Також потрібно дотримуватися політики реклами з морально-етичних норм задля передбачення негативного відгуку споживача, а також запобігання утворення того національного егоїзму, який в подальшому може призвести до розповсюдження ідеї нездорового націоналізму, що в подальшому приведе до пресингу інших національних меншин.

Отже, підсумовуючи все сказане можна винести основні тези:

- питання обізнаності населення в темі їхньої національної ідентичності буде завжди;
- сама національна ідентичність – це приналежність та відданість людини до окремої нації;
- головна мета розповсюдження приналежності до нації та власної національної ідентичності це не створити один великий національний егоїзм який призведе до негативних наслідків, а нагадати населенню та простих речах, що ми одна нація;
- в процесі популяризації потрібно зауважити момент на чому буде центруватися увага споживача, також обов'язково

потрібно дотримуватися законодавства, а саме Закону України про рекламу;

– також потрібно концентруватися на морально-етичних нормах суспільства.

Підсумовуючи хочеться зауважити, що матеріали викладені в цій тезі часткова можна використовувати як для популяризації цієї теми, так і для створення маркетингових стратегій.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Руденко Ю. Консолідаційна модель національної ідентичності: від теорії суверенітету до теорії політичної модернізації. Київ, 2020. 364 с.
2. Кручинін М. О., Бойченко М. І. Розбудова національної ідентичності в умовах постколоніального суспільства. Київ, 2021. 62 с.
3. Закон України про рекламу // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1996, № 39, ст. 181. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/270/96-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 04.04.2024).

### **ОБРАЗИ ЮРИСТІВ ТА ПРАВНИЧА ПРОБЛЕМАТИКА У ТВОРЧОСТІ ІВАНА ФРАНКА**

*М. М. Загривий, студент спеціальності Право, група ПР-б-11*  
*В. В. Саранин, канд. філол. наук, доцент – науковий керівник*  
*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Видатний український письменник, громадський діяч, філософ Іван Франко зробив вагомий внесок у розвиток правознавства.

Слід зазначити, що він не був фахівцем у галузі юриспруденції, але своє зацікавлення правом виявив, ще навчаючись на філософському факультеті Львівського університету. Цей інтерес підкріплювався практикою громадсько-політичної та правозахисної діяльності, якою займався І. Франко в студентські роки, а згодом він як письменник активно звертався до актуальних правових питань свого часу.

Серед таких – повість «Перехрестні стежки». Її головний герой Євген Рафалович – молодий юрист, який повертається на батьківщину після закінчення юридичного факультету у Відні. Він бореться за права пригноблених галицьких селян і має намір захищати їх у суді. Юнак намагається розв'язати актуальні юридичні проблеми, серед яких – корупція, несправедливе судочинство і байдужість влади до потреб простолюду тощо.

Однією з центральних правових проблем повісті є конфлікт між селянами і землевласниками. Рафалович береться за судовий процес над селянином, якого неправдиво звинувачують у завданні шкоди майну землевласника. Цей процес стає символом боротьби між пригнобленими і гнобителями.

Ще одна проблема повісті – відсутність доступу до правосуддя для бідних. Рафалович стикається з низкою випадків, коли селяни не можуть захистити свої права, бо не можуть найняти собі адвоката. Він вирішує запропонувати таким людям безоплатну юридичну допомогу, що призводить до конфронтації з місцевою владою.

Ідеться в повісті «Перехресні стежки» і про неефективність судової системи. Відомо, що на зламі століть суди Австро-Угорщини, до якої входила Галичині, були корумпованими і неефективними. Багато справ вирішували на основі соціального і майнового статусу, які брали в них участь, а не по суті. Прихильник справедливості та правосуддя Рафалович, розчарований реаліями судової системи, намагається її вдосконалити.

У повісті також розглядається проблема зловживання владою. На професійному шляху Рафаловича постають перешкоди, як-то вороже ставлення місцевих чиновників та упередженість суддів. Молодого правника навіть звинувачують у злочинах, яких він не скоював, і йому доводиться відстоювати свою невинуватість.

Крім юридичних проблем, у повісті порушуються соціальні та моральні питання, зокрема експлуатація селянства, байдужість влади, брак освіти і культурного розвитку в тогочасному суспільстві.

Через свого героя Євгена Рафаловича І. Франко підкреслює важливість захисту прав і свобод людини. Письменник наголошує на потребі професійної відповідальності юриста за дотримання законів. Як людина нового часу, народницький ідеал самого І. Франка, молодий правник наділений особливими рисами інтелігента – борця за визволення народу, яке починається з просвітництва, виховання національної й людської гідності, розвитку правосвідомості і – в результаті – громадянського суспільства. Саме тому Рафалович сам ґрунтовно опановує фахові знання, блискуче захищає диплом і їде в провінційне галицьке містечко, щоб стати для земляків не тільки захисником, а й прикладом. Він впроваджує діловодство українською

мовою, безоплатно консулює галицьких селян і бідних міщан і складає їм документи до різних інстанцій, пише роз'яснювальні статті до місцевих видань з правових питань, намагається утвердити в краян віру в силу об'єднаної громади.

Натомість у романі «Лель і Полель» Франкові персонажі – представники галицьких «вершків» суспільства, серед яких є панотець-депутат («представник народу»), молодий помічник адвоката, судовий радник, зовсім не схожі на Рафаловича. Так, священник засуджує появу конституції, яка видається йому причиною етнічного розбрату в Польщі і загрозою державності і заведеним суспільним порядкам: «Нащо вона нам? Чи ж ми не жили без неї спокійно, хвалячи бога і слухаючи владу?.. Нехай правлять ті, кого бог поставив біля керма, а ми слухаймо їх і виконуймо свої власні обов'язки» [1, с. 345]. Він, заявляючи про своє «русинство», пишається тим, що вийшов із зали, коли голосували за рішення про відкриття українського освітнього закладу: «Нащо селянам гімназії? А добрих священників можуть випускати і німецькі та польські заклади. І кому та де на світі може знадобитися українська мова?» [1, с. 344–345]. Іронічно змальовані в епізоді банкету судовий радник, «цісарсько-королівський службовець» – апатичний, полохливий, залежний від влади, недорікуватий чоловік, який не викликає поваги навіть у найближчого оточення: «Єдина громадська й приватна справа, яка мене повинна цікавити в моєму житті, є справа канцелярська, і, крім неї, я абсолютно ні про що не бажаю знати» [1, с. 350]. Вершиною кар'єри молодого помічника адвоката є не фаховість і здобуття авторитет серед краян, а підлабузницьке служіння панові судді з метою вигідного одруження з його дочкою, котра «далебі, гарна! І з посагом, звісно!» [1, с. 341]. Тож І. Франко порушує в романі проблему морального занепаду національної еліти, покликаної захищати права і свободи свого народу, утверджувати громадянські цінності, бути прикладом фахової діяльності.

Однією з найбільш помітних юридичних проблем у творчості І. Франка є відсутність соціальної справедливості. У повісті «Борислав сміється» автор описує експлуатацію українських нафтовиків, які потерпають через важкі умови праці, низьку зарплатню та відсутність правового захисту.

Отже, твори І. Франка – цінне джерело інформації про юридичні проблеми українського народу кінця XIX – початку

XX ст., що відображає соціально-політичну ситуацію того часу і проливає світло на відсутність соціальної справедливості, політичної свободи та правової рівності.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Франко І. Зібрання творів у п'ятдесяти томах. Том 17. Повісті та оповідання (1887–1888). Київ : Наукова думка, 1979. 501 с.
2. Франко І. Зібрання творів у п'ятдесяти томах. Том 17. Повісті та оповідання (1896–1900). Київ : Наукова думка, 1979. 482 с.

### **FOSTERING OF NATIONAL IDENTITY AND CITIZENSHIP DURING ENGLISH CLASSES**

*М. С. Каневський, студент спеціальності Міжнародні економічні відносини, група МЕВ МБ 6-21*

*В. Л. Іщенко, канд. філол. наук, доцент кафедри ділової іноземної мови – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Education of youth is a complex systematic and purposeful activity of state authorities, educational institutions, non-governmental organizations, the family and other social institutions in order to form in the young generation a high sense of patriotism, a sense of loyalty, love for the homeland, concern for the well-being of one's people, readiness to fulfill the civil and constitutional duty to protect the national interests, integrity, and independence of Ukraine, and to promote its establishment as a legal, democratic, and social state.

The goal of patriotic education is specified through a system of the following educational tasks: 1) confirmation of patriotic values, beliefs and respect for the cultural and historical past of Ukraine in the consciousness and feelings of the individual; 2) fostering respect for the Constitution of Ukraine, Laws of Ukraine, state symbols; 3) increasing the prestige of military service, and hence cultivating an attitude towards the soldier as a defender of the homeland, a hero; 4) awareness of the relationship between individual freedom, human rights and patriotic responsibility; 5) promoting the acquisition of patriotic experience by children and youth on the basis of readiness to participate in state-building processes, the ability to determine the forms and methods of their participation in the life of civil society, to communicate with social institutions, authorities, the ability to comply with laws and protect human rights, the readiness to take responsibility, the ability to resolve conflicts in accordance with

democratic principles; 6) formation of a tolerant attitude towards other peoples, cultures and traditions; 7) affirmation of humanistic morality as the basic foundation of civil society; 8) cultivation of the best features of the Ukrainian mentality; 9) industriousness, freedom, justice, kindness, honesty, a careful attitude towards nature; 10) formation of speech culture; 11) encouraging a growing personality to actively oppose immorality, separatism, fascism.

Among the many educational courses, English language occupies a special place. Its uniqueness lies in the fact that in the course of learning a foreign language, students do not acquire knowledge of the basics of science, but the ability and skills to use a foreign language as a means of communication, a means of obtaining new useful information. Learning English enables students to think creatively. At the same time, at the current stage, the English language is really in demand by the state, society, and the individual. This is due to many factors, including the expansion of international relations, the creation of conditions for the entry of Ukrainian education into the European space.

Learning a foreign language, like any modern subject, is a system of imparting knowledge to students and managing their activities aimed at developing certain skills and abilities. When learning a foreign language, there is an appropriate change in the physical and mental activity of students based on their own experience in the native language.

Learning a foreign language is impossible without learning the native culture and language. Awareness of universal human values is an integral part of the development of a sense of national identity. Studying a native language of other countries, students compare the received information with the life of their native country. Thanks to such a comparison, they learn to see the successes of their country and its problems, to respect and appreciate the traditions and customs of their people. The sense of national dignity is strengthened when students can freely tell foreign guests about their home, family, country, their region, its history, about interesting geographical routes, about scientific achievements, about works of art, about traditions and customs.

Special attention should be paid to the coordination of the local history material. It is advisable to focus on patriotic topics that contribute to the education of honor, dignity and other important spiritual qualities of defenders and builders of national statehood.

The dialogue of cultures is understood not only as an acquaintance with the culture of all English-speaking countries, but also as an understanding of the peculiarities of the life, lifestyle and mentality of Ukrainians, the spiritual heritage of Ukraine, its contribution to world culture.

Thus, the use of various techniques and means of patriotic education in learning a foreign language certainly increases the effectiveness of the learning process. Students learn grammatical and lexical material better, the degree of interest in the material being studied increases, because everything that students hear about in class are already well-known, familiar and understandable facts.

To conclude, the essence of such a system is that it provides ample opportunities for solving the tasks of modern education: socialization of students and the development of socially significant individual and personal qualities in them, identification of the personal content of English-language education and educational needs.

## **ІСТОРІЯ МІСТА ПОКРОВСЬКА В ПОДІЯХ І ПОСТАТЯХ**

*М. Д. Ковальов, студент спеціальності Право, група ПР 6-11*

*В. В. Сарацин, канд. філол. наук, доцент*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кожний регіон нашої держави – від Чернігова до Криму, від Закарпаття до Луганська – має свої культурні надбання, традиції, говірки. На сході України розташований Донбас, який у публіцистиці часто називають її «вугільною артерією», «металургійним серцем». На жаль, у 2014 р. цей край став ареною для недолугих політичних ігор російської федерації. Відтоді словник українців доповнився низкою нових понять, пов'язаних з Донбасом: «кіборги», «Іловайський котел», «квазіреспубліка». З лютого 2022 р., від початку повномасштабного вторгнення, слова «Маріуполь», «Азовсталь», «Бахмут», «Авдіївка» стали символами нашого опору московській навалі. Сьогодні низка населених пунктів Донбасу перебуває під окупацією чи щоденними ворожими обстрілами. Але як би не намагалася російська пропаганда зробити його своїм, історію не перепишеш. Для мене – корінного жителя цього регіону – Донбас був, є і буде Україною!

Історія мого рідного Покровська бере початок наприкінці XIX ст., коли у 1874 р. на першому з'їзді інженерів-гірників

було ухвалено рішення про прокладення залізничної колії через Катеринослав до Кривого Рогу. У 1875 р. у Гришинській сільської громади купили землю для будівництва станції, яку, відповідно, назвали Гришине. Першими мешканцями майбутнього Покровська стали працівники, які зводили станцію. У 1881 р. тут відкрили паровозне депо, а в 1882 р. за бельгійським проектом спорудили двоповерхову будівлю вокзалу. У 1896 р. на гроші Катерининської залізниці було побудовано Свято-Миколаївську церкву, у приміщенні якої розташовувалася школа – спочатку однокласна, а потім двокласна. У 1902 р. відкрили ремісничу залізничну школу (училище) для підготовки слюсарів, токарів та іншого молодшого технічного персоналу для майстерень депо.

У Гришинській залізничній школі впродовж 1904–1908 рр. працював учителем музики і співів видатний композитор Микола Леонтович, який зробив значний внесок у розвиток вітчизняного музичного мистецтва. Спадщина майстра – це десятки обробок народних пісень для хору, серед яких – «Дударик», «Козака несуть», «Ой сивая зозуленька», «Ой зійшла зоря», «Ой з-за гори кам'яної», «Женчикок-бренчикок», «Піють півні», «Праля», «Коза», фантастична опера «На русалчин Великдень», революційні пісні та духовні піснеспіви. Та його *Magnum opus* став «Щедрик» – нині найвідоміша у світі колядка («Carol of the Bells»).

Микола Леонтович опинився в Гришиному восени 1904 р. А до того влітку, успішно склавши в столиці тодішньої рі іспити за обсягом навчальної програми Петербурзької придворної хорової капели, він отримав посвідчення про звання регента хору і повертався поїздом додому (у Підлісці чи Летичів [2, с. 19]). У дорозі Микола Дмитрович дізнався в розмові із залізничником про вакансію вчителя музики в Гришинській залізничній школі і вирішив пошукати щастя на Донбасі. Переїхавши до Гришиного разом з родиною, він швидко знайшов спільну мову з колегами, учнями, залізничною адміністрацією. Новий учитель не тільки займався педагогічною роботою, але й організував аматорський хор зі школярів та робітників-залізничників. Ретельно дібрані й підготовлені співаки виконували твори М. Лисенка, А. Коципінського, Леонтовичеві обробки українських, єврейських, вірменських, польських, російських народних пісень, «з концертами виступали ... не тільки на станції Гришино, але й на інших

станціях: Авдієвка, Кринична, Чаплине, Межова тощо, – згадувала одна з хористок. – Микола Дмитрович любив свій хор, піклувався про кожного співака. Ми також любили його і ніколи не підводили свого Батька» [Цит. за: 2, с. 19–20].

Револуційні події 1905 р. трагічно позначилися на долі Леонтовича та його сім'ї. Спочатку в одній із сутичок жандармами загинули близькі друзі – подружжя вчителів Л. Доброва та П. Дейнега, які очолювали бойову дружину повсталих гришинських шахтарів і робітників. Через зв'язок із ними на квартирі в Леонтовичів було зроблено обшук, а потім сталася пожежа. Невдовзі помер новонароджений син Миколи Дмитровича та Клавдії Ферапонтівни Володя. Разом з особистим горем Леонтович переживав і погіршення свого соціального становища. Після придушення грудневого повстання нове керівництво залізничної школи підозрювало вчителя музики в симпатіях революційній інтелігенції, український репертуар учнівського хору заборонила. Адміністрація станції Гришино вже не захоплювалася майстерністю хору залізничників і позбавила можливості працювати з ним. Внаслідок обмеження професійної і громадської діяльності Микола Леонтович мусив шукати нового місця роботи поза межами Донбасу і навесні 1908 р. повернувся на Поділля.

«Щедрик», який співає весь світ, уже давно став для кожного українця символом різдвяного надвечір'я, а для моїх земляків покровські рядки з біографії його автора стали своєрідною культурною візитівкою. Нині в Покровську є вулиця Миколи Леонтовича, на будівлі, де він вчителював, та на залізничному вокзалі встановлені меморіальні дошки, на честь композитора названа дитяча музична школа.

«Курів степ копальнями, сходились і з'їздились юрби безробітної людності, а пунктом їхнього розподілу була станція Генераш. І коли маси робочої людності розпоршились по копальнях, коли увірвалися в підземні товщі степу, тоді тут і там погнало могили сіро-червоної породи та чорно-синього вугілля. Станція стала місцем розподілу і робочої сили, і вугілля, і хліба. Майдан навколо станції обсіли крамниці й будинки ремісників та містечкового купецтва. Закурили димарі величезних парових млинів, а забране з околішніх сіл та економій зерно перемелювалось на борошно й шло на копальні та даліше – заводи Донбасу» [1], – так описує Гришино зламу XIX–XX ст. Сава

Божко в романі «В степах». Власне, художній опис динаміки зростання пристанційного селища можна продовжити і в історичній ретроспекції. Воно змінювало свої назви – Постишеве (1934–1938 рр.), Красноармійське (1938–1962 рр.), Красноармійськ (1962–2016 рр.) і нарешті стало містом Покровськом (з 2016 р.). По ньому пройшли бойові заgonи й армії періоду визвольних змагань 1917–1922 рр. та німецько-радянської війни. Місто розвинулося до значного промислового центру з низкою шахт («Краснолиманська», ПАТ Шахтоуправління «Покровське»), машинобудівних заводів, розвиненою індустрією будівельних матеріалів й обслуговування залізниці, а також 11 палацями культури, 6 лікарнями та 8 поліклініками, 10 школами, педагогічним коледжем, історичним музеєм. Покровськ був лідером за низкою показників економічного зростання серед інших міст Донецької області.

Кожне місто України – це маленький складник держави, але ціле життя для його мешканців. Воно має дату свого народження й біографію – яскраву та багату на події чи скромну й непримітну, але однаково важливу для самоідентифікації людей, пов'язаних з його історією, простором і духом.

Зараз Покровськ перебуває в зоні активних бойових дій, регулярно опиняється під обстрілами. Щоразу, дивлячись новини про чергове руйнування, згадую рідні місця, які втратив через варварство росіян, і розумію: через багато років я розповідалиму дітям та онукам історію свого міста і пишатимусь, що народився і виріс в українському Донбасі.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Божко Сава Захарович. *Укрліб. Бібліотека української літератури*. URL: <https://web.archive.org/web/20231207111528/https://www.ukrlib.com.ua/bio/printit.php?tid=1523>.
2. Завальнюк А. Ф. Микола Леонтович. Листи, документи, духовні твори. До 130-ї річниці від дня народження. Видання друге, доопрацьоване і доповнене. Вінниця: НОВА Книга, 2007. 272 с. URL: [https://books.google.com.ua/books?id=gfoVCgAAQBAJ&pg=PA21&lp\\_g=PA21&dq](https://books.google.com.ua/books?id=gfoVCgAAQBAJ&pg=PA21&lp_g=PA21&dq).
3. Шинкаренко І. Український автор «Carol of the Bells». *Шкільний світ*. 2009. № 6. С. 19–20.

## **ЕКОНОМІЧНА ТА НАЦІОНАЛЬНА БЕЗПЕКА В УМОВАХ ІНДУСТРІЇ 4.0: ФАКТОРИ ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ТА НАУКОВОМУ ПРОЦЕСАХ**

*А. В. Максюта, бакалавр ОП Економічна кібернетика, спеціальності 051 Економіка, група Е ЕК б 31;*

*А. Ю. Панько, бакалавр ОП Бізнес-економіка, спеціальності 051 Економіка, група Е БІЕК б 41*

*М. Є. Рогоза, д-р екон. наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, завідувач кафедри економічної кібернетики бізнес економіки та інформаційних систем – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Дослідження наукових публікацій науковців у сфері національної та економічної безпеки економіки та аналіз таких результатів досліджень надає підстави для дослідження форм та факторів патріотичного виховання. Особливістю організації таких процесів для національної та економічної безпеки держави в умовах розвитку різностороннього впливу Індустрії 4.0 на розвиток ефективності їх діяльності складних соціально-економічних систем потребує розуміння ролі сучасно організованого патріотичного виховання у організації навчального процесу. В процесі вивчення освітньої складової такої як економічна безпека підприємства із високим рівнем актуальності є впровадження патріотичного виховання, що особливо важливо в умовах війни рф-ї проти України та різносторонністю впливу технологій Індустрії 4.0.

Науковцями стверджується, що найбільш ефективним у економічній безпеці держави, як суб'єкта міжнародних відносин, є використання комплексного підходу в сфері державного регулювання соціально-економічними та суспільно-політичними процесами. При цьому на особливу увагу заслуговують розуміння економіко-географічних та геополітичних умов, в яких знаходиться держава та її суб'єкти економіки [1, с. 144]. Роль факторів впливу патріотичного виховання у навчальному процесі для забезпечення економічної та національної безпеки потребує аналітичного та організаційного дослідження, оскільки Україна в сучасних умовах має значний на собі тиск від: наслідків глобалізаційних процесів; наслідків науково-технічних революцій та їх технологій; війни із відсталого в цивілізаційному розвитку та агресивною сусідньою рф-ією. Тому фактори зовнішнього впливу на національну та економічну безпеку мож-

на розділити за джерелами їх походження, оскільки наша держава стоїть на кордоні між демократичним Заходом та консервативним Сходом [1]. В таких умовах визначення ролі та ідентифікації необхідних факторів у патріотичному вихованні майбутнього фахівця є головною наскрізною ідеєю у формуванні підходів для таких процесів. Побудова підходів для навчального процесу може бути розроблена на підставі визначення напрямів та критеріїв державної політики для цього. Науковцями стверджується, що подібні тенденції мають будуватись на виваженій, ґрунтовній, системно-організованій та стратегічно ув'язаній державній політиці розвитку. Головною умовою при цьому повинна бути реалізація такої політики і на рівні програм розвитку окремих соціально-економічних напрямів та сфер суспільного життя [1].

Розвиток університетської науки має певні значні результати та досвід у створенні та реалізації процесів патріотичного виховання у навчальному та науковому процесі. Прикладом цьому може служити досвід кафедри економічної кібернетики бізнес економіки та інформаційних систем, оскільки поєднується науковий та навчальний процес на системно організованій системі. В рамках організації такого підходу на основі використання знань про динаміку в організації за освітніми програмами та науковими процесами, що є особливо актуальною для України в сучасних умовах, протягом тринадцяти років організується міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Економіка сьогодні проблеми моделювання та управління». Перевагами підходів в організації патріотичного виховання є мотивація студентів у формуванні власних знань за рахунок освоєння навчального матеріалу по освітнім програмам та їх компонентам для отримання компетенцій майбутнього фахівця на наукових пошуках по актуальних проблемах розвитку економіки України, що розглядаються у динаміці формування секцій такої конференції для кожного року її організації та проведення [2]. Студенти, являючись активними учасниками такого процесу, на основі власних досліджень мають можливість формувати рівень патріотичного відношення до вирішення проблем розвитку та економічної і національної безпеки держави. Таким чином перевагами є те, що формується рівень знань та власна позиція до необхідності вирішення проблемних завдань розвитку. Комплексність вирішення поставленої проблеми патріотичного виховання майбутнього фахівця обґрунтовується також необхідністю

розуміння процесів впливу на темпи економічного зростання в сучасних умовах впливу Індустрії 4.0 за умов ефективності використання обмежених ресурсів для збереження національного суверенітету й територіальної цілісності. Формування патріотичного відношення до цілей політики національної та економічної безпеки держави в умовах євроінтеграції та розвитку зовнішньоекономічних зв'язків на основі використання концепції «Індустрія 4.0» потребує також визначення розуміння проблем орієнтації економіки України на Захід. Такий крок у підходах патріотичного виховання створює передумови для реалізації політики забезпечення економічної безпеки держави та формування фахівця патріота власної держави України.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Концепція «Індустрія 4.0»: проблеми впровадження і окремі правові аспекти її реалізації в Україні : монографія / [С. М. Білоусов, І. В. Борисов та ін.] ; за ред. С. В. Глібка. Харків : НДІ прав. забезп. інновац. розвитку НАПрН України, 2021. 200 с. URL: <https://openarchive.nure.ua/server/api/core/bitstreams/2bcae9f3-cfc4-4592-82be-85b0afd5cfc7/content>.
2. Економіка сьогодні: проблеми моделювання та управління : матер. XIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. / за заг. ред. д-ра екон. наук, професора М. Є. Рогози, Г. В. Карнаухової (м. Полтава, 22–23 листопада 2023 року). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 534 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ. мовами.

### ІСТОРІЯ СЕЛА ГОГОЛЕВЕ НА ПОЛТАВЩИНІ: ВІД НЕСТАБІЛЬНОСТІ ДО РОЗКВІТУ

*С. В. Пасічніченко, студентка спеціальності Підприємництво, торгівля та логістика, група ПТЛ б-11*

*І. М. Петренко, д-р іст. наук, професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Село Гоголеве на Полтавщині посідає особливе місце у культурному житті Полтавщини. Завдяки музею-заповіднику видатного письменника Миколи Гоголя. Село стало духовним осереддям всієї держави. Гоголеве має цікаву та довгу історію, сповнену захопливими та сумними подіями, які закріпилися не лише в документах сільського архіву, а й у спогадах селян.

Кількість землі і кріпаків дає підставу зробити висновок, що поміщики Гоголі були не найбагатшими, а середнього рівня

поміщиками. Однією з прибуткових статей бюджету Василівки (тепер – Гоголеве) було розведення і продаж великої рогатої худоби, овець і свиней.

Рання смерть батька Миколи Василя Панасовича відразу позначилась на господарстві Гоголів.

Проаналізувавши навіть незначну кількість документів, можна з впевненістю говорити про те, що феодально-кріпосницьке господарство Гоголів ще за часів Василя Панасовича стало на шлях капіталістичного розвитку, тобто було прогресивним.

XX століття принесло великі зміни в край. Форсовані темпи колективізації, насильство під час організації колгоспів, непомірне обкладання податками сімей, які не бажали вступити в артіль, подвірні обходи, конфіскація продовольства, нелюдська поведінка «буксирних бригад» ламали споконвічний устрій життя селян.

Майже кожна сім'я в Гоголевому зазнала важких втрат під час Голодомору 1932–1933 років. Примусова система заготівлі сільськогосподарської продукції, що супроводжувалась низькими закупівельними цінами, гасила у колгоспників ініціативу, обмежувала і гальмувала розвиток сільгоспвиробництва.

Післявоєнний період ознаменувався початком розквіту в Гоголеве, селяни поступово почали братися за ремонти та будівництво різної інфраструктури, піклуватися про навколишнє середовище та культурну спадщину.

На початку 1960-х відбулися позитивні зміни і в побуті колгоспників. На очах у вдячних мешканців Гоголеве перетворювалось у невелике містечко з прямими вулицями, парками, садками.

Змінювалося господарство, змінювалося обличчя села; Гоголеве осучаснила, прикрасила нова вулиця.

Новатори були у кожній галузі колгоспного виробництва, але найбільше славилися гоголями умінням вирощувати хліб.

Позитивні тенденції гальмувала бюрократизація управління колгоспно-радгоспним виробництвом.

Колгосп імені Гоголя поступово ставав високорентабельним господарством.

Турбота про сільських трудівників, зростання соціально-економічного розвитку – одна із світлих сторінок в історії гоголівського краю наприкінці минулого століття, хоча і тоді не скрізь вдалося зробити прорив.

Завершальний етап аграрної реформи мав ознаменуватися появою приватного господарства, що заступало в усіх своїх функціях колективне господарське підприємство.

Як і в радянські часи, в Гоголеве пріоритетом залишається тваринництво – живий банк селян.

Історію охорони здоров'я у Гоголеве творили і творять віддані справі люди.

Нинішнє село Гоголеве розбудоване, містить на своїх вулицях парк, церкву, школу, дитячий садок, магазини, лікарню, аптеку, клуб, має, як і раніше, привітних, добрих, щирих людей та з нетерпінням чекає на відвідувачів музею-заповідника М. В. Гоголя.

## **СКУЛЬПТОР МИКОЛА КОРНІЙОВИЧ ПОСПОЛІТАК У КУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРІ ПОЛТАВЩИНИ**

*Д. А. Посполітак, студент спеціальності Підприємництво, торгівля та логістика, група ПТЛ 6-11*

*І. М. Петренко, д-р іст. наук, професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*



*Під час урочистого відкриття пам'ятника Борису Мартосу*

Тема, обрана для цієї статті, не є випадковою. Адже мова йде про мого рідного діда, відомого в Україні скульптора, митця, графіка, дизайнера, член Спілки художників України Миколу Корниловича Посполітака.

Микола Корнилович народився 16 травня 1950 року в місті Полтаві. Він був сином скульптора Корнія Посполітака. 1973 року закінчив Харківський художньо-промисловий інститут, де був учнем Валентина Сизикова та Любові Жуковської.

Протягом 1973–1990 років працював на Полтавському художньо-виробничому комбінаті. У 1982–1988 роках обіймав посаду головного художника, у 1990–1992 роках працював методистом Полтавського

обласного центру народної творчості. Протягом 1992–1995 років завідував Полтавським будинком самодіяльного мистецтва.

Помер Микола Корнилович у Полтаві 21 липня 2019 року.

Посполітак Микола Корнійович трішки навчав мене, свого онука, художній майстерності.

Деякі видатні роботи Миколи Корниловича Посполітака знаходяться в європейських мистецьких центрах. Зокрема, в німецьких галереях та художніх музеях. Він є добре знаним в Україні, завдяки своїм творам, адже багато його робіт і нині стоять у багатьох містах і селах нашої Батьківщини.

Микола Корнійович Посполітак є автором видатного пам'ятника, який наразі стоїть біля Полтавського університету економіки і торгівлі, а саме Борису Мартосу.



*Скульптор Микола Посполітак під час роботи над пам'ятником Борису Мартосу*

Отже, я пишаюся своїм дідом. Його творчість є помітною сторінкою в культурному просторі Полтавщини і України. Його роботи є окрасою багатьох населених пунктів України та зберігаються в європейських мистецьких колекціях.

**Деякі скульптурні роботи Миколи Посполітака:**

Тарасу Шевченку в селі Шедієвому (1989 р.);

Кооператору і громадському діячеві Миколі Балліну в Донецьку (2000 р.);

Михайлу Туган-Барановському в Донецьку (2002 р.);

Тарасу Шевченку в місті Зінькові (2004 р.);  
Олексію Бутовському в Полтаві (2005 р.);  
Івану Боровенському на вулиці Покровській, № 19 у Решетилівці (2010 р.);  
Георгію Береговому в селі Федорівці (2011 р.);  
Анатолію Кукобі на вулиці Анатолія Кукоби і Полтаві (2012 р.);  
Тарасу Шевченку в місті Гадяч (2013 р.).

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Полтавіка. Полтавська Енциклопедія. Том 9. Образотворче і Декоративне мистецтво. Книга 2 : М-Я / Головний редактор О. А. Білоусько. Полтава : ТОВ «АСМІ», 2016. 859 с.
2. Ханко В. Енциклопедія мистецтва Полтавщини : у 2 т. Полтава : ТОВ «АСМІ». 2014–2015. Т. 1. 503 с. ; Т. 2. 435 с.

### **ПАТРІОТИЧНЕ ВИХОВАННЯ МОЛОДІ В ПЕРІОД ВІЙНИ**

*Д. В. Смірнов, студент спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія, група БТб-11*

*Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Процес становлення системи патріотичного виховання особистості прогресує в контексті постійного розвитку та переосмислення основних понять навчання та виховання. Це відбувається за допомогою впровадження принципів патріотично-орієнтованого підходу у виховний процес.

Патріотичне виховання охоплює різні аспекти, такі як соціальні, цільові, функціональні та організаційні. Однак, головною складовою його є формування у молодого покоління почуття любові до рідної країни. Цей процес передбачається, перш за все, у сімейному оточенні та безпосередньому соціальному середовищі через передачу та утримання культурних традицій [1].

Інтеграційні процеси в Україні, спрямовані на Європу, активізація громадянської та громадської ініціативи, зростання різноманітних громадських рухів та поширення волонтерської діяльності, поряд із технологічною та комунікативною глобалізацією та внутрішньо суспільними міграційними змінами, сприяють ідентифікаційним та реідентифікаційним процесам у

розвитку особистості кожного українця. Ці явища відбуваються в контексті зростаючого інтересу та вияву патріотичних почуттів, а також формування нових уявлень про історію, культуру, релігію, традиції та звичаї українського народу.

Основною метою навчального процесу є сприяння розвитку когнітивних та інтелектуальних здібностей особистості, усвідомленню основних світоглядних концепцій і розширенню її знань та індивідуального досвіду.

Вищі навчальні заклади ставлять перед собою завдання виховувати патріотично налаштованих громадян, готових самовіддано захищати та розвивати правову та соціальну державу. Сучасні студенти відзначаються гідністю, національною свідомістю, гуманістичною мораллю, обізнаністю зі своїми правами та свободами та здатністю цивілізовано захищати їх, сприяючи громадянському миру та злагоді в суспільстві, а також дотримуючись законів. Патріотичні якості студентів формуються в процесі їх власної життєдіяльності й залежать від взаємин, що визначають цю діяльність [3].

Отже, у сучасному вихованні спостерігається перехід від регулювання спеціальними педагогічними умовами та вимогами, системи виховних заходів і випадкового впровадження інноваційних методів до організації особистого соціального досвіду шляхом створення виховних ситуацій. У таких ситуаціях студент зобов'язаний виконати відповідальну соціальну дію та набути особистого соціального досвіду. Одним з головних показників патріотичної зрілості є збереження української мови, ґрунтовне володіння нею. Патріотичне виховання, крім спрямованості на формування соціально важливих громадянських якостей особистості, також має на меті досягнення інших цілей виховного процесу, таких як успішна соціалізація молодого покоління та особистісний саморозвиток як суб'єкта діяльності. Громадянська соціалізація студентів є процесом, який відбувається не лише у спеціально організованому середовищі, але й поза його межами [2].

На сучасному етапі особливою рисою є розвиток та втілення патріотичних компетентностей української молоді, перш за все на рівні їхньої місцевої громади. Це означає залучення різних учасників, представників різних соціальних груп до процесу патріотичного виховання та впровадження відповідних програм. Такий виховний підхід має нові якісні особливості, виходить за

межі традиційного розуміння відокремлення виховного процесу від суспільства та обмеження виховання лише в навчальних закладах. Отже, патріотичне виховання має здійснюватися через соціалізацію молодих людей у процесі їхньої взаємодії, у навчально-виховному процесі, застосування патріотично-орієнтованого підходу в навчанні та позааурочний час, а також через організацію громадянської діяльності студентів у вищих навчальних закладах та громадах.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Березін А. М. Психологічні чинники формування національної свідомості / А. М. Березін. – Київ : Практична психологія та соціальна робота, 2007. – 56 с.
2. Івашковський В. В. Концепція військово-патріотичного виховання молоді України / В. В. Івашковський // Теорія і методика хортингу : зб. наук пр. / [ред. кол. Бех І. Д. та ін.]. – Київ : Паливода А. В., 2015. – Вип. 3. – С. 22–37.
3. Про схвалення Концепції Державної цільової соціальної програми національно-патріотичного виховання на період до 2025 року : Розпорядження Кабінету Міністрів України; Концепція від 09.10.2020 № 1233-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1233-2020-%D1%80>.

### СТЕПАН БАНДЕРА ЯК ПУБЛІЦИСТ ТА ОРАТОР

*В. І. Стріленко, студент спеціальності Право, група ПР 6-11*

*В. В. Сарацин, канд. філол. наук, доцент – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Степан Бандера відомий як політичний та громадський діяч, один із засновників та лідерів Організації українських націоналістів, ікона націоналістичного руху й демонізований в московській пропаганді образ вільнолюбного й сміливого українця. Він – взірєць для багатьох своїх сучасників і наступних поколінь співвітчизників, бо належав до творців визвольної ідеї, яка послідовно втілювалася і в слові (писаному й мовленому), і в жертвованому чині, який викликав довіру, породжував віру в можливість реалізації й кликав до боротьби.

Погляди Степана Бандери виразно проступають з його публіцистичних текстів та виголошених промов. Але для їхнього ґрунтовного осмислення слід звернутися до сторінок біографії,

які розкривають особливості духовного становлення, риси характеру, рівень ерудиції, комунікативні здібності видатного українця.

Дивлячись на унікальну постать провідника українського націоналізму, який досі жахає його ворогів, можемо думати, що він мав природні лідерські здібності, легко досягав мети, але це не так. У дитинстві був дуже хворобливий, але мужньо долав біль у ногах, активно займався спортом, аби загартуватися фізично й морально. На розвиток лідерських якостей, а також відчуття слова і таланту до спілкування Степана Бандери вплинули дідусь, отець Володимир Глодзінський та батько, отець Андрій Бандера – авторитетні греко-католицькі священники, які демонстрували приклади служіння Богові й людям, активну громадянську позицію, відданість вітчизні, проповідницьку майстерність. Тобто, за словами самого політика, він виростав в «атмосфері українського патріотизму та живих національно-культурних, політичних і суспільних зацікавлень» [1, с. 1] Хлопець гарно співав, грав на фортепіано, гітарі, любив колядувати та писав коломийки, але погано навчався в школі, оскільки польські викладачі ставилися до нього досить скептично. У результаті юний Бандера не зміг скласти іспит з польської мови в Стрийській гімназії, але рідною володів винятково, про що свідчить його публіцистичний доробок.

Національний світогляд і державницькі прагнення юного Степана Бандери сформувалися під впливом атмосфери «відродження і будови української держави» [1, с. 1] 1918 р., враженнями про «святкування і загальне одушевлення злуки ЗУНР з Українською Народньою Республікою в одну державу, в січні 1919 р.» [1, с. 2], співпереживання батьковій боротьбі «з більшовиками й біломосковськими військами» [1, с. 3], завдяки участі в молодіжній патріотичній організації «Пласт». Долучення до Української військової організації (УВО), робота в «пропагандивному» (пропагандистському. – В. С.) відділі ОУН потребували риторичної вправності й публіцистичної майстерності.

Степан Бандера вірив у здійснення основної мети – «Самостійної Соборної Української Держави» [1, с. 18], горів ідеєю визволення України від нацистської та радянської окупації і закликав на свій бік співвітчизників у публіцистичних творах. Як слушно зауважив Микола Посівнич, переважно «вони заду-

мувалися для пропагандистської і вишкільної роботи в націоналістичних і еміграційних середовищах, а з плином часу ці праці набували ідеологічно-теоретичного й філософського характеру» [2].

Степанові Бандері часто доводилося протистояти радянській пропаганді, яка ототожнювала український націоналістичний рух з нацизмом. Так, 1954 р. в інтерв'ю журналісту кельнського радіо Гоппе він чітко, аргументовано й переконливо пояснював: «Поняття “українського націоналіста”, “націоналістичного руху”, має зовсім інше значення, ніж подібні терміни на Заході. Український націоналістичний рух не має нічого спільного з нацизмом, фашизмом або націонал-соціалізмом. Український націоналізм бореться проти імперіялізму, проти тоталітаризму, расизму і всякої диктатури чи застосування насильства. Ім'я “український націоналіст” є співзвучним з “український патріот”, який є готовий боротися за свободу свого народу, жертвувати для свого народу все, що він посідає, навіть життя. Український націоналізм протиставить т. зв. большевицькому інтернаціоналізмові ідею самостійності і вільного розвитку кожної нації. Ми поборюємо намагання большевиків накинути іншим народам російське панування. Ми протиставимось російському большевизмові на всіх ділянках життя у всяких формах» [1, с. 615–616].

Проблеми єднання національних сил для продовження боротьби за визволення України, потреби формування гідного образу українства у світі постають у низці його публіцистичних творів «До проблеми політичної консолідації», «Друзі – українські націоналісти!», «Завдання ОУН під сучасну пору», «Командир – провідник», «Люди без гранту», «У 25-ліття ОУН» та ін.

Шукаючи міжнародної підтримки, Степан Бандера був упевнений у тому, що творення незалежної держави залежить передусім від українців, їхньої цілеспрямованості й консолідації. «Як визволення, так і оборона самостійної України може в основі спиратися тільки на власні українські сили, на власну боротьбу і постійну готовність до самооборони» [1, с. 82]. – зазначав провідник у «Слові до українських націоналістів-революціонерів за кордоном».

Натомість для спротиву тоталітарному радянському режимові мають об'єднатися всі «уявлені Москвою народи», переконував Степан Бандера в праці «Перспективи української

національно-визвольної революції». Він цілком обґрунтовано вважав політику СРСР імперіалістичною, а імперіалізм – суттю російського народу: «Московський нарід ... в цілому був і залишається носієм цього імперіалізму. Ривалізуючі за владу системи і сили в Росії, намагаючись з'єднати собі симпатії більшості московського народу і плямуючи непопулярні риси противника, завжди суперничали між собою в тому, хто з них здобуде більше для російського імперіалізму. Кожна московська держава, як царська, так демократична й большевицька, завжди послуговувалась підступом і віроломністю проти України й інших народів, і кожную форму союзу перетворювала в найжахливіше поневолення» [1, с. 269], наголошував Степан Бандера в статті «З москалями нема спільної мови» Тобто загрозою є не тільки політичний режим чи суспільний устрій росії, а «сама московська нація, навіжена бісами імперіалізму, жадобою бути все більшою, могутнішою, багатшою, але не власним ростом, а коштом поневолених народів, їх пограбуванням і всмоктуванням у себе» [1, с. 270].

Як публіцист і оратор Степан Бандера сформувався не через прагнення до самореалізації, а швидше з почуття обов'язку, бо вважав таку діяльність можливістю комунікації для пропаганди ключових ідей, для донесення правди про мету визвольного руху. Його статті, інтерв'ю, промови раціональні, логічні, стримані, чітко структуровані, але водночас емоційні, закличні.

Творчий шлях Степана Бандери був сповнений фізичних і моральних випробувань. Проте провідник ОУН не зламався ні в польських в'язницях, ні в нацистських концтаборах, де перебував упродовж 1941–1944 рр., ні тоді, коли його батька замучили в тюрмі НКВС у Києві, ні тоді, коли в Аушвіці було вбито двох братів, ні тоді, сестер заслали в Сибір. Проте поступ великого українця зупинила смерть: 15 жовтня 1959 р. агент КДБ Богдан Сташинський вистрілив йому в обличчя зі спеціального пістолета струменем розчину ціаніду калію. Степан Бандера похований на мюнхенському кладовищі Вальдфрідгоф.

Він був лідером націоналістичного руху, а став символом спротиву радянському режиму та його імперським амбіціям. Публіцистична спадщина Степана Бандери в умовах російсько-української війни набула особливої актуальності й потребує ретельного вивчення та популяризації.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Бандера С. Перспективи Української Революції / з передм. Я. Стецька; за ред. Д. Чайковського; остан. ред. й упоряд. С. Ленкавського. Мюнхен: Вид. ОУН, 1978. XV, 640 с. URL: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/ua/elib.exe?Z21ID=&I21DBN=UKRLIB&P21DBN=UKRLIB&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=online\\_book&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=FF=&S21STR=ukr0002430](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/ua/elib.exe?Z21ID=&I21DBN=UKRLIB&P21DBN=UKRLIB&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=online_book&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=FF=&S21STR=ukr0002430).
2. Посівнич Микола. «Нашою перемогою є перемога наших ідей»: журналістська і публіцистична діяльність Степана Бандери. *Спілка українців у Португалії*. URL: <https://www.spilka.pt/index.php/113-novini-v-ukrayini/8694-nashoiu-peremohoiu-ie-peremoha-nashykh-idei-zhurnalistska-i-publitsystychna-diialnist-stepana-bandery>.

## ОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ СТУДЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «ЕКСПЕРТИЗА ТА МИТНА СПРАВА» В ПОЛТАВСЬКОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

*Д. Р. Трус, студентка спеціальності 076 освітня програма «Експертиза в митній справі», група ЕМС-21*

*Н. О. Офіленко, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Під час війни патріотичне виховання студентів в Україні відіграє особливо важливу роль у формуванні національної самосвідомості та громадянської активності. Основні принципи та підходи до патріотичного виховання студентів у такий період повинні включати такі заходи, які дадуть змогу залучити студентів до активної участі в житті країни, сприяти формуванню в них громадської свідомості та патріотизму, а також зміцнити духовний та соціальний фундамент українського суспільства під час війни.

У Полтавському університеті економіки і торгівлі до студентів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля освітньої програми Експертиза та митна справа патріотичне виховання має такі концептуальні підходи, які визначають певні позиції і напрями вузу щодо ставлення до російської агресії проти нашої країни.

По-перше, у студентів вузу виховується історична свідомість. Їх знайомлять з історією України, її боротьбою за незалежність та оборону від зовнішніх загроз. Це допомагає студентам зрозуміти значення та цінність незалежності, а також мотивує до активної участі у захисті країни.

По-друге, виховуються патріотичні цінності. Проводиться пропаганда цінностей, які сприяють державному єднанню, відданості ідеям демократії, свободи та справедливості. Виховання віри у свої сили та важливість кожного громадянина для майбутнього країни.

Ще однією із складових патріотичного виховання в ПУЕТ є військово-патріотична освіта, яка проводиться для студентів з 3 курсу на військовій кафедрі вузу. Та студентів ознайомлюють з основами військової справи, навичками самозахисту та першої медичної допомоги. Це допомагає готувати молодь до можливих надзвичайних ситуацій та активізує громадську позицію. По закінченню навчання студенти отримують звання лейтенанта.

Ще однією з основних робіт вузу є підтримка військових та волонтерська діяльність, до якої залучають студентів ОП Експертиза та митна справа. Ця робота включає залучення студентів до допомоги військовим, участь у волонтерських проєктах, збору коштів та матеріальної допомоги для потреб армії та постраждалих від війни.

На кураторських годинах проводиться інформаційна освіта, що включає висвітлення військово-політичної ситуації в країні та світі, розбір дезінформації та маніпуляцій, розвиток критичного мислення.

Усі студенти проявляють громадську активність, а саме сприяють активності студентів у громадському житті, участь у демократичних процесах, акціях громадської підтримки та захисту прав людини.

Однією із складових патріотичного виховання виступає між-національна та міжкультурна взаємодія. Створення атмосфери взаємоповаги, толерантності та розуміння між різними національностями та культурами в Україні, що сприяє її єднанню в часи кризи.

І остання не менш важлива складова патріотичного виховання – це патріотичне виховання через культуру і мистецтво. Воно включає використання культурних заходів, мистецьких проєктів, літератури та мистецтва для виховання національної гордості та патріотизму.

Заключною метою патріотичного виховання студентів під час війни є формування в них глибокого розуміння та почуття відданості своїй країні, її цінностям, ідеалам і історії. Основні цілі включають:

Формування громадянського обов'язку та відповідальності: Патріотичне виховання сприяє розвитку свідомих, відповідальних громадян, які готові приймати активну участь у житті своєї країни та захищати її інтереси.

Зміцнення національної єдності: Через патріотичне виховання формується почуття національної єдності, що є ключовою умовою для успішного подолання внутрішніх і зовнішніх викликів.

Розвиток громадянського суспільства: Патріотично виховані студенти стають активними учасниками громадського життя, сприяють розвитку демократії, прав людини та правової держави.

Збереження та підтримка культурної спадщини: Патріотичне виховання сприяє розвитку поваги до власної культурної спадщини та мови, а також до культур інших націй, що сприяє міжнародному миропорозумінню.

Захист суверенітету та територіальної цілісності: Студенти готові активно захищати суверенітет та територіальну цілісність своєї країни.

Формування позитивного іміджу країни: Патріотично виховані студенти сприяють створенню позитивного іміджу своєї країни в світі, що сприяє залученню інвестицій, розвитку туризму та міжнародному партнерству.

Отже, заключна мета патріотичного виховання студентів ПУЕТ полягає в тому, щоб кожен студент став активним, відповідальним громадянином, здатним приймати свідомі рішення та сприяти розвитку своєї країни.

## **ПАТРІОТИЧНИЙ КОД: ІТ ТА ВИХОВАННЯ В ДУСІ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГОРДОСТІ**

*Г. В. Халевка, студент спеціальності Комп'ютерні науки, група КН 31*

*О. В. Ольховська, канд. фіз.-мат. наук, доцент – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Патріотичне виховання студентів освітньої програми «Комп'ютерні науки» бакалаврського та магістерського рівнів є невід'ємною складовою сучасного педагогічного процесу і віді-

грає ключову роль у зміцненні національної безпеки незалежної України [1].

У сучасному світі, де інформаційні технології займають важливе місце, патріотичне виховання студентів на кафедрі комп'ютерних наук та інформаційних технологій має особливе значення. Здобувачі освіти є майбутнім інтелектуальним потенціалом нашої держави і мають знати цінність та важливість своєї країни.

Патріотичне виховання студентів освітньої програми «Комп'ютерні науки» полягає в розумінні і вдумливому аналізі історії, культури та традицій українського народу. Це також передбачає виховання почуття гордості за свою державу, повагу до символів нації та бажання приносити посильну допомогу розвитку України.

Учасники освітньої програми «Комп'ютерні науки» мають бути особливо свідомими щодо цифрової безпеки та захисту інформації України. Вони усвідомлюють важливість кібербезпеки та готові допомагати у захисті державних інформаційних ресурсів. Завдяки співпраці освітньої програми з відділом протидії кіберзлочинам в Полтавській області Департаменту кіберполіції Національної поліції України м. Полтави студенти отримують можливість проходження практики, вивчати актуальні питання кібербезпеки та брати участь у заходах, спрямованих на боротьбу з кіберзлочинністю. Такий підхід допомагає здобувачам освіти отримати практичний досвід та глибше зрозуміти важливість їхньої ролі у забезпеченні національної кібербезпеки. Крім того, співпраця освітньої програми з відділом протидії кіберзлочинам є важливим елементом патріотичного виховання. Проведення відкритих лекцій з представниками кіберполіції дозволяє студентам володіти сучасною інформацією про кібербезпеку та боротьбу з кіберзлочинністю.

Патріотичне виховання студентів освітньої програми «Комп'ютерні науки» та їх співпраця з кіберполіцією стають важливими кроками у зміцненні національної безпеки України. Це сприяє формуванню свідомих громадян, здатних діяти в інтересах своєї країни та приносити корисні зміни у її розвиток.

Викладачі освітньої програми «Комп'ютерні науки», розуміючи важливість патріотичного виховання в сучасному педагогічному процесі, проводять тематичні заходи і серед школярів. У рамках освітнього проекту від Полтавської обласної Малої

академії наук на базі Полтавського університету економіки і торгівлі кафедрою комп'ютерних наук та інформаційних технологій проведено майстер-клас від керівниці гуртка «Мультимедійні системи, навчальні, ігрові програми. Інтернет технології та вебдизайн» Орхівської Оксани Григорівни на тему «Прапор України – символ перемоги». Захід відвідали учні шкіл міста Полтави. Майстер-клас зі створення анімованого прапора України вийшов цікавим, корисним і результативним для школярів не лише тому, що вони отримали навички використання програмного забезпечення DaVinci Resolve при підготовці науково-дослідницьких проєктів, а й відчували дух патріотизму.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Пахомов І. В. Національно-патріотичне виховання здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти в умовах воєнного стану: електронний навчальний курс. Біла Церква : БІНПО ДЗВО «УМО» НАПН України, 2023. 28 с.

### **ЗРОСТАННЯ АКТУАЛЬНОСТІ ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ МОЛОДІ**

*К. В. Шелюг, студентка спеціальності Туризм і рекреація, група Тб-21*

*М. М. Логвин, канд. геогр. наук, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

За останні десятиліття індивідуалізм в українському суспільстві набирає все більших обертів. Сучасна соціальна позиція прижилася серед підлітків і молоді, яка обирає таку модель поведінки, щоб підкреслити свою унікальність. Байдужість до проблем в країні, неповага до різних соціальних прошарків людей, егоїзм, небажання поважати якісь усталені норми поведінки, неповага до моральних ідеалів – усе це нині, на жаль, повсюдно присутнє у повсякденному житті молодого українця. Причиною цього є недостатня увага до організації патріотичного виховання в стінах школи, закладу вищої освіти та національному рівні. Важливо з дитинства прищеплювати правильні цінності: формувати у підростаючого покоління активну громадянську позицію, віру в себе і свою країну, прищеплювати любов до рідного краю. Зважаючи на останні події в Україні,

варто звернути особливу увагу на патріотичну складову виховання студентської молоді [5].

Давно спостерігається тенденція, коли молодь прагне на роботу і жити за кордоном. причиною тому є і господарсько-виробнича ситуація в регіонах країни, і прагнення самореалізації, і пошук кращого життя і комфорту в принципі. Завдання патріотичного виховання – показати кожному представнику молодого покоління переваги життя на Батьківщині, розповісти про самобутню українську культуру, красу мови, лояльні права для молоді та справедливі закони [5].

З початком повномасштабної війни більшість із 327 молодіжних центрів були змушені закритися або реорганізуватися у волонтерські та гуманітарні центри. Сьогодні популяризація культури волонтерства є важливим заходом реалізації молодіжної політики. Враховуючи те, що молодь є найбільш мобільною та зацікавленою соціальною групою, сотні тисяч молодих людей по всій Україні після 24 лютого взяли та продовжують це робити.

Із 13 по 30 червня 2022 року під загальним керівництвом проводився Всеукраїнський огляд Доброї справи в рамках заходів Всеукраїнської дитячо-юнацької військово-патріотичної гри «Сокіл» («Джура»).

**Таблиця 1 – Видатки державного бюджету України  
Міністерству молоді та спорту на розвиток  
молодіжної політики, складено за [4]**

Рік	Видатки держбюджету загалом	Видатки Міністерству молоді та спорту		Видатки на розвиток молодіжної політики	
	млрд грн	млрд грн	у % до видатків держбюджету	млн грн	у % до видатків Міністерства
2017	839,2	2,1	0,25	27,5	1,3
2018	985,8	2,5	0,25	48	1,9
2019	1 072,9	2,8	0,26	53,2	1,9
2020	1288	2,6	0,2	43,7	1,7
2021	1 490,3	7,8	0,52	75,2	1
2022	1 499,5	8,2	0,55	124,9	1,5

Загальне спрямування Доброго діла – «Заради Перемоги», яка розкриває розуміння сенсу вивчення в суспільстві корисної ради для перемоги українського народу над агресором, єдності

нації заради майбутнього України. Зазначеним проявом стало виявлення діяльнісно-практичного та соціально ціннісного рівнів патріотичного виховання дітей та молоді [2, 3].

Весь навчально-виховний процес має бути побудований так, щоб у ньому органічно входили завдання патріотичного виховання, адже від цього залежить майбутнє країни. Зайва пропаганда може тільки нашкодити, тому процес має бути ретельно спланований, а головні постулати повинні м'яко застосовуватися педагогами у кожному конкретному випадку [5].

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Дитячо-юнацький туризм і краєзнавство в Україні та формування гармонійно розвиненої творчої особистості : зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Івано-Франківськ, 26–28 травня 2009 р.) ; за заг. ред. Завгородньої Т. К., д. пед. наук, проф. – Івано-Франківськ : Нова Зоря, 2009. – 228 с.
2. Звіт про роботу Українського державного центру національно-патріотичного виховання, краєзнавства і туризму учнівської молоді в 2022 році. [Електронний ресурс]. URL: <https://patriotua.org/pro-nas/plany-ta-zvity/>.
3. Логвин М. Туризм в структурі національно-патріотичного виховання молоді / М. Логвин, М. Мороз, Д. Логвин // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнародною участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. – С. 495–497.
4. Міністерство молоді та спорту України. Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.kmu.gov.ua/catalog/ministerstvo-molodi-ta-sportu-ukrayini>.
5. Патріотичне виховання в Україні: принципи і перспективи. [Електронний ресурс]. URL: <https://buki.com.ua/ru/news/patriotychneyukhovannya-v-ukrayini-pryntsypu-i-perspektyvu/>
6. Український державний центр національно-патріотичного виховання, краєзнавства і туризму учнівської молоді. Офіційний сайт [Електронний ресурс]. URL: <https://patriotua.org>.

**САМОСТІЙНІ ЗАНЯТТЯ З ОЗДОРОВЧОГО  
ФІТНЕСУ В ДОМАШНІХ УМОВАХ**

*М. С. Білодід, студентка спеціальності Право, група ПР 6-21  
І. А. Васецький, старший викладач кафедри педагогіки та  
суспільних наук, сектор фізичного виховання – науковий  
керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Останнім часом, можна спостерігати як зростає популярність самостійних занять з оздоровчого фітнесу в домашніх умовах, причиною цього є: початок пандемії корона вірусу у 2020 році, початок повномасштабного вторгнення російських окупантів на території України у 2022 році, та загальні причини, такі як: зручність, економія часу та ресурсів та різноманіття онлайн-курсів за допомогою яких оздоровчим фітнесом можна займатися вдома.

Розпочинати заняття оздоровчим фітнесом, потрібно з детального ознайомлення правил безпеки та різних технік. Це потрібно робити обов'язково, важливо запам'ятати, що самостійні фізичні навантаження без рекомендацій та консультації з професійними тренерами розпочинати не можна. Неправильні фізичні навантаження можуть призвести до: 1) травмування; 2) недостатні результати тренування; 3) зникнення мотивації; 4) перетренування;

Оздоровчий фітнес загалом поділяється на п'ять видів, таких як:

1. Аеробіка (танці, кардіо-вправи) – цей вид займає важливе місце у системі оздоровчої фізичної культури, адже різноманіття її видів дає можливість обрання найдодільнішого для кожної людини виду навантаження, та різновиду фізичної праці організму. Окрім цього займатися оздоровчою аеробікою можна у будь-якому віці. Аеробіка виконується за супроводом музики.

2. Силові тренування (з гантелями, власною вагою) – види вправ, які можуть бути використані для досягнення поставлених фітнес-цілей. Ці компоненти взаємозв'язані і можуть змінюватись для складання фітнес-програми відповідно до особливостей учасника та для досягнення поставлених цілей.

3. Пілатес – унікальна система вправ, заснована на злитті східних і західних форм тренування, здатна не лише зробити тіло граціозним і гнучким, укріпити м'язи, також сприяє відновленню після травм хребта. Цей вид один з найбезпечніших видів тренування. Пілатесом можуть займатися люди різного віку, з будь-яким рівнем фізичної підготовки. Особливо необхідні вправи за системою Пілатеса жінкам, оскільки дозволяють значно укріпити м'язи низу спини, преса і тазу, що істотно в допологовий і післяпологовий період.

4. Йога – це найбільш поширений вид оздоровчого фітнесу, вдало поєднує в собі статичні і динамічні вправи, дихальні вправи, вправи на стретчинг і розслаблення. Під час йоги людина залишається на одинці зі своїми думками, своєю гармонією та інше.

5. Стретчинг – цей вид застосовують перед початком самого тренування, серія вправ, за допомогою яких розтягуються м'язи, що може полегшити подальше тренування, покращує гнучкість.

Розглянувши види оздоровчого фітнесу, можемо перейти до рекомендованих фітнес-тренерами початкових етапів займання оздоровчим фітнесом, саме в домашніх умовах.

Тож, першим є, вибір місця для тренування, важливо щоб це було зручно на сам перед Вам. Повинно бути багато простору для виконання вправ, для йоги буде доречним світла, спокійна атмосфера, в якій Ви можете залишитися на одинці.

Підбір одягу та взуття. Досить важливо під час тренування, це спортивний зручний одяг та взуття. Одяг, легкий на тілі, вентиляований. Взуття, обов'язково потрібно звертати увагу на підшву, вона має бути м'яка та гнучка. Не якісне взуття може викликати проблеми із стопою.

Підбір інвентарю. Інвентар обирається відповідно до обраного виду оздоровчого фітнесу. Але є загальний інвентар, який в нагоді буде завжди (гантелі, степ-платформа, килим для фітнесу, еластичні стрічки та інше).

Складання програм тренування відповідно до вибраних вправ. Важливо обрати вправи, які будуть задовольняти Ваші потреби, цілі та можливості. Для полегшення цього етапу, можна звернутися до фахівця або тренера, який також допоможе скласти програму тренувань, щоб не було перенавантаження.

Під час тренування важливо контролювати техніки, що допоможе уникнути травм, та з проявом результатів, буде ще більше мотивувати.

Отже, самостійні заняття з оздоровчого фітнесу в домашніх умовах можуть бути ефективним способом покращення загального стану здоров'я. Проте, важливо правильно організувати тренувальний процес, щоб отримати максимальну користь і мінімізувати ризики.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Основи оздоровчого фітнесу : навч. посіб. / упоряд. О. В. Онопрієнко, О. М. Онопрієнко ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2020. – 194 с. URL: <https://library.megu.edu.ua:9443/jspui/handle/123456789/3016>.
2. Вдома краще: переваги онлайн тренувань. Веб-сайт: *здорово 24*. URL: [https://zdorovo.24tv.ua/vdoma-krashhe-perevagi-domashnih-trenuvan\\_n1787931](https://zdorovo.24tv.ua/vdoma-krashhe-perevagi-domashnih-trenuvan_n1787931).

## **ВІДКРИТІСТЬ ДО МАЙБУТНЬОГО – ЯК КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДОПОМАГАЮТЬ У ВИВЧЕННІ ТА ЗБЕРЕЖЕННІ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ ЧЕРЕЗ УКРАЇНСЬКУ МОВУ**

***В. В. Верхогляд**, студент спеціальності «014.01 Середня освіта (Українська мова і література)», група 2 УМЛ-3  
**Г. М. Алексєєва**, канд. пед. наук, доцент кафедри комп'ютерних технологій в управлінні та навчанні й інформатики – науковий керівник  
Бердянського державного педагогічного університету (м. Запоріжжя)*

**Актуальність.** В умовах швидкого технологічного розвитку та глобалізації, збереження та вивчення рідної мови стає ключовим фактором у зміцненні національної ідентичності. Застосування комп'ютерних технологій в цьому процесі відкриває нові можливості для доступу до мовних ресурсів та ефективного навчання. Підтримка української мови через інноваційні інструменти сприяє розширенню її впливу та збереженню культурної спадщини. В контексті постійного зростання важливості культурного різноманіття, розробка та використання комп'ютерних засобів для української мови стає актуальним завданням, що відповідає потребам сучасного суспільства.

**Мета дослідження** полягає у визначенні впливу вивчення української мови на розвиток особистості та збереження культурної спадщини з використанням інформаційно-комунікацій-

них технологій (ІКТ), що спрямоване на виявлення ролі ІКТ у формуванні національної свідомості, збереженні ідентичності та підтримці мовної рівноваги в суспільстві.

Мова вважається однією з провідних складових у формуванні ідентичності кожної нації. Вона відображає найглибші аспекти свідомості народу, його культурні цінності та спадщину. Мова є не лише засобом спілкування, але й символом патріотизму, який відображає культуру, історію та традиції. Збереження мови є важливим аспектом збереження ідентичності та самоідентифікації нації. Зі слів ірландського письменника Томаса Девіса, «нація повинна захищати свою мову навіть більше, ніж свою територію» [4], оскільки територію можна втратити, але коли зникає мова, втрачається національна ідентичність. Мова вважається ключем до культурної спадщини і джерелом знань, а також символом етнічної самосвідомості.

Дослідники підтверджують, що багато з українських слів та мовних коренів, які використовуються сьогодні, були вже поширені в часи трипільської культури. Це підтверджується топографічними назвами, народними піснями того періоду та великим впливом на мову санскриту, що існує вже понад 5 тисяч років. Санскрит становить 65 % словникового складу сучасної української мови. Свідченням про давнину української мови є й усна народна творчість, яка була створена майстерною українською мовою. Деякі народні казки та пісні, за даними вчених, були створені ще кілька тисяч років тому. Першу письмову згадку про Україну знайдено в джерелі з XII століття: в Київському літописі за Іпатіївським списком від 1187 року зазначається: «...І плакали всі переяславці... За ним же Україна багато потужила» [2].

Основні аспекти вивчення рідної мови можна розділити на традиційні та сучасні. Традиційні аспекти включають лінгвістичний, педагогічний, психологічний, моральний та естетичний підходи. Сучасні підходи включають українознавчий, етнопедагогічний, культурологічний та діяльнісно-орієнтований підходи.

Розглянемо більш детально кожний підхід у табл. 1.

**Таблиця 1 – Підходи до вивчення рідної мови**

<b>Підхід</b>	<b>Зміст підходу</b>
Лінгвістичний	Полягає у вивченні мови як системи, поповненні словникового запасу та умінні використовувати мовні засоби

Підхід	Зміст підходу
Педагогічний	Враховує значення мови для виховання та розвитку пізнавальних здібностей учнів
Психологічний	Включає аналіз типів психологічних процесів, які сприяють засвоєнню знань та формуванню комунікативних вмінь, таких як пам'ять та увага
Моральний	Тісно пов'язаний з педагогом і передбачає розвиток моральних якостей особистості, національної свідомості та громадянських цінностей
Естетичний	Передбачає розуміння прекрасного у використанні мови та відчуття гармонії у слові
Народознавчий	Спонукає учня відчутти себе представником нації та носієм національної історії та культури через мову, мовлення та тексти
Етнопедagogічний	Передбачає навчання мови на основі народної педагогіки та дидактики
Культурологічний	Забезпечує зв'язок мови з національною та загальнонародною культурою
Діяльнісно-орієнтований	Сприяє активній мовленнєвій діяльності учня з урахуванням їх пізнавальних, емоційних та вольових здібностей

Діяльність у навчанні мови спрямована на формування комунікативної компетентності.

Крім того, Концепція мовної освіти в Україні визначає мету та завдання, принципи вивчення мов, структуру та зміст навчання, умови її реалізації. Вона ґрунтується на основних положеннях Конституції України та законодавчих актах, таких як Закони України «Про освіту» та «Про мови в Україні», а також на міжнародних документах, таких як Європейська хартія регіональних мов або мов меншин та загальноєвропейські рекомендації з мовної освіти. Основні умови впровадження Концепції мовної освіти включають: ефективну мовну політику держави для реалізації стратегії мовної освіти та підвищення рівня мовної культури суспільства; об'єднання зусиль науковців, педагогів і батьків для вирішення сучасних завдань гуманітарної освіти; активізацію діяльності громадських педагогічних організацій для підвищення уваги до проблем мовної освіти; оновлення державного стандарту мовної освіти для піднесення її на якісно новий рівень і формування мовної особистості учня/сту-

дента; впровадження перспективних освітніх технологій та удосконалення діагностичних засобів для оцінки рівнів мовних досягнень учнів/студентів; покращення змісту мовної освіти у вищих навчальних закладах для формування мовних вмінь і культури; створення наукових дослідницьких лабораторій у вищих педагогічних навчальних закладах для поєднання наукової діяльності з практичною роботою; утворення Національного Центру мовної освіти України для координації заходів з поліпшення якості мовної освіти і поєднання наукових досліджень з практичною роботою.

Отже, ефективна реалізація Концепції мовної освіти вимагає комплексного підходу, який охоплює різні аспекти освітнього процесу. Поновлення Стандарту мовної освіти є однією з ключових складових, оскільки воно визначає основні принципи та напрями розвитку мовної компетентності учнів. Крім того, необхідно активно оновлювати навчально-методичну літературу, щоб вона відповідала сучасним вимогам та тенденціям в мовній освіті.

У контексті нашої теми, удосконалення професійної майстерності вчителів і викладачів у галузі вивчення української мови є важливим елементом успішної інтеграції комп'ютерних технологій у навчальний процес [1]. Вони повинні мати доступ до сучасних методик та інструментів навчання, а також постійно підвищувати свою кваліфікацію для ефективного використання цих технологій у навчанні мови. Планомірне та цілеспрямоване управління освітою включає розробку та впровадження стратегій, спрямованих на покращення якості мовної освіти з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. Це може включати розробку програм навчання, організацію моніторингу та оцінку результатів, а також розподіл ресурсів для підтримки мовної освіти в контексті використання комп'ютерних технологій [3].

Комп'ютерні технології можуть підтримати і полегшити процес вивчення та збереження мови через онлайн-ресурси, машинний переклад, електронні словники, соціальні медіа та електронні бібліотеки. Вони забезпечують доступ до інтерактивних вправ, відеоуроків, аудіоматеріалів, розширюють коло користувачів українською мовою та забезпечують доступ до літературних творів у електронному форматі. Це сприяє виконанню мети дослідження про важливість мови для формування особистості та збереження культурної спадщини.

Крім того, важливо залучати до розв'язання проблем мовної культури не лише освітян, а й громадські організації та суспільство в цілому. Широка підтримка та участь громадськості сприятиме створенню сприятливого середовища для вивчення мови та підтримки мовної рівноваги в суспільстві.

**Висновок.** Таким чином, дослідження підтверджує важливість вивчення української мови для формування особистості та збереження культурної спадщини. Розглядаються різні аспекти вивчення мови, включаючи традиційні й сучасні підходи. Зазначається, що впровадження концепції мовної освіти та об'єднання зусиль різних груп суспільства може підвищити рівень мовної культури та забезпечити кожному учневі й студенту вільне володіння рідною та державною мовами. Підкреслюється, що оновлення програм, використання новітніх технологій у навчанні та створення спеціалізованих наукових центрів можуть сприяти досягненню цієї мети.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Алексеева Г. М. Інтерактивні комп'ютерні технології навчання. Комп'ютер у школі та сім'ї. 2012. № 6. С. 28–31.
2. «Україна» – це не «окраїна». URL: <http://litopys.org.ua/pivtorak/pivt12.htm> (дата звернення: 12.03.2024).
3. Horbatiuk L. V. et al. Mobilni dodatky yak zasoby formuvannia inshomovnoi leksychnoi kompetentnosti studentiv nefilolohichnykh spetsialnostei [Mobile applications as a means of forming foreign-language lexical competence of students of non-philological specialties]. Information technology and training tools. 2019. Т. 6. С. 150–164.
4. Thomas Davis. URL: <https://www.azquotes.com/quote/1313576> (дата звернення: 12.03.2024).

### **АКТИВІЗАЦІЯ РЕСУРСІВ ЖИТТЄСТІЙКОСТІ ЗА ДОПОМОГОЮ АРТТЕРАПІЇ**

***В. В. Гаріфуліна**, студентка спеціальності Менеджмент, група МЕН БА б-41*

***І. С. Тодорова**, канд. психол. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Сучасний спосіб життя насуває безліч викликів і кризових ситуацій, які можуть негативно вплинути на наше психічне та фізичне здоров'я. У такі періоди особливо важливо знаходити

ефективні методи підвищення життєстійкості для забезпечення психологічного комфорту і збереження здоров'я. Здатність забезпечувати стабільне функціонування психіки в умовах стресів та криз, адаптуватися, відновлюватися, зростати за рахунок внутрішніх та зовнішніх ресурсів є основною ознакою життєстійкості особистості [3].

Досвід показує, що арттерапія є корисним інструментом зміцнення ресурсів життєстійкості особистості, особливо в умовах воєнного конфлікту [1]. Крім того, участь у мистецьких заняттях сприяє формуванню нових способів сприйняття світу і побудові конструктивних стратегій вирішення проблем шляхом уникнення негативних поведінкових реакцій на стрес та конфліктні ситуації. Також, через використання різноманітних мистецьких технік, арттерапія допомагає у розвитку творчого мислення та уяви, формує досвід вільного самовираження. В результаті, учасники здатні краще адаптуватися до складних умов і зберігати психічне здоров'я навіть у найважчих часах. За О. Л. Вознесенською, арттерапія є засобом зміцнення (досягнення цілісності) через самовираження у творчості [2].

Шляхом використання мистецтва як засобу вираження та рефлексії, арттерапія дозволяє учасникам війни вільно виражати свої почуття та емоції. Це сприяє зниженню емоційного дискомфорту та зміцненню психічної стійкості. Мистецтво дозволяє зосередитися на творчому процесі, відволікаючи увагу від стресових ситуацій і допомагаючи знайти внутрішні опори для подолання труднощів.

Такий підхід є важливим в умовах воєнного конфлікту, коли стресові ситуації можуть бути особливо інтенсивними та тривалими. Арттерапія допомагає підтримувати психічне здоров'я та активізувати внутрішні ресурси стресостійкості, що є важливим для збереження належного психологічного комфорту та здоров'я у таких складних умовах [1].

Арттерапія, як форма психотерапії, базується на використанні мистецтва та творчості, вона стимулює вільне вираження почуттів, емоцій та думок через малювання, ліплення, танок, вигадкування казок та інші метафоричні засоби, що включає позитивні механізми саморегуляції та зміцнює психологічну стійкість до складних життєвих обставин.

Арттерапія активізує ресурси життєстійкості через кілька механізмів. По-перше, вона сприяє адекватній реакції на стре-

сові ситуації, навчаючи особу розвивати навички саморегуляції та заспокоєння. По-друге, вона сприяє зміні перспектив та відношення до стресу, допомагаючи розглядати його як можливість для особистісного росту та зміцнення. По-третє, через арттерапію відбувається робота із Я-образом особистості, збільшується спектр смислів, стратегій, можливостей. По-четверте, за допомогою уяви, художніх символів та метафор, які є основою техніки арттерапії, людині вдається легше відреагувати заблоковані емоції, проникнути у зміст власного несвідомого та перепрограмувати його на зміцнення та продуктивне життя.

Важливо зауважити, що арттерапія є корисною для різних категорій людей, незалежно від віку, статі чи соціального статусу. Вона ефективно використовується як індивідуально, так і у групових сесіях, сприяючи взаємній підтримці та обміну досвідом.

**Висновок.** Арттерапія є потужним інструментом для підвищення витривалості в умовах стресу, зміцнення психологічної стійкості, який може бути корисним для різних категорій людей у сучасному світі, де стрес, втрати та травми є неминучими складниками життя. Її ефективність полягає у створенні сприятливого середовища для вираження та рефлексії через різні види та форми мистецтва, що допомагають усвідомити проблему, активізувати внутрішні ресурси та розвивати позитивні механізми саморегуляції. Такий підхід до підвищення життєстійкості людини є перспективним напрямком практичної психології задля підтримки емоційного благополуччя та забезпечення якості життя.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Арттерапія і війна: контексти і досвід практичної роботи : [колективна монографія] / за заг. ред. Н. Кальки, Г. Одинцової. Львів : ЛьвДУВС, 2023. 283 с.
2. Вознесенська О. Л. Арттерапія як засіб психосоціального відновлення особистості. *Актуальні проблеми соціології, психології, педагогіки* : зб. наук. пр. Київ : КНУ імені Тараса Шевченка, 2015. № 3 (29). С. 40–47.
3. Кондратюк С. М. Життєстійкість як ресурс подолання життєвих труднощів в умовах війни / *Дніпровський науковий часопис публічного управління, психології, права*. 2022. Вип. 4. С. 78–83. <https://chasopys-ppp.dp.ua/index.php/chasopys/article/view/265/232>.

## **ВПЛИВ ЗАНЯТЬ СКВОШЕМ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА ЯК ВИДУ СПОРТУ**

*М. С. Гонтар, студент спеціальності Економіка, група Е УПЕП м-11*

*І. А. Васецький, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, сектор фізичного виховання – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Сквош – ігровий ракетковий вид спорту в закритому приміщенні. Назва гри пов'язана з використанням у ній відносно м'якого порожнистого м'яча діаметром близько 40 мм, а її прабатьком вважається гра в ракетки, у якій, на відміну від сквошу, використовується досить жорсткий м'яч. Гра (одинарна – два гравці; або парна – чотири), ведеться спеціальними ракетками на оточеному з чотирьох сторін стінами корті.

Сквош це гра яка має досить багату історію, але тільки в кінці 20 століття почала набирати популярності. Динамічна та цікава гра знайшла багато прихильників в країнах Азії, Близького та Середнього Сходу, Північної Америки. У 2000 році в Міжнародну федерацію сквошу входило вже 143 країни, а кількість кортів для сквошу у світі досягла 48 тисяч одиниць. Для розвитку та адміністрування цієї спортивної гри існують світові організації: WSF (World Squash Federation) – Всесвітня Федерація сквошу; PSA (Professional Squash Association) – Професійна Асоціація сквошу; WISPA (Women's International Squash Players Association) – Жіноча міжнародна асоціація гравців сквош. В Україні функціонує ФСУ – Федерація сквошу України [1].

Сквош – це складна та емоційна ракеточна гра з динамічними змінами інтенсивності. Під час гри учасники виконують удари з різним характером, силою та тривалістю в різних послідовностях та співвідношеннях. Швидкість удару може перевищувати 200 км/год, тому рекомендується використовувати окуляри з полікарбонату для захисту очей від можливих ударів ракеткою чи м'ячем. Максимальна швидкість м'яча, яка була зафіксована у 2004 році під час кубку Canary Wharf Squash Classic після удару Джона Уайта, складала 270 км/год.

Сквош має не тільки спортивний напрям. Сквош – це здоровий спосіб життя, нова форма відпочинку. Практика показує, що сквош чудово розвиває та удосконалює координацію рухів,

тактичну думку, швидкість реакції. Гра в сквош виявляє значний вплив на фізичний стан та психічне здоров'я людини. Інтенсивна активність у грі сприяє підвищенню кардіоваскулярної витривалості та покращенню роботи серця і судин. Крім того, регулярне заняття сквошем сприяє розвитку фізичної форми, зокрема швидкості, гнучкості та сили. Участь у грі вимагає високого рівня координації рухів, що сприяє покращенню реакції та загальної рухливості. Крім фізичних переваг, сквош також має позитивний вплив на психічне здоров'я, допомагаючи зменшити стрес, поліпшити концентрацію та розслабитися під час гри [2].

Підсумовуючи, можна сказати, що заняття сквошем відзначаються значним впливом на фізичний розвиток та психічне здоров'я людини. Цей вид спорту сприяє покращенню кардіоваскулярної витривалості, розвитку фізичної форми, включаючи координацію та силу, а також сприяє зниженню рівня стресу та покращенню психічного стану завдяки концентрації та розслабленню, що є важливими аспектами здорового способу життя та підтримки загального благополуччя.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сквош (2023), Вікіпедія, доступ за посиланням. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%B2%D0%BE%D1%88> (доступний 08 квітня 2024).
2. Liga.net (2020), «Тренування для мозку, серця та душі: що таке сквош?», доступ за посиланням. URL: <https://life.liga.net/istoriyi/article/trenirovka-dlya-mozga-serdtsa-i-dushi-hto-takoe-skvosh> (доступний 08 квітня 2024).

### **ДІЛОВИЙ ЕТИКЕТ МОЛОДОГО ВИКЛАДАЧА: КЛЮЧОВІ АСПЕКТИ ТА СТРАТЕГІЇ УСПІХУ**

*Б. А. Грушицький, студент спеціальності Філологія, група Філ 6-41*

*К. К. Пивоварська, канд. філос. наук, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, науковий співробітник Навчально-наукового інституту лідерства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

У сучасному освітньому середовищі молоді викладачі зіштовхуються з рядом викликів, серед яких особливою важливістю є дотримання ділового етикету. Діловий етикет визнача-

ється набором правил та норм поведінки, які допомагають створити професійне та ефективне робоче середовище [1].

Розглянемо поняття та важливість ділового етикету. Діловий етикет у контексті академічного середовища охоплює набір правил і норм, які регулюють взаємодію між учасниками освітнього процесу – студентами, викладачами, адміністрацією та іншими [2]. Він визначає прийнятні стандарти поведінки, комунікації та взаємодії, сприяючи створенню професійного та доброзичливого середовища для навчання та наукової роботи.

Діловий етикет в академічному середовищі також включає в себе відповідність звичаям і правилам конкретного навчального закладу, а також загально визнаним нормам професійної поведінки.

Діловий етикет відіграє значну роль у становленні професійного образу молодого викладача. Перш за все, правильне дотримання етикету сприяє побудові довіри та поваги серед студентів, колег і адміністрації [3]. Молодий викладач, який виявляє уважність до правил взаємодії та професійної етики, створює позитивне враження і відображається як компетентний та відповідальний фахівець. Крім того, дотримання ділового етикету допомагає молодому викладачу встановити авторитет у навчальному середовищі та підвищити його професійний рівень. Коректна поведінка, ввічливість у спілкуванні, а також професійна етика в роботі сприяють позитивній репутації та успішному виконанню професійних обов'язків.

Розглянемо основні аспекти ділового етикету молодого викладача. Візуальний образ відображає професійний статус та авторитет викладача [4]. Молодий викладач повинен дотримуватися відповідного ділового стилю одягу, який підходить для академічного середовища. Чистий та охайний зовнішній вигляд створює позитивне перше враження та сприяє створенню довіри серед студентів та колег. Ефективна комунікація є ключовим аспектом успішного викладацького досвіду [5]. Молодий викладач повинен володіти навичками чіткого та відкритого спілкування зі студентами, а також вміти підтримувати конструктивну взаємодію з колегами та адміністрацією навчального закладу. Пунктуальність є важливою складовою ділового етикету молодого викладача [6]. Він повинен приходити на заняття вчасно та готовий до проведення уроку. Крім того, він повинен бути відповідальним у виконанні своїх обов'язків, таких як підготовка

лекцій, проведення консультацій та оцінювання студентів. Молодий викладач повинен дотримуватися високих стандартів етики під час проведення занять та оцінювання студентів [7]. Це включає в себе справедливе та об'єктивне оцінювання, заохочення активної участі студентів у навчальному процесі та уникнення будь-яких форм плагіату або недопустимого співробітництва.

Ці аспекти ділового етикету допомагають молодому викладачеві створити професійне та приємне навчальне середовище, сприяють підвищенню авторитету та успішному виконанню його професійних обов'язків.

А тепер перейдемо до розгляду стратегій успіху для молодого викладача. Молодий викладач може досягти успіху шляхом постійного підвищення своєї кваліфікації. Участь у конференціях, семінарах та тренінгах з питань ділового етикету дозволить розширити його знання, відпрацювати навички та знайти інноваційні підходи до викладацької діяльності. Співпраця з колегами та створення дружнього та підтримуючого робочого середовища є ключовим для успіху молодого викладача. Обмін досвідом, взаємна допомога та підтримка сприяють вирішенню складних завдань і стимулюють професійний зріст. Сучасний освітній процес постійно змінюється, тому важливо для молодого викладача бути готовим до адаптації. Пошук нових підходів у викладанні, впровадження інноваційних методик та взаємодія зі студентами за допомогою сучасних технологій дозволять молодому викладачеві залишатися актуальним та ефективним у своїй професійній діяльності.

Ці стратегії успіху допоможуть молодому викладачеві розвиватися як професіоналу, покращувати якість своєї роботи та досягати високих результатів у викладанні та взаємодії з навчальним середовищем.

У результаті вивчення основних аспектів ділового етикету для молодого викладача, я, як студент, розумію важливість цих аспектів для успішної та продуктивної навчальної діяльності. Правильне використання ділового етикету не лише сприяє створенню доброзичливого та професійного середовища, але і впливає на якість взаємодії з викладачами та сприйняттям навчального матеріалу. Тому я планую дотримуватися цих принципів у своїй навчальній діяльності, спілкуванні з викладачами та іншими студентами, щоб забезпечити ефективне навчання та позитивний внесок у навчальне середовище.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Іванова О. (2023). Роль ділового етикету в освітньому процесі. Наукові праці вищих навчальних закладів, 5(2), 78-89.
2. Петрова Н. (2021). Особливості ділового етикету в академічному середовищі. Вісник педагогічної науки, 14(3), 45-56.
3. Сидоров В. (2020). Дотримання етикету як фактор формування авторитету викладача. Наукові записки університету, 8(1), 112-125.
4. Ковальчук І. (2019). Візуальний образ викладача: важливість та вплив на сприйняття студентів. Педагогічні науки, 7(4), 23-34.
5. Чернишова С. (2019). Ефективні стратегії комунікації для молодих викладачів. Науковий вісник університету, 18(3), 67-78.
6. Тимченко Р. (2022). Пунктуальність: ключовий елемент професіоналізму для молодих вчених. Міжнародний науковий журнал, 7(2), 134-145.
7. Білий К. (2023). Етичні стандарти у викладанні та оцінюванні: керівництво для молодих викладачів. Науковий журнал академічної чесності, 16(4), 189-201.

## ДІАГНОСТИКА ТА КОРЕКЦІЯ РОЗЛАДУ ДЕФІЦИТУ УВАГИ ТА ГІПЕРАКТИВНОСТІ У ДОРΟΣЛИХ

*С. І. Дробина, студентка спеціальності Міжнародні економічні відносини, група МЕВ МБ 6-41*

*І. С. Тодорова, канд. психол. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Розлад дефіциту уваги та гіперактивності (РДУГ) характеризується неухважністю, частим відволіканням, схильністю до імпульсивних дій всупереч запланованим, що зазвичай поєднується із гіперактивністю та призводить до неефективного поведіння під час навчання та праці, виступає причиною ускладнень у міжособистісних стосунках та соціальному житті. Основні симптоми гіперактивності включають порушення координації та рівноваги, психоемоційні порушення, порушення комунікативно-перцептивної взаємодії, порушення сну. Люди з цими проблемами часто проявляють вередливість, неврівноваженість, мають дисфункції мовного розвитку та порушення моторного контролю. Супутніми ознаками є надмірна метушливість, слабка розвиненість довільної регуляції, підвищена стомлюваність та різні емоційні реакції, такі як депресивність і агресивність [1].

Раніше вважалося, що РДУГ притаманний лише дітям, але, це – помилкова думка, за багатьох достовірних досліджень відо-

мо, що дві третини дітей, які страждали на РДУГ, ставши дорослими зберігають діагноз, так що його діагностують й у 4–5 % усіх дорослих. З усіх випадків РДУГ, які було діагностовано, 98 % розпочалися до 16 років [2]. Суттєвою відмінністю є те, що в більшості дітей проявляється гіперактивність, але потім, до підліткового та дорослого віку, вона зазвичай значно знижується, і, нерідко, єдине, що залишається від гіперактивності у дорослих із РДУГ – це почуття занепокоєння та необхідність постійно чимось займатися.

Сучасні наукові дані свідчать на користь того, що типові для цього розладу порушення саморегуляції та самоконтролю, невміння вчасно зупинитися тощо формуються дуже рано і зберігаються у дорослих протягом усього їхнього життя саме тому, що вони обумовлені передусім, особливостями мозку, генетикою та обміном дофаміну, що й спричиняє труднощі контролю уваги, емоцій та імпульсивної поведінки. Доведено, що ліки є найбільш ефективним методом лікування РДУГ, вони вдвічі результативніше, ніж лише немедикаментозні методи, такі як консультування або поведінкова терапія, та покращують симптоми у 70–95 % дорослих, які їх приймають [2].

Разом з тим, важливо поєднувати фармакологічне втручання із ефективними психолого-педагогічними методами допомоги, і людина з РДУГ, може навчитися навичкам подолання труднощів самоуправління та використовувати свої таланти, як вже довели чимало успішних людей із РДУГ [1]. Під час корекційного тренінгу для підлітків, розробленого В. М. Орос, відбувається психофізична реабілітація через розвиток відчуттів тіла, координації рухів, опанування навичками м'язової та дихальної релаксації; здійснюється привчання до контролю та саморегуляції поведінки через самонавіювання; проводиться навчання оптимальним ненасильницьким прийомам спілкування, розвивається соціальний інтелект; надається допомога в опануванні методами звільнення від негативних емоцій та думок [1].

**Висновки.** Ключові ознаки розладу дефіциту уваги та гіперактивності у дорослих включають нестійкість уваги, гіперактивність, імпульсивність, труднощі з організацією та управлінням часом, із саморегуляцією та самоконтролем. Дорослі з цим розладом часто зазнають труднощі в міжособистісних відносинах, освітній та професійній діяльності, у виконанні повсякденних рутинних завдань.

Ефективна діагностика та корекція РДУГ у дорослих є важливим завданням для забезпечення їхнього успішного функціонування в суспільстві. Діагностика РДУГ вимагає комплексного підходу, врахування як біологічних, так і психосоціальних факторів. Ефективні методи діагностики включають клінічне спостереження, психологічні тести та опитувальники.

Корекція розладів дефіциту уваги та гіперактивності в дорослих може включати фармакотерапію, психотерапію, когнітивно-поведінкову терапію та інші психолого-педагогічні підходи. Важливо підкреслити необхідність індивідуалізованого підходу до кожної людини з розладом дефіциту уваги та гіперактивністю, зважати на її унікальні здібності, потреби та соціальні умови.

Додаткові дослідження в цій області можуть допомогти вдосконалити стратегії діагностики та корекції цих розладів у дорослих здобувачів освіти, допомогти їм отримати якісну освіту, розвинути соціальні навички потрібні для успішної професійної самореалізації.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Орос В. М. Психологічні особливості гіперактивності акцентуйованих підлітків в умовах соціальної депривації : автореф. дис. ... к-та псих. наук : 19.00.07. Київ, 2015. 22 с.
2. Russell A. Barkley, Christine M. Benton. Taking Charge of Adult ADHD: Proven Strategies to Succeed at Work, at Home, and in Relationships. The Guilford Publications, 2021. 357 p.

### **РЕЗИЛЬЄНТНІСТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В УМОВАХ ПОВНОМАСШТАБНОЇ ВІЙНИ**

*А. Р. Єфименко, студент спеціальності 053 Психологія, група П-111*

*С. П. Яланська, д-р психол. наук, професор, декан факультету психології і соціальної роботи – науковий керівник  
Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка*

*У тезах дослідження охарактеризовано важливість резильєнтності та розроблено практичні рекомендації щодо підвищення стресостійкості в умовах сьогодення серед здобувачів вищої освіти.*

*Ключові слова: резильєнтність, протидія, психологія, стресостійкість, самопоміч.*

У сьогоднішні нас переслідують безліч різноманітних стресових чинників, які ми намагаємося розпізнати й подолати, проте через доволі низьку обізнаність та лабільність робимо це не завжди правильно [1].

Проблематику даної теми розглядали у своїх дослідженнях Гурлева Т. С. та Журавльова Н. Ю. у своїй роботі «Резильєнтність до руйнівної інформації в часи війни: напрями вдосконалення» [2] та Грубі Т. В. у дослідженні: «Резильєнтність як запорука збереження психічного здоров'я особистості» [3].

Актуальність нашої роботи характеризується тим, що рівень резильєнтності, як стану людини, коли вона здатна протидіяти стресові, є надзвичайно низьким, незважаючи на те, що Він є одним з найважливіших механізмів протидії негативним наслідкам війни, саме тому знання щодо його підвищення є надзвичайно актуальними.

Метою наших тез є розробка практичних рекомендацій для здобувачів вищої освіти.

Практичні рекомендації:

1. Розвиток самосвідомості.

- Пізнання себе:
  - сильні та слабкі сторони;
  - цінності;
  - емоції;
  - потреби.
- Розвиток емоційного інтелекту.
- Практика самоусвідомлення:
  - медитація;
  - журналінг.

2. Зміцнення соціальних зв'язків.

- підтримка близьких;
- спілкування;
- волонтерство.

3. Фізичне та психічне здоров'я.

- здорове харчування;
- регулярні фізичні вправи;
- якісний сон;
- практика технік релаксації.

4. Розвиток позитивного мислення.

- оптимізм.

## 5. Розвиток навичок подолання труднощів.

- вирішення проблем;
- тайм-менеджмент;
- стрес-менеджмент.

**Висновки.** У рамках нашого дослідження ми розробили практичні рекомендації для здобувачів вищої освіти щодо підвищення їх резильєнтності в умовах повномасштабної війни, як основної ланки протидії її негативним наслідкам на ментальне здоров'я. Серед можливих тем подальшого дослідження даного феномену – обізнаність, протидія та відновлення особистісного ресурсу серед різних груп населення м. Полтави: дітей, підлітків, дорослих, людей похилого віку після сильного стресу.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Як плекати у собі резильєнтність та чому це важливо? URL: <https://fizis.net/psychologichna-gramotnist/iak-plekaty-u-sobi-rezylientnist-ta-chomu-tse-vazhlyvo/> (дата звернення: 05.03.2024).
2. Гурлева Т. С., Журавльова Н. Ю. Резильєнтність до руйнівної інформації в часи війни: напрями вдосконалення. Формування резильєнтних компетентностей здобувача освіти в період трансформацій, сучасних викликів та кризових станів суспільства, 2023, 38-42.
3. Грубі Т. В., Резильєнтність як запорука збереження психічного здоров'я особистості. Освіта України в умовах воєнного стану: управління, цифровізація, євроінтеграційні аспекти, 2022, 227.

### АНАЛІЗ ЕМОЦІЙНОГО СТАНУ У СУДОВІЙ ПСИХОЛОГІЇ

*Б. А. Заплішна, студентка спеціальності Психологія, група ПС-23-2*

*М. С. Тюганова, асистент кафедри психології, магістр психології – науковий керівник  
Державний університет економіки і технологій*

Сучасне правосуддя неможливо уявити без впровадження судово-психологічних експертиз, оскільки вони допомагають визначити, чи може підсудний відповідати за свої дії, як його емоційний стан впливає на його здатність приймати рішення, та чи мають вагомий вплив на його поведінку психологічні фактори. В цьому контексті, питання емоційного аналізу вияв-

ляються особливо важливими, оскільки емоції можуть впливати на свідомість, пам'ять та вирішення задач, що може бути критичним для правильного судового розгляду.

Ми розглянемо сутність судово-психологічних експертиз, зосередимося на важливості емоційного аналізу в цьому контексті та розглянемо ключові аспекти, які роблять цю сферу невід'ємною частиною сучасного юридичного процесу.

Судова експертиза – це дослідження на основі спеціальних знань у галузі науки, техніки, мистецтва, ремесла тощо об'єктів, явищ і процесів з метою надання висновку з питань, що є або будуть предметом судового розгляду [2]. Основним завданням психологічної експертизи є визначення у підекспертної особи: індивідуально-психологічних особливостей, рис характеру, провідних якостей особистості; мотивовірних чинників психічного життя і поведінки; емоційних реакцій та станів; закономірностей перебігу психічних процесів, рівня їхнього розвитку та індивідуальних її властивостей [3].

Проведення судової експертизи ґрунтується на рішенні відповідного суду, вироку органу досудового розслідування або угоді із спеціалістом чи експертною установою, якщо експертиза здійснюється за замовленням інших осіб. Взаємодія експерта з судом та юридичними представниками в судовому процесі є ключовим етапом, спрямованим на надання об'єктивних та кваліфікованих експертних висновків. При проведенні психологічних експертиз використовуються загальновідомі в науковій практиці психологічні методики і такі, що пройшли державну атестацію, та їх авторські модифікації, що відбираються з урахуванням специфіки експертних досліджень і конкретних питань, поставлених перед психологічною експертизою. Психофізіологічні методи визначення емоцій використовуються для об'єктивного вимірювання фізіологічних параметрів, які можуть бути пов'язані з емоційним станом людини. Основні методи включають в себе вимірювання різних фізіологічних показників, які можуть змінюватися під впливом емоцій. Деякі з найбільш поширених психофізіологічних методів визначення емоцій включають: електродермальна активність (EDA), електроміографія (EMG), гормональний аналіз тощо. Розглянемо їх більш детально. Електродермальна активність (EDA) використовується для реєстрації змін у електричній

провідності шкіри, які можуть змінюватися внаслідок підвищеної емоційної активності. Електроміографія (EMG) використовується для вимірювання електричної активності м'язів, яка відбувається при їх скороченні або розслабленні. Гормональний аналіз вимірює рівні гормонів, таких як адреналін та кортизол, які можуть змінюватися в реакції на емоційний стрес. Використання комбінації цих методів може надати комплексний погляд на емоційний стан людини в різних ситуаціях. Однак слід враховувати, що кожен метод має свої переваги та обмеження, і їхнє використання може бути доповнене одне одним для отримання більш повного зображення емоційного стану.

Підставою для отримання висновку спеціаліста при з'ясуванні обставин вчинення кримінального проступку є запит службової особи підрозділу дізнання органу Національної поліції, органу безпеки, органу, що здійснює контроль за додержанням податкового законодавства, органу Державного бюро розслідувань, Національного антикорупційного бюро України, уповноваженої особи іншого підрозділу зазначених органів, які уповноважені здійснювати досудове розслідування кримінальних проступків [1].

Емоційний аналіз стає все більш важливим у судових експертизах та юридичних процесах, оскільки допомагає розуміти індивідуальні психологічні стани та мотивації осіб у справах. Ключові аспекти, які роблять його невід'ємною частиною сучасного юридичного процесу. Експертиза доказів, психологічна експертиза, оцінка вірогідності показань, психологічна експертиза свідків та підсудних, встановлення мотивації. Ці аспекти підкреслюють значення емоційного аналізу у судових експертизах і його важливу роль у сучасному юридичному процесі.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Блог з філософії та психології. Статті про різні аспекти психології людини. URL: <https://ua.sainte-anastasia.org/articles/psicologa/psicologa-forense-definicin-y-funciones-del-psicologo-forense.html>.
2. Закон України «Про судову експертизу» від 25.02.1994 зі змінами. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4038-12#Text>.
3. Судова експертиза у кримінальному процесі. URL: [https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Судова\\_експертиза\\_у\\_кримінальному\\_процесі](https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Судова_експертиза_у_кримінальному_процесі).

## ПСИХОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ СТВОРЕННЯ БЕЗПЕЧНОГО ТА ІНКЛЮЗИВНОГО ОСВІТЬОГО СЕРЕДОВИЩА

*А. В. Корнілова, студентка спеціальності Менеджмент, група МЕН б-11*

*С. О. Шара, канд. пед. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Розуміння проблеми психологічної безпеки інклюзивного освітнього середовища як системного процесу в умовах сьогодення є, надзвичайно, актуальним в контексті розвитку теорії та практики педагогічно-психологічних знань.

Феномен «безпеки» викликає особливий інтерес серед науковців. Термін «безпека» розглядається як невід’ємна частина психологічної скарбниці, а дослідження психологічної безпеки освітнього середовища – як самостійний науковий напрям, що сформувався наприкінці ХХ – на початку ХХІ століття. Сьогодні психологія безпеки набула академічного статусу психолого-педагогічної галузі знань та обросла власним понятійним апаратом. При цьому проблема забезпечення психологічної безпеки відзначається як на організаційному рівні освітнього середовища, так і на рівні життєдіяльності його суб’єктів, а також у професійній взаємодії викладачів та студентів з особливими освітніми потребами. Темпи технологічних інновацій у всіх сферах життя і, відповідно, соціальних змін часто перевищують адаптаційні можливості суспільства. Значно збільшилися джерела психологічних загроз для здоров’я людини та порушення її життєдіяльності. Загальновідомо, що першою з базових потреб людини є безпека і що без її часткового задоволення неможливо досягти самореалізації в професійному та особистому житті.

Дослідники розглядають поняття безпеки як відсутність загроз і ризиків, пов’язаних з можливою шкодою для людини з боку простору її існування та життєдіяльності (екологічного, соціального, освітнього, віртуального та внутрішнього простору).

Основними загрозами для безпеки можуть бути глобальні катаклізми, війна, хвороби, втрата майна, житла, загроза звільнення з роботи та інші. З огляду на те, що людське життя є найвищою соціальною цінністю, людство стикається з багатьма

важливими викликами. Одним із домінантних чинників побудови ефективного процесу життєдіяльності людини є створення психологічної безпеки в освітньому середовищі. Особливої актуальності це питання набуває в контексті інклюзивної освіти, яка орієнтована на активне залучення студентів з особливими потребами до навчально-виховного процесу та наразі є одним із пріоритетних напрямів освітньої політики України. Освітнє середовище, в якому вирішуються не лише освітні завдання, а й відбувається духовний розвиток та соціалізація особистості, дає можливість молоді входити в суспільство, брати активну участь у його життєдіяльності та особистісному розвитку, асимілюватися з нормами та цінностями цього суспільства. Освітнє середовище надає широкий спектр можливостей для розвитку особистості.

Задоволення базової потреби в безпеці є важливою умовою самореалізації людини як у професійному, так і в особистому житті.

Д. Мітчелл стверджує, що «...Інклюзивна освіта – це крок до досягнення кінцевої мети – створення інклюзивного суспільства, в якому всі діти і дорослі, незалежно від статі, віку, етнічної приналежності, здібностей або порушень розвитку, можуть брати участь і робити свій внесок у життя суспільства» [1].

Актуальні аспекти впровадження інклюзивної освіти у своїх роботах висвітлили С. Бабенко, М. Деркач, Н. Дятленко, В. Засенко, Р. Левіна, А. Колупасва, М. Шеремет, Ю. Найда, Ю. Рибачук та ін.

У структурі інклюзивного освітнього середовища сучасні дослідники виділяють три компонента: просторово-предметний, психо-дидактичний (змістовно-методичний) та соціально-психологічний, змістовна наповнюваність яких обумовлена особливостями дітей, що включаються до нього – дітей, які мають особливі освітні потреби.

Таким чином, психологічна безпека особистості та середовища невіддільні один від одного та є моделлю сталого розвитку та нормального функціонування людини у дружньому для неї середовищі. Концепція психологічної безпеки особистості не може розглядатися у відриві від психологічної безпеки середовища, оскільки ці два конструкти тісно взаємодіють. Це пов'язано з тим, що дана концепція є значущим показником хорошого розвитку обох взаємодіючих середовищ. Розвиток особис-

тості може відбуватися тільки в умовах психологічної безпеки освітнього середовища. Розглядаючи інклюзивну освітню практику, що «зароджується», важливо розуміти ставлення до неї педагога, який реалізує себе, розвивається особистісно та професійно в нових для нього умовах діяльності та водночас сприяє особистісному зростанню та розвитку студентів із ООП.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Тонне О. Психологічна безпека особистості як умова створення інклюзивного освітнього середовища. URL: <https://www.oip-journal.org/index.php/oip/article/view/229/175> (дата звернення: 13.04.2024).
2. Соціальна та освітня інклюзія: історія, сучасність, перспективи розвитку : кол. монографія : у 2 ч. Частина 1. Інституційні та особистісні аспекти впровадження в Україні / за ред. С. П. Миронової, Л. Б. Платаш. Чернівці : Технодрук, 2021. 352 с.

### **ПСИХОЛОГІЧНІ ЧИННИКИ ВИНИКНЕННЯ ЕМОЦІЇ ЗАЗДРОСТІ ТА ЇЇ ОПРАЦЮВАННЯ ЗАСОБАМИ АРТТЕРАПІЇ**

*Л. С. Косарева, студентка спеціальності Харчові технології, група ХТІ мб-11*

*І. С. Тодорова, канд. психол. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Кожна емоція та почуття має свою функцію у психіці та свій сенс. Коли ми заздriamo, то прагнемо того, що інші нібито чи насправді мають, можуть, одержують, чи ким вони є, при цьому ми впевнені, що в нас цього немає і ми не можемо це отримати чи стати такими ж – і це, зрештою, несправедливо. Почуття заздросців свідчить про те, що ми втратили порозуміння із собою та треба щось змінювати – або наше життя на краще, або уявлення про себе та інших.

Заздрість – це складна емоція, яка може мати коріння в різних психологічних чинниках, включаючи: порівняння себе з іншими, яке може призвести до відчуття незадоволеності своєю власною життєвою ситуацією, особливо коли ми думаємо, що інші мають більше або досягли більшого успіху; занижена самооцінка, яка провокує до заздросі, оскільки людина починає сприймають себе як менш цінну або гідну за інших; страх втратити щось важливе для нас, наприклад, таке як кохана людина або ресурс, якій нерідко поєднується із ревностями;

усвідомлення несправедливості або нерівності також може провокувати заздрість, особливо якщо ми вважаємо, що заслуговуємо на більше, ніж маємо [2].

Заздрість часто буває засудженою, тому ми витісняємо її, нам не просто її проявляти та визнавати. Вона розхитує нашу самооцінку, ми стаємо менш задоволеними життям, ніж могли би бути за таких самих умов; ми вороже реагуємо на інших і псуємо міжособистісні стосунки. Заздрість дуже важливо помічати в собі та розуміти механізми її виникнення, це відкриває нам шлях до керування нею та саморозвитку.

Засоби самовираження, такі як мистецтво або листи, щоденники тощо можуть допомогти виразити і зрозуміти емоції. Арттерапія – це вид психологічної допомоги, який заснований на занурення у мистецтво та творчість. Особливе значення вона має у діагностиці та корекції проблем, пов'язаних із прихованими емоціями та почуттями. Заздрість можна опрацьовувати через мистецтво, таке як живопис, малювання, скульптура, ліплення, казки або інші форми творчості. Корисно використовувати музикотерапію як засіб через який відбувається катарсис, регулюються психічні процеси. Наприклад, для зменшення злостивості, заздрості до успіхів інших людей психологи радять прослуховувати «Італійський концерт» Йоганна Себастьяна Баха або «Симфонію» Йозефа Гайдна. Арттерапія допомагає позбутися негативних емоцій, у безпечний спосіб виплеснути злість та агресію, покращити самоконтроль, полегшити стосунки з іншими людьми, розвинути креативність, підвищити самооцінку.

В процесі опрацювання емоцій засобами арттерапії важливо дотримуватися таких загальних вимог та правил:

- коли ви використовуєте артерію для вираження заздрості, не обмежуйте себе жорсткими рамками. Дозвольте своїй уяві вільно рухатися і відображати ваші почуття у ваших творіннях;

- ви можете використовувати символи або метафори у вашому мистецькому процесі, щоб підкреслити ваші почуття заздрості та їх причини. Наприклад, ви можете зобразити себе як пташку, яка спостерігає за іншою пташкою, що літає вище, або як дерево, яке не може дістатися до світла сонця через тінь інших дерев;

- важливо бути відкритим і щирим під час створення мистецького продукту. Дозвольте собі виразити свої істинні почуття, навіть якщо вони можуть бути болючими або складними;

– після завершення творчого процесу, дослідить свої творіння, собі запитайте себе, що вони означають для вас, як відображають ваші почуття, що ви хотіли би змінити, додати, а потім зробіть це;

– якщо вам важко опрацювати свої почуття самотійно, не соромтеся звернутися до друзів або професійного психолога для підтримки [1].

За таких умов арттерапія через різні види мистецтва може бути потужним інструментом для діагностики та опрацювання внутрішніх конфліктів, негативних станів, емоцій, зокрема, заздрості.

**Висновок.** Отже, заздрість – це складна емоція, яка виникає з різних причин, таких як порівняння з іншими, низької самооцінки, страху втратити щось важливе, відчуття несправедливості тощо. Подолати заздрості можна через усвідомлення її чинників, самоаналіз, використання мистецтва як засобу вияву емоцій, через фахову психологічну підтримку. Отримуючи доступ до часто неусвідомлених та прихованих психологічних проблем, арттерапія допомагає людині виявити справжні причини емоційних розладів та особистісно зростати.

#### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Арт-терапія в роботі психолога: інноваційні підходи : зб. матер. Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., м. Кропивницький, 20–27 квітня 2021 року / уклад. Молчанова О. М. ; за заг. ред. Жосана О. Е. Кропивницький : КЗ «КОППО імені Василя Сухомлинського», 2021. 150 с.
2. Кучманіч І. М., Отреп'єва Г. Р. Феномен заздрості як об'єкт психологічного аналізу // Науковий вісник Миколаївського державного університету імені В. О. Сухомлинського. Серія : Психологічні науки. 2013. Т. 2, Вип. 10. С. 177–181.

### **ЛІКУВАЛЬНА ФІЗИЧНА КУЛЬТУРА ТА РЕАБІЛІТАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАХВОРЮВАНЬ ЕНДОКРИННОЇ СИСТЕМИ**

*Є. Л. Левченко, студентка спеціальності Право, групи Пр 6-21  
І. А. Васецький, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, сектор фізичного виховання – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Ендокринна система – сукупність ендокринних залоз (залоз внутрішньої секреції), ендокринних тканин органів та енто-

кринних клітин, дифузно розсіяних в органах, що секретують у кров і лімфу гормони та разом з нервовою системою регулюють і координують важливі функції організму людини: репродукцію, обмін речовин, ріст, процеси адаптації. У людини до ендокринних залоз відносять: гіпоталамус, гіпофіз, епіфіз, щитоподібну залозу, тимус, надниркові залози, підшлункові залози, яєчники та сім'яники.

До причин їх виникнення можуть належати: генетичні схильності; дія деяких препаратів; онкологічне захворювання; порушення розвитку залоз; запальні захворювання гіпофіза та гіпоталамуса; дефіцит йоду; бактеріальні та грибкові інфекції; проходження імунomodulatory терапії; судинні порушення; фактори довкілля; спосіб життя, куріння, стрес, відсутність нормальної фізичної активності – фактори, які також можуть впливати на розвиток захворювань ендокринної системи.

Лікувальна фізична культура (ЛФК) та реабілітація відіграють важливу роль у відновленні здоров'я та покращенні якості життя пацієнтів з ендокринними захворюваннями. Спеціально підібрані вправи можуть допомогти зменшити симптоми, поліпшити функціонування ендокринної системи та запобігти ускладненням.

Вплив ЛФК на ендокринну систему.

Регулювання гормонального балансу. Фізичні вправи можуть сприяти нормалізації рівня гормонів, наприклад, інсуліну, кортизолу, тиреоїдних гормонів.

Покращення метаболічних процесів. ЛФК допомагає підвищити чутливість тканин до гормонів, покращити утилізацію глюкози та жирів. Зниження запалення. Регулярні тренування можуть зменшити хронічне запалення, яке часто супроводжує ендокринні розлади.

Основні принципи ЛФК для ендокринних хвороб:

Індивідуальний підхід. Програма ЛФК має бути розроблена з урахуванням особливостей захворювання, віку, фізичного стану пацієнта.

Поступове навантаження. Інтенсивність та тривалість тренувань поступово збільшуються для адаптації організму. Регулярність занять

Щоденні або 3–4 рази на тиждень заняття ЛФК дають найкращі результати. Вправи для пацієнтів з ендокринними захворюваннями

Аеробні вправи. Ходьба, плавання, їзда на велосипеді покращують серцево-судинну систему та спалюють зайву енергію.

Вправи на силу.

Вправи з власною вагою тіла або з обтяженнями зміцнюють м'язи та кістки.

Вправи на гнучкість.

Розтягування і йога допомагають підтримувати рухливість суглобів та поставу.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Фармацевтична енциклопедія. URL: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/8021/endokrinna-sistema#list>.
2. <https://tsn.ua/lady/zdorovye/aktualnaya-tema/endokrinni-zahvoryuvannya-yaki-buvayut-i-yak-rozpoznati-1977829.html>.
3. [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/kompleks\\_vprav\\_z\\_step-aerobiki\\_krupko.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/kompleks_vprav_z_step-aerobiki_krupko.pdf).
4. <https://www.ua-football.com/ua/sport-i-zdorovie/siz-news/1628081196-efektivni-silovi-trenuvannya-v-domashnih-umovah.html>.
5. [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/kompleks\\_vprav\\_dlya\\_rozvitku\\_gnuchkosti\\_gordieieva\\_0.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/kompleks_vprav_dlya_rozvitku_gnuchkosti_gordieieva_0.pdf).

### **КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА У STARBUCKS**

*М. В. Могила, студентка спеціальності Менеджмент, група МЕН Б-21*

*К. К. Пивоварська, канд. філос. наук, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, науковий співробітник Навчально-наукового інституту лідерства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Актуальність: даної теми полягає в дослідженні корпоративної культури та успішності функціонування її на підприємстві.

Корпоративна культура створена на основі про те, що компанія повинна розглядати і своїх працівників, і своїх клієнтів насамперед як людей, тоді все інше прийде само собою. Якщо керівник відноситься до співробітників як до партнерів, а не як до одного з ресурсів, ті досягають фантастичних результатів, якщо він бачить в клієнтах не джерело доходу, а людей, яким він надає послугу, ті повертаються знову і знову.

Склянка Starbucks – не просто напій, а культурний феномен. Знаменитий логотип із сиреною, що символізує доставку кави з далеких країн, впізнаваний по всьому світу. Сьогодні корпорація, заснована 1971 року трьома приятелями, є найбільшою мережею кав'ярень. Досягти такого успіху без унікальної системи управління та сильної корпоративної культури було б неможливо. Автор книги Говард Бехар – экс-президент Starbucks. Коли він прийняв управління в 1989 році, компанія складалася всього з 28 точок і була невеликим регіональним бізнесом. За кілька років йому вдалося вивести її на міжнародний рівень, згуртувавши навколо себе сильну команду. В компанії використовують 10 принципів [1]:

1. Самоусвідомлення: завжди носити один і той же капелюх. Наш успіх прямо пов'язаний із чіткістю та чесністю наших уявлень про те, ким ми є, а ким ні, чого хочемо досягти і яким шляхом. Коли співробітники організації мають ясне розуміння її цінностей, цілей і завдань, вони знаходять у собі енергію та ентузіазм для великих звершень.

2. Розуміння цілей: робити те, що правильно, а не те, що добре для кар'єри. Шлях до успіху починається з дій, зумовлених правильними причинами. Неможливо досягти успіху, якщо не знаєш, чого досягаєш, і всі інші не прагнуть до того ж. Шукайте цілеспрямованість та ентузіазм у собі та в тих, ким керуєте, а якщо не знайдете – зробіть щось.

3. Самостійність: той, хто підмітає підлогу, має право вибрати віник. Люди не «персонал», а людські істоти, і вони здатні на немислимі звершення. Ми повинні позбутися правил – писаних і неписаних – і заохочувати самостійне мислення в собі та інших.

4. Чуйність: турбота повинна бути непідробною. Чуйність – ознака не слабкості, а, навпаки, сили, і її не можна імітувати ні всередині організації, ні стосовно клієнтів, ні спільноти – локальному чи глобальному. Без довіри та турботи нам ніколи не дізнатися, що можна було б здійснити. Без волі від страху не можна мріяти, отже, реалізувати свій потенціал.

5. Вміння чути правду: у речей є голос. Прислухайтесь, не шкодуючи часу, навіть до того, що не висловлюється вголос, – і будуть дивовижні результати. Ви дізнаєтеся, чого хочуть клієнти, куди зник ентузіазм співробітників, і прямо у себе під носом знайдете вирішення проблем, що мучили вас.

6. Відкритість: тільки правда звучить правдоподібно. Нічого не приховуйте, не брехайте, ні про що не замовчуйте, не ухи-

ляйтесь від відповіді. Говоріть те, що має бути сказано, з усією відповідальністю за свої слова, увагою та повагою до слухача.

7. Активність: мислити як людина дії, діяти як людина думки. Знайдіть найкраще співвідношення ентузіазму, цілеспрямованості та сталості. «Уся справа в людях» – не думка, а дія. Відчуйте, дійте, думайте. Підтримуйте рівновагу між цими компонентами, але так, щоб бути активним.

8. Протистояння труднощам: ми передусім люди. У найважчий час керуйтеся тими самими принципами, що завжди. Якщо труднощі занадто великі, якщо ви потрапили в безвихідь, робіть те, що можете. Але пам'ятайте, що люди повинні бути завжди на першому місці і це дасть вам необхідні орієнтири.

9. Авторитет: спокійний голосний голос серед оглушливого шуму. Стиль керівництва може бути гучним. Але ніколи не забувайте, що керівники – це просто люди. Не дозволяйте шуму витіснити правду. Прислухайтесь до свого спокійного голосу, і нехай він веде вас.

10. Сміливі мрії: «так» – наймогутніше слово у світі. Сміливі мрії – це великі цілі, великі надії та радості. Скажіть їм так, радійте тому, що робите, і допоможіть іншим випробувати таку ж радість.

**Висновок.** З даного дослідження можна побачити, що підприємство створило правильну стратегію та започаткувала культуру, яка допомагає в розвитку та успішності корпорації.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Говард Бехар. *Справа не в каві. Корпоративна культура Starbucks*. – Альпіна Паблішер, 2020. – 186 с.

## **ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОРОВЧОГО ФІТНЕСУ В ТРЕНАЖЕРНОМУ ЗАЛІ**

*Д. В. Могильний, студент спеціальності Туризм, група Т 6-21  
Н. О. Симоненко, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, сектор фізичного виховання – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Сучасне суспільство з кожним роком потребує штучного створення умов для збільшення рухової активності людей, що призводить до зростання числа закладів для активного відпочинку. І в той же час, вони вимушені функціонувати в умовах

жорсткої конкуренції з іншими неактивними способами проведення вільного часу (перегляд телепередач, комп'ютерні ігри та ін.).

Результати наукових досліджень чітко демонструють, що регулярна фізична активність забезпечує поліпшення загального стану здоров'я людини і рівня її фітнесу та запобігає виникненню багатьох передчасних проблем зі здоров'ям. Відповідна рухова активність сприяє досягненню бажаного рівня оздоровчого фітнесу, здоров'я та сприяє довголіттю [1].

Оздоровчий фітнес складається з тих компонентів фізичного фітнесу, що мають взаємозв'язок з міцним здоров'ям. Він спрямований на досягнення та підтримання фізичного благополуччя та зниження ризику захворювань (серцево-судинної системи, обміну речовин тощо). Поліпшення рівня оздоровчого фітнесу співвідноситься з низьким ризиком хвороб та поліпшенням якості життя. Оздоровчий фітнес складається з компонентів фізичного фітнесу: кардіореспіраторна витривалість, склад тіла, сила та силова витривалість, гнучкість [2].

Основним засобом Оздоровчого фітнесу є фізичні вправи, володіючи і активно використовуючи їх, люди можуть покращувати свій фізичний стан, а також фізично удосконалюватися [3].

До особливостей занять у тренажерному залі відноситься:

✓ **Різноманіття:** тренажерний зал пропонує широкий спектр тренажерів, які дозволяють тренувати всі групи м'язів, не лише силові тренування. Також можна займатися кардіо, розтягуватися, відвідувати групові заняття. Це дає можливість підбирати вправи, які відповідають вашим індивідуальним потребам та цілям.

✓ **Контроль:** заняття у тренажерному залі дають можливість чітко контролювати: навантаження, інтенсивність, час тренування. Це дозволяє поступово збільшувати навантаження, щоб уникнути травм, зосередитися на конкретних м'язах, тренуватися з максимальною ефективністю.

✓ **Мотивація:** атмосфера тренажерного залу та оточення людей, які також прагнуть до покращення свого фізичного стану, може бути дуже мотивуючою. Це може допомогти: регулярно відвідувати тренування, досягати своїх цілей, зберігати високий рівень мотивації [4].

Систематичне виконання фізичних вправ удосконалює пристосувальні механізми організму, усуває нервово-психічне

напруження, поліпшує процеси обміну речовин та кровопостачання тканин та органів, що позитивно відображується на загальному фізичному стані, самопочутті та працездатності. Оздоровчий ефект фізичних вправ реалізується головним чином через удосконалення в організмі механізмів адаптації.

Під впливом тренування збільшується сила дихальних м'язів і підвищується дифузна здатність легенів за рахунок більшої поверхні легеневих альвеол і щільності капілярів біля кожної альвеоли [5].

Оздоровчий фітнес у тренажерному залі має багато переваг, які роблять його чудовим способом покращити своє фізичне та психологічне здоров'я.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Воловик Н. І. Основи оздоровчого фітнесу : навч. посіб. – Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2010. 240 с.
2. Воловик Н. Оздоровчий фітнес : навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2022. 297 с.
3. Пангелова Н. Є. Круцевич Т. Ю., Данилко В. М. Теоретико-методичні основи оздоровчої фізичної культури : навч. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2017. 454 с.
4. Беляк Ю. І. Класифікація та методичні особливості засобів оздоровчого фітнесу. Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту. 2014. № 1. С. 3–7.
5. Кібальник О. Я. Застосування фітнес-технології для підвищення рухової активності та фізичної підготовленості підлітків : автореф. дис. ... канд. наук з фіз. виховання і спорту: 24.00.02 / О. Я. Кібальник ; Львівський держ. ун-т фізичної культури. – Л., 2008. – 20 с.

### **ОСОБЛИВОСТІ ПРОЯВУ ТА УМОВИ ПОДОЛАННЯ БУЛІНГУ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

*Д. Ю. Перепеляк, студентка спеціальності Філологія, група Філ б-41*

*І. С. Тодорова, канд. психол. наук, доцент кафедри педагогіки та суспільних наук – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Булінг (від англ. to bull – переслідувати) – небажана агресивна повторювана поведінка яка призводить до цькування здобувачами освіти інших учасників освітнього процесу з метою прини-

ження, залякування та демонстрації сили. Цькування супроводжується реальним економічним, фізичним, сексуальним чи психологічним насиллям: жертву висміюють, залякують, дражнять, шантажують, б'ють, псують речі, розповсюджують плітки тощо. Розрізняють такі форми булінгу як: фізичний – навмисні поштовхи, образливі жести тощо; психологічний – погрози, переслідування, залякування; кібербулінг – цькування за допомогою соціальних мереж та інші [1].

За результатами міжнародного дослідження якості освіти PISA-2022 в середньому 14,7 % українських учнів повідомили, що зазнавали булінгу принаймні кілька разів на місяць, а 7 % віднесено до категорії тих, хто часто зазнає булінгу. Дані вказують, що від булінгу більше страждають хлопці, ніж дівчата, а також учні з низьким соціально-економічним статусом [2, с. 127].

В Україні діють два закони щодо цькування, але саме студентство опинилося поза увагою – закон про булінг (2019 року) не включає повнолітніх здобувачів вищої освіти, а закон про мобінг (2022 року) стосується лише працівників. У порівнянні зі школою, булінг в закладах вищої освіти (ЗВО) має деякі особливості прояву: по-перше, студенти є більш самостійними та автономними, що може ускладнити нагляд і контроль над випадками булінгу; по-друге, вища освіта часто супроводжується великим навантаженням, стресом та конкуренцією, що може сприяти виникненню напруги та булінгу; по-третє, студенти є дорослішими від учнів шкіл та можуть мати більше можливостей для розв'язання конфліктів чи отримання допомоги, але в той же час, вони також можуть бути менш схильними звертатися за підтримкою через стигматизацію або страх втратити репутацію; по-четверте, освітнє середовище в університеті є більш різноманітними та міжкультурними, що потенційно може давати підґрунтя до виникнення ворожнечі у вигляді більш прихованих та різновидів булінгу – ізолювання, ігнорування, дискримінації на тлі стереотипів та упереджень, пліток тощо.

Булінг в університеті може мати серйозні наслідки для фізичного, емоційного та академічного благополуччя здобувачів освіти. Студенти, які стикаються з булінгом, через стрес та емоційні труднощі відчувають проблеми з концентрацією уваги, навчальною мотивацією та академічними результатами. Булінг може погіршити розвиток соціальних навичок, призвести до соціаль-

ної ізоляції та втрати інтересу до освіти, а також залишити стійкі психологічні та емоційні наслідки, такі як низька самооцінка, відчуття безпорадності та тривоги, негативно вплинути на подальше життя та кар'єрний потенціал жертв булінгу.

Отже, булінг в університеті є серйозною проблемою, яка потребує уваги та комплексних й систематичних заходів для запобігання та вирішення. Моніторинг є дієвим інструментом для оцінки стану психологічної безпечності освітнього середовища, виявлення випадків булінгу, оцінки рівня толерантності тощо. Особливу увагу слід приділяти моніторингу соціальних мереж та інтернет-форумів для виявлення випадків кібербулінгу та інших форм онлайн-насильства.

Студенти мають бути більш освіченими щодо інструментів розпізнавання та протидії булінгу, звертатися до психологічної служби та адміністрації, які здатні допомогти їм у подоланні правових та емоційних проблем, пов'язаних з булінгом. У контексті булінгу особливо важливу роль відіграє освітній омбудсмен, якій приймає скарги студентів, викладачів або персоналу на випадки булінгу, відповідає за проведення об'єктивного розслідування булінгу, надає консультації жертвам булінгу щодо їх прав та шляхів захисту. Разом із психологічною службою освітній омбудсмен розробляє програму профілактики булінгу в навчальному закладі, стає посередником у вирішенні конфліктних ситуацій шляхом медіації або пошуку компромісних рішень.

Усі ці заходи допомагають створити безпечне та сприятливе навчальне середовище, де кожен учасник може відчувати себе захищеним від булінгу та інших форм насильства.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо протидії булінгу (цькуванню). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-19#Text>.
2. Національний звіт за результатами міжнародного дослідження якості освіти PISA-2022 / кол. авт.: Г. Бичко (осн. автор), Т. Вакуленко, Т. Лісова, М. Мазорчук та ін.; за ред. В. Терещенка та І. Клименко; Український центр оцінювання якості освіти. Київ, 2023. 395 с. URL: [https://pisa.testportal.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/PISA-2022\\_Nacziionalnyj-zvit\\_povnyj.pdf](https://pisa.testportal.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/PISA-2022_Nacziionalnyj-zvit_povnyj.pdf).

## ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В МОВНІЙ І ЛІТЕРАТУРНІЙ ОСВІТІ

*В. Ю. Плешанова, студентка спеціальності 014.01 Середня освіта (Українська мова і література), група 2 УМЛ-з*

*Г. М. Алексєєва, канд. пед. наук, доцент кафедри комп'ютерних технологій в управлінні та навчанні й інформатики – науковий керівник*

*Бердянського державного педагогічного університету (м. Запоріжжя)*

**Актуальність.** Розвиток української термінології тісно пов'язаний з використанням слів іншомовного походження. У системі сучасної української термінології, що має розвиток у широкому та всебічному використанні всіх ресурсів загальнонаціональної мови, інтернаціональні терміни є її органічною частиною. Розвиток української термінології в мовній та літературній освіті залежить від інформаційно-комунікативних технологій, зокрема від програмного забезпечення саме для програм-перекладачів [1].

**Мета дослідження:** дослідити українську термінологію у професійному спілкуванні та ознайомити студентів із словниками різних типів та програмним забезпеченням спеціального призначення.

У зв'язку з впровадженням української мови на підприємствах та в установах помітно збагачується словник професійної термінології новою науково-технічною, суспільно-політичною лексикою. Ці термінології не ізольовані, а взаємодіють між собою, відбувається перехід, запозичення термінів з однієї галузі в іншу. Знання мови професії – це вільне володіння лексикою свого фаху [2].

Термінологія – це розділ мовознавства, що вивчає терміни (у цьому значенні все частіше використовують слово термінознавство); сукупність термінів певної мови або певної галузі. Наприклад, можемо говорити про англійську, польську, російську, українську та ін. термінологію, а також про термінологію математичну, юридичну, хімічну, технічну тощо.

Українська термінологія вже впродовж двох століть привертає до себе увагу багатьох учених, фахівців, ентузіастів національного відродження. Особливістю нашого часу, який межує не лише зі століттями, а й тисячоліттями, є те, що нарешті після

багатьох років поневірянь та утисків українська мова знову зайняла своє достойне місце в усіх сферах життєдіяльності, і зокрема у науковій галузі. Поступово на державну мову перейшла освіта і переходить наука [3].

Термін (від латин. *terminus* – межа, кінець) – це слово або словосполучення, яке позначає поняття певної галузі знання чи діяльності людини. Кожна галузь науки, техніки, виробництва, мистецтва має свою термінологію. Виокремлюють такі основні групи термінологічної лексики: математичну (ділене, дільник, косинус, частка, добуток); фізичну (молекула, коливання, статика, індукція); мовознавчу (синтаксис, пунктуація, лексика, орфографія, суфікс, фонема, афікс); літературознавчу (хорей, сюжет, фабула, анапест, жанр, байка, балада); філософську (діалектика, абсолют, інтенція, квінтесенція); фінансову (банк, кредит, лізинг, баланс); хімічну (кисень, іонізація, оксиди, хімічна реакція); біологічну (рецептор, епідерма, клітина, амеба); музичну (октава, квінтет, акорд, гармоніка); спортивну (гросмейстер, аут, тайм, сет, раунд) тощо.

Сьогодні в Україні видається велика кількість словників з різних галузей знань. Це в основному словники таких типів: перекладні, енциклопедично-довідкові, тлумачно-перекладні. Перекладні словники – найпоширеніший тип сучасних термінологічних словників. Серед двомовних термінологічних словників поряд з російсько-українськими найчастотнішими є англійсько-українські, латинсько-українські тощо. Енциклопедично-довідкові словники подають пояснення наукових понять, а не просто фіксують терміни. Тлумачно-перекладні словники – це праці змішаного типу, які перекладають термін іноземною мовою (або кількома мовами) і подають його тлумачення.

Дослідження української термінології у професійному спілкуванні має важливе значення для студентів та фахівців різних галузей. Ознайомлення зі словниками різних типів допомагає удосконалити мовну компетентність та використовувати власне мовлення відповідно до професійних стандартів. Подальше вивчення програмного забезпечення спеціального призначення дозволяє використовувати термінологічні бази та інструменти для професійної діяльності та наукових досліджень. Цей процес сприяє підвищенню якості комунікації в професійному середовищі та покращенню здатності до мовного вираження ідеї у відповідності з фаховими стандартами. Така підготовка сприяє

не лише професійному зростанню, але й розвитку мовних навичок, що є важливим аспектом у вимогливому світі сучасної робочої сфери.

Нижче наведено кілька прикладів програмного забезпечення спеціального призначення, які можуть бути корисні для вивчення української термінології у професійному спілкуванні. Термінологічні бази даних: Програми, які містять бази даних з термінологією різних галузей, наприклад, «Терміни української мови» або «Електронний словник термінів і понять». Електронні словники: Спеціалізовані електронні словники, які містять терміни і визначення з різних галузей, наприклад, «Словник української мови» або «Тлумачний словник термінів». Спеціалізовані програми для перекладу: Програми для перекладу текстів або термінології з однієї мови на іншу, які також можуть включати термінологічні бази, наприклад, «SDL Trados Studio» або «МетоQ». Термінологічні ресурси в Інтернеті: Веб-сайти або онлайн-ресурси зі спеціалізованою термінологією, які можна використовувати для пошуку та дослідження термінів у відповідних галузях [4]. Ці програми допомагають студентам та фахівцям отримувати доступ до професійної термінології, вдосконалювати мовні навички та забезпечувати якісне професійне спілкування в українській мові.

**Висновок.** Отже, ми можемо сказати, що українська термінологія відіграє важливу роль у житті кожного майбутнього спеціаліста і просто людини. Українську термінологію у професійному спілкуванні використовують для передавання та поширення знань, оскільки вона містить найточнішу інформацію з певної галузі. Відображати понятійно-термінологічний апарат різних галузей науки й техніки та забезпечувати наукову, навчальну і виробничу діяльність допомагають термінологічні словники.

Також важливо відзначити, що програмне забезпечення словників, таке як «Словник української мови» або «Тлумачний словник термінів», є необхідним інструментом для ефективного оволодіння та використання української термінології. Ці програми надають доступ до широкого спектру лексичних одиниць і визначень, сприяючи поглибленому розумінню та використанню спеціалізованої мови у професійній діяльності та навчанні.

## Список використаних інформаційних джерел

1. Алексеева Г. М. Інтерактивні комп'ютерні технології навчання. Комп'ютер у школі та сім'ї. 2012. № 6. С. 28–31.
2. Антонюк Т. М., Борис Л. М., Стрижаковська О. С. Українська мова (за професійним спрямуванням) : навч. посіб. Чернівці, 2010. 248 с.
3. Шевчук С. В., Клименко І. В. Українська мова за професійним спрямуванням : підручник. Київ, 2010. 696 с.
4. Horbatiuk L. V. et al. Mobilni dodatky yak zasoby formuvannia inshomovnoi leksychnoi kompetentnosti studentiv nefilolohichnykh spetsialnosti [Mobile applications as a means of forming foreign-language lexical competence of students of non-philological specialties]. Information technology and training tools. 2019. Т. 6. С. 150–164.

## СОЦІАЛЬНИЙ КОНФЛІКТ В СЕРІАЛІ «#ШКОЛА»

*А. Ю. Фелоненко, студентка групи МЕН ба Б-41*

*К. К. Пивоварська, канд. філос. наук, старший викладач кафедри педагогіки та суспільних наук, науковий співробітник Навчально-наукового інституту лідерства – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Актуальність нашого дослідження полягає в тому, що даний серіал відображає сучасні соціальні проблеми та конфлікти, з якими стикаються підлітки у реальному житті. Серіал «#Школа», є джерелом інформації про молодіжну культуру та її виклики. Аналіз соціальних конфліктів у серіалі допомагає не лише краще зрозуміти ці проблеми, а й виявити ефективні стратегії їх вирішення. Зосередження на цій темі сприяє підвищенню свідомості про соціальні нерівності, відповідальність вчителів та батьків у вирішенні конфліктів, а також сприяє формуванню толерантного та злагодженого суспільства.

Мета нашого дослідження – дослідити соціальний конфлікт між головними героями.

Соціальний конфлікт (лат. conflictus – сутичка) – зіткнення двох або більше сил, спрямованих на забезпечення своїх інтересів в умовах протидії [1].

Серіал «#Школа» відображає життя сучасних підлітків, які стикаються з актуальними соціальними проблемами, такими як булінг, стереотипи, відносини в родині, самоідентифікація та інші. У контексті сучасного суспільства, де шкільна атмосфера є

місцем, де часто виникають соціальні конфлікти, аналіз подій та взаємин персонажів у серіалі стає надзвичайно актуальним.

Конфлікт – це ситуація протистояння, в якій відсутнє систематичне насильство, але є розбіжності та протиріччя між сторонами. У шкільному середовищі конфлікти виникають не лише між учнями, але і між батьками та вчителями, так як нам показано в серіалі. В кожній серії ми можемо спостерігати новий конфлікт та його вирішення. Ось наприклад в одинадцятій серії першого сезону Герман хоче вступити в ВНЗ за кордон, але батьки не можуть оплатити йому навчання. Тому хлопчик постає мету виграти цю стипендію бо в школі був конкурс найрозумніших. Однак стипендію хоче виграти і Борис, між друзями виникає серйозний конфлікт. Германа підбиває їхня спільна подруга вкрати речі Бориса, щоб він не міг користуватися таблицями, а Борис тим часом підсипає у воду снодійне. Про їх конфлікт дізнається зауч Дарина Петрівна і викликає їх до директора і там вони домовляють і вирішують що їх дружба головніше ніж якась там стипендія.

Серіал «#Школа» є плідною темою для аналізу соціальних конфліктів, оскільки він пропонує широкий спектр сценаріїв, які відображають складні взаємини серед учнів, вчителів та батьків.

Міжособистісні конфлікти у серіалі «#Школа» є складними та мають багато варіантів сценаріїв, які відображають різні аспекти взаємин між персонажами. Часто конфлікти виникають через непорозуміння між персонажами. Наприклад: Лола веде свій блог та публікує там своє особисте життя та розповідає погані історії про інших, таким чином наражаючи себе на небезпеку. Конкуренція між учнями за увагу вчителя або популярність серед однолітків може призвести до ревнощів та конфліктів. Наприклад Ніці та Лолі подобається новий вчитель англійської, кожен урок вони по різному привертала його увагу. Або в другому сезоні з'являється 10-ти класниця Софія яка круто фотографує, виставивши фото з Антоном то Лола розуміє що її статус «королева» школи можу відібрати. Аналіз різних стратегій вирішення конфліктів у серіалі дозволяє виявити ефективні та неефективні методи розв'язання проблем. Загалом вирішення проблем є компроміс та спілкування. Ось як Катерина Анатоліївна завжди допомагає учням вирішувати конфлікти.

Таким чином можемо підсумувати, що у серіалі «#Школа» соціальний конфлікт виступає як ключовий елемент, що дозво-

ляє глядачам краще розуміти складні взаємини між персонажами та виявляти різні аспекти соціальних проблем, з якими стикаються підлітки у сучасному світі. Актуальність аналізу цих конфліктів полягає в їхній спроможності відобразити реальні ситуації та проблеми, що стосуються шкільного життя.

Міжособистісні конфлікти, розглянуті у серіалі, відображають різні сценарії, які включають непорозуміння, ревності, конкуренцію та інші фактори, що впливають на взаємини між учнями. Аналіз стратегій вирішення цих конфліктів показує, що важливими є компроміс та спілкування, які допомагають знайти мирне та конструктивне рішення.

В цілому, серіал «#Школа» не лише розважає глядачів, але й надає можливість вчитися зі складних ситуацій, з якими стикаються підлітки. Аналіз соціальних конфліктів у ньому допомагає розвивати навички спілкування, розуміння та співпереживання, сприяючи формуванню толерантного та злагодженого суспільства.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Соціальний конфлікт [Електронний ресурс]. URL: <https://studies.in.ua/lekcii-sociologija/4467-socaln-vdnosini-ta-socaln-konflkti.html> (дата звернення 04.04.2024).

**ОЦІНЮВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ  
ЛОГІСТИЧНОГО ВІДДІЛУ НА ПІДПРИЄМСТВІ**

*К. К. Кіндрат, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво та торгівля*

*І. А. Франів, д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики – науковий керівник*

*Львівський торговельно-економічний університет*

Конкурентоспроможність підприємства та обсяги продажів залежать від ефективності логістично-збутової стратегії. Збільшення обсягів реалізації може позитивно вплинути на завантаження обладнання та прибутковість підприємства. Однак, у вітчизняній літературі ця проблема розглядається переважно у контексті загальних комерційних операцій, і спеціалізовані дослідження фахівців не висвітлюють всі аспекти формування ефективної логістичної системи збуту продукції, зокрема, організацію руху товарів до роздрібних мереж та забезпечення якісного взаємозв'язку між усіма учасниками цієї системи [1–2].

У сучасних умовах для підвищення прибутковості підприємства важливо використовувати ринкові стратегії та, де можливо, створювати логістичні відділи на підприємствах, що спеціалізуються на збуті. Однією з причин виділення логістики як ключової функції управління є підвищення прибутковості комерційної діяльності при збереженні або зростанні її обсягів, а також зменшення витрат на доставку продукції до клієнтів. Логістичний відділ відповідає за планування та контроль руху товарів від виробника до підприємства та від нього до споживача. Цей відділ виконує роль посередника між ринковим середовищем і компанією.

Логістичний відділ на підприємстві повинен бути інтегрованим у загальну систему управління підприємством і відповідати таким вимогам: мінімізація рівня управління; сприяння розвитку інновацій; збільшення обсягів продажів; розробка оптимальних маршрутів доставки товарів; задоволення потреб наявних і потенційних споживачів.

Для невеликих підприємств рекомендується створення логістичної служби з такими особливостями: підпорядкованість

безпосередньо керівництву підприємства, що дозволяє їй мати незалежність від організаційної структури інших відділів підприємства та реалізовувати принцип персональної відповідальності; оптимальна кількість штатних працівників, що допомагає уникнути зайвої адміністративної та управлінської перекваліфікації; звільнення працівників логістичного відділу від мікроменеджменту. Організування логістичної служби на підприємстві повинно включати: утворення структури управління логістичними потоками; підбір кваліфікованих фахівців; визначення їхніх прав, обов'язків і відповідальності, встановлення відносин з іншими підрозділами даного підприємства й іншими підприємствами.

Таким чином, логістична служба має ряд обов'язків, які доводиться виконувати іншим службам у випадку, якщо на підприємстві відсутній логістичний відділ.

Згідно зі статистичними даними та проведеними дослідженнями, впровадження логістичної служби або відділу на підприємстві може сприяти мінімальному зростанню його рівня рентабельності на 2–3 % [3]. Таким чином, економічна доцільність створення окремих служб або відділів логістики на підприємствах є повністю обґрунтованою. Крім цього, функції логістичного відділу мають тісний зв'язок з функціями інших підрозділів підприємства, таких як відділи внутрішнього фірмового планування, фінансування та ціноутворення, а також зі службою маркетингу, яка забезпечує координацію усіх виробничих відділень фірми.

Таким чином, можна обґрунтовано стверджувати, що створення логістичного відділу на підприємстві сприятиме поліпшенню пошуку рішень та встановленню довгострокових партнерських зв'язків на основі укладених договорів і контрактів. Також це дозволить визначити ефективні методи моніторингу витрат і цін, оперативно впливати на зайві витрати і своєчасно реагувати на будь-які відхилення від нормативних розрахунків, а також переглянути співпрацю з посередниками, яка може бути невігдною для підприємства.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Каличева Н. Є. Вплив логістики на розвиток підприємств малого бізнесу в сучасних умовах господарювання / Н. Є. Каличева, Ю. А. Копачевська // *Навковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. – 2018. – Вип. 20(2). – С. 11–14.

2. Методологічні засади формування ефективної логістики товарних ринків : монографія за ред. Буркинського Б. В., Нікішиної О. В. Одеса : ШПРЕЕД НАН України, 2020. 158 с.
3. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

## **ФЛОРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА МОЖЛИВОСТІ**

*Д. М. Крутяк, здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності Підприємництво та торгівля, гр. 23-0438-301*

*Л. Б. Демидчук, канд. техн. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та логістики – науковий керівник Львівський торговельно-економічний університет*

Квітковий бізнес належить до сфери роздрібною торгівлі і являє собою останню ланку в ланцюзі від виробника до покупця. Зараз він переживає не найкращі часи, що безпосередньо пов'язано зі світовою кризою в економіці. Завжди насамперед у таких випадках падає попит на квіти, які відіграють роль своєрідного барометра добробуту суспільства.

На сьогодні 90 % українського квітового ринку поки що належить імпортерам. У південноамериканських квітів більші бутони, потужні стебла, що багатьом споживачам більш ніж до смаку. Тому, наприклад, квітова продукція з Голландії переважає своїм розмаїттям, гігантським асортиментом (понад тисячу найменувань). Ця країна є одним із головних постачальників квітів на світовий ринок. Реалізація продукції в Нідерландах здійснюється на 15 аукціонах. За годину роботи тут продається 1 млн тюльпанів і 3 млн троянд. Звідси квіти відправляються по всьому світу, зокрема і в Україну. До 20 т зрізаних квітів доставляються в Україну щорічно, однак, купуються вони вже не первинно свіжими, проходячи довгий логістичний шлях доставки [1].

Але, незважаючи на наявні перспективні тенденції розвитку ринку квітів, все-таки загальна прихильність до імпортної продукції залишається незмінною. Причина криється в специфіці самого українського ринку.

Можна виділити основні причини витіснення національних виробників з квітового ринку:

– недостатня конкурентоспроможність виробників квітів. Оптові компанії не розглядають вітчизняного виробника навіть як свого потенційного постачальника;

– у роздрібній торгівлі квітами все ще переважає формат яток і кіосків, хоча останнім часом на ринку стали з'являтися брендовані роздрібні мережі, інтернет-торгівля квітами тощо;

– відсутність сучасних технологій. Квіти, які вирощують у ще «радянських» теплицях, побудованих за старими технологіями, сильно поступаються за якістю імпортованим;

– логістична складова. Необхідно створити мережу пунктів прийому вирощеної квіткової продукції, звідки можна чітко за розкладом доставити квіти в будь-які регіони;

– бідний асортимент. Для освоєння навіть найпростішого квіткового асортименту необхідні чималі інвестиції;

– практично відсутність фінансування селекційних робіт;

– нашому пересічному громадянину для купівлі букета сьогодні ще потрібен привід, на відміну від європейців, у яких вважається нормою прикрашати свій будинок квітами майже щодня [2];

– упевненість більшості населення в тому, що вітчизняна квітова продукція сильно поступається імпортованій за якістю.

Однак існують реальні конкурентні переваги національного виробництва квіткової продукції: завжди свіжа зрізка, обмежене застосування хімічних засобів дають змогу вирощувати рослини життєздатнішими та екологічно безпечнішими. Національна продукція дешевша, оскільки у собівартості виробництва відсутня транспортна та митна складові, а гарантовані поставки не залежать від супутніх чинників (зміна законодавства, введення обмежень, ставок тощо).

Таким чином, можна зробити логічний висновок, що можливості розвитку національного квіткового ринку досить великі. Провідні фахівці в галузі квітництва сходяться на думці, що оптимальний шлях, яким може йти вітчизняна індустрія квітів, – це власне виробництво розсади, рослин у горщиках і тих культур, вирощування яких не потребує значних витрат. Надихає на це приклад Нідерландів, де вже 300 років квітництво є самостійною галуззю. Країна практично немає основних корисних викопних ресурсів, але тим не менш продає живих квітів на €4 млрд на рік [3]. А любов до квітів стала національною рисою нідерландців. Хочеться вірити, що ця риса стане і українською

особливістю, а традиція дарувати квіти за любого сприятливого приводу дуже скоро приживеться і в нашій країні.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Голодюк Г. І., Гургула Н. М. Аналіз квіткового ринку України. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2021. 96 (1), С. 89–96. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-11>.
2. Найпопулярніші квіти в Україні. *Floristik.ua*. 2024. URL: <https://floristik.ua/ua/articles/poleznye-sovety/samye-populjarnye-cvety-v-ukraine>.
3. Tighe D. Cut flower auction sales revenue in the Netherlands from January 2018 to August 2021. *Statista*. 2024. URL: <https://www.statista.com/statistics/651239/cut-flower-auction-sales-value-in-the-netherlands/>.

## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНОГО ПОРТРЕТУ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМЦЯ

**Ю. В. Мажура**, студентка освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ б-21

**В. І. Місюкевич**, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Роль підприємця сьогодні є дуже важливою, вона охоплює сферу життя українського народу, від якої залежить розвиток та майбутній прогрес не тільки економічного, а й соціального добробуту громадян. Характер підприємницької діяльності висуває певні вимоги до особистості підприємця. Тому, підприємець повинен мати не лише бажання або нахил до підприємництва, а й певні ділові якості й риси характеру:

1. Формування та виховання особистості підприємця.

Цей процес може починатись, як із раннього дитинства, так і протягом всього життя. Розвиток особистісних якостей, здобуття підприємницьких навичок, підтримка та стимулювання інтересу до бізнесу, все це формує особистість підприємця.

Стимулююче оточення, отримання підтримки, а також можливість спілкуватись з успішними підприємцями, можуть сформувати сприятливе бажання для розвитку особистості у ролі підприємця.

Освіта є ключовим елементом формування підприємницьких якостей та навичок. Діти та молодь повинні мати можливість отримати практичний досвід управління проєктами, командою, фінансами та іншими аспектами бізнесу.

Підприємці повинні бути відкритими до постійного навчання та розвитку своїх навичок. Це може включати участь у навчальних програмах, тренінгах, читання літератури та відвідування заходів з підприємницької тематики.

## 2. Соціальний портрет підприємця.

Соціальний портрет підприємця може бути досить різноманітним, оскільки підприємницька діяльність може здійснюватися в різних галузях, у різних країнах та серед різних соціальних груп.

Слід визначити, якими особистими якостями повинен володіти підприємець, щоб виконувати підприємницьку функцію.

Почнемо з творчого та креативного мислення, щоб мати конкурентні переваги в нових ідеях, розробках та інноваційних продуктах чи послугах.

Також важливими є професіоналізм, динамічність і мобільність. Наявність професійних знань та умінь у сфері ведення бізнесу. Активність, здатність і готовність особистості досить швидко і успішно оволодівати новою технікою і технологіями, для забезпечення ефективності підприємницької діяльності.

*Аналітичність та відповідальність.* Підприємець має аналізувати інформацію, розуміти складність ситуацій та приймати рішення. Також має право і обов'язок відповідати за свої дії та взяті зобов'язання, і їх наслідки.

І головне, це готовність до ризику. Імовірність виникнення втрат, збитків, планових доходів, прибутку, що мають місце у підприємницькій діяльності.

## 3. Психологічний портрет підприємця.

Важливі для психологічного портрета підприємця є лідерські якості [1]. Вони забезпечують здатність досягати конкретних цілей у господарській сфері за рахунок своєї ініціативи та самостійності.

У портреті типового підприємця для забезпечення його успішної діяльності слід розвивати обов'язкову наявність компонентів мотиваційно-вольового блоку, тому що підприємець, насамперед, фігура діюча, активна, творча. Мотиваційно-вольовий блок – це схильність до ризику, відповідальність, прагнення

боротися й перемагати, потреба в самореалізації й суспільному визнанні.

Також важливим психологічним чинником є наявність відповідної мотивації. Більшість підприємців мають сильну внутрішню мотивацію, щоб досягати успіху та реалізувати свої ідеї.

Також є особистісні якості, що перешкоджають успіху в бізнесі. Якостями, які протипоказані підприємцю, є [2]:

- емоційна нерівноваженість;
- лінь;
- пасивність;
- вразливість до нав'язування чужої волі;
- надмірна старанність і пунктуальність.

Останню якість у цьому списку традиційно відносять до позитивних властивостей людини, однак те, що добре у найманого працівника, є мінусом для підприємця, який повинен сам давати собі завдання, а не чекати, поки хтось скаже йому, що потрібно робити.

Ще одна особистісна якість, що ускладнює діяльність підприємця, – підвищена тривожність. За її наявності бізнесмен буде занадто довго вагатися, приймаючи рішення, і занадто повільно діяти.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Психологічний портрет підприємця. *Pidru4niki*. URL: [https://pidru4niki.com/87779/psihologiya/psihologichniy\\_portret\\_pidpriyemtsya](https://pidru4niki.com/87779/psihologiya/psihologichniy_portret_pidpriyemtsya) (дата звернення: 23.04.2024).
2. Особистісні якості, що перешкоджають успіху в бізнесі. *StudFiles*. URL: <https://studfile.net/preview/9688164/page:2/> (дата звернення: 23.04.2024).

## **ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОЇ ТРАНСПОРТНОЇ ЛОГІСТИКИ**

*О. К. Макоsov, студент освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛБ-21*

*В. І. Місюкевич, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Необхідною умовою подальшої структурної перебудови сучасної української економіки є розвиток транспортної логістики в Україні. Транспорт як провідна галузь економіки забезпечує

функціонування та розвиток усіх галузей господарського комплексу країни і виступає основою їх взаємодії під час економічного розвитку.

Транспортна логістика як функціональна сфера логістики оптимізує логістичні операції на шляху матеріального потоку від постачальника до кінцевого споживача із застосуванням транспортних засобів.

Як галузь матеріального виробництва, транспорт має свою продукцію, а саме – це процес переміщення. Транспорт відіграє важливу роль у системі логістики як складова основних функціональних галузей логістики та пропонує на ринку товарів і послуг свою продукцію – транспортні послуги, за які отримує прибуток [1].

Проблеми сучасної української транспортної галузі поглиблюються за рахунок підприємств – основних споживачів транспортних послуг, які не спроможні забезпечити достатні обсяги перевезень та відповідний сучасним потребам рівень дохідності.

На вибір типу транспортної складової логістичних систем впливають такі чинники, як:

- вид вантажу;
- вартість перевезень;
- мета транспортування;
- відстань;
- якість транспортних шляхів.

У сучасних умовах формування української логістики, роль транспортного обслуговування визначається не інтересами окремого відправника, а оптимальним співвідношенням витрат і прибутку та мінімізацією загальних логістичних витрат. Надскладна економічна ситуація в країні вимагає від працівників транспортної галузі особливої уваги до вирішення питань організації та управління перевезеннями; до підвищення якості запропонованих послуг та вибору каналів руху товарів.

Основна мета сучасної логістики у сфері транспортування полягає в усуненні перебоїв у разі безперервного переміщення товарів і транспортних засобів від пункту відправлення до пункту призначення.

Принципи сучасної української транспортної логістики стають основними напрямками вдосконалення транспортних технологій у сфері руху товару та інтеграції виробничих і транспортних процесів [1].

Аналізуючи сучасну логістичну діяльність українських транспортних підприємств, можна виділити її основні проблеми:

- недостатня якість транспортного обслуговування;
- зношеність рухомого складу;
- недовантаження рухомого складу;
- недосконалість системи страхування вантажу та транспортних засобів;
- складнощі в організації взаємодії декількох видів транспорту.

Для сучасної логістики транспортування важливе значення мають різновиди перевезень, які залежать від видів використаних транспортних засобів. На сьогодні транспортна логістика розглядає обсяги перевезень, напрями та номенклатуру транспортованих вантажів; визначає суб'єктів товарного ринку, що належать до підсистем логістики транспортування.

Для сучасної транспортної системи активна участь у глобалізації ринку транспортних послуг означає: лібералізацію усіх сфер транспортної діяльності, відмову від державного регулювання, зростання інформаційної відкритості, уніфікацію транспортних засобів і технологій.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Сайт МНІК «Конференція онлайн». URL: <http://www.spilnota.net.ua/ua/article/id-2306/>

## **ВПЛИВ ФУНКЦІЙ МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВ НА ЇХ ЕКОНОМІЧНИЙ ТА СОЦІАЛЬНИЙ РОЗВИТОК**

*А. М. Новохатка, студентка освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ 6-21*

*В. І. Місюкевич, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Сучасні малі підприємства відіграють важливу роль у економіках країн по всьому світу. Вони не лише створюють робочі місця та забезпечують економічний зріст, які є основними функціями, але й виконують ряд специфічних функцій, які мають важливе значення для суспільства. Основні та специфічні функції малого підприємства суттєво впливають на їх економічний та соціальний розвиток [1].

Основними функціями сучасних малих підприємств є:

1. Створення робочих місць.

Однією з основних функцій малого підприємства є створення робочих місць. Малі підприємства часто є важливим джерелом зайнятості для населення, особливо в регіонах, де великі корпорації менш активні. Створення нових робочих місць допомагає зменшити безробіття та сприяє соціальній стабільності.

2. Інновації та технологічний прогрес.

Малі підприємства часто виступають у ролі інноваторів та стимулюють технологічний прогрес. Вони можуть бути більш гнучкими та швидкими у впровадженні нових ідей та технологій порівняно з великими корпораціями. Це дозволяє малим підприємствам не лише конкурувати на ринку, але й сприяє загальному розвитку суспільства.

3. Регіональний розвиток.

Малі підприємства часто є ключовими учасниками розвитку регіональних громад. Вони сприяють розвитку інфраструктури, підвищенню рівня життя та підтримці місцевих ініціатив. Створення малих підприємств може сприяти збалансованому розвитку різних регіонів країни.

Малі підприємства виконують ряд важливих функцій у суспільстві, включаючи створення робочих місць, стимулювання інновацій та технологічного прогресу, а також сприяння регіональному розвитку. Розвиток малого підприємництва є важливим завданням для будь-якої країни, оскільки воно сприяє економічному та соціальному зростанню, підвищенню конкурентоспроможності та забезпечує стабільність у суспільстві [2].

Специфічними ознаками малого підприємництва слід вважати насамперед його кількісні та якісні класифікаційні параметри, які розрізняються в залежності від національних особливостей країн.

Мале підприємництво, як специфічний підвид підприємницької діяльності, має також якісні особливості, які найкраще проявляються у притаманних йому перевагах і недоліках. Найсуттєвіші переваги цього підвиду підприємництва можна систематизувати у такому вигляді [3]:

1) економіко-виробничі (гнучкість, динамізм, сприйнятливність до нововведень, швидке насичення ринку, пристосування до мінливості технологій, компактність управлінської команди і багатофункціональність менеджерів, відсутність громіздких

управлінських структур, простота інформаційних зв'язків та неформальний характер планування і контролю; невеликий обсяг використання фінансових ресурсів та висока оборотність капіталу; спрощена система збуту);

2) інституціональні (відкритість доступу та легкість входу до цього сегменту підприємництва);

3) соціально-економічні (забезпечення соціальної стабільності, насичення ринку праці новими робочими місцями);

4) соціально-психологічні (подолання відчуження від засобів виробництва та кінцеві результати виробничої діяльності, мотивація до праці, єдність права власності і безпосереднього управління підприємством).

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Терещенко С. А. Мале підприємство в умовах ринкового господарювання. *Економіка і організація управління*. 2013. № 1. С. 173–177.
2. Толмачова Г. Ф., Ляшенко В. І., Колеснікова Г. В. Регулювання розвитку малого і середнього підприємництва: досвід зарубіжних країн для України. *Економічний вісник Донбасу*. 2017. № 1 (47). С. 157–185.
3. Жуков С. А., Дюгованець О. М., Балко О. Ю. Мале підприємство в Україні: роль, стан і перспективи розвитку в період соціально-економічних потрясінь. *Вісник економічної науки України*. 2019. № 1. С. 40–43.

## **ОРГАНІЗАЦІЯ БІЗНЕСУ З ПРОДАЖУ ТА РЕМОНТУ ВЕЛОСИПЕДІВ БРЕНДУ «ТВІЙ БАЙК»**

*Д. А. Посполітак, студент освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ 6-11*

*І. В. Юрко, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Останнім часом з прийдешніми ситуаціями такими як вірус COVID-19 та повномасштабне вторгнення то дуже почалася розвиватися вело-туристи та велосипедисти адже під час карантину щоб люди цілими днями не сидіти вдома вони робили вело-прогулянки. А під час повномасштабного вторгнення були пошкодження бензинові бази та зростали ціна на паливо а також на пальних станціях були величезні черги та паливо видавали по 20 літрів на машину. Отже люди почали купляти та ремонтувати

велосипеди та використовувати їх як альтернативний транспорт щоб дібратися до роботи та в цілях відпочинку із сім'єю.

Метою проекту є поширення велоіндустрії, впровадження велодоріжок та зон для велосипедів, заохочення людей до велосипеда як тренажер для здоров'я та вид спорту, а також проведення різних тренінгів з питання правил дорожнього руху велосипедів та інших.

Проект передбачає реалізацію продукції наступного асортиментного переліку: велосипеди Specialized, Gaint, Norco, Formula, Discovery, Ardis; запчастини, аксесуари, миючі засоби для велосипедів.

Мої споживачі – це люди, які мають достаток, щоб купити або відремонтувати велосипед; вік не обмежений; які люблять цю справу та готові використовувати ту чи іншу річ по призначенню, а не закинути її через місяць.

Під час планування, ми виокремили такі етапи здійснення проекту:

- розрахунок ТЕО;
- державна реєстрація бізнесу;
- пошук та оренда приміщення;
- ремонт і дизайн приміщення;
- закупівля обладнання та товару для «старту»;
- монтаж обладнання та розміщення товару;
- проведення рекламної кампанії;
- урочисте відкриття і початок продажу.

Організаційно-правовою формою майбутнього бізнесу є ФОП 3 групи оподаткування. Комплексна оцінка фінансової цінності проекту, розрахованої на п'ять років, була зроблена шляхом отримання наступних показників:

- період окупності (PB) – 23 міс.;
- середня норма рентабельності (ARR) – 54,68 %;
- чистий наведений дохід (NPV) – 789 тис. грн;
- внутрішня норма рентабельності (IRR) – 66,08 %.

Результати від здійснення проекту: отримання прибутку, розвиток велоіндустрії в місті, заохочення людей використовувати якісні та надійні велосипеди.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Ільчук М. М., Коновал І. А., Барановська О. Д. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Київ : НУБіП України, 2024. 245 с.

## ЕЛЕКТРОННА ЛОГІСТИКА ЯК СУЧАСНИЙ ПІДХІД У ОРГАНІЗАЦІЇ ТОРГІВЛІ

*П. В. Сніжко, магістрант спеціальності Підприємництво та торгівля, група 076-23м-01;*

*Є. О. Грачов, магістрант спеціальності Підприємництво та торгівля, група 076-23м-01*

*С. В. Сорокіна, канд. техн. наук, доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи – науковий керівник*

*Державний біотехнологічний університет, м. Харків*

Під час подолання наслідків глобальної фінансово-економічної кризи важливо, щоб кожна галузь економіки внесла свій внесок у розвиток національної економіки. Поза виробничими секторами значну роль відіграє торгівля, яка допомагає збалансувати виробництво та споживання, сприяє формуванню значної частки валової доданої вартості в Україні та забезпечує створення робочих місць для економічно активного населення.

Розвиток торгівлі в Україні – складний і динамічний процес, що відбувається в умовах перетворень у національній економіці спричинених різноманітними економічними, соціальними та правовими чинниками. Управлінські методи та підходи, що базуються на традиційних принципах, користуються традиційними інструментами загальної теорії управління, математичної статистики тощо. Звісно, що традиційні методи управління економікою та бізнесом залишаються важливими. Проте в сучасних умовах глобалізації та інформатизації ринкового середовища, що постійно змінюється, стає необхідною та можливою адаптація цих методів до нових економічних, технологічних та міжнародних реалій. Така адаптація ґрунтується на сучасних логістичних концепціях.

Електронна логістика є новітнім методом управління потоками товарів, що базується на використанні інформаційних електронних комунікацій, які об'єднують цілий процес руху товарів від виробництва до кінцевого продукту, дозволяючи організаціям або споживачам здійснювати контроль над цим процесом. У зв'язку з широким поширенням та розвитком інформаційних технологій, які проникають у всі аспекти суспільного життя, а також активізацією процесів глобалізації, економічні системи національного та світового рівнів претер-

півають значні трансформації. За останні роки, завдяки глобалізації, спостерігається збільшення міжнародної торгівлі, розширення виробництва за межами країни, і зростання конкуренції, що охоплює як національні, так і світові ринки. Це призводить до загострення конфліктів і збільшення змагальності між фірмами на всіх рівнях і в усіх сферах бізнесу.

Незалежно від того, як варіюється термін «електронна логістика», сутністю та головною ідеєю е-логістики є використання інформаційних систем, інтернету та комп'ютерних технологій для забезпечення управління логістичними процесами та комунікаційними потребами.

Нові вимоги та умови у сфері торгівлі вимагають від логістичного менеджменту досягнення нових висот і призводять до якісних змін у самій логістиці. Використання електронної логістики сприяє зниженню витрат, покращенню обслуговування клієнтів, підвищенню рівня інтеграції та забезпеченню надійних комунікацій. Таким чином, для збереження позицій на ринку, підприємствам необхідно буде працювати в електронному бізнес-середовищі, що є необхідним наслідком глобалізації. Електронна логістика використовує інформаційні технології для організації всіх етапів комерційного циклу: від замовлення товару та проведення оплати до контролю та відстеження доставки. Цей процес ґрунтується на електронному обміні документами і включає передачу власності або прав на товари між різними юридичними особами.

У сучасному світі електронні технології, які є інструментами е-логістики, забезпечують контроль не лише над рухом матеріальних ресурсів, але і інших видів потоків, таких як інформаційні, інноваційні, ресурси праці тощо. Це стосується як внутрішнього функціонування підприємства, так і взаємодії з мікрологістичною системою на рівні входу та виходу. Однією з основних переваг електронної логістики є її доступність для малого та середнього бізнесу.

Суть електронної логістики не обмежується лише організацією фізичного переміщенням товарів від виробника до споживача через ланцюг посередників. Вона також застосовується до ситуацій, коли вирішуються проблеми та завдання підприємств, які працюють в онлайн-сфері, шляхом організації інформаційних потоків у електронному форматі.

З розвитком інформаційних та телекомунікаційних засобів та технологій значимість електронної логістики буде постійно зростати. Це вимагає подальших наукових та практичних досліджень різних аспектів електронної логістики для забезпечення її ефективного функціонування.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Фреюк О. В. Електронна логістика як інструмент глобалізації економіки. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік* : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовт. 2016 р.). Ч. 3. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. С. 493–503.
2. Алькема В. Г., Сумець О. М. Логістика: теорія та практика : навч. посіб. Київ : Професіонал, 2007. 216 с.

### **КОМЕРЦІА ТАЄМНИЦЯ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА**

*Б. А. Шевчук, студент освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ б-41*

*О. М. Михайленко, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник*

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Інформація є одним з найбільш цінних та вразливих активів будь якого підприємства. Чим менша кількість людей має доступ до неї, тим більшою цінністю вона наділена. Правові особливості та сутність конфіденційної інформації визначені в Законі України «Про інформацію». Відповідно до закону, для суб'єктів господарювання конфіденційною є інформація про персональні дані співробітників та інформація, доступ до якої суб'єктом обмежений, якщо вона не відноситься до переліку даних, які за законодавством не можуть розглядатися як інформація з обмеженим доступом [1].

Поняття комерційної таємниці розкриває Цивільний кодекс України. Зокрема, ця інформація: не повинна бути відомою та легкодоступною; повинна мати комерційну цінність; повинна бути предметом адекватних існуючим обставинам заходів щодо збереження її секретності, які здійснює особа, що законно контролює цю інформацію [2].

Законодавство України не наводить конкретного переліку інформації, яка може бути визнана конфіденційною чи станови-

ти комерційну таємницю. Натомість, законодавчо встановлений перелік відомостей, які не можуть бути віднесені до інформації з обмеженим доступом. Це інформація, яка стосується стану навколишнього середовища, якості продуктів харчування, аварій, катастроф, надзвичайних ситуацій, стану здоров'я населення, соціально-демографічних показників, правопорядку, освіти і культури, фактів порушення прав і свобод людини, незаконних дій державних органів та місцевого самоврядування [1]. Також на законодавчому рівні встановлені відомості, які не можуть бути визнані комерційною таємницею. Це установчі документи, дані про кількість та склад працівників, їхню заробітну плату, а також інформація про наявність вільних робочих місць, документи про сплату податків та обов'язкових платежів, документи про платоспроможність тощо [3].

Слід зазначити, що поняття «конфіденційна інформація» охоплює більше аспектів, ніж «комерційна таємниця», що вказує на те, що вся комерційна таємниця є частиною конфіденційної інформації. Кожний суб'єкт господарювання самостійно визначає, які дані для нього важливі та є конфіденційними чи становлять комерційну таємницю. З урахуванням специфіки бізнесу, до комерційної таємниці можуть бути віднесені відомості технічного характеру (бази даних, комп'ютерні програми, розроблені підприємством, технічні схеми та проекти тощо), організаційного та комерційного характеру (дані про укладені або заплановані контракти, умови, що обговорюються в процесі переговорів, системи знижок для клієнтів, динаміка реалізації конкретних товарів, стратегії маркетингу та продажів, структура та розмір витрат, рівень прибутку, плани розвитку бізнесу та інвестицій тощо), виробничого характеру (унікальні виробничі процеси, технологічні інновації, внутрішні ланцюги постачання та дистрибуції, промислові зразки, незапатентовані товарні знаки тощо).

Витоки комерційної таємниці можуть статися через недбалість або навмисні дії працівників підприємств, кібератаки, порушення конфіденційності в ланцюзі постачання через недостатній захист даних у партнерів тощо. Вони можуть мати серйозні наслідки для подальшого ведення бізнесу, а саме: сприяти втраті унікальності та конкурентної переваги, зниженню довіри клієнтів, зменшенню прибутків, створенню правових проблем.

Для захисту комерційної таємниці існують правові, організаційні та технічні способи. Правові способи – це використання різноманітних юридичних інструментів на кшталт укладення угод про нерозголошення, розроблення внутрішніх політик і процедур, а також використання відповідного законодавства, що стосується комерційної таємниці і конкуренції. Під організаційними способами розуміють систему внутрішніх процедур, правил та практик, які створюються в межах підприємства щодо поводження з даними конфіденційного характеру. Технічні способи включають в себе використання різноманітних технологій та інструментів для захисту конфіденційної інформації в електронному середовищі та не тільки. Забезпечення захисту комерційної таємниці у світі, де технологічні прориви та зростаюча конкуренція загрожують її безпеці, стає справжнім викликом.

### Список використаних інформаційних джерел

1. Закон України «Про інформацію» від 02.10.1992 № 2657-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12> (дата звернення: 23.04.2024).
2. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (дата звернення: 23.04.2024).
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про перелік відомостей, що не становлять комерційної таємниці» № 611 від 09.08.1993 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/611-93-%D0%BF#Text> (дата звернення: 23.04.2024).

## ПРОЄКТ СТВОРЕННЯ ТА ПРОДАЖ ДИТЯЧИХ В'ЯЗАНИХ ІГРАШОК

*А. В. Щелкунова, студентка освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ б-11;*

*С. В. Бандеберя, студентка освітньої програми «Підприємництво, торгівля та логістика», група ПТЛ б-41*

*І. В. Юрко, канд. екон. наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності – науковий керівник Полтавський університет економіки і торгівлі*

Виготовлення дитячих в'язаних іграшок – це творчий процес, який дозволяє втілити унікальність ідеї і створити улюблені предмети для дітей. В'язані іграшки можуть бути чудовим вибором для дітей з багатьох причин – це екологія та безпечність, унікальність, емоцій комфорт, та творчий процес.

За останні роки спостерігається зростання популярності ручної роботи та унікальність виробів, до яких відносяться і в'язані іграшки. Дитячі в'язані іграшки можуть бути популярним подарунком для дітей на різні свята та події, що стимулює попит на них. Креативність та унікальний дизайн в'язаних іграшок є ключовим фактором успіху на ринку, оскільки споживачі шукають щось особливе та вишукане.

*Ідеї проєкту.* Вибір унікального дизайну що приверне увагу батьків та дітей. Використання безпечних матеріалів. Посилання та тренди, (дослідити популярні теми та тренди в дитячому світі, щоб створювати іграшки які будуть актуальними та популярними). Кастомалізація та індивідуальний підхід (індивідуальне замовлення в'язаних іграшок за бажанням клієнтів, що може стати додатковою конкурентною перевагою).

Головна перевага бренду:

- унікальність дизайну;
- ручна робота;
- якість та безпека;
- екологічна свідомість (якщо використовувати екологічно чисті матеріали для виготовлення іграшок, це може привернути клієнтів, які цінують екологічну свідомість та екологічний спосіб життя).

Основними етапами реалізації проєкту буде планування та концепція. Перший етап – це ретельне планування проєкту. Другий етап – це визначити свої цілі, цільову аудиторію, концепцію іграшок, а також матеріали та інструменти, які знадобляться. Третій етап – це вибір матеріалів якісних та безпечних для виготовлення іграшок. Четвертий етап – це розробка стратегії маркетингу та продажу продукції. І останній етап – це задоволення своїх клієнтів. Забезпечити якісне обслуговування, швидку доставку та можливості для зворотного зв'язку.

Для початку роботи знадобляться такі інструменти. Пряжка YARNART jeans, пряжка Himalaya Dolphin Baby, холофайбер, ґримілки для брязкалець, основа для мобіля, очі на безпечному кріпленні, носилки на безпечному кріпленні, кільце для брязкальця, упаковка.

Загалом, бренд дитячих в'язаних іграшок полягатиме в його унікальності, ручному виготовленні та якості продукції, що може привернути цільову аудиторію та зробити бренд популярним серед клієнтів. В'язані іграшки мають потенціал для

успішного бізнесу, особливо якщо поєднати їх виготовлення з креативним підходом та маркетинговими стратегіями.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Бізнес-ідея: створення плюшевих іграшок за малюнками дітей.  
URL: <https://ocenka.ua/biznes-ideya-stvorennya-plyushevih-igrashok-za-malyunkami-ditej/>
2. Дитяча цільова аудиторія: характеристики та стратегії залучення.  
URL: <https://torgsoft.ua/articles/stati/dytjacha-tsilova-audytorija/>

Наукове видання

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ  
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ  
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

*(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)*

Дизайн обкладинки *П. В. Кійченко*  
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 46,6.  
Зам. № 346/2176.

Видавець і виготовлювач  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.  
E-mail: [pvv.puet@gmail.com](mailto:pvv.puet@gmail.com).

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.