

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE**

**ЕКОНОМІКА, ФІНАНСИ, ОБЛІК ТА ПРАВО:  
ТЕОРІЯ, МЕТОДОЛОГІЯ, КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ**

**ECONOMICS, FINANCE, ACCOUNTING AND LAW:  
THEORY, METHODOLOGY, DEVELOPMENT CONCEPT**

**Збірник тез доповідей  
Book of abstracts**



**10 лютого 2022 р.  
February 10, 2022**

**м. Полтава, Україна  
Poltava, Ukraine**



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE**

**ЕКОНОМІКА, ФІНАНСИ, ОБЛІК  
ТА ПРАВО: ТЕОРІЯ, МЕТОДОЛОГІЯ,  
КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ**

**ECONOMICS, FINANCE, ACCOUNTING  
AND LAW: THEORY, METHODOLOGY,  
DEVELOPMENT CONCEPT**

**Збірник тез доповідей  
Book of abstracts**

**10 лютого 2022 р.  
February 10, 2022**

**м. Полтава, Україна  
Poltava, Ukraine**



УДК 33

ББК 65

**Економіка, фінанси, облік та право: теорія, методологія, концепції розвитку:** збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 10 лютого 2022 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2022. 67 с.

**У збірнику тез доповідей представлено матеріали учасників Міжнародної науково-практичної конференції «Економіка, фінанси, облік та право: теорія, методологія, концепції розвитку» з:**

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»**

**Вінницький національний аграрний університет**

**Державний податковий університет**

**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара**

**Донбаська державна машинобудівна академія**

**Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана**

**Київський національний торговельно-економічний університет**

**Київський національний університет ім. Т. Шевченка**

**Львівський національний університет імені Івана Франка**

**Маріупольський державний університет**

**Миколаївський національний аграрний університет**

**Національний авіаційний університет**

**Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»**

**Національний університет «Львівська політехніка»**

**Національний університет «Одеська морська академія»**

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Сумський національний аграрний університет**

**Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця**

**Херсонський державний університет**

**Черкаський державний бізнес-коледж**

У збірнику тез доповідей висвітлюються результати наукових досліджень з актуальних питань економіки, фінансів, обліку та права.

Тематика конференції охоплює актуальні проблеми: світового господарства і міжнародних економічних відносин; економіки та управління національною економікою; економіки та управління підприємствами; економіки сільського господарства і АПК; підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; демографії, економіки праці, соціальної економіки і політики; туризму та готельно-ресторанної справи; бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту; фінансів, банківської справи, страхування; менеджменту; публічного управління та адміністрування; історії та

теорії держави та права, філософії права; конституційного права, муніципального права, міжнародного публічного права; кримінального права, кримінально-виконавчого права, кримінології, кримінального процесу, криміналістики.

Видання розраховане на науковців, викладачів, працівників органів державного управління, студентів вищих навчальних закладів, аспірантів, докторантів, працівників державного сектору економіки та суб'єктів підприємницької діяльності.

|                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Литовченко Є. В., Капліна Т. В.</b><br>ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ХАРКОВА .....                                                   | 38 |
| <b>Лялікова Д. А., Капліна Т. В.</b><br>ЛЬВІВ – МІСТО ГОСТИННОСТІ: РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ .....                                             | 39 |
| <b>Семків М. О.</b><br>ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ЕТНОГРАФІЧНОГО ТУРИЗМУ З ІНШИМИ ВИДАМИ<br>ТУРИЗМУ .....                                               | 41 |
| <b>Куш Л. І., Михайлова Н. В., Смотрицька Є. М.</b><br>СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ<br>ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМУ В УКРАЇНІ ..... | 42 |
| <b>Куш Л. І., Сальна Д. І.</b><br>РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ<br>РОЗВИТКУ .....                                     | 44 |
| <b>Андрющенко Я. Е., Опря М. О.</b><br>СУЧАСНІ ТRENДИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ<br>ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ .....              | 46 |
| <b>СЕКЦІЯ 9. ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА, СТРАХУВАННЯ</b><br><b>SECTION 9. FINANCE, BANKING, INSURANCE</b> .....                            | 48 |
| <b>Ванькович Д. В., Лико В. Я.</b><br>«ЗЕЛЕНІ» ОБЛІГАЦІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФІНАНСОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ<br>ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЕКТІВ В УКРАЇНІ.....   | 48 |
| <b>Рибіна Л. О., Чайкус О. В.</b><br>СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНСАЛТИНГОВИХ<br>ПОСЛУГ В УКРАЇНІ.....                             | 49 |
| <b>Ткаченко А. А., Мороз В. О.</b><br>ЕФЕКТИВНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ АНАЛІЗУ ПРИ ФОРМУВАННІ ДОХОДІВ<br>ВІТЧИЗНЯНОГО ПІДПРИЄМСТВА .....            | 51 |
| <b>Гаврікова А. В., Грузін Д. В.</b><br>НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ КРЕДИТНОЇ ПОЛІТИКИ БАНКУ ЩОДО<br>ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЙОГО ФІНАНСОВОЇ БЕЗПЕКИ .....     | 52 |
| <b>Федик Є. Г.</b><br>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПРОЄКТІВ ГРОМАДСЬКИХ<br>БЮДЖЕТІВ .....                                              | 54 |
| <b>СЕКЦІЯ 10. МЕНЕДЖМЕНТ</b><br><b>SECTION 10. MANAGEMENT</b> .....                                                                        | 55 |
| <b>Навролашенко К. S.</b><br>DIVERSIFICATION STRATEGY AND ITS APPLIANCE .....                                                              | 55 |

### Список літератури

1. Билим О.С. Розширення послуг лікувально-оздоровчого туризму в Україні. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2017. № 4. С. 62-71.
2. Державна служба статистики України: [сайт]. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Нікітіна О.О. Диверсифікація санаторно-курортної діяльності та особливості розвитку індустрії гостинності. *Фундаментальні дослідження*. 2014. № 8-3. С. 693-696.
4. Смаль І.В. Основи географії рекреації і туризму : навч. посіб. Ніжин, 2004. 264 с.

УДК 338.488:640.43(477)

**Куш Л. І.**

старший викладач кафедри  
готельно-ресторанної та курортної справи,  
ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

**Сальна Д. І.**

здобувач вищої освіти спеціальності  
«Готельно-ресторанна справа»  
ВНЗУ «Полтавський університет економіки і торгівлі»

### **РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ**

Наразі ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів ведення малого та сімейного бізнесу. Заклади ресторанного господарства знаходяться у стані постійної конкуренції між собою, змагаючись за перспективні ніші ринку, можливість утримання постійних споживачів та залучення нових.

Ресторанний ринок України, на думку експертів, розвивається та розширюється досить динамічно. Відповідно до тенденцій світового розвитку на заміну застарілим методам ведення ресторанного господарства завжди приходять нові: з новою концепцією, з прогресивними технологіями у виробництві та обслуговуванні, з використанням мережі Інтернет та інформаційних технологій.

Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства.

Попри низку досягнень, сфера послуг зазнала чималих коливань через пандемію, викликану інфекційною хворобою COVID-19. Створений роками стабільний процес діяльності ресторанного господарства був підірваний, що завдало серйозної шкоди розвитку ресторанного бізнесу. За даними аналітичного центру «Ресторани України», протягом «карантинного» 2020-го року, кількість ресторанів та кафе в Україні зменшилась майже на 4 тисячі закладів. На початок 2021 року працювало 14,7 тисячі ресторанів, кафе та барів, у порівнянні з початком 2020 року, коли в Україні працювало 18,6 тисячі закладів. Відповідно об'єм ресторанного ринку скоротився за 2020 рік майже на 30% і склав за 2020 рік 14,1 мільярда гривень. За 2020 рік ресторанний ринок втратив майже 6 мільярдів гривень [1]. При цьому варто звернути увагу на те, що розширення та закриття ресторанного бізнесу в Україні відбувалося і відбувається методом спроб та помилок, а наукові методи організації й управління в цій сфері були залучені мало. У зв'язку з цим у виграші залишаються підприємці, які розуміють, що джерелом довгострокового економічного зростання є наукові розробки та ті підприємства, які створюють і впроваджують стратегію управління, засновану на різноманітні інноваційних підходів [2].

Зараз вже недостатньо просто відповідати стандартним критеріям ресторану: гарантувати тільки чистоту, якість продукту і обслуговування. Споживачі обирають технологічність і шукають місце, яке може задовольнити цей запит. Результати досліджень ресторанного ринку, озвучених на одній з експертних сесій NRA Show свідчать наступне [4]:

- 71% відвідувачам закладів важлива можливість замовити їжу на виніс;
- 52% гостей чекають у ресторані безкоштовний Wi-Fi;
- 47% споживачів розраховують на попереднє замовлення за телефоном;
- 78% мілленіалів шукають меню закладу в Інтернеті;
- 32% мілленіалів сплачують за послуги через Apple Pay та Google Pay.

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Саме тому в даній сфері дуже актуальним є запровадження інноваційних технологій із метою підвищення конкурентних переваг та утримання і розширення бази споживачів шляхом підтримки довіри й зацікавленості у конкретному закладі.

Інноваційність проявляється у стратегіях розвитку ресторанів, яка полягає у використанні свіжих продуктів власного виробництва «з землі до столу», тобто відбувається купівля земельних ділянок, невеликих ферм, де вирощують продукцію за інноваційними технологіями, щоб гості ресторанів завжди харчувались своїми улюбленими стравами виключно із органічних, натуральних та свіжих продуктів [3].

Сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства України на наш погляд, вважаються такі:

– Безкоштовний Wi-Fi. Можливість перевірити поштову скриньку і поспілкуватися в соцмережах під час очікування замовлення забезпечують всі сучасні ресторани.

– Тепан-шоу – передбачає демонстрацію приготування страви шеф-кухарем. Відвідувачі мають можливість спостерігати за всіма етапами готування на екрані монітора або на власні очі; під час приготування використовується мінімум обробки, щоб відчувався смак продуктів, а не численних спецій. А у меню – все більше страв із зелені, овочів і фруктів.

– Інтерактивне меню як альтернатива паперовому. Відвідувачі можуть самостійно сформувати замовлення на планшеті, побачити його вартість та підрахувати калорійність страв. Замовлення через інтерактивне меню відбувається без обов'язкової присутності офіціанта та автоматичний підрахунок кінцевої суми чеку миттєво виводиться на дисплей.

– Сет-меню як знак якості та характерної риси закладу ресторанного господарства, це спеціальні дегустаційні меню, за допомогою яких відвідувачі мають можливість отримати уявлення про продукти.

– Використання QR-коду для оплати замовлення за допомогою смартфона. Сам QR-код містить різну інформацію про заклад: меню, умови доставки, історію ресторану або дані персональних карт лояльності.

– Створення власного мобільного додатку (система «on-line»), куди завантажують інформацію про пропозиції, фото співробітників. Деякі ресторани пропонують додатки, за допомогою яких можна спостерігати за приготуванням їжі через веб-камеру, здійснити on-line замовлення наведених в меню страв та багато інших функцій, що максимально спрощують процес реалізації продукції за допомогою Інтернету, замовити таксі або залишити відгук про заклад на рейтингових ресурсах.

– Онлайн-ресторани – доступні в інтернеті, мають сайт з меню, оптимізований під мобільні телефони, і сторінки закладу в соцмережах зі чат-ботом, який швидко відповідає на питання.

Однією з унікальних інноваційних концепцій в умовах пандемії коронавірусу повинно стати «автоматизоване обслуговування». Проникнення цифрових

технологій і засобів доставки вже набрало обертів. Тепер трансформація, яка, за прогнозами повинна була зайняти роки, відбувається всього за кілька місяців.

Таким чином, тенденції розвитку ресторанного господарства повинні бути орієнтовані на повніше задоволення запитів гостей, отримання конкретного економічного ефекту та формування позитивного іміджу закладу. Саме це дозволить вигравати у гострій конкурентній боротьбі.

#### **Список літератури**

1. Прищепя Я. Бізнес під час пандемії: з чого почати та як вижити. *Суспільне новини*. [сайт]. URL: <https://susplne.media/139155-biznes-pid-cas-pandemii-z-cogo-pocati-ta-ak-viziti>
2. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. №30. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
3. Павленко А. Культ смачної їжі. Чим вражають своїх гостей 50 найкращих ресторанів світу. *Справа смаку*. 2019. №24. URL: <https://nv.ua/ukr/project/sprava-smaku-2520289.html>
4. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. *Державна інноваційна фінансово-кредитна установа*: [сайт]. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjunt-restorannij-biznes/>

**УДК 338.488.2:640.4**

**Андрющенко Я. Е.**

к.п.н., ст.викл. кафедри готельно-ресторанної  
справи та організації бізнесу,

Миколаївський національний аграрний університет

**Опря М. О.**

здобувач вищої освіти грппи ГРС 3/1

факультет менеджменту,

Миколаївський національний аграрний університет

#### **СУЧАСНІ ТРЕНДИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ**

Основна ідея професійної підготовки майбутніх фахівців готельного бізнесу полягає у безперервному та регулярному аналізі потреб ринку готельних послуг як головної мети, спрямованої на систематизацію найбільш ефективних послуг готелю, які будуть застосовані тільки для окремого кола споживачів і мають властивості, відмінні від послуг готелів-конкурентів і, як наслідок, забезпечують виробникам цих послуг.

Стажування є ще одним наріжним каменем вивчення діяльності готелю. Студенти, як правило, зобов'язані пройти одне або два стажування на повний робочий день для отримання ступеня бакалавра у сфері гостинності. Стажування зазвичай проводяться безпосередньо на базі готельного підприємства, яке може бути готелем, круїзним лайнером, рестораном, туристичним офісом чи компанією з управління подіями. Стажування дають студентам можливість перевірити свої навички, які вони вивчили у теорії, отримати досвід роботи в міжнародному робочому середовищі (часто далеко від дому та університету), а також отримати уявлення про роботу для подальшого розвитку своїх навичок і, можливо, зміни специфіки навчання. Що найважливіше, так це те, що стажування є стартовим майданчиком для кар'єрного