

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.

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

Ткаченко В. С., Куц Л. І.

Модернізація сервісу готелю: стратегія
удосконалення служби номерного фонду 633

Філіпповський А. В., Рогова Н. В.

Тенденції розвитку готельно-ресторанного
бізнесу споживчої кооперації України 635

Чернега О. Є., Куц Л. І.

Організація надання додаткових послуг готелю
«Тернопіль» в умовах воєнного стану 637

Шевченко Д. В., Куц Л. І.

Сучасні інструменти просування готелю з
використанням соціальних мереж 640

Шрам А. С., Капліна Т. В.

Перспективи впровадження соціальних
інновацій в готелях України 642

Юско Я. О., Куц Л. І.

Стратегії удосконалення роботи служби прийому
і розміщення гостей готелю «Глобус» у місті Тернопіль 644

СЕКЦІЯ 15

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Задорожна А. С., Решетилов А. Р., Тараненко О. О.

Тенденції розвитку сфери туризму у Київській області 648

Олиненко О. А., Тараненко О. О.

Особливості розвитку сільського зеленого
туризму в Чернігівській області 650

Пініч В. А., Гурт М. С., Тараненко О. О.

Взаємозв'язок та взаємодія подієвого та гастрономічного
туризму на туристичному ринку України 652

Фісанович О. К., Карпенко Н. М.

Перспективи післявоєнного розвитку
екологічного туризму у Херсонській області 655

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 поточно-му 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 святкувань. Просторі 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 споживчої 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. COOP 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-