

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

Частина 1



**Полтава
2021**

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

Частина 1

**Полтава
ПУЕТ
2021**

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)

3-41

Друкується відповідно до Наказу по університету № 140-Н від 25 серпня 2021 р.

Редакційна колегія:

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Заступник головного редактора – **О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальний редактор:

А. С. Ткаченко, к. т. н., директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ.

Члени редакційної колегії:

Л. М. Шимановська-Діаніч, д. е. н., професор, завідувач кафедри менеджменту ПУЕТ;

Т. В. Онішко, д. і. н., професор, завідувач сектору документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах кафедри менеджменту ПУЕТ;

Л. С. Франко, ст. викладач, завідувач кафедри міжнародної економіки та міжнародних економічних відносин ПУЕТ;

М. Є. Розоза, д. е. н., професор, завідувач кафедри економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем ПУЕТ;

Т. А. Костишина, д. е. н., професор, завідувач кафедри управління персоналом, економіки праці та економічної теорії ПУЕТ;

Г. В. Лаврик, д. ю. н., професор, завідувач кафедри правознавства ПУЕТ;

О. В. Ольховська, к. ф.-м. н., завідувач кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій ПУЕТ;

О. В. Яріш, к. е. н., доцент, завідувач кафедри фінансів та банківської справи ПУЕТ;

А. І. Мілька, к. е. н., доцент, завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту ПУЕТ;

Н. В. Карпенко, д. е. н., професор, завідувач кафедри маркетингу ПУЕТ;

Г. О. Бірта, д. с.-г. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;

Г. П. Хомич, д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;

Т. В. Капліна, д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;

Г. П. Скляр, д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ПУЕТ;

І. М. Петренко, д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ.

Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий
3-41 інститут денної освіти : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. – Ч. 1. –
334 с.

ISBN 978-966-184-417-8

У збірнику представлено результати наукових досліджень магістрів спеціальностей: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; Готельно-ресторанна справа; Харчові технології; Освітні педагогічні науки; Облік і оподаткування; Менеджмент; Інформаційна, бібліотечна та архівна справа; Публічне управління та адміністрування; Комп'ютерні науки; Філологія; Фінанси, банківська справа та страхування; Економіка; Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; Товарознавство та експертиза в митній справі; Маркетинг.

УДК 339.1+640+664+37+657+005+004+80(062.552)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено

ISBN 978-966-184-417-8

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2021

ЗМІСТ

Частина 1

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ

Освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Олійник Ю. С., Кириченко О. В. Екологічні
аспекти виготовлення новітніх штучних волокон..... 14

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Бут С. О., Капліна Т. В. Інноваційна
стратегія підприємств готельного і ресторанного
господарства – шлях до ефективного розвитку..... 18

Гаращенко Б. В., Столярчук В. М. Сучасний
стан готельного господарства Полтавської області 23

Гордієнко Д. О., Капліна А. С. Підвищення ефективності
функціонування підприємств готельного господарства 28

Горішній І. О., Капліна Т. В. Інтернет-маркетинг
як засіб просування послуг підприємств
готельно-ресторанного бізнесу 33

Грицаєнко А. І., Капліна Т. В. Тренінгові програми
як засіб підвищення продуктивності персоналу
готельних підприємств..... 39

Zhezherya A. I., Volodko O. V. Promising innovative
technologies for implementation in hotel
«Guest house» Kharkiv 46

Крамєренко В. С., Карпенко В. Д. Розробка та
впровадження стандартів обслуговування для
закладу ресторанного господарства при готелі 50

Корнієнко О. А., Миронов Д. А. Сучасні комп'ютерні
технології в організації роботи засобів розміщення 53

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

УДК 330.341.1:640.4

ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА – ШЛЯХ ДО ЕФЕКТИВНОГО РОЗВИТКУ

С. О. Бум, магістр спеціальності Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Т. В. Капліна, д. т. н., професор, завідувачка кафедри – науковий керівник

Анотація. Розглянута інноваційна модель розвитку економіки, яка покладена в основу стратегічної інноваційної політики держави. Визначено, що інноваційну стратегію слід розглядати на рівні підприємства. Встановлено необхідність впровадження високотехнологічних послуг в підприємствах готельно-ресторанного господарства України. Визначено, що інноваційна стратегія повинна ґрунтуватися на новизні послуг, поліпшенні технологічності їх надання, економічній та соціальній ефективності.

Ключові слова: інноваційна стратегія, ефективний розвиток, готельне господарство, ресторанне господарство, інноваційна модель, інноваційний розвиток.

Abstract. The innovative model of economic development is considered, which is the basis of the strategic innovation policy of the state. It is determined that the innovation strategy should be considered at the enterprise level. The necessity of introduction of high-tech services in the enterprises of hotel and restaurant economy of Ukraine is established. It is established that the innovation strategy should be based on the novelty of services, improving the manufacturability of their provision, economic and social efficiency.

Key words: innovation strategy, effective development, hotel industry, restaurant industry, innovation model, innovative development.

Постановка проблеми. Відомо, що стратегія економічного розвитку держави потребує системи заходів, спрямованих на реалізацію довгострокових завдань соціально-економічних зрушень. Інноваційна модель розвитку економіки – це концепція, в якій визначені пріоритети та обґрунтовані якісні й кількісні критерії інноваційного напрямку розвитку економіки, що покладені в основу стратегічної інноваційної політики держави. Оскільки суб'єктами економічних відносин у державі є підприємства, то й поняття інноваційної стратегії прийнято розглядати на рівні підприємства. З огляду на це інноваційна стратегія визначається як складова його загальної стратегії, яка включає комплекс заходів щодо визначення найважливіших напрямів, вибору пріоритетів ефективного розвитку підприємства та підвищення його конкурентоспроможності. При цьому привертає увагу висока ефективність використання грошових вкладень у виробництво високотехнологічної продукції. У зв'язку з цим, необхідно зосередитися на впровадженні сучасних високотехнологічних послуг у готельно-ресторанному господарстві України. [1].

Аналіз основних досліджень і публікацій. Проблеми інноваційної діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства досліджували як вітчизняні, так і закордонні вчені. Серед них можливо відмітити праці О. Головка, Г. Круль, М. Мальської, Л. Нечаюк, Н. П'ятницької, О. Шаповалової; С. Осборна, М. Лемона, Т. Кока. Але залишаються недостатньо розкритими питання інноваційної діяльності ресторанів при готелі, що і обумовило актуальність даного дослідження.

Формування мети. Дослідження інноваційної моделі розвитку підприємств готельного і ресторанного господарства з позицій підвищення їх конкурентоспроможності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Нині вчені розглядають інноваційну модель як сукупність взаємозалежних та взаємодоповнюючих елементів. Головними з них вважають такі системи: продукування наукових знань та інновацій; освіти та підвищення кваліфікації; комерціалізації наукових знань та інновацій; використання інновацій, а також система управління і

регулювання інноваційним розвитком. Лише за умови втілення інноваційної моделі розвитку на підприємстві готельного і ресторанного господарства при комплексному гармонійному врахуванні усіх зазначених вище складових можливо досягти успіху.

Проте гостра криза, у якій перебуває Україна, бюджетний дефіцит, брак довгострокового фінансування та кредитування, нестача власних коштів і нерозвиненість ринкових механізмів стримують інноваційні процеси в національній економіці. Для більшості підприємств готельного і ресторанного господарства сьогодні обов'язкове впровадження інновацій стає об'єктивною умовою виживання [1].

Отже передумовою досягнення економічного успіху та забезпечення конкурентоспроможності готельного і ресторанного господарства України, так і конкретного підприємства є активізація інноваційної діяльності та розроблення відповідної інноваційної стратегії. Вона повинна ґрунтуватися на новизні послуг, поліпшенні технологічності їх надання, економічній та соціальній ефективності.

Останні дослідження вчених свідчать, що більшість підприємств ресторанного господарства України протягом певного періоду часу, намагалися зміцнити свої конкурентні позиції на ринку і вдавалися до різних інноваційних змін, щоб уникнути необхідності виходу з нього. Розвиток саме нецінової конкуренції особливо чітко простежувався у сегменті ресторанных послуг. Інноваційні концепції як вже діючих, так і новоутворених в Україні ресторанів, згідно з результатами досліджень вчених, забезпечили їм достатньо стійкі конкурентні переваги (у т. ч. завдяки унікальній продуктивній пропозиції) та, як наслідок, дали змогу ефективно діяти на ринку навіть в умовах економічного спаду (особливо, якщо такі ресторани були ще й орієнтовані на так звану демократичну цінову політику, тобто вдало реалізували стратегію диференціації, забезпечуючи споживачів якісним сервісом і новими приємними емоціями, не забуваючи про оптимізацію своїх витрат) [2].

Сьогодні в готельній та ресторанній індустрії склалася тенденція до полегшення рутинної та монотонної роботи персо-

нала. Для її виконання створюється значна кількість машин і апаратів.

Так, у Каліфорнійському університеті Джеремі Мартін-Шепард і Пітер Аббіль створили робота PR2, що заміняє людину при складанні серветок. Полегшення роботи людини таким чином забезпечує позитивний ефект. Але разом із цим впровадження подібних новинок обумовить скорочення працюючих, підвищить вимоги до рівня професійних навичок персонала[3].

Для ресторанів при готелі інноваційним буде впровадження QR-кода, який розкриє безмежні можливості мобільного маркетингу. Головним критерієм його впровадження – нові способи взаємодії готелю і ресторану із споживачами послуг (історія ресторану, склад страв, особливості технології, енергетична цінність, історія походження, доставка страв тощо) [4]. Разом з тим існує пропозиція для впровадження QR-кода для всіх підрозділів ресторану і також гостей, щоб отримати інформацію від них про вакцинацію, бо в окремих країнах світу до закладу ресторанного господарства допускають людей, у яких є штрих-код з інформацією про вакцинацію (Туреччина, Росія). Це важливо в умовах Пандемії.

Зовсім недавно з'явилася нова соціальна мережа в Україні «Clubhouse» для ресторанного бізнесу з унікальними особливостями. Вона представляє новий формат комунікацій. Алгоритм її роботи полягає в наступному: режим роботи лише онлайн; все, що необхідно для спілкування – це голос; у кімнаті ви бачите тільки аватарки людей і чуєте їх голос; можливо подивитися профіль кожного і прочитати Біо; відсутні відео, фото, текстові повідомлення, стікери; лише живе спілкування людей; можливість комунікувати з різних точок земної кулі [5]. Для ресторанного бізнесу така мережа має свої переваги і недоліки (табл. 1).

Таблиця 1 – Характеристика «Clubhouse» за даними [4]

Переваги	Загрози
Почути експертів і побудувати зв'язки для бізнесу (нетворкінг)	Хед хантинг (крадіжка персоналу)
Побудова особистого бренду ресторатора і шефа (продаж своїх послуг)	Відкриті дискусії кращих експертів – загроза старому формату івентів

Переваги	Загрози
Лекції і навчання	Втрата часу
Закриті кімнати для майстер-класів та і перемовин: тренінги, проведення співбесіди	—
Clubhouse, як майданчик для панельної дискусії, обговорення нагальних тем бізнесу	—
Інструмент для маркетологів	—
Майданчик для зворотнього зв'язку в ресторані, кухні і гостями	—
Краудфандінг, пошук інвестицій, пітчінг ідей для потенційних інвесторів	—
Канал для тестування гіпотез у потенційній аудиторії	—
Постійний внутрішній інструмент для зборів і тренінгів	—
Використання для анонса інфоприводу	
Можливість запросити зіркових спікерів для ресторану як піар або освітній інструмент	
Реклама ресторану, продуктового і непродуктового брэнда	

Як видно з табл. 1, для «Clubhouse» характерна більшість переваг, ніж загроз. Але мережа буде швидко набирати оберти і розвиватися, тому для ресторанного бізнесу це ще один шанс крокувати з часом і використати нові можливості в умовах пандемії.

Висновки. Отже, активація інноваційної діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства дозволить їм підвищити конкурентоспроможність. При цьому доцільно розробити чітку інноваційну стратегію, яка поєднувала б як використання інновацій, а також систему управління і регулювання інноваційним розвитком.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
2. Пятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства України / Пятницька Г., Григоренко О., Найдюк В. // Товари і ринки. КНТЕУ. – 2013. – № 2. – С. 29–43.
3. Робот для монотонной работы в гостинице [Електронний ресурс]. URL: <http://prohotelia.com.ua/2010/04/robotictowelfolding/> (дата звернення 10.09.21).
4. Как сканировать Qr-код для заказа? [Електронний ресурс]. URL: <https://me-menu.ru/ua/blog/kak-skanirivat-kod-v-cafe-dla-zakaza> (дата звернення: 15.10.21).
5. Чек-лист возможностей для ресторанного бизнеса. Justo [Електронний ресурс]. URL: <https://justo.com.ua/chek-list-vozmozhnostej-clubhouse-dlya-restorannogo-biznesa.html> (дата звернення: 26.10.21).

УДК 338.46:640.4

СУЧАСНИЙ СТАН ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Б. В. Гаращенко, магістр спеціальності *Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа»*

В. М. Столярчук, к. т. н., доцент – науковий керівник

Анотація. У статті проаналізовано сучасний стан готельного господарства в Полтавській області. Готельне господарство є одним з основних факторів формування потужної туристичної індустрії регіону, інструментом збільшення внутрішніх та міжнародних туристичних потоків, складовою туристичного іміджу Полтавської області. Ефективне функціонування готельної індустрії сприятиме підвищенню результативності трансформаційних змін регіональної економіки, диверсифікації існуючого потенціалу. Пріоритетними завданнями підприємств готельного сектору є удосконалення системи якості надання послуг, формування клієнторієнтованого сервісу, оновлення матеріально-технічної бази, імплементація міжнародних стандартів обслуго-