

Факультет менеджменту
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**Стратегічні перспективи туристичної
та готельно-ресторанної індустрії в Україні:
теорія, практика та інновації розвитку**

**Матеріали
Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції**

30 жовтня 2025 року

УДК 338.48:640.43
С83

Рекомендовано до друку Вченою радою Уманського національного університету (протокол №4 від 10 листопада 2025 року)

Редакційна колегія:

Нагернюк Д.Б., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Трачченко Л.Б., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, д.е.н., професор;

Кожушівська Р.В., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Коваленко Л.Г., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Матюга Л.Б., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Нешочатенко В.О., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Сажоцька О.М., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент;

Тимчук С.Б., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету, к.е.н., доцент.

Відповідальність за зміст і достовірність публікацій несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редакційної колегії збірника.

С83

Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-прак. інт.-комф., 30 жовтня 2025 р. Умань: ВПЦ «Візанті», 2025. 505 с.

У збірнику матеріалів Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку» 30 жовтня 2025 року подано тези доповідей учених, науковців, наукових співробітників, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти щодо теоретичних та практичних аспектів інноваційного розвитку туристичного бізнесу, рекреаційної сфери та готельно-ресторанної індустрії в Україні.

Праці науковців, які долучилися до формування збірника, стосуються аналізу сучасного стану та тенденцій розвитку індустрії туризму в Україні та ЄС; трендів сучасного туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в умовах глобалізації; розвитку та реалізації інновацій в туризмі на сфері гостинності; регіональних проблем розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; питань впровадження проєктів діджиталізації та реалізації Startup-проєктів у сфері туризму і гостинності; соціально-культурних, психологічних та комунікаційних аспектів розвитку туризму й рекреації; інноваційних підходів менеджменту та маркетингу в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; специфіки забезпечення безпеки та формування умов сталого розвитку туристичної галузі в умовах війни та післявоєнного відновлення України.

Видання рекомендоване для осіб, які займаються дослідженнями у напрямку розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

УДК 338.48:640.43

©УНУ, 2025

РОЗДІЛ 6.

Соціально-культурні, психологічні та комунікаційні аспекти розвитку туризму і рекреації

<i>Dziurka A.M.</i> TRAINING OF MANAGEMENT SPECIALISTS FOR BUSINESS STRUCTURES IN THE HOSPITALITY INDUSTRY	305
<i>Ахмедова О.О., Неданківська А.І.</i> ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ПАСАЖИРІВ У ТУРИСТИЧНОМУ ТРАНСПОРТІ	308
<i>Гурова М.М.</i> ПОДОРОЖ ЯК ШЛЯХ ДО СЕБЕ: ТИПОЛОГІЯ ТУРИСТІВ І ТРАНСФОРМАЦІЯ ІДЕНТИЧНОСТІ	310
<i>Демашко Є.О.</i> РОЛЬ КУРОРТІВ У ЗМІЦНЕННІ ФІЗИЧНОГО, МЕДИЧНОГО ТА ПСИХІЧНОГО ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	312
<i>Єніфанов М.П.</i> ОРГАНІЗАЦІЙНІ АСПЕКТИ КОНФЕРЕНЦ-СЕРВІСУ В ГОТЕЛІ	315
<i>Заріцька А.О.</i> ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАХОДИ В СУЧАСНОМУ ДІЛОВОМУ ТУРИЗМІ	318
<i>Затаракхан О.В.</i> УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КОНФЕРЕНЦ- ТА БІЗНЕСЦЕНТРІВ	320
<i>Коваленко А.О.</i> ВИБІР ПАРТНЕРІВ У СФЕРІ РОЗМІЩЕННЯ: РОЛЬ ТУРОПЕРАТОРА	322
<i>Коваленко В.А.</i> СИНЕРГІЯ АГРАРНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕКТОРІВ: РИНОК ПРОДУКЦІЇ ПТАХІВНИЦТВА В СИСТЕМІ ГАСТРОНОМІЧНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ	324
<i>Козловський Р.С.</i> ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК РЕСУРС ВІДНОВЛЕННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ	327
<i>Козаревич А.М.</i> СТИЛІ ІНТЕР'ЄРНИХ РІШЕНЬ У ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ	329
<i>Колосюк М.В.</i> СУТНІСТЬ І СПЕЦИФІКА СПОЖИВЧОЇ ПОВЕДІНКИ НА РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ	332
<i>Кузьомська К.С.</i> "ФЕРМА ЯК ДІМ": АГРОТУРИЗМ НОВОГО ПОКОЛІННЯ В УКРАЇНІ	334

tourism industry on the basis of according to world experience in the use of innovative approaches to design learning outcomes. *Modern approaches to ensuring sustainable development : collective monograph*. Academy of Silesia. The University of Technology in Katowice Press, Poland. 2023. P. 460–470. DOI: 10.54264/M020.

3. Vindyk A., Toviliy S., Gurova D. Current state of professional training of competent specialists in the field of hospitality, taking into account the factor of action COVID-19. *Vzdelávanie a spoločnosť VI: Collection of Scientific Papers. IOSR Journal of Business and Management (IOSR-JBM)*. Slovakia. 2021. P. 163–184

Ахмедова О.О.,

д.н. держ. упр., доцент,

Недашківська А.І.,

здобувачка вищої освіти,

Київський національний університет технологій та дизайну

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ПАСАЖИРІВ У ТУРИСТИЧНОМУ ТРАНСПОРТІ

Організація харчування пасажирів у туристичному транспорті є важливим елементом загального рівня обслуговування мандрівників. Від якості, безпечності та збалансованості раціону залежить не лише комфорт під час подорожі, а й стан здоров'я туристів під час пересування. Метою дослідження є аналіз сучасних підходів до організації харчування у транспорті, виявлення відмінностей між видами туристичного транспорту та визначення напрямів удосконалення сервісу з урахуванням потреб різних категорій споживачів.

Харчування туристів під час подорожей автомобільним транспортом має низку специфічних особливостей. По-перше, воно повинно бути енергетично збалансованим, адже туристи проводять значну частину часу в дорозі, виконуючи, в той же час, певні фізичні навантаження під час зупинок. По-друге, необхідно враховувати обмеження щодо умов приготування, адже у більшості випадків їжа готується на відкритому повітрі з використанням портативних плит або вогнища. Тому страви мають бути простими у приготуванні, містити мінімум інгредієнтів, але водночас забезпечувати організм поживними речовинами [1].

Ще однією важливою рисою є потреба у гігієнічності продуктів і правильному їх зберіганні. Особливо це стосується літніх подорожей, коли висока температура сприяє швидкому псуванню їжі. В умовах відсутності холодильників необхідно уникати продуктів тваринного походження, які псуються найшвидше.

Значення має також режим харчування, якого туристам необхідно дотримуватися навіть у дорозі. Пропуск сніданку чи обіду призводить до зниження витривалості, появи втоми та погіршення концентрації під час керування автомобілем.

Рацион автотуристів має будуватися на принципах збалансованості, відповідності нормам та зручності транспортування. Згідно з нормами харчування, середня добова калорійність для дорослої людини в дорозі має становити 2500 – 3000 ккал, із них близько 15% припадає на білки, 30% – на жири, решта – на вуглеводи. Найкращим джерелом енергії в подорожі є каші швидкого приготування, горіхи, сухофрукти, хлібці, сир твердих сортів, консерви з м'яса чи риби, розчинні супи [2].

Варто також приділяти увагу гідратації організму. В умовах тривалої подорожі потреба у воді збільшується, тому туристам рекомендується вживати не менше 2 літрів рідини на день. Найкращими напоями є вода без газу або трав'яні чаї.

Особливе місце займають санітарно-гігієнічні вимоги. Відповідно до санітарних норм, продукти повинні зберігатися в герметичних ємностях, а готові страви не допускається вживати пізніше ніж через 2 години після приготування. Порушення цих правил може призвести до харчових отруєнь, що особливо небезпечно під час подорожей у віддалених місцевостях [3].

У табл. 1 наведено орієнтовний перелік рекомендованих та небажаних продуктів для подорожі автомобілем/автобусом/поїздом.

Таблиця 1.

Перелік рекомендованих та небажаних продуктів*

№ з/п.	Група продуктів	Рекомендовано	Не рекомендовано
1	2	3	4
1.	М'ясні продукти	Консерви, сухі ковбаси, м'ясні сири	Сире м'ясо, ковбаси з коротким терміном зберігання
2.	Молочні продукти	Тверді сири, сухе молоко	Молоко, йогурти, м'які сири
3.	Овочі та фрукти	Яблука, морква, огірки, петрусові	Банани, ягоди, томати (швидко псуються)
4.	Крупи та хліб	Гречка, вівсянка, макарони, хлібці	Свіжий хліб, випічка з кремом
5.	Напої	Вода, чай, кава розчинна, соки в упаковках	Газовані напої, алкоголь
6.	Солодощі	Горіхи, сухофрукти, батончики	Шоколад (плавиться), кремові тістечка

*Джерело: сформовано авторами на основі [4; 5].

Практика показує, що найзручнішим є комбінування сухих раціонів із гарячими стравами, які можна швидко приготувати на вогнищі. Для прикладу, типовий денний раціон автотуриста може складатися зі сніданку з каші та чаю, обіду з консервів і овочів, а також вечері з макаронів чи супу швидкого приготування. У сучасних автотурах дедалі частіше застосовується система "кемпінгового харчування" – організація міні-кухонь на базі газових плит, що дає змогу урізноманітнити меню та підвищити рівень комфорту.

Таким чином, ефективна організація харчування на автомагістрах сприяє підвищенню безпеки подорожей, зниженню рівня втоми та формуванню позитивного досвіду туристів. Рацион має бути не лише ситним, а й безпечним, простим у приготуванні та зручним у зберіганні.

Туристичні компанії, організатори автопоїздок та індивідуальні мандрівники заклади повинні приділяти увагу підготовці та оптимізації харчування в дорозі. Адже організація харчування у туризмі є складовою туристичного сервісу, що безпосередньо впливає на якість подорожі та задоволення потреб мандрівників.

Бібліографічний список:

1. Гаталик О. Особливості організації харчування в різних видах туризму. *Вісник львівського університету. Серія географічна*. 2013. Вип. 43. Ч. 1. С. 171-177
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Київ: Видавничий дім "Континент". 2018. 444 с.
3. Akhmedova O.O. Organization of the food and beverage services in a hotel. *Tourism and Hospitality in Conditions of Digital Economy: Problems and Perspectives: monograph* / K. Naumik-Gladka, O. Sushchenko, O. Stryzhak et al. Kharkiv: S. Kuznets KhNU. 2023. Chapter 6. URL: <https://er.khnu.edu.ua/handle/123456789/29797> (дата звернення: 08.10.2025).
4. Що взяти в дорогу з їжі – ТОП перекусів, які можна взяти в поїздку на машині. BLS. URL: <https://bls.ua/ua/blog/so-vzati-na-perekus-v-dorogu> (дата звернення: 08.10.2025).
5. Як харчуватися правильно під час подорожей. *Healthy Food – Здорове їжа – здорове життя*. URL: <https://healthyfood.org.ua/ua/zdorove-harchuvannya-pid-chas-podorozhej-yak-ne-zraditi-svoym-principam/> (дата звернення: 08.10.2025).

Гурова М.М.,

здобувачка вищої освіти,

Економіко-правничий коледж ЗНУ

Науковий керівник: к.геогр.н., доцент Гурова Д.Д.

ПОДОРОЖ ЯК ШЛЯХ ДО СЕБЕ: ТИПОЛОГІЯ ТУРИСТІВ І ТРАНСФОРМАЦІЯ ІДЕНТИЧНОСТІ

Сучасний туризм виступає як одна з практик, що найінтенсивніше та багато в чому трансформує людину та її особистісну та соціальну ідентичність. У сучасній культурі, яку дослідники називають "культурою вражень", формується особливий тип людини. Це мандрівна особистість (*homo torius*) [1], контактуючи з цивілізаційною спадщиною свого чи чужого народу, людства в цілому, проходить через низку більш-менш суттєвих для неї змін (в ідентичності). Така трансформація призводить до активних змін у самому туризмі, у підготовці кадрів для туризму. Такі кадри повинні бути здатними та готовими організовувати та впроваджувати індивідуальні процедури та цілісні програми психолого-педагогічної підтримки туризму.

Особливе значення має регіональний туризм як вид внутрішнього туризму, який передбачає знайомство людей з різними куточками країни, їхньою природою та культурою, у тому числі з історичної точки зору, тобто з

Наукове видання

**Стратегічні перспективи туристичної
та готельно-ресторанної індустрії в Україні:
теорія, практика та інновації розвитку**

**Матеріали
Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції**

30 жовтня 2025 року

Видається в авторській редакції

Підписано до друку 28.11.2025. Формат 60×84/16.

Папір офсетний. Ум. друк. арк. 21,9.

Тираж 100 прим. Замовлення № 1584

Видавничо-поліграфічний центр «Візаві»

20300, м. Умань, вул. Типогра, 18/19

Свідчення суб'єкта видавничої справи

ДК № 2521 від 08.06.2006.

тел. (04744) 4-64-88, (067) 104-64-88

vizavi-print.jimdo.com

e-mail: vizavi008@gmail.com