

Міністерство освіти і науки України

**Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»**

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУЧАСНИЙ
СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ**

МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року)

Старобільськ
2021

Програмний комітет

Курило В.С., *д.п.н, проф., академік НАПНУ, голова вченої ради ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Члени програмного комітету:

М. Унал, *д. м. н., професор, ректор Середземноморського університету;*

М. Халваші, *к. і. н., професор, ректор Батумського державного університету імені Шота Руставелі;*

Т.В. Стойкова, *PhD, доц. Економічного університету, м. Варна, Болгарія;*

А. О. Адамчук, *начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації*

Організаційний комітет

Л. Ц. Ваховський, *заст. голови, д. п. н., професор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Е. В. Потапенко, *заступник голови комітету, д-р. хім. наук, доцент, в.о. директора навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Члени організаційного комітету:

О. Л. Караман, *д. п. н., професор, ректор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

С. М. Безбородих, *канд. пед. наук, доцент, завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

О. О. Говоруха, *к.е.н., доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Т 86 Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с.

У матеріалах конференції розглядаються сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології в галузі туризму та гостинності, методика управління підприємствами туризму та готельно-ресторанного господарства, управління якістю, безпечністю послуг і продукції та формування професійних компетентностей майбутнього фахівця для сфери туризму й готельно-ресторанної справи.

УДК 338.48:640.4

Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (протокол №5 від 22 грудня 2021 року)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори. Погляди, відображені у публікаціях, не завжди можуть співпадати з офіційною позицією організаторів конференції

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ

Булатов С.В., Добровольський А.О. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ В ТУРИЗМІ.....	13
Булатов С.В., Дунаєв Д.В. ЕКОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ ВИДІВ РОЗВИТКУ ПРИРОДНОГО ТУРИЗМУ.....	15
Бут Т.В., Баландіна К.О. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	18
Вітряк А.О., Вітряк Н.В. КВЕСТ-ЕКСКУРСІЯ, ЯК НОВИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ МІСТА КАМ'ЯНЕЦЬ- ПОДІЛЬСЬКИЙ	20
Вітряк А.О., Соколова В.О. ІНСЕНТИВ-ТУРИЗМ ЯК СПОСІБ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	22
Вітряк А.О., Товстига Д.В. ВПЛИВ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ НА ТУРИСТИЧНИЙ ІМІДЖ МІСТА КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ.....	25
Власенко І.В. ІННОВАЦІЙНА СКЛАДОВА В РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ.....	28
Вовк К.М. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ МІСЕ.....	30
Гресь-Єфреїнова С. В., Ревенко А. В. ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	32
Гурова Д. Д., Картавенко А. О. ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОГНОЗИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ У ПОСТКОВІДНУ ЕПОХУ	35
Давидова О.Ю. СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ.....	37
Зайцева В.М., Чаркіна Т.Ю., Пікуліна О.В. РОЗВИТОК ЗАЛІЗНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	40
Зацепіна Н.О., Пономарьова М.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ЩОДО ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКОГО ПРОДУКТУ НА ПРИКЛАДІ РЕЛІГІЙНОГО ТУРИЗМУ.....	41
Іванов А. М. УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ РЕФОРМУВАННЯ ОРГАНІВ МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ	44

Вітряк А.О., Кузь Д.В. МАРКЕТИНГ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ: БАЧЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	271
Вітряк А.О., Нечипорук В.Г. РОЗВИТОК МАРКЕТИНГ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	273
Горб К.М., Михальчук Р.О. ТУРИСТИЧНИЙ ПУТІВНИК ПО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ (НА ПРИКЛАДІ УНІВЕРСИТЕТУ МИТНОЇ СПРАВИ ТА ФІНАНСІВ).....	275
Іванов А.М., Хоменко В.І. АНАЛІЗ СКЛАДОВОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВ «ХОРОШЫЙ ОТДЫХ», М. ОДЕСА	278
Журавльова С.М., Фесак Д.О. СУТНІСТЬ І ЗНАЧЕННЯ МОТИВАЦІЇ ЯК СКЛАДОВОЇ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	281
Кривуля П. В., Сафонова К. Я. ПРОЦЕС SWOT-АНАЛІЗУ ПРОЄКТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЯК СЕРЕДОВИЩЕ ДІЇ ЧИННИКІВ КОМУНІКАЦІЙНОГО РИЗИКУ ОЦІНЮВАННЯ АНАЛІЗОВАНИХ ХАРАКТЕРИСТИК	283
Колокольчикова І.В., Перевай К.В. МАРКЕТИНГОВА ОЦІНКА НАДАННЯ ПОСЛУГ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ	286
Кучер М.М., Творовська О.В. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	289
Мотунова Н.В., Бокова І.В. ОСОБЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	287
Нездоймінов С.Г. Кушніренко В.О. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	293
Рябенька М.О., Бесараб А.С. СТРАТЕГІЧНЕ ПЛАНУВАННЯ ЯК ПЕРЕДУМОВА ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ В СФЕРІ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	295
Хміль К.А., Александрова В.В. ФОРМУВАННЯ БРЕНДУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	298

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 5
БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЯКІСТЬ ПОСЛУГ І ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Morozova M. THE STATE BASIS FOR QUALITY AND SAFETY OF FOOD INDUSTRY	300
---	-----

Беляк А.О. ВПЛИВ ЯКОСТІ ПОСЛУГ НА ЛОЯЛЬНІСТЬ КЛІЄНТІВ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	303
Вітряк А.О., Долматова В.В. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ЇЇ ОЦІНКА.....	306
Вишнікіна О.В., Матухно О.С. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ ТА ПСИХОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	309
Володавчик В.С., Сторожук Е.С. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МЕДУ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ЛУГАНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	311
Горайнова Ю.А., Мороз В.О., Гусак Є.Р. ВИЗНАЧЕННЯ ДЕЯКИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА В ПРИСУТНОСТІ РОСЛИННИХ ДОБАВОК	314
Гребельник О.П., Загоруй Л.П., Дирда В.О. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	316
Давидова О.Ю. ЯКІСТЬ ЯК ВИЗНАЧАЛЬНИЙ ЧИННИК ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ.....	319
Журавльова С.М., Волік А.О. ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ І ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	321
Ковальова О.С. ДЕЗІНФЕКЦІЯ ХАРЧОВОГО ОБЛАДНАННЯ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПЛАЗМОХІМІЧНО АКТИВОВАНИХ ВОДНИХ РОЗЧИНІВ	323
Лебеденко Т.Є., Нікітчина Т.І., Коркач Г.В., Котузаки О.М., Кожевнікова В.О. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА CASUAL СЕГМЕНТУ	326
Лихолат О.А., Вишнікіна О.В., Фесик А.А. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННУ СПРАВУ ЯК НАГАЛЬНА ПОТРЕБА СЬОГОДЕННЯ	329
Мамотенко Д.Ю., Родіна Т.В. МЕТОДИКА МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ ПОСЛУГ	331
Омельченко М.Ю. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СПОРТИВНИХ НАПОЇВ	331
Пусікова О.А., Шкуро Т.О., БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	334
Романовська О.Л., Бирзу І.К. ПЕРСПЕКТИВА ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКОГО ВИНА ЯК ЕКОЛОГІЧНОГО ПРОДУКТУ	337

Отже, встановлено, що добавки шовковиці Дніпропетровської та Запорізької області різних років урожаю в кількості 1,5 % від маси пшеничного борошна не погіршують його хлібопекарських властивостей. Показники якості пшеничного борошна (число падіння, білість, кількість та якість клейковини) в присутності рослинних добавок відповідають нормативним документам. Експериментальні дані підтверджують можливість використання шовковиці в технології хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення.

Перелік посилань

1. Черевична Н.І., Скирда О.Є., Симоненко В.І. Розробка нових видів крекерів з нетрадиційною рослинною сировиною. Молодий вчений. 2017. № 2 (42). С. 220-224.
2. Завадинська О. Ю. Технологія борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення. Траектория науки www.pathofscience.org. Электронный научный журнал. 2016. № 4(9). Раздел «Производство и технологии». С. 3.1-3.5. ISSN 2413-9009.
3. Бачинська Я. Використання нетрадиційної сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів як прогресивний напрямок створення продуктів підвищеної біологічної цінності. Traektoriâ Nauki. www.pathofscience.org. International Electronic Scientific Journal. 2017. Т. 3, № 2. Section “Technics”. С.7.1 – 7. 10. doi: 10.22178/pos.19-11.
4. Кравченко М. Ф., Ярошенко Н. Ю. Дослідження впливу вмісту рослинних добавок на показники якості пряників. Східно-Європейський журнал передових технологій. 2017. № 5/11 (89). С. 45-54. doi:10.15587/1729-4061.2017.110168.
5. Лозова Т. М., Ковальчук Х. І. Дослідження антиоксидантної активності природних добавок. Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. 2009. Вип. 11. С. 6-9.
6. Simakova, O., Korenets, Yu., Yudina, T., Nazarenko, I., Goriainova, Iu. (2018). Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. Vol. 2, issue 11 (92), pp. 57–64. doi:10.15587/1729-4061.2018.127173.
7. Korenets, Y., Goriainova, I., Nykyforov, R., Nazarenko, I., Simakova, O. (2017). Substantiation of feasibility of using black chokeberry in the technology of products from shortcake dough. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. Vol. 2, issue 10 (86), pp. 25–31. doi: 10.15587/1729-4061.2017.98409.
8. Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Боднарчук О.А., Світлична О.О. Дослідження якості бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини. *Праці ТДТАУ*. 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 175-185. doi: 10.31388/2078-0877-20-2-175-185.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

О.П. Гребельник

доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва, к.т.н, доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
Україна, Біла Церква

Л.П. Загоруй

доцент кафедри харчових технологій і
технологій переробки продукції тваринництва, к.в.н., доцент
Білоцерківський національний аграрний університет
Україна, Біла Церква

В.О. Дирда

асистент кафедри вищої математики та фізики
Білоцерківський національний аграрний університет
Україна, Біла Церква

Виробництво харчової продукції незмінно пов'язане з необхідністю забезпечення її якості. Водночас поняття «якість» – складне і багатогранне. Для харчової промисловості воно вміщує в себе відповідність стандартним показникам продукції згідно чинної нормативної документації та відповідність її рівня споживацьким вподобанням [1].

Саме тому ефективне виробництво можливе лише за тісної співпраці трійки – «виробник-науковець-споживач». Перш за все необхідно враховувати вподобання споживачів під час розробки нових продуктів та їх впровадженні у виробництво. Першочергова споживацька оцінка базується на оцінці смакових властивостей виробів.

у зв'язку з наведеним вище метою роботи було – оцінити можливість використання сенсорного аналізу для оцінки якості харчової продукції.

Об'єктами дослідження були коктейлі – молочні прохолоджуючі напої. Це вироби, які відносяться до збитих десертних продуктів, що характеризуються піноподібною структурою. Особливістю даних напоїв є їх короткий термін зберігання, що зумовлює споживання зазначених продуктів безпосередньо після приготування. Тому питання споживацького вподобання – дуже важливе [2, 3].

Контролем слугував коктейль виготовлений за стандартною рецептурою: морозиво з масовою часткою жиру 15,0 % – 27,3 %, незбиране молоко з масовою часткою жиру 3,2 – 72,7 %. Дослідними зразками були 2 види коктейлів з біодобавками. Як рослинні наповнювачі використовували для першого зразку – пюре полуниці у кількості 20% та для другого зразку – какао відповідно 2,0% від загальної кількості.

Оцінку сенсорних властивостей здійснювали гедонічним методом [4, 5]. З фізико-хімічних показників було визначено пінозбитість – основну характеристику збитих виробів. Визначення проводили об'ємним способом [6].

Коктейлі – це продукція, цільова аудиторія якої більш спрямована на молоде покоління. Тому сенсорні дослідження проводилися серед студентів напряму «Харчові технології» Білоцерківського НАУ. В опитуванні було задіяно більш як 50 респондентів віком 17–22 роки. Було залучено студентів усіх курсів для повного відображення цільової аудиторії.

Сенсорне дослідження було проведене за допомогою гедонічного оцінювання. Загалом гедонічні тести діляться на три типи: виявлення переваги, виявлення прийнятності продукту, виявлення бажаності продукту. Перші два типи застосовують у разі створення нових продуктів, особливо з нетрадиційними

наповнювачами, нетиповими для даного виду сировини. Цей метод дозволяє виявити можливість введення нових інгредієнтів у продукт [4, 5].

У наших дослідженнях було використано традиційні компоненти. Тому було обрано методику виявлення рівня бажаності продукції.

Було використано «шкалу бажаності» із 9 рівнями градації: дуже бажаний, досить бажаний, середньо бажаний, мало бажаний, нейтральний, злегка бажаний, середньо небажаний, досить небажаний, дуже небажаний.

Така шкала дає змогу виявити споживацькі вподобання ще на етапі розробки продукції і виявити загальну можливість виготовлення продукції.

Оцінку якості проводили за категоріями «смак», «аромат», «колір», «консистенція».

За результатами опитування було отримано наступні результати. Показники оцінювання контролю мали загалом результат «середньо бажаний» без розбіжностей по градаціям шкали.

Такий результат є очікуваним. Відомим є факт, що перше вимірювання (контроль) у дегустаційному оцінюванні завжди є невірним. Він виконує роль ввімкнення сенсорної системи оцінювання у респондентів.

Зразок 2 у загальному виявив вищі показники бажаності. Найбільше відповідей було по рівню «дуже бажаний»: смак – 70,6 %; аромат – 60,1 %; колір – 70,6 %; консистенція – 50,0 %. Потім по спадній – рівні «досить бажаний», «середньо бажаний».

Для зразка 3 переважаючими були відповіді по рівню «середньо бажаний»: смак – 37,0 %; аромат – 16,7 %; колір – 26,5 %; консистенція – 28,1%. Близькими були показники по рівню «дуже бажаний»: смак – 25,9 %; аромат – 23,3 %; колір – 20,6 %; консистенція – 21,7 %.

Для узагальнення отриманих результатів була знайдена загальна оцінка бажаності за принципами кваліметричної оцінки якості, що враховує коефіцієнти вагомості [7]. Використано коефіцієнти вагомості: смак – 0,3; аромат – 0,2; колір – 0,2%; консистенція – 0,3%.

Для коктейлю з полуничним пюре (Зразок 1) отримано такі результати: дуже бажаний – 62,4%; досить бажаний – 16,5 %; середньо бажаний – 13,4 %; мало бажаний – 3,8 %; нейтральний – 0,8 %. Для коктейлю з какао (Зразок 2) аналогічні результати були такі: дуже бажаний – 21,7%; досить бажаний – 15,6 %; середньо бажаний – 28,1 %; мало бажаний – 9,5 %; нейтральний – 5,4%.

Полуничний коктейль мав негативних оцінок загалом – 3,0 %, а коктейль з какао (зразок 2) – 19,8%.

Одночасно було досліджено пінозбитість коктейлів. Вона задовольняла вимоги, що висуваються до подібних напоїв – 160,0-200,0 % [2].

Відтак використання фізико-хімічних досліджень не дає змоги об'єктивно оцінити якість молочних коктейлів. Застосування гедонічної оцінки дозволило виявити вподобання споживачів та перспективи виробництва нових видів продуктів.

Гедонічна оцінка дає можливість оцінити якість виробу, його рівень бажаності для потенційної цільової аудиторії. Доцільним є використання цього методу для аналізу на початкових етапах досліджень за створення нових видів продукції.

Для подальшого удосконалення рецептурних рішень необхідним є

використання аналітичних методів сенсорного оцінювання. Перспективою подальших досліджень є побудова профілів флейвору молочних напоїв.

Перелік посилань

1. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник. Київ: Знання, КОО, 2003. 475 с
2. Молочно-фруктовые прохладительные напитки : справочник / Рудаевская А.Б., Кириченко Л.С., Чунихина Н.М., Рудаевская М.В. Київ: Урожай, 1990. 168 с.
3. Горальчук А.Б., Омельченко С.Б., Котляр О.В. Удосконалення рецептурного складу молочних коктейлів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 7–19. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/6559>
4. Килкаст Д., Субраманиами П. Стабильность и срок годности. Молочные продукты. СПб: Профессия, 2013. 376 с.
5. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови. [Чинний від 2006- місяць - день]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 17с.
6. Технологія морозива: навч. посіб. / І.І. Бартковський та ін. Київ, 2010. 248 с.
7. Формування якісних показників ферментованих молочних напоїв за різних видів закваски / Гребельник О.П., Краснікова В.О., Кулик В.К., Стороженко Т.А. Техніка, енергетика, транспорт АПК. Вінниця, ВНАУ, 2016. №2 (94). С.28–31.

ЯКІСТЬ ЯК ВИЗНАЧАЛЬНИЙ ЧИННИК ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ

О. Ю. Давидова

завідувач кафедри туризму, д.е.н., професор,
Державний біотехнологічний університет, Україна, Харків

Загострення конкурентної боротьби у світі, що глобалізується, закономірно виставило на перший план проблеми якості та конкурентоспроможності як на макро-, так і на мікроекономічному рівнях. Якість стала невід'ємною та універсальною вимогою, що висувається відкритою економікою будь-якому економічному суб'єкту, у тому числі і підприємствам сфери обслуговування, до яких належать готельно-ресторанна та туристична індустрії.

Цілком зрозуміло, що Україна має масштабний природний, промисловий та науковий потенціал, але детермінанти її конкурентних переваг ще недостатньо розвинуті, що визначає не достатньо високу якість та конкурентоспроможність вітчизняної продукції, послуг. Як наслідок, на українському ринку продукції та послуг міцні позиції займають іноземні організації. Тому можливості стабільного економічного зростання та зміни місця України на світовому ринку буде