

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**XV МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА  
ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

**21 травня 2026 р.**

---

**Київ НУХТ 2026**

6.	<b>Салата В., Захаров В.В.</b> Порівняння поживної та енергетичної цінності інноваційної рецептури вергунів	171
7.	<b>Пахомова А.О., Кашкано М.А.</b> Розробка технології гарбузового крем-супу на безлактозному молоці для дієтичного харчування осіб з лактазною недостатністю.....	173
8.	<b>Солдатова О.В., Хоменко Я.В., Кузьмін Д.О., Сідлецький В.М., Неміріч О.В., Кузьмін О.В.</b> «СУПІК 2» як цифровий інструмент формування безпечного та інклюзивного середовища у закладах освіти.....	175

*Section 5 «Quality and Food Safety Management in Hotel and Restaurant Establishments»*

*Секція 5 «Менеджмент якості та харчової безпеки у закладах готельно-ресторанного господарства»*

1.	<b>Літвінова В., Ткачук Ю.</b> Роль міжнародних стандартів в управлінні якістю у готельно-ресторанному бізнесі.....	178
2.	<b>Логінова А.О.</b> НАССР у закладах харчування: виклики та стратегії.....	179

*Section 6 «Inclusivity and Barrier-Free Hospitality»*

*Секція 6 «Інклюзивність та безбар'єрна гостинність.»*

1.	<b>Логінова А.О.</b> Інклюзивність та безбар'єрна гостинність для військових України в умовах воєнного стану.....	181
2.	<b>Лук'янець А.В., Святенко Д.П.</b> Інклюзивність у гостинності: сучасні виклики та шляхи розвитку.....	183

*Section 7 «Communication in the Hospitality Industry: Speech Strategies and Tactics»*

*Секція 7 «Комунікація в індустрії гостинності: мовленнєві стратегії і тактики»*

1.	<b>Voiko M., Sherstiuk N.</b> Communication in the contemporary hospitality industry.....	187
2.	<b>Forostiuk I.</b> Development of “soft skills” in hotel and restaurant business students through teaching english for specific purposes.....	189
3.	<b>Dniprovska A.Y., Tkachuk Y.V.</b> Speech strategies as a tool for forming guest experience in the hospitality industry.....	191
4.	<b>Лук'янець Г.Г.</b> Семіотика їжі у ритмі великого міста.....	192
5.	<b>Пазяк А.Р.</b> Використання аудіоматеріалів у викладанні іноземних мов за професійним спрямуванням.....	193
6.	<b>Musiichuk S.M.</b> The french language in hospitality: from professional communication to guest experience.....	195
7.	<b>Науменко Н.В.</b> Їжа – це мова, якою природа промовляє до людини.....	197

## РОЛЬ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ В УПРАВЛІННІ ЯКІСТЮ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Літвінова В., здобувач  
Ткачук Ю., к.т.н., доцент  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

Незалежно від формату та масштабу закладу, імплементація міжнародних стандартів якості є фундаментальною передумовою забезпечення стабільності операційних процесів та конкурентоспроможності.

Стандарти ISO та HACCP виступають дієвими інструментами адаптації операційних процесів, конвертуючи нормативні вимоги безпеки у репутаційний капітал та стійку конкурентну перевагу.

Інформаційною базою дослідження слугували нормативні вимоги міжнародних стандартів ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018, а також актуальні наукові публікації галузевої аналітики. Методи дослідження: системний аналіз, узагальнення, порівняльний підхід та структурно-організаційне моделювання.

Управління за ISO 9001 базується на процесному підході: він регламентує діяльність підрозділів, оптимізує ресурси та уніфікує сервіс [1]. Система HACCP забезпечує контроль харчової безпеки шляхом управління критичними контрольними точками (ККТ) [2]. Для підвищення ефективності систем рекомендована їх цифровізація: впровадження електронних чек-листів, інтеграція модулів контролю якості з ERP-системами та навчання персоналу на основі симуляційних кейсів.

**Висновок.** Інтегроване застосування ISO та HACCP гарантує надійний комплаєнс-контроль та адаптацію до сучасних вимог харчової безпечності. Результати дослідження є практично значущими для операційного менеджменту та розробки корпоративних стандартів підприємств HoReCa.

### Література

1. Харенко Д. О., Шикіна О. В., Новічкова Т. П. Управління якістю послуг у готельно-ресторанному бізнесі: системний та процесний підходи. *Економіка та суспільство*. 2024. № 60. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/7258> (дата звернення: 12.05.2026).

2. Significance of the level of implementation of food legislation and the food safety management system in Ukraine for the dynamics of the spread of food poisoning (retro analysis) / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, O. Chechet, Y. Rotayenko, J. Rebriy // *EUREKA: Life Sciences*. 2022. No. 4. P. 35–47. URL: <https://www.journal.eu-jr.eu/life/article/download/2629/2037> (дата звернення: 12.05.2026).