Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

90-та Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

11–12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-317-9 © NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-317-9 © НУХТ, 2024

Зміст

20.Економіка та управління……. 8
20.1.Економічна теорія…….. 9
20.2.Сучасні методи управління підприємством…… 29
20.3.Економіка підприємств харчової промисловості……... 62
20.4. Економіко-правове забезпечення бізнесу……... 92
20.5. Менеджмент персоналу……... 112
20.6.Маркетинг……... 155
20.7.Міжнародна економіка…….. 202
21.Обліково-фінансова діяльність……... 211
21.1.Облік, аудит та аналіз на підприємствах…….. 212
21.2.Фінанси…… 234
22.Готельно-ресторанний та туристичний бізнес……. 257
22.1.Готельно-ресторанна справа……..……... 258
22.2.Організація готельного та туристичного обслуговування……..……. 308
22.3. Технологія ресторанної продукції……... 337
23.Гуманітарні дисципліни…… 387
23.1. Історія України……..……..... 388
23.2. Історія української культури…… 414
23.3. Філософія і психологія……. 447
24.Іноземні мови…….. 466
24.1. Іноземні мови професійного спрямування……. 467
24.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація…... 504

2. Інноваційні проєкти розвитку підприємств сфери гостинності

Ірина Антоненко, Олександр Грищенко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кризові процеси у світі та Україні, зокрема світова пандемія COVID-19, воєнні конфлікти, кардинально вплинули на розвиток сфери гостинності. Туристична діяльність в перші періоди війни була практично зупинена, а значна кількість готельних підприємств у прифронтових територіях знищена або призупинили свою діяльність. Проте уже з літа 2022 р. деякі підприємства гостинності поступово відновлювали своє функціонування. Наразі вимогами часу є інновації в усіх сферах життєдіяльності людини, що базуються на імплементації наукових досягнень та досвіду у практичну діяльність, зокрема й туристичний простір.

Матеріали і методи. Матеріалами для написання тез стали наукові статті з даної тематики. У роботі були застосовані такі методи дослідження як аналізу та синтезу – для уточнення економічних категорій; логічного узагальнення – при формулюванні висновків.

Результати. Розглядаємо наступну структуру інноваційного проєкту: формування цільових засад (візія, місія, цілі і задачі); дослідження необхідності та можливого потенціалу інновацій; визначення необхідних ресурсів; визначення обмежень, ризиків; обґрунтування економічних показників; здійснення операційних процедур щодо розроблення окремих інновацій чи комплексу інновацій; впровадження окремих інновацій чи комплексу інновацій; моніторинг реалізації проєкту.

Для підприємств гостинності інновації можна розглядати за різними сферами: продуктові (інноваційні тури, крафтові технології, інноваційні послуги); покращуючі продукт (мобільні додатки віртуальна реальність); операційні, пов'язані із удосконаленням виробничих процесів (інноваційне ПЗ у різних сферах); управлінські, ті, що стосуються покращення процесів управління та управління персоналом, насамперед це інновації пов'язані із цифровізацією [1].

Наразі актуальними інноваціями для підприємств гостинності можуть бути наступні: використання новітніх інформаційних технологій, електронних каталогів з пропозиціями відпочинку, електронні системи бронювання та резервування, соціальні інформаційні мережі, електронні системи продажу авіаквитків, інтернет-реклама, зручні платіжні системи, формування позитивного іміджу компанії, просування нових видів продуктів та послуг, відвідування інтернет-музеїв, віртуальні 3D-тури, поширення мобільних застосунків і розумних будинків, голосових технологій (помічників), технологій віртуальної та доповненої реальності. [2].

Висновки. Вони пов'язані із фізичними втратами персоналу, споживачів, майна, неможливостями довгострокового планування, реагуваннями на постійні виклики. Важливим завданням є стимулювання підприємницького середовища, згладжування просторової диференціації потенціалу, досягнення збалансованості ресурсного середовища, послаблення негативних наслідків впливу кризових та непередбачуваних воєнних умов.

Література

1. Бондар Н. П., Боцян Т.В., Шаран Л.О. Імерсивні технології в готельному бізнесі: аналіз світового досвіду. Економіка та суспільство. 2022. Випуск №45. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-43.
2. Кіш Г. В. Інноваційн технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці № 6(12) 2023. 65-77.