

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ ВІННИЦЬКОЇ
МІСЬКОЇ РАДИ**



ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

**ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

До 55-річчя Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ

**«ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ
ТА ТРЕНДИ РОЗВИТКУ»**

19 жовтня 2023 року

Вінниця – 2023

УДК 338.488.2:640.4

Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023.

У збірнику наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції досліджуються проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, аналізуються стратегічні орієнтири розвитку менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності, висвітлюються тенденції та тренди розвитку національного та міжнародного туристичного ринку в контексті сталого розвитку України, а також проаналізовано сучасні інноваційні технології в сфері ресторанного господарства.

Розраховано на науковців, викладачів, аспірантів, провідних фахівців сфери гостинності та туризму.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Гирич Сергій**, канд. техн. наук, доцент.

Відповідальний секретар – **Чорна Наталія**, д-р істор. наук, професор.

Члени редакційної колегії:

Кізіун Алла, канд. географ. наук, доцент;

Мазуркевич Ірина, канд. екон. наук;

Постова Валентина, канд. екон. наук;

Онищук Наталя, канд. екон. наук, доцент;

Семко Тетяна, канд. техн. наук, доцент;

Бондар Сусанна, начальник відділу наукової роботи та міжнародної співпраці.

Відповідальність за достовірність даних, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

Лук'янець Алла
старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
ОСОБЛИВОСТІ ПРОСУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ
ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ.....48

Онищук Наталя
кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
SWOT-АНАЛІЗ М. ВІННИЦІ ЯК ТУРИСТИЧНОЇ ДЕСТИНАЦІЇ.....55

Смирнов Ігор
доктор географічних наук, професор кафедри країнознавства
та туризму
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Любіцева Ольга
доктор географічних наук, професор, завідувач кафедри країнознавства
та туризму
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Гринюк Діана
асистент кафедри країнознавства та туризму
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
ДЕТЕРМІНАЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНО-ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ
РЕГІОНУ ТА НОВИХ СОЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ З УРАХУВАННЯМ
КОНТЕКСТУ ВІЙНИ (НА ПРИКЛАДІ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ).....62

**УКРАЇНСЬКА ГОСТИННІСТЬ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ:
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

Городянська Лариса
кандидат економічних наук, член-кореспондент АЕН України, доцент
кафедри
туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Київський національний університет технологій та дизайну
ШЛЯХИ ОНОВЛЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ
СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ УКРАЇНИ
В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....73

Іваніщева Ольга
старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ФАХОВОГО
СТАНОВЛЕННЯ СОМЕЛЬЄ В УКРАЇНІ.....78

5. Грибова Д.В. Створення туристичного продукту та інноваційні види туризму. *Вісник ХДУ. Серія Економічні науки*. 2021. № 43. С. 33-37. URL: <https://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/article/view/745/722> (дата звернення: 02.10.2023).

6. Фастовець О.О. Туризм в Україні в умовах воєнного стану. *Розвиток методів управління та господарювання на транспорті*, 2022. 3(80). С. 87-97. URL: <http://surl.li/mkhyu> (дата звернення: 02.10.2023).

7. Роїк О.Р., Недзвецька О.В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: економічні науки*. 2022. Випуск 46. С. 11-15. URL: <http://surl.li/mkhzg> (дата звернення: 02.10.2023).

УДК 338.488.2:663.25:640.43

Іваніщева Ольга, старший викладач

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0500-3652>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТЕЙ ФАХОВОГО СТАНОВЛЕННЯ
СОМЕЛЬЄ В УКРАЇНІ**

У статті представлено дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні, узагальнення та аналіз діяльності різного роду освітніх організацій – шкіл сомельє в Україні. Розглянуто основні напрямки їх діяльності та досягнення, викладацький склад, можливості та перспективи працевлаштування випускників.

Ключові слова: *сомельє, вино, освітні послуги, школи сомельє, досягнення, навички, кваліфікація.*

Постановка проблеми. Сомельє – одна з найромантичніших, творчих, цікавих, проте і нелегких професій. Вона вимагає таланту, глибоких різносторонніх знань і практичних навичок. На сьогоднішній день на ринку праці цей фах користується неабияким попитом.

Сучасний практикуючий сомельє, крім суто професійного набору

компетентностей, зобов'язаний знати посадову інструкцію, постанови, накази та інші нормативні документи, що стосуються його діяльності, розпорядження і накази керівництва, діючі правила внутрішнього трудового розпорядку закладу, правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежного захисту, затверджені (діючі) ціни, що використовуються при продажу всіх товарів закладу. Тому кваліфіковане навчання та практика на сьогоднішній день є беззаперечною необхідністю [1].

Нині в Україні функціонує декілька навчальних організацій різного рівня, що пропонують освітні послуги у даному напрямку. Проте, пересічному споживачу, який бажає отримати фах професійного сомельє, досить важко зорієнтуватися у різноманітності пропозицій. З цією метою спроба узагальнення та аналізу різного роду шкіл сомельє в Україні представлена у даному дослідженні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На сьогоднішній день у світі існує п'ять рівнів навчання сомельє: чотири сертифікаційних (базовий, середній, професійний і досвідчений), один дипломний (останній) рівень – індивідуальний проект студента.

Наразі існує кілька міжнародних організацій, членами яких є більшість шкіл сомельє по всьому світу. Одна з найбільших – Трест по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв (The Wine & Spirit Education Trust). Це провідна міжнародна організація, яка пропонує інформаційні та розважальні курси, а також супроводжуючі кваліфікації по вину і міцних напоях для професіоналів і починаючих сомельє. Головний офіс WSET знаходиться у Лондоні, 250 навчальних центрів, існуючих на її основі, розташовані у 35 країнах світу. Після навчання видаються сертифікати і дипломи, які визнають і поважають у всьому світі [3].

Дослідженнями послуг сомельє та їх різновидів в закладах ресторанного господарства займаються такі вітчизняні науковці, як Т.П. Новічкова, В.К. Новічков, Н.В. Асауленко. Аналіз ринку вина різних регіонів світу у контексті роботи сомельє знаходить своє відображення у роботах Р. Калитин, О. Радзімовської, М. Паски. Проте, проблема становлення професії сомельє в Україні на сьогодні є недостатньо вивченою.

Мета статті – дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні, узагальнення та аналіз діяльності різного роду освітніх організацій – шкіл сомельє в Україні, характеристика основних напрямків їх діяльності, можливостей та досягнень.

Виклад основного матеріалу. Сомельє, згідно з пропозицією Жоржа Пертюїзе, президента гільдії сомельє Франції – це «особа, відповідальна за подачу напоїв в ресторані та барі, яка дає поради щодо вибору вин і напоїв, сервірує їх а також слідкує за їх подачею гостеві до моменту, коли той залишає зал». Сомельє – це дуже важка і цікава діяльність. Людина, яка вирішила присвятити себе вину і людям, повинна поєднувати в собі відразу декілька професій. Вона повинна бути гарним вченим, знавцем справи, бізнесменом, добрим вчителем, тонким психологом і блискучим актором. Щоб поєднувати в собі такі складні професії, насамперед треба бути філософом [4].

Сомельє – це завжди затятий мандрівник, який відвідує виноробні, багато читає, займається самоосвітою. Недостатньо просто закінчити школу сомельє – потрібна пристрасть, любов до вина, інтерес до життя. Адже все постійно змінюється: країни, сорти, особливості, тренди [5]. Всі ці зміни потрібно вбирати та розуміти, проте, базові знання та навички роботи з вином та міцним алкоголем формують саме школи сомельє, дослідження діяльності яких в Україні представлено нижче.

Перша в Україні школа сомельє «Майстер-клас», очолювана Наталією Благополучною (президент Всеукраїнської асоціації виноробів та сомельє, організатор конкурсів сомельє, конкурсів та дегустацій українських вин від мікровиноробів), народилася більше двадцяти трьох років тому. З тих часів школа надає широкі можливості навчання та розвитку у сферах виноробства, ресторанного бізнесу, туризму та соціальних відносин. Вона не лише дозволяє студентам отримувати ґрунтовні знання, але і сприяє набуттю практичного досвіду у гастрономічній сфері, що стимулює подальший розвиток гастрономічної культури в Україні [6].

Школа сомельє «Майстер-клас» – єдина установа в країні, яка має ліцензію

Міністерства освіти України на курсове навчання професії «сомельє». Школа є абсолютним першопрохідником у цій професії в Україні. Унікальна програма навчання у Школі сомельє є одним із чинників, що привели їх до перемоги, оскільки це найоб'ємніша навчальна програма в Україні. Складається з курсу теоретичних занять (лекцій та семінарів), курсу практичних занять з основ винного сервісу та етикету, дегустації, творчої роботи студентів з підготовки тематичних рефератів (три реферати на один курс навчання, де темами можуть бути регіони Бордо, ігристі Шампані, міцні напої з регіону Коньяк або Арманьяк і т.д.), складання власної винної карти [6].

До програми навчання входять відомі виноробні країни та регіони світу, спиртні напої, сири та сигари, основи винного сервісу та етикету, організація обслуговування у ресторанах, практичні дегустації, основи сенсорного аналізу, менеджмент та маркетинг напоїв, робота з сучасними винними аксесуарами, розробка нюху і смаку і таке інше.

Школа сомельє приділяє велику увагу організації зустрічей своїх студентів з виноробами України та світу, а також найкращими українськими сомельє. Такі зустрічі ефективно готують студентів до практичної роботи в якості сомельє. Через війну росії проти України Школа сомельє спочатку працювала лише в онлайн-форматі. Було проведено вступний теоретичний курс з терруарів, країн і сортів [2].

У 2022 року Школа сомельє «Майстер-клас» стала переможцем Wine Travel Awards у номінації «Освіта в енотуризмі» у категорії «Унікальна програма». Вручення призу відбулося у рамках виставки London City Fair у столиці Англії [6].

Серед освітніх організацій ресторанної галузі виділяється Школа ресторанних професій «MR.BAR» під керівництвом Наталії Вілінської, яка пропонує курси бармена, офіціанта, бариста, винний курс, сирний курс та курс відкриття кав'ярні [7].

Викладачами школи є відомі в Україні та закордоном фахівці: Наталія Вілінська, членкиня правління Асоціації сомельє України / членкиня Асоціації

сомельє Латвії; Марина Ревкова, сомельє *Vino & Cucina*, членкиня Асоціації сомельє України, найкраща сомельє по версії *Womens Cup 2018*, найкращий сомельє України 2020; Іван Перчеклій, найкращий сомельє України 2017, сомельє ресторації Прага; Юлія Васильєва, членкиня Асоціації сомельє України, *WSET Level 2 passed with distinction*; Анастасія Судак, бренд-амбасадорка *ProBar*; Олександр Сластін, бренд-амбасадор *MONIN* і *ProBar*, переможець *MONIN CUP Ukraine 2018*; Роман Хайдаров, бартендер *Brilliant Bar*; Тетяна Козик, барменка бару *Bianco*, фіналістка *MONIN Cup Ukraine 2018* [7].

Школа *Sommelier Professional School*, територіально розташована на узбережжі Чорного моря в Одесі, проводить навчання у різних містах України. Для тих хто хоче опанувати нову професію, школа пропонує декілька програм навчання: «Сомельє. Перший рівень», «Сомельє кавіст. Професіонал», «Спеціаліст. Група міцних напоїв».

Найпопулярнішою є програма навчання «Сомельє кавіст. Професіонал». Курс складається із 12 уроків в інтенсивному режимі, учні працюють в групах до 10 осіб. Одне заняття триває чотири години та проходить у винному ресторані або спеціалізованому магазині, в якому створені всі умови для теоретичного і практичного навчання і дегустацій. Головна перевага навчання у *Sommelier Professional School* – це можливість скласти індивідуальний графік занять. По завершенню навчання кожен учень отримує сертифікат українською та англійською мовами [2].

Winetime Academy – це школа, яка працює по всій Україні. Навчання базується на індивідуальному підході до кожного. Школа пропонує декілька навчальних курсів, а також дає можливість вибрати денний або вечірній час навчання. Найбільшою популярністю користується «Денна школа сомельє». Загальна тривалість такого навчання – це 90 годин, розділених на 30 занять, де кожен учень має змогу спробувати 150 видів алкоголю. А для тих хто хоче швидко опанувати основи професії сомельє, *Winetime Academy* пропонує триденний курс «Винотерапія».

AWS. Academy of Wine & Spirits – це культурно-освітній простір, який за

тиждень допоможе стати справжнім знавцем вин і міцного алкоголю. Школа розташована в Хмельницькому, але також їх курси можна відвідати в інших містах України. Навчання проходить у групах до 15 осіб та триває 7 днів поспіль з 11:00 до 18:00 (з урахуванням обідньої перерви). За цей період учні зможуть ознайомитися із теорією та вивчити 40 зразків вин + 9 зразків міцного алкоголю [2].

Wine School розташована в Києві та саме тут можна обрати курси різних рівнів, від початківця до спеціаліста. Навчання для початківців проходить в групі із 27 осіб та триває три тижні. Навчання проводиться онлайн в реальному часі. Для тих, хто хоче стати спеціалістом у справі сомельє, є спеціальні курси тривалістю в п'ять місяців. Таке навчання проходить в спеціальних приміщеннях, де кожен учень відточує свої знання в момент кожної дегустації.

Школа сомельє Віталія Ковача розташована на Закарпатті у місті Мукачеве. Але для того, щоб відвідати заняття не обов'язково змінювати локацію, школа пропонує онлайн-навчання трьох рівнів. Найбільшою популярністю користуються курси першого рівня. Купуючи будь-який курс першого рівня, слухач отримує доступ до 40 відео уроків, які можна опрацьовувати самостійно у зручний час. Одним із викладачів школи є Іван Бачурін, Президент Української асоціації сомельє [3].

Творцем школи є людина, яка після проходження навчання в Італії вирішила передати свій досвід молодим фахівцям. Слухачами школи є майбутні сомельє, представники готельно-ресторанного бізнесу та в цілому всі, кому цікаво пізнати дивовижний світ вина. За 12 років здійснено підготовку сотень сомельє і надано допомогу у поглибленні знань багатьом приватним клієнтам. Випускники школи працюють по всьому світу: це і круїзні лайнери, і відомі готелі світу [2].

Курс навчання у Школі сомельє Віталія Ковача складається з 3-х рівнів – кожен рівень 15 лекцій, розділених на теоретичну та практичну частини. Вісімнадцятирічний досвід роботи в цій сфері дозволив авторам гармонійно скласти теоретичну частину курсу. Практична частина розподілена на 2 етапи. Перша – це вивчення ароматів з книги Жана Ленуа. На першому рівні – це 54

аромати «Le Nez du Vin», на другому – це 54 аромати «Le Nez du Whisky», на третьому – це 12 ароматів «Le Nez du Café» і 12 ароматів «Les défauts». Другий етап практичної частини включає в себе дегустацію ідеально підібраних взірців в рамках теми, що розглядається.

Навчання в школі проходить за стандартами Міжнародної асоціації сомельє (ASI). По завершенню навчання слухачі складають іспит і отримують диплом школи [2].

Консультативно-інформаційний Центр «Школа вин®» був заснований 2002 року Дмитром Сидоренком і вже понад 1200 осіб отримали нові знання про алкогольні напої, їх зберігання та вживання, поєднання зі стравами кухні.

Для навчання є кілька програм, різних за наповненням та вартістю.

- «Курс вихідного дня», «шабатний», 5 занять щосуботи.
- «Ознайомчий курс», 6 занять, ввечері.
- «Курс для сомельє та любителів», 15 лекцій в першій половині дня.
- «Базовий курс сомельє», 30 лекцій в першій половині дня.
- «Школа чемпіонів», 43 лекції в першій половині дня.
- «Інтенсив 55», 10 лекцій. Один тиждень [2].

Сьогодні «Школа вин®» проводить навчання не тільки для сомельє, кавістів та агентів торгових компаній, але й для винних ентузіастів. Будь-хто, хто бажає щось дізнатися про напої або підвищити свої знання, може знайти у тут необхідну інформацію. Для виноторгових компаній, ресторанів та барів розроблено індивідуальні програми, які розраховані під вимоги замовника. Програми навчання та рівень підготовки студентів відповідає стандартам міжнародних шкіл та сертифікатів. Основну частину занять проводить Дмитро Сидоренко.

Можливість отримати кваліфікацію сомельє пропонує Навчальний бізнес-центр «Анастасія», який є багатопрофільним навчальним центром в Україні та надає послуги з освіти та підвищення кваліфікації у 12 напрямках. Дані курси у Києві отримали акредитацію Міносвіти (протокол ДАК №88). Навчання проводиться за ліцензією Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, програми навчання ліцензовані, складені за вимогами ринку праці та мають високий рейтинг за оцінками роботодавців [4].

Навчальний центр «Анастасія» включає Школу ресторанного бізнесу – курси професійної підготовки та підвищення кваліфікації менеджерів середньої та вищої ланки ресторанного бізнесу, а також барменів, офіціантів, кухарів, сомельє, бариста. Кожен курс ділиться за рівнями – від початкового (1 рівень) до просунутого (2 та вище). У школі ресторанного бізнесу є можливість оволодіти ефективними технологіями управління ресторанним бізнесом, а також засвоїти цікаву, перспективну та добре оплачувану професію сомельє, кухаря, бармена, офіціанта [2].

У сучасних реаліях вища освіта та гастрономічна індустрія поєднали свої зусилля для створення нового центру навчання. Академія праці, соціальних відносин і туризму оголосила про відкриття нової кафедри гастрономії, сомельє та винної культури, створення якої є важливим кроком у розвитку гастрономії в Україні, відкриває нові можливості професійного розвитку для студентів та гостей навчального закладу. За словами Голови громадської спілки УКРСАДВИНПРОМ Володимира Печка, відкриття нової кафедри відзначає початок нового етапу гастрономічного навчання в Україні.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Встановлено, що на даний час в Україні є багато можливостей для фахового становлення кваліфікованого сомельє, оскільки на усій території держави діє близько десяти сертифікованих і ліцензованих освітніх організацій з даного напрямку. Кожна з представлених шкіл має широкий спектр пропозицій, умов навчання, вагомі результати та надбання. Таким чином, кожен, хто бажає поринути у захоплюючий світ вина, стати справжнім професіоналом-сомельє, має змогу набути необхідних знань, умінь та навичок у зручний спосіб і відкрити нові горизонти для професійної самореалізації.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В.В. Організація роботи сомельє (все про вино в ресторані). 2-е видання. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 304 с.

2. Гладович В. Хочу стати сомельє: школи в Україні й у скільки це обійдеться. *О-Море*. Веб-сайт. URL: <https://omore.city/articles/115997/shkoli-somele-v-ukraini-cini> (дата звернення: 12.10.2023).

3. Джеффорд Ендрю. Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2018. 176 с.

4. Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника». Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2019. 365 с.

5. Мадлен Пакетт, Джастин Хэмек. Wine Folly. Все, що треба знати про вино. Львів: Видавництво Старого Лева, 2018. 240 с.

6. Школа сомельє «Майстер-клас». Веб-сайт. URL: <https://wines.org.ua/> (дата звернення: 12.10.2023)

7. MR. BAR: школа ресторанних професій. Веб-сайт. URL: <http://www.mrbar.com.ua/> (дата звернення: 13.10.2023).

УДК 664.14:640.43

Паска Марія, д-р.вет.наук, професор

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Сьогодні існує безліч інновацій у ресторанному бізнесі; сюди відносяться не лише новітні форми обслуговування, техніка й методи обробки продуктів та подачі страв, а й певний вид продукції, який усе більше й більше набирає популярності. Еко-продукти, продукти для здорового харчування вже зайняли свою нішу на ринку. У даній статті розглянуто сучасні кулінарні тренди у контексті функціонування закладу ресторанного господарства, особливостям створення, формування та впровадження кулінарних трендів, сутності конкурентоспроможності сучасних кулінарних трендів. Проаналізовано поєднання сучасних кулінарних трендів та системи НАССР на підприємстві, види та типи сучасних кулінарних трендів та їх вплив на рентабельність підприємства. Актуальність даної роботи зумовлена тим, що в умовах сьогодення є безліч кулінарних гіпотез, ідей, постулатів здорового способу життя, здорового харчування і перспективними є саме найсучасніші, що