

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**МАТЕРІАЛИ ПІВМІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

ПОЛТАВА – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING
AND FOOD**

DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES

OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)

**ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

POLTAVA - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОШСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КИРГИСТАН)
АСОЦІАЦІЯ USM – ITALY «СЕРЕДНЬОЗЕМНОМОРСЬКИЙ СОЮЗ
ШЕФ-КУХАРІВ – ІТАЛІЯ» (ІТАЛІЯ)
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ВІДНЯ (АВСТРІЯ)
КОЛЕДЖ ПОДАЛЬШОЇ ОСВІТИ БОЛСБРІДЖА (ІРЛАНДІЯ)
АЛМАТИНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (КАЗАХСТАН)

МАТЕРІАЛИ
III МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

«ІННОВАЦІЙНІ ТА
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

24 грудня 2025 року, м. Полтава, Україна

Е-видання ПДАУ

ПОЛТАВА - 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

**POLTAVA STATE AGRICULTURAL UNIVERSITY
FACULTY OF TECHNOLOGIES OF ANIMAL BREEDING AND
FOOD**

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGIES
OSH STATE UNIVERSITY (KYRGYZSTAN)**

**ASSOCIATION UCM – ITALY «MEDITERRANEAN UNION
CHEFS – ITALY» (ITALY)**

**EDUCATION DIRECTORATE/ BILDUNGSDIREKTION
(AUSTRIA)**

**BALLSBRIDGE COLLEGE OF FURTHER EDUCATION
(IRELAND)**

ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY (KAZAKHSTAN)

**III INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE MATERIALS**

**«INNOVATIVE AND RESOURCE-SAVING
TECHNOLOGIES OF FOOD
PRODUCTION»**

December 24, 2025, Poltava, Ukraine

E-edition of PDAU

POLTAVA – 2025

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

УДК 664:001.895 I-66

ISBN 978-617-8466-49-7

<https://doi.org/10.32782/978-617-8466-49-7>

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. 395 с.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Олександр ГАЛИЧ, ректор Полтавського державного аграрного університету (ПДАУ), к.е.н., професор;

Паоло БРЕША, президент асоціації USM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія», Італія

Абдугані АБДУРАСУЛОВ, завідувач лабораторії «Біотехнологія» Ошського державного університету, д.с.-г.н., професор, Киргистан

Анатолій ШОСТЯ, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи ПДАУ, д.с.-г.н., професор

Ніна БУДНИК, завідувачка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Алла КАЙНАШ, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

Олена КАЛАШНИК, доцентка кафедри харчових технологій ПДАУ, к.т.н., доцент

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Збірник містить матеріали доповідей учасників III Міжнародної конференції «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», яка відбулася 24 грудня 2025 року на кафедрі Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету (Україна).

Матеріали присвячено інноваційним та ресурсозберігаючим технологіям харчових виробництв; використанню нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів; актуальним питанням якості та безпечності харчових продуктів; тематиці обладнання та устаткування харчових виробництв, інноваційним технологіям готельно-ресторанного бізнесу, пакування та зберігання харчових продуктів.

ВІДПОВІДАЛЬНІ ЗА ВИПУСК: Алла КАЙНАШ, Ніна БУДНИК.

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ ПОДАНО У АВТОРСЬКІЙ РЕДАКЦІЇ, МОВАМИ
ОРИГІНАЛІВ. ЗА ВИКЛАД, ЗМІСТ І ДОСТОВІРНІСТЬ МАТЕРІАЛІВ
ВІДПОВІДАЛЬНІ АВТОРИ.**

ЗМІСТ

1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Антонюшко Д. П. <i>Перспективи комбінування рослинних і молочних білкових концентратів у складі сухих розчинних продуктів для ентерального харчування</i>	13
Баль-Прилипко Л. В., Толлок С. В. <i>Роль антиоксидантів у формуванні функціональних властивостей сиркових паст</i>	16
Банєва І. О., Багрієнко К. О. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	20
Банєва І. О., Тхоровський М. М. <i>Інноваційні технології харчових виробництв</i>	24
Бородай А. Б., Бургу Ю. Г. <i>Використання альбумінового сиру в технології десертів</i>	28
Budnyk V., Lavin K. <i>Growing role and impact artificial intelligence in the world</i>	31
Будник Н. В., Євсєєва В. О., Яцун М. <i>Використання рослинної сировини в технології варених ковбас</i>	34
Будник Н. В., Чорнобель К. С., Кузнєцов Р. В. <i>Інноваційні технології виробництва зефіру</i>	37
Дацишин К. Є., Гарасимюк О. А. <i>Наукове обґрунтування технології ферментованого напою на основі комбінованої сировини</i>	40
Кайнаш А. П., Назаренко В. О., Югансон Р. О. <i>Інноваційні підходи в технології паштетів для дитячого харчування</i>	42
Кайнаш А. П., Фенько А. А. <i>Удосконалення технології хліба пшеничного з ефірними оліями</i>	45
Калашник О. В., Ромашко Т. П., Стрижак О. О. <i>Каротиноїди в овочевих маринадах для м'яса птиці</i>	49
Мандрик С. В., Пілюгіна І. С. <i>Застосування антиоксидантних сполук в кондитерській промисловості</i>	51
Мороз С. Е., Вовк М. О. <i>Інноваційний підхід ТОВ «Хвилясті» до якості та технологій у контексті глобальних трендів харчової промисловості</i>	55
Ольшанський О. І., Рацук М. Є. <i>Одержання збагаченого пшеничного хліба</i>	59
Паляниця Л. Я., Шадорська А.-А. О. <i>Інноваційна технологія хлібного квасу</i>	62
Радченко Н. Л., Целень Б. Я., Гоженко Л. П. <i>Підвищення ефективності вакуумної деаерації води в технологічних лініях відновлення соків за рахунок використання роторно-</i>	65

пульсаційних апаратів

Семенов А. О., Скрипник В. О., Семенова Н. В.	68
<i>Ультрафіолетові технології в харчовій промисловості при бактеріцидному знезараженні порошкових матеріалів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Крайній К. О.	71
<i>Розроблення технології кондуктивного імпульсного жарення натуральних м'ясних виробів із яловичини</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Мусяка Н. П.	75
<i>Розроблення технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів</i>	
Скрипник В. О., Семенов А. О., Шалдуга І. А.	78
<i>Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі</i>	
Славинська В. О., Славинський Р. Л.	81
<i>Інноваційні процеси отримання ефірних олій в електродинамічних апаратах</i>	
Тараненко Є. Ю., Донкоглов В. І., Желваков О. А.	85
<i>Вивчення процесу сушіння вареного рису</i>	
Фарісеєв А. Г., Алексєєнко Б. О.	89
<i>Розробка технології виробництва снєків з малоцїнної риби</i>	
Фарісеєв А. Г., Горобець А. С.	94
<i>Удосконалення технології мафїнів за рахунок нетрадиційних видів рослинних олій</i>	
Шемет В., Омельчук В.	96
<i>Технологія виробництва функціонального пшеничного хлїба з додаванням гарбузового пюре</i>	
Юхно В. М., Горбатенко В. С., Бражник М. В.	99
<i>Виробництво хлїбобулочних виробів з дієтичними або оздоровчими властивостями</i>	
Юхно В. М., Христич Є. О.	103
<i>Використання борошна нїшевих культур у технології функціональних борошняних кондитерських виробів</i>	

2. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Банєва І. О., Козуб Д. Є.	106
<i>Ресурсозберігаючі технології харчової промисловості</i>	
Банєва І. О., Щербина І. І.	109
<i>Ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i>	
Бородай А. Б., Калита А. Б.	113
<i>Використання вторинної сировини олійного виробництва в технології пісочних напївфабрикатів</i>	
Прасол С. В., Шевченко А. О., Мальцева А. Є.	117
<i>Застосування вакуумного НВЧ-нагрївання для концентрування та сушіння рослинної сировини</i>	
Ткачук А. А., Харченко Є. І.	120
<i>Актуальні проблеми проектування зернових елеваторів</i>	

Тюрікова І. С., Шкребтієнко Е. В., Чепурний П. Д.	124
<i>Оптимізація технологічних відходів під час перероблення слив</i>	

3. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Антонюк І. Ю., Нікітась В. Ю.	127
<i>Використання рослинної та бджільницької сировини у технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності</i>	
Атанасова В. В.	130
<i>Тенденції та перспективи використання рослинних білків у сучасних харчових технологіях</i>	
Банєва І. О., Калачинська Є. А.	133
<i>Використання нетрадиційної сировини в технологіях харчових продуктів</i>	
Будник Н. В., Андрієнко Б. Ю., Опришко А. О.	136
<i>Використання бобових та злакових культур в технології м'ясних паштетів</i>	
Грабовська О. В., Аксьонова С. А.	140
<i>Перспективи використання білка бобових для виробництва харчових продуктів</i>	
Євлаш В. В., Аксьонова О. Ф., Мануєнков Д. О.	143
<i>Удосконалення методики екстракції гідроксикоричних кислот із надземної частини яглиці звичайної для подальшого використання в технологіях мармеладу</i>	
Кайнаш А. П., Волошко Н. М.	146
<i>Використання рослинних екстрактів в технології люля-кебаб для подовження терміну зберігання</i>	
Кайнаш А. П., Шевченко А. М., Шраменко Ю. П.	149
<i>Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів</i>	
Літвінов А. О., Грабовська О. В.	153
<i>Вплив умов пастеризації на процес ферментації протеїнової суспензії з бобових</i>	
Мельник С. М., Сармалаєв А. А., Мельник М. М.	156
<i>Використання відходів олієдобування у технологіях харчових продуктів</i>	
Мороз С. Е., Сукманов В. О., Пилипака Б. С.	160
<i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості хліба</i>	
Назаренко В. О., Ромашко Т. П., Щиголь С. І.	163
<i>Використання обліпихи в технології морозива</i>	
Назаренко В. О., Романюк Т. О.	165
<i>Використання рослинної сировини в паштетах для дитячого харчування</i>	
Наконечна Ю. Г., Дрібна Т. Б.	167
<i>Розробка комплексної технології Zero Waste отримання функціональних напоїв методом ферментації некондиційної овочевої сировини</i>	

Сукманов В. О., Мащенко Д. М. <i>Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива</i>	170
Сукманов В. О., Мірошніченко Є. М. <i>Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба</i>	174
Сукманов В. О., Тихоненко М. В. <i>Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба</i>	179
Сукманов В. О., Чепіга А. М. <i>Використання кисломолочних продуктів у технології хліба</i>	183
Юрова Т. А., Рєвак О. М. <i>Використання нетрадиційної сировини для створення галет функціонального призначення</i>	187

4. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бровенко Т. В., Попова Є. О. <i>Теоретичне та експериментальне обґрунтування показників якості закусочних рулетів</i>	190
Васильчук А. І., Банєва І. О. <i>Актуальні питання якості та безпечності харчових продуктів</i>	194
Вербицький С. Б., Пацера Н. М., Сенько Л. І. <i>Теоретичні засади та моделі псування харчових продуктів у процесі зберігання</i>	197
Войтко М. А., Божок О. <i>Технологічні особливості виробництва функціональних харчових продуктів</i>	201
Кайнаш А. П., Бражник К. О. <i>Асортимент та якість закусок до пива, що реалізуються в мережі НОР НЕУ м. Полтава</i>	204
Калашник О. В., Бараболя О. В., Скрипка О. М. <i>Безпечність хліба пшеничного з додаванням борошна гречаного</i>	208
Каращук Г. В. <i>Вимоги до якості плодів баклажана при їх товарному обробленні</i>	211
Кузнецова І. О. <i>Вивчення впливу антиоксидантної активності соусу червоного з функціональними властивостями</i>	214
Мироненко О. І., Шостя А. М. <i>Від традиційних до прогресивних методів очищення води</i>	218
Ремізова Н. Л., Калашник О. В., Міщенко О. А. <i>Визначення токсичних елементів у батончиках круп'яних</i>	223

<i>Ремізова Н. Л., Кочерженко Т. В., Кузнецов Р. В. Оцінка відповідності круп'яних батончиків гігієнічним нормативам за вмістом мікотоксинів</i>	226
<i>Рогова А. Л., Чоні І. В. Роль підприємств харчової промисловості у формуванні продуктів дієтичного асортименту</i>	230
<i>Сидор В., Бровенко Т. В. Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби</i>	233
<i>Тепнюк П. К., Іваніщева О. Мікробіологічні ризики вуличної їжі різних народів</i>	236
<i>Тюрікова І. С., Усенко С. О. Удосконалення системи управління безпечністю харчових продуктів на молокопереробних потужностях</i>	240
5. ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
<i>Войтко М. А., Пахомська О. Інноваційне обладнання у харчовій промисловості</i>	243
<i>Іцковський Я. Б., Терзієв С. Г. Енергоефективність вакуумної ректифікаційної установки для деалкоголізації вина</i>	246
<i>Лисак В. В., Банєва І. О. Обладнання та устаткування харчових виробництв</i>	250
<i>Мірських Р. В. Проблеми та науково-технічні протиріччя сучасного транспортного обладнання при впровадженні травмоощадних технологій</i>	253
<i>Молчанов М. Ю. Інженерні методи розрахунку процесів тепломасообміну електродинамічних апаратів</i>	257
<i>Харченко Є. І., Шаран А. В. Визначення коефіцієнтів втрат тиску на розгін матеріалу в пневмотранспортних установках</i>	261
6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
<i>Булгаков Г. А., Кушнірук В. С. Розумне та активне пакування як інструмент підвищення якості та безпечності харчових продуктів</i>	266
<i>Здубіцька Д. О., Банєва І. О. Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	271
<i>Серветник Д. В., Банєва І. О. Інноваційні технології пакування та зберігання харчових продуктів</i>	275
<i>Кайнаш А. П., Дубінчук М. О., Абдурасулов А. Х. Інноваційні технології пакування та зберігання напівфабрикатів м'ясних посічених</i>	278
<i>Янковська Ю. В., Кушнірук В. С. Інноваційні підходи до контролю якості та тривалості зберігання продукції рослинництва</i>	283

7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Александрова С. А. <i>Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу: переваги та ризики</i>	287
Андренко І. Б., Ащеулова С. А. <i>Культурна адаптація Zero Waste у готельному бізнесі: досвід ініціативи «Green Ramadan»</i>	290
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Імітаційне моделювання організаційно-економічного механізму післякризового відновлення готельного бізнесу регіональної економіки</i>	293
Богдан Н. М., Осовець О. Е. <i>Побудова та верифікація моделі прогнозування динаміки готельного сектору у післявоєнний період</i>	296
Бойко К. І., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційна реклама готелів як чинник підвищення конкурентоспроможності в умовах цифровізації</i>	298
Борисова К. М., Банєва І. О. <i>Технології готельно-ресторанного бізнесу</i>	300
Бородай К. О., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні та технологічні тренди розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	304
Будник Н. В., Мороз С. Е., Калашник О. В. <i>Глобальні стандарти як стратегічний ресурс готельного бізнесу</i>	306
Веред А. В., Полтавська О. В. <i>Специфіка маркетингових підходів в готельно-ресторанному бізнесі для наймолодших цільових аудиторій (gen Z та gen Alpha)</i>	310
Вовк В. Ю., Корецька І. Л. <i>Моніторинг якості роботи ресторану через SWOT-аналіз</i>	313
Войтко М. А., Іваніщева О. <i>Трансформація української національної кухні в умовах сьогодення</i>	316
Гринчук Л. О., Рябенька М. О. <i>Фактори зростання продуктивності праці та підвищення ефективного використання трудових ресурсів</i>	320
Дергач Я. О., Гарбар Г. А. <i>Соціальні мережі як інструмент просування та розвитку бізнесу в сфері гостинності</i>	323
Заюков І. В. <i>Використання штучного інтелекту на прикладі «HORECA-Україна» як головного драйверу розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	326
Ковальова А. В., Гарбар Г. А. <i>Інноваційні технології в розвитку готельно-ресторанної справи</i>	330
Корнієнко К. Р., Калашник О. В. <i>Трансформація японської кулінарної традиції в Україні</i>	333

*Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.*

Легоша Я. О., Красномовец В. А. <i>Управління онлайн репутацією як інноваційна технологія розвитку готельно-ресторанного бізнесу України</i>	336
Leschouk Y., Cappy M., Kainash A. P. <i>Quality control of sanatorium services in Austria</i>	339
Ляшенко К. О., Калашник О. В. <i>Малі готелі як сегмент сучасної індустрії гостинності</i>	343
Ляшок М. І., Красномовец В. А. <i>Надання івент-послуг в Україні під час війни</i>	347
Мороз С. Е., Калашник О. В., Кузнєцов Р. В. <i>Підприємницькі моделі гастрономічного туризму: європейські тенденції та український контекст</i>	349
Мороз С. Е., Кіріца Е. А. <i>Співпраця крафтової кондитерської майстерні «Солодка кузня» з сегментом HoReCa як чинник розвитку локального гастрономічного бізнесу</i>	353
Мороз С. Е., Силка Ю. О., Усик Д. В. <i>Етика ділового спілкування в готельній індустрії</i>	355
Полотай Б. Я., Борзенко Я. О. <i>Пріоритетні напрямки інноваційної діяльності в готельному господарстві</i>	360
Полотай Б. Я., Селеман О. Б. <i>Фудтрак як перспективний напрям у ресторанному бізнесі</i>	364
Салімон О. М., Коробер І. О. <i>Івент-туризм: нові формати та досвід емоційних подорожей</i>	367
Серенко А. А., Плевак А. І. <i>Роль крафтових та авторських вин у формуванні винної культури країни</i>	373
Сєрова Д. О., Калашник О. В. <i>Потенціал та перспективи розвитку сільського засобу розміщення</i>	377
Тюренкова К. В., Гарбар Г. А. <i>Особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанному секторі</i>	380
Циганкова Є. О., Гарбар Г. А. <i>Ефективність сезонних маркетингових стратегій у готельно-ресторанному бізнесі</i>	383
Чибирик М. С., Колонтаєвський О. П. <i>Інноваційні безбар'єрні технології як напрям підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу</i>	387
Чуєва І. О. <i>Безконтактні технології в туристській діяльності</i>	389
Шулла Р. С., Попик М. М. <i>Удосконалення системи стимулювання персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі концепції участі розподілі прибутку</i>	391

регіону (рис. 1).



Рисунок 1 - Продукція ТМ «Солодка кузня» у кафе [1]

Отже, співпраця крафтової кондитерської майстерні з сегментом HoReCa виступає ефективним інструментом розвитку малого гастрономічного бізнесу, що дозволяє підвищити конкурентоспроможність закладів харчування, підтримати локальних виробників і водночас закласти основу для формування цілісного гастрономічного середовища регіону.

Список використаних інформаційних джерел

1. Coffeeman. Кофейня на Алмазному. URL: https://www.instagram.com/coffeeman_romankuznetsov/

ЕТИКА ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

С. Е. Мороз

к.пед.н., доцент кафедри харчових технологій

Ю. О. Силка

Д. В. Усик

здобувачі бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Полтавський державний аграрний університет

м. Полтава, Україна

Актуальність дослідження етики ділового спілкування в готельній індустрії зумовлена зростаючою роллю нематеріальних чинників у формуванні конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності. В умовах високої конкуренції, стандартизації сервісних процесів і активного використання цифрових каналів комунікації саме характер взаємодії між

персоналом і гостями дедалі частіше визначає загальну оцінку якості послуг і репутацію готелю. Посилення прозорості діяльності через онлайн-платформи відгуків підвищує чутливість клієнтів до етичних аспектів спілкування, таких як чесність, повага, коректність і здатність до емпатійного реагування, що зумовлює необхідність наукового осмислення етики ділового спілкування не лише як моральної категорії, а як практичного чинника сталого розвитку готельного бізнесу.

Етика ділового спілкування в готельній індустрії сьогодні постає не як другорядна складова сервісу, а як практична інфраструктура довіри між гостем і підприємством. У готелі кожна комунікативна дія персоналу водночас є елементом сервісу, управлінським рішенням і сигналом про цінності бренду. Саме тому в сучасних наукових дослідженнях [1-3] простежується чіткий зсув від абстрактних моральних міркувань до аналізу того, як етичні норми функціонують в умовах стандартизації, високого навантаження, емоційного тиску та цифрової прозорості, коли будь-яка взаємодія швидко транслюється у публічний простір відгуків.

Перші спроби системного осмислення етики ділового спілкування в готельній сфері були пов'язані з кодифікацією. Етичні кодекси розглядалися як формалізований стандарт поведінки та інструмент регулювання складних ситуацій [1]. Аналіз таких документів показав, що їх зміст зосереджується переважно на потенційних зонах ризику, до яких можна віднести конфлікти інтересів, особисті і професійні якості працівників, взаємодію з клієнтами, правила прийняття подарунків і здійснення фінансових операцій.

Прагнення готельних підприємств мінімізувати репутаційні втрати зумовлює зосередження уваги на формалізованому регулюванні потенційних ризиків, що, однак, нерідко відсуває на другий план тонкі комунікативні аспекти щоденної сервісної взаємодії. У результаті етичні норми фіксуються переважно у вигляді заборон і обмежень, тоді як жива практика спілкування з

гостями, яка й формує реальне сприйняття сервісу, залишається недостатньо опрацьованою.

Дослідники звертають увагу на те, що наявність етичного кодексу сама по собі не гарантує етичної поведінки [2]. Кодекс радше фіксує те, чого організація остерігається і що намагається контролювати. Його реальний вплив істотно знижується, якщо документ не інтегрований у повсякденні практики, систему навчання персоналу та організаційну культуру. За відсутності «живих» процедур і сформованих комунікативних навичок формалізація етики легко трансформується у формалізацію сервісу, яка гостями часто сприймається як холодність або байдужість.

Подальший розвиток наукової думки змістив акцент із аналізу того, що саме прописано в правилах, на пояснення того, як люди реально приймають етичні рішення в робочих ситуаціях [3]. Інтегрований підхід до етичного прийняття рішень, запропонований у сучасних теоріях, поєднує раціональні компоненти, до яких відносимо оцінку наслідків, норм і професійних обов'язків, з інтуїтивними, емоційними та контекстними чинниками. Для індустрії гостинності цей підхід є особливо релевантним, оскільки значна частина рішень ухвалюється швидко, під тиском і в умовах емоційного навантаження. Саме в таких ситуаціях працівник змушений обирати між формальним дотриманням інструкцій і етичним реагуванням. Йдеться, зокрема, про необхідність чесно повідомити про обмеження послуги, не перекладати відповідальність у конфлікті, зберегти коректний тон у спілкуванні з роздратованим гостем. Важливо, що ці моделі не мають моралізаторського характеру, а пояснюють, чому навіть добросовісні працівники можуть відхилитися від етичних норм за умов високої моральної інтенсивності та дефіциту часу. У цьому контексті ключового значення набуває етичне лідерство та організаційний контекст. Дослідження показують, що етичне лідерство пов'язане зі зростанням інноваційної сервісної поведінки, а цей зв'язок опосередковується якістю взаємодії між

**Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 24.12.2025 р.**

керівником і працівником та рівнем автономії роботи. Йдеться не лише про чесність як моральну категорію, а про створення психологічного простору, в якому співробітник не боїться виходити за межі шаблонів і пропонувати індивідуальні рішення. Етичний клімат організації впливає на задоволеність працею, мотивацію та готовність до позарольової поведінки, яка у сервісному середовищі часто визначає якість гостьового досвіду.

Сучасні емпіричні дослідження дедалі частіше звертаються і до стримування неетичної поведінки, пов'язуючи її не з «поганими» особистими якостями, а з організаційним контекстом, дефіцитом підтримки та високим рівнем стресу. Хронічне емоційне навантаження й етична невизначеність створюють умови, за яких навіть добре засвоєні норми можуть порушуватися, проявляючись у формалізованих відповідях, емоційній відстороненості або уникненні відповідальності [2].

У прикладній площині ці висновки наочно ілюструють кейси полтавських готелів Everest та Premier Hotel Palazzo. Аналіз цифрових відгуків на платформах Booking.com, Tripadvisor та інших показують, що гості насамперед фіксують не матеріальні характеристики, а поведінкові й комунікативні аспекти: ввічливість та уважність персоналу, його готовність допомогти (рис. 1).

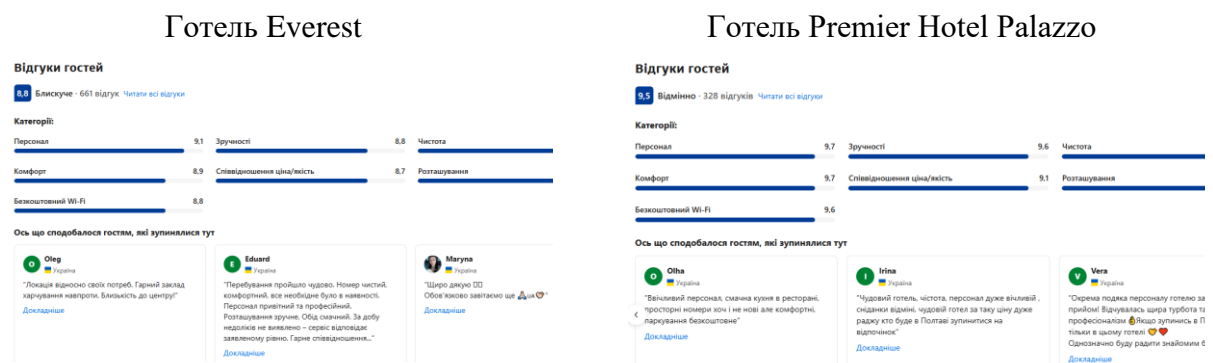


Рисунок 1 - Відгуки гостей на Booking.com станом на грудень 2025 р.

Саме ці маркери відображають реальний стан етичного клімату сучасних готелів і дозволяють використовувати відгуки як емпіричну базу для

контент-аналізу та коригування сервісних практик, зокрема у періоди пікових навантажень.

Отже, підсумовуючи зазначимо, що сучасні наукові підходи до етики ділового спілкування в готельній індустрії формуються на перетині трьох напрямів: нормативного, організаційно-поведінкового та психологічного. Практика готелів Everest та Premier Hotel Palazzo демонструє, що етика стає відчутною для гостя у простих, але принципово важливих деталях сервісу, які й формують довіру, лояльність і стійкий імідж готельного підприємства.

Список використаних інформаційних джерел

1. Zoghbi-Manrique-de-Lara P., Guerra-Baez R. Exploring the Influence of Ethical Climate on Employee Compassion in the Hospitality Industry. *Journal of Business Ethics*. 2016. Vol. 133(3). P. 605–617. DOI: 10.1007/s10551-014-2415-1.
2. Chen Q. et al. Hospitality's ethical values and unethical employee behaviour: The mediating roles of work values and the moderating role of perceived organisational support. *Frontiers in Psychology*. 2022. Vol. 13. Article 1063797. DOI: 10.3389/fpsyg.2022.1063797.
3. Schwepker C. H., Dimitriou C. K. Using ethical leadership to reduce job stress and improve performance quality in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*. 2021. Vol. 94. Article 102860. DOI: 10.1016/j.ijhm.2021.102860.
4. Booking.com. Офіційний сайт. URL: <https://www.booking.com>.