



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

13-14 листопада 2025 року

ЛЬВІВ

УДК 338.483.13:392.72(043.2)

С89

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Василь ПАСІЧНИЙ

(Національний університет харчових технологій)

доктор економічних наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця)

доктор економічних наук, професор

Наталія ПАВЛЕНЧИК

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського)*

Рекомендувала до друку Вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана
Боберського*

С89

Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп.

VI Міжнар. наук.-практ. конф. (13–14 листопада 2025 року, м. Львів). – Львів:
ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – 682 с.

Збірник містить матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», яка відбулася 13–14 листопада 2025 року. У тезах доповідей висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; визначення шляхів розширення зв'язків між вищою освітою та бізнес-середовищем; удосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців з управління та адміністрування і сфери обслуговування. Матеріали збірника будуть корисними для студентів, викладачів, науковців та працівників індустрії гостинності.

УДК 338.483.13:392.72(043.2)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2025

ОРГКОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

Голова оргкомітету

Марія ПАСКА – завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

Організаційний комітет

Ярослав СВИЩ - ректор Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

Мар'ян ПІТИН – проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Peter VLACHOS – dr, principal lecturer international Programmes School of management and marketing, University of Greenwich, London, England

Володимир ХОЛЯВКА – декан факультету туризму ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Володимир ХУДОБА – декан факультету післядипломної та заочної освіти, ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПАВЛЕНЧИК – завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ – завідувач кафедри туризму ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Ольга РОМАНЧУК – завідувач кафедри української та іноземних мов ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Світлана КРИШТАНОВИЧ – професор кафедри педагогіки та психології ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Ірина СВИСТЕЛЬНИК – директор бібліотеки, доцент кафедри інформатики, кінезіології та кіберспорту ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Роман СКАБАРА - – завідувач кафедри спортивного туризму ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Тетяна КУРЧАБА - завідувач кафедри гуманітарних дисциплін та олімпійської освіти ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Марина ЯНЧЕВА - декан факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету, м. Харків

Марта МАЛЬСЬКА – завідувач кафедри туризму Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів.

Роман ШЕРСТЮК – завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, м. Тернопіль

Лариса ШАРАН – завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

Оксана ДАВИДОВА – завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

Василь ПАСІЧНИЙ – завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, м. Київ

Марина САМІЛИК - завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Сумського національного аграрного університету, м. Суми.

Наталія ЧОРНА - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ, м. Вінниця

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО - завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Валентина БУРАК - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

Орися ІЖЕВСЬКА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Наталія ПЕТРИШИН – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Ольга ТЕСЛЯ – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Мар'яна ХРОМОВА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Тетяна РУБЦОВА - засновниця пекарні-кав'ярні «Львівський кіш», м. Львів

Координатор конференції

Михайло ШЕВЕЛЮК – викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, м. Львів

Наталія Чорна ЛОКАЛЬНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ РЕПРЕЗЕНТАЦІЇ КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ ТА ТРЕНД ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	224
Дмитро Горелков, Ярослав Губа ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	228
Ольга Маслійчук, Ярослав Коріновський, Галина Сімахіна УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	231
Наталія Петришин, Мар'яна Назар ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ НАПОЇВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	233
Наталія Петришин, Лариса Удворгелі МОДЕЛЮВАННЯ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ПОЛІПШЕНИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	235
Андрій Німець, Марія Паска, Наталія Петришин ДЕГУСТАЦІЯ БОЙКІВСЬКИХ ТРАДИЦІЙНИХ СТРАВ ЯК ФОРМА ЗБЕРЕЖЕННЯ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ	238
Дмитро Крамаренко, Наталія Гіренко СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУЛІНАРІЇ	242
Василь Тищенко, Наталія Божко ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З ЯБЛУЧНИХ ВИЧАВОК У РЕЦЕПТУРАХ КРАФТОВИХ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ	245
Богдан Фик, Марія Паска, Юлія Писко СУЧАСНІ ПІДХОДИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА ДО ПРОСУВАННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ СТРАВ ГАЛИЦЬКОЇ КУХНІ	248
Любов Струтинська РОЛЬ УКРАЇНСЬКОЇ ЕТНІЧНОЇ КУЛІНАРІЇ У СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	250

УДК 640.432

Дмитро Крамаренко

канд. техн. наук, доцент кафедри готельного,
ресторанного бізнесу і крафтових технологій

*Харківський національний економічний університет імені Семена
Кузнеця,*

м. Харків, Україна

Наталія Гіренко

канд. техн. наук, доцент кафедри професійної освіти,
ресторанного і туристичного бізнесу,

Луганський національний університет імені Тараса Шевченка,

м. Полтава, Україна

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУЛІНАРІЇ

Молекулярна кулінарія протягом останнього десятиліття стала чи не найяскравішим напрямом сучасної гастрономії, який поєднує науку, мистецтво та високотехнологічні підходи. Це поле балансує на межі кулінарної традиції та інновації, пропонуючи нові сенсорні досвіди завдяки використанню фізико-хімічних процесів при обробці харчових продуктів. Актуальність молекулярної кулінарії визначається зростаючим запитом споживачів на унікальні харчові враження, екологічність, персоналізацію страв та емоційність гастрономічного досвіду [1].

Молекулярна гастрономія динамічно реагує на зміни соціальних та економічних трендів – від найдорожчих закладів ресторанного бізнесу до масового фуд-сервісу. На сьогодні вона дозволяє не лише створювати складні текстури та унікальні аромати, але й вирішувати практичні питання збереження корисності продуктів, сталості кулінарних технологій та оптимізації харчових відходів. Особлива актуальність напрямку підкреслюється у світлі екологічних викликів і прагнення до використання локальних інгредієнтів.

В оглядах останніх років відзначено широку популярність таких молекулярних технік, як сферифікація (перетворення рідин на "ікра"), гелеутворення (створення желейних паст), використання різноманітних піноутворювачів для створення мусів та соусів, а також

миттєве заморожування рідким азотом для реакційної зміни текстури і збереження яскраво вираженого смаку та аромату. Сферифікація наразі застосовується не лише у десертах, але й для коктейлів, супів, закусок, як-от томатна "ікра" для салатів [2].

Молекулярна кулінарія стала доступнішою у побуті – це засвідчують численні відео і блоги популярних шеф-кухарів, де спеціальні пристрої надають можливість експериментувати з текстурами навіть вдома. Актуальними матеріалами для молекулярних процесів є агар-агар, альгінат натрію, лецитин, а для обладнання – су-від пристрої, сифони і термостати. У фокусі експериментів: желейна локшина з зеленого чаю, муси з фруктів, напої та десерти на основі сферифікації й піноутворення [3].

Все більшої ваги набуває персоналізація смаку та інтерактивний сервіс, що дозволяє гостям регулювати параметри страв самостійно – ступінь гелеутворення, насиченість піни, ароматизацію. Для цього застосовують мобільні додатки, автоматизовані станції для приготування їжі та навіть елементи доповненої реальності: від вибору текстури до змінної презентації страви. Наприклад, у кількох закладах Торонто та Парижа гості долучаються до створення страв (дегустація композицій, вибір топінгів у реальному часі).

Дослідники стверджують, що молекулярна кулінарія активно впроваджує принципи сталого розвитку: зниження відходів, повторне використання інгредієнтів, акцент на локальних продуктах та енергозберігаючих технологіях. Наприклад, залишки овочів чи фруктів можуть «упаковуватись» методом гелеутворення, перетворюватись на соуси чи мультиароматичні муси, а повторне використання створює нові концепції гарнірів без втрат для смакової палітри. У багатьох сучасних ресторанах оптимізується розподіл інгредієнтів для зменшення харчових втрат.

Інтеграція цифрових технологій та штучного інтелекту визначає новий етап розвитку молекулярної кухні. AI-алгоритми дозволяють аналізувати уподобання гостя, генерувати рецепти, змінювати структуру меню, враховуючи смакові профілі, корисність і навіть вітамінний склад. Віртуальні дегустації, симулятори текстури – такі підходи вже зарекомендували себе у флагманських закладах США, Великої Британії та Франції. Результат: новий рівень

персоналізованого гастрономічного досвіду та гарантія унікальності кожної страви.

Інтерес до мультисенсорності охоплює навіть здатність страви впливати на всі органи чуття. Відомі гастроентузіасти приділяють увагу не лише смаку і аромату, а й вигляду, навіть звуку та настрою, що супроводжують подачу. Така інтеграція фізики, хімії та мистецтва формує сучасний гастрономічний тренд – страви демонструють не лише унікальні сполучення смаків та текстур, а й здатність створювати «ефект присутності» у кулінарному виставі.

Сучасна молекулярна кулінарія – це синтез науки, технології і мистецтва. Головними тенденціями стали мультисенсорність, сталість, персоналізація, цифровізація та інтерактивність гастрономічного досвіду. Основні підходи та техніки – сферифікація, гелеутворення, піноутворення, замороження рідким азотом, ароматизація – активно проникають у повсякденне меню, впливають на розвиток ресторанної індустрії та масового харчування. Приклади із світових закладів підтверджують, що молекулярна гастрономія вже стала поштовхом до появи нових концепцій харчування, освітніх програм і наукових досліджень у галузі кулінарії.

Ключові слова: молекулярна гастрономія, інноваційні кулінарні технології, сферифікація, гелеутворення.

Список використаних джерел:

5. Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І., Новікова Н. В. Дослідження впливу типу обладнання та способів теплової обробки на технологічні показники якості продуктів тваринного походження у ресторанному господарстві. *Таврійський науковий вісник. Технічні науки*. 2024. № 4. С. 237–250.

6. Горшкова Л., Павлюк В., Ярмолук Д. Застосування технологій молекулярної кухні як чинник зростання ресторанного сервісу. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. № 1(5). С. 15–20.

7. Molecular Gastronomy as a Fusion of Science and Art. *International Journal of Recent Research*. 2025. Vol. 22, No. 5. P. 112–122.

Наукове видання

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Збірник тез доповідей
VI Міжнародної науково-практичної конференції
(13-14 листопада 2025 року, м. Львів)*

Матеріали публікуються в авторській редакції

Відповідальна за випуск
Марія Паска

Комп'ютерне верстання
Зореслав Романів

Дизайн
Зореслав Романів



**Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського**

79007, м. Львів, вул. Костюшка, 11
тел. +38 (067) 3026120
<http://www.ldufk.edu.ua/>
e-mail: maria_pas@ldufk.edu.ua

ЛЬВІВ – 2025

681