

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства
внутрішніх справ України



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

4 листопада 2025 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства
внутрішніх справ України

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

4 листопада 2025 р.

Харків
ДБТУ
2025

УДК [338.4+339](082)
А43

Організаційний комітет:

Голова оргкомітету: Михайлов В.М., д.т.н., проф.

Заступники голови: Пенкіна Н.М., к.т.н., доц.; Одарченко Д.М., д.т.н., проф.; Савицька Н.Л., д.е.н., проф.; Омельченко Г.Ю., к.е.н., доц.

Члени оргкомітету: Сорокіна С.В., к.т.н., доц.; Пахуча Е.В., к.е.н., доц.; Хлопоніна-Гнатенко О.І., к.е.н., доц.; Худавердієва В.А., к.е.н., доц.; Полупан В.В., к.т.н., доц.; Татар Л.В., к.т.н., доц.; Карбівнича Т.В., к.т.н., доц.

Міжнародний науковий комітет: Agnieszka Żbikowska, Asst. Prof. Dr. Hab.; Agata Malak-Rawlikowska, Prof. Dr. Hab.; Anzor Devadze, Cand. of Economic Sciences, Prof.; Насібов Афіз Джаваниш огли, PhD of Economic, Assoc. Prof.; Esma Tezcan, Assist. Prof. Dr.; Iluta Arbidane, Dr. Oes.; Інна Шурдук, канд. техн. наук.; Діана Райко, д-р екон. наук, проф.; Маргарита Лищенко, д-р екон. наук, проф.; Наталія Габчак, канд. геогр. наук, доц.; Наталія Кузьминчук, д-р екон. наук, проф.

Друкується відповідно до наказу в.о. ректора ДБТУ про проведення Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі» (№ 01-01/358 від 09.10.2025 р.).

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі** [Електронний ресурс] : тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф., 4 листопада 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2025. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, індустрії туризму та готельно-ресторанного бізнесу, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення експертних механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2025

Секція 3. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ТА КРОС-КУЛЬТУРНОЇ КОМУНІКАЦІЇ

Devadze A., Devadze L. Agritourism in Georgia: issues, challenges, and pathways for sustainable development	273
Dobrovolska D., Khudaverdiyeva V. The relevance of improving accessibility in Ukraine's tourism sector	275
Белів Н.М., Ханас У.Я. Світові тенденції розвитку wellness-економіки та перспективи інтеграції України	277
Вебер Р.А., Ханас У.Я. Інклюзивний культурний туризм: проблеми формування та напрями вдосконалення	279
Габчак С.Є. Внутрішній туризм Карпатського регіону України в умовах війни: виклики та адаптаційні стратегії розвитку	281
Гіренко Н.І., Крамаренко Д.П. Інтеграція технологій молекулярної гастрономії в систему гастрономічного туризму в умовах глобалізації	284
Гриджина Є., Мерчанський В.В. Особливості розвитку внутрішнього туризму в умовах воєнного стану	286
Даниленко В.В. Роль вебтехнологій у досягненні Цілей сталого розвитку в туризмі	288
Дидів І.Б. Туристичний імідж України як відображення національної ідентичності в умовах глобальних культурних трансформацій	290
Ковальов В.В., Хоменко Л.М. Цифровий маркетинг та міжкультурна маркетингова адаптація як сучасні тенденції туризму в сегменті B2B	292
Кулакевич А., Худавердієва В.А. Стратегії відновлення туристичної індустрії в Україні у післявоєнний час	294
Крупа О.М. Диджиталізація туристичних послуг як чинник трансформації глобальних туристичних потоків	296
Колесник А., Худавердієва В.А. Сучасні тенденції розвитку туризму в умовах глобалізації та крос-культурної комунікації	298
Куценко М., Худавердієва В.А. Роль крос-культурної комунікації у формуванні туристичного досвіду	300
Куценко М., Мерчанський В.В. Вплив цифрової трансформації на розвиток світового туристичного ринку	303
Лапченко А.С. STEAM-підхід як інструмент розвитку дослідницької та інноваційної компетентності студентів	

ІНТЕГРАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ГАСТРОНОМІЇ В СИСТЕМУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Гіренко Н.І., канд. техн. наук, доц.
Луганський національний університет
ім. Тараса Шевченка, м. Полтава, Україна

Крамаренко Д.П., канд. техн. наук, доц.
Харківський національний економічний університет
ім. Семена Кузнеця, м. Харків, Україна

Останніми роками спостерігається тенденція до розвитку альтернативних видів туризму – екологічного, оздоровчого, сільського, конгресового, спортивного, рекреаційного та гастрономічного, що виходять за межі домінантної туристичної концепції «море–пляж–сонце». Перелік альтернативних видів туризму постійно розширюється. У контексті цієї стратегії гастрономічний туризм демонструє високий потенціал інтеграції з іншими видами туристичної діяльності. Гастрономічно орієнтований туризм здійснюється з метою дегустації та пізнання автентичних харчових продуктів певного регіону чи історичного періоду, а також ознайомлення з інноваційними гастрономічними технологіями [1]. Зважаючи на додану вартість, яку гастрономічні елементи створюють для туристичних дестинацій, можна констатувати, що ці ресурси набули значення важливого економічного та культурного феномену.

Гастрономія охоплює широкий спектр понять: смакові профілі страв та харчових продуктів, інгредієнти, рецептуру, технології приготування, дизайн подачі, ф'южн-кухню, форми сервірування та етикет споживання. На формування гастрономічних традицій впливають природні чинники (клімат, ґрунти, рельєф), етнічна приналежність, історичний розвиток, релігійні традиції, економічні умови, трудові ресурси, адміністративний устрій, міграційні процеси, співіснування спільнот із різними укладами життя, міжкультурні взаємодії та технологічний прогрес. До початку XX століття гастрономія асоціювалася переважно з локальними (французька, китайська, індійська кухні) та історичними кулінарними традиціями (княжа кухня Київської Русі, козацька кухня XVII–XVIII століть, галицька кухня Австро-Угорського періоду). Однак у XXI столітті гастрономія набула комплексного характеру завдяки інтеграції інноваційних елементів. Застосування наукових досягнень, технологій та мистецтва в кулінарній практиці сприяло появі нових

гастрономічних концепцій: чорна їжа (blackfood), фіолетова їжа, їстівні комахи, п'ятий базовий смак уамі, slowfood, fastfood, вегетаріанство, сиродіння, surf&turf, функціональне харчування, альтернативні харчові продукти (культивоване м'ясо, рослинні замітники м'яса та яєчних продуктів), екоресторани та тематичні гастрономічні заклади. Особливе місце серед інноваційних концепцій посідає молекулярна гастрономія та молекулярна кухня [2].

Молекулярна гастрономія демонструє стрімкий розвиток, інтегруючи методи, технології, обладнання та матеріали з хімічної та фармацевтичної промисловості. Інтенсифікація професійних, наукових та академічних досліджень у цій сфері забезпечує динаміку інноваційних процесів. В Україні технології молекулярної гастрономії впроваджуються як у практичній діяльності ресторанів, так і в освітньо-наукових установах, де проводяться фундаментальні та прикладні дослідження. Технології молекулярної кухні забезпечують стабільність фізико-хімічних властивостей страв та напоїв, а також можливість контролю параметрів якості [3]. До основних технологічних прийомів молекулярної гастрономії належать: ціноутворення (еспумізація), термічна обробка при низьких температурах (sous-vide), кріогенні технології з використанням рідкого азоту, інкапсулювання, трансформація текстур, створення гарячих желе, інтенсифікація ароматів та сферифікація рідин. Попри дискусійність питання щодо потенційних ризиків, цей напрям успішно інтегрується в туристичні дестинації з розвинутою гастрономічною інфраструктурою. Таким чином, молекулярна гастрономія формує новий сегмент гастрономічного туризму, що поєднує науковий, культурний та економічний потенціал, створюючи унікальні туристичні продукти з високою доданою вартістю. Подальший розвиток цього напрямку в Україні сприятиме диверсифікації туристичної пропозиції та підвищенню конкурентоспроможності національних туристичних дестинацій на міжнародному ринку.

Список використаних джерел

1. Худавердієва В.А. (2024). Гастрономічний компонент (організація харчування туристів) в аспекті маркетингової ієрархії туризму. *Актуальні проблеми сталого розвитку*, 1(1), 38-51.
2. Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І. Концепції інноваційного розвитку підприємств України. *Програмний комітет*, 49.
3. Сисоєва А., Крамаренко Д.Г., Гіренко Н. (2025). Інноваційні технології виробництва здобних булочок з використанням борошна чіа.

Наукове електронне видання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

4 листопада 2025 р.

Видано в авторській редакції

Відповідальні за випуск: *Н.М. Пенкіна,
С.В. Сорокіна*

Техн. редактор: *Л.Ю. Кротченко*

Комп'ютерна верстка: *С.В. Сорокіна*

Підписано до друку 24.11.2025 р. Один електрон. опт. диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 2,53 Мб.

Державний біотехнологічний університет
Вул. Алчевських, 44, Харків, Україна, 61002