



МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:
НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

Рецензенти:

доктор технічних наук, професор

Наталія ЧОРНА

(Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ)

доктор історичних наук, професор

Оксана ДАВИДОВА

(Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця)

доктор економічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

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

Рекомендовано до друку Вченою радою

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана
Боберського (протокол № 6 від 16 червня 2026р.)*

C89

Інновації, гостинність, туризм: освіта, наука, практика : зб.

тез доп. VI Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнар. участю, присвяч. 80-річчю ЛДУФК імені Івана Боберського (21 травня 2026 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2026. 508 с.

Збірник містить тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації, гостинність, туризм: освіта, наука, практика», яка відбулася 21 травня 2026 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 001.895:378:338.483.13:392.72(043.2)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського, 2026

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 – доктор наук з фізичного виховання і спорту, професор, проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ЛДУФК імені Івана Боберського

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

Світлана КРИШТАНОВИЧ– декан факультету туризму ЛДУФК імені Івана Боберського

Наталія ПАВЛЕНЧИК – завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК імені Івана Боберського

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ – завідувач кафедри туризму ЛДУФК імені Івана Боберського

Ольга РОМАНЧУК – завідувач кафедри української та іноземних мов ЛДУФК імені Івана Боберського

Ірина СВИСТЕЛЬНИК – кандидат наук з фізичного виховання і спорту, доцент кафедри інформатики, кінезіології та кіберспорту ЛДУФК імені Івана Боберського, директор бібліотеки

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

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 САМЛИК - завідувач кафедри технологій та безпеки 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 Буряк - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

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

Роман СКАБАРА - – завідувач кафедри спортивного туризму ЛДУФК імені Івана Боберського

Тетяна КУРЧАБА - завідувач кафедри гуманітарних дисциплін та олімпійської освіти ЛДУФК імені Івана Боберського

Тетяна РУБЦОВА - засновниця пекарні-кав'ярні «Львівський кіш»

Наталія ПЕТРИШИН – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

Ольга ТЕСЛЯ – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

Мар'яна ХРОМОВА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

Координатор конференції

Орися ІЖЕВСЬКА – доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського

ЗМІСТ

І секція СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	22
Oksana Davydova PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY INDUSTRY	23
Davydova Oksana, Balatska Natalia TRANSFORMATION OF COFFEE PREPARATION TECHNOLOGIES UNDER THE INFLUENCE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE	26
Oksana Davydova, Victoria Udovikova INTEGRATION OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE INTO THE RESTAURANT INDUSTRY	30
Maksym Kalutskyi, Oleksandr Liulka, Viacheslav Hubenia IMPROVEMENT OF THE PERSONNEL TRAINING SYSTEM IN A RESTAURANT ESTABLISHMENT	34
Viktoriia Yevsevskia, Oleksandr Liulka, Viacheslav Hubenia IMPROVEMENT OF THE MATERIAL AND TECHNICAL SUPPORT OF AN URBAN FAMILY RESTAURANT	37
Світлана Сисоєва ІННОВАЦІЙНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	40
Софія Капустинська, Уляна Новак ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	42
Анна Луганська, Мар'яна Хромова ПОТЕНЦІАЛ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ КАПСУЛЬНИХ ГОТЕЛІВ У ЛЬВОВІ НА ПРИКЛАДІ «CONSTELLATION 91»	46
Ігор Стойко, Анна Климова АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКИХ РЕАЛІЙ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СЕРТИФІКАЦІЇ ГОТЕЛІВ	48
Оксана Дишкантюк ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ESG- ПІДХОДІВ У СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	51

УДК 001.895:338.48:640.4

Світлана Сисоєва

кандидат наук з державного управління, доцент
доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових
технологій

Харківський національний економічний університет імені Семена
Кузнеця

ІННОВАЦІЙНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сучасний розвиток індустрії гостинності характеризується активним впровадженням інноваційних інформаційних технологій, які виступають ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств. Умови глобалізації, цифровізації економіки та зростання вимог споживачів зумовлюють необхідність трансформації традиційних підходів до управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу [1].

Метою дослідження є визначення ключових напрямів впровадження інноваційних інформаційних технологій та їх впливу на ефективність функціонування підприємств індустрії гостинності.

Цифрова трансформація передбачає інтеграцію сучасних технологічних рішень у всі бізнес-процеси. Використання штучного інтелекту, Big Data, CRM- та PMS-систем забезпечує підвищення якості управління, оптимізацію витрат і персоналізацію обслуговування клієнтів [2].

Важливим напрямом є автоматизація процесів обслуговування: безконтактний check-in/check-out, чат-боти, мобільні додатки, системи самообслуговування. Це підвищує швидкість обслуговування та рівень задоволеності гостей.

Концепція «розумного готелю» базується на використанні IoT-технологій, що дозволяють автоматично керувати освітленням, кліматом та безпекою [4]. Додатково застосування AR/VR сприяє покращенню клієнтського досвіду. Разом з тим, впровадження інновацій пов'язане з викликами: фінансові витрати, дефіцит кадрів,

кіберризки. Тому важливо поєднувати технології з людським фактором.

Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності також передбачають активне впровадження технологій сталого розвитку (sustainable technologies), спрямованих на зменшення екологічного навантаження та підвищення енергоефективності підприємств. Використання «зелених» інформаційних технологій, систем енергоменеджменту та цифрового моніторингу ресурсоспоживання дозволяє оптимізувати витрати, підвищити ефективність діяльності та сформувати позитивний імідж підприємства серед споживачів [1].

Крім того, важливим напрямом розвитку є цифровий маркетинг та онлайн-комунікації з клієнтами. Використання систем управління репутацією (ORM), інструментів персоналізованого маркетингу та аналітики великих даних сприяє підвищенню рівня лояльності споживачів і забезпечує конкурентні переваги підприємств на ринку [3].

Отже, інноваційні інформаційні технології є ключовим чинником розвитку готельно-ресторанного бізнесу, забезпечують підвищення ефективності діяльності підприємств та їх адаптацію до умов цифрової економіки. Подальші дослідження доцільно спрямувати на оцінку ефективності впровадження цифрових рішень у практиці підприємств індустрії гостинності

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, інновації, цифрова трансформація, інформаційні технології, автоматизація.

Список використаних джерел:

1. Крайнюк Л. М., Полчанінова І. Л., Покоłodна М. М., Влащенко Н. М. Цифрові інновації в туристичній та готельній сфері Харківського регіону. *Бізнес Інформ.* 2020. № 7. С. 100–112.

2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

3. Vorsovskiy O. L. Ways to improve the investment climate in Ukraine. *Економіка та держава.* 2019. № 12. С. 45–49.

4. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality: Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. *International Journal of Hospitality Management.* 2018. Vol. 71. P. 41–50.