



**Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені
Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Полтавський фаховий коледж підприємництва
і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного
господарства**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**II Всеукраїнська науково-практична
студентська конференція**

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

12 березня 2026 року



Київ - 2026

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

12 березня 2026 року, м. Київ

КИЇВ 2026

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради економічного факультету Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 24 березня 2026 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2026 р.). Київ: НУБіП України. 2026. 258 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Козловський Є. В. – кандидат наук з державного управління, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2026

© НУБіП України, 2026

КРАВЧЕНКО Альона	КОРПОРАТИВНІ СВЯТА ЯК ЕФЕКТИВНИЙ СПОСІБ НАЛАШТУВАННЯ СИСТЕМИ КОМУНІКАЦІЙ У КОЛЕКТИВІ	251
МЕЛЬНІЧЕНКО Єва	ВПЛИВ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ НА ПСИХОЛОГІЧНИЙ СТАН МОЛОДІ	253
ОСНІК Софія	ФЕСТИВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ ЯК ФОРМА МОЛОДІЖНОГО ДОЗВІЛЛЯ	255
СКИБА Анастасія, ЧЕРЕВИЧНА Наталія	ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МОЛОДІЖНОГО ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ	257

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МОЛОДІЖНОГО ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

СКИБА Анастасія,

*здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності «Харчові технології»,*

ЧЕРЕВИЧНА Наталія,

*к. т. н., доцент кафедри готельного,
ресторанного бізнесу і крафтових технологій,
Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця, м. Харків*

Відпочинок, дозвілля та розваги є важливими складовими способу життя сучасної молоді поряд із навчанням і професійною діяльністю. У процесі дозвілля молоді люди не лише відновлюють фізичні та емоційні ресурси, а й реалізують свої ментальні потреби, формують соціальні зв'язки, розвивають творчий потенціал і самоідентичність. В умовах зростання конкуренції заклади ресторанного господарства дедалі активніше впроваджують інноваційні підходи до обслуговування та створюють комплексні дозвіллеві продукти, орієнтовані на потреби молодіжної аудиторії.

Як зазначено у сучасних дослідженнях [1, 2], одним із новітніх шляхів організації обслуговування є використання інтерактивних технологій. Таким інформаційно-розважальним напрямом в організації обслуговування в закладах ресторанного господарства є інтерактивні столи та барні стійки. Завдяки такому інтерактивному обладнанню, що поєднує в собі мультимедійні можливості, відвідувачі ресторану отримують унікальний досвід.

Гості користуються гаджетом, через який отримують додатковий опис про кухню, читають інформацію про склад та калорійність страв, роблять швидке замовлення, підбирають оформлення столу на свій смак, змінюють освітлення та декор, переглядають відеоролики та онлайн-трансляцію приготування страв, грають в комп'ютерні ігри та діляться враженнями.

Тому пошук нових форм і методів обслуговування гостей щодо поєднання харчування з розважальними сервісами є перспективним напрямом розвитку та підвищення конкурентоздатності для закладів ресторанного господарства.

Приклади практичного впровадження розважальних послуг для молоді в ресторанах полягають, насамперед, у тематичних ресторанах, де створюють особливу концептуальну атмосферу, що сама по собі може бути розвагою. Такі заклади не лише є закладом харчування, а й місцем, у якому гості отримують нові яскраві враження, узнають щось нове і незвичайне. Подібні концепції реалізують через проведення арт-вечорів, квестів, караоке-вечірок та інших активностей у ресторанах, що зацікавлюють молодіжну аудиторію [3, 4].

Анімаційні програми й шоу стають потужним інструментом індустрії розваг. Наприклад, анімаційні виступи приваблюють сімейну аудиторію: цікаві розважальні програми з улюбленими казковими героями стають магнітом для

дітей, які в свою чергу впливають на рішення батьків щодо вибору місця для розваг. Тематичні ресторани прагнуть створити емоційне середовище, що передається через оздоблення інтер'єру, уніформу офіціантів, тип обслуговування, музичний супровід і звичайно кухню. Завдяки цьому заклади не лише продають їжу, але й пропонують культурний контент, що робить відпочинок молоді змістовнішим [3].

Введення розважальних елементів позитивно впливає на зацікавленість і лояльність молодих відвідувачів. Це перетворює відвідування ресторану на справжню пригоду, вносячи цікавий досвід у традиційний процес харчування. Щоб утримувати постійних гостей та залучати нових, інтерактивні ресторани повинні постійно оновлювати свої концепції, меню та розважальний контент [4].

Дослідження підтверджують, що ресторани є важливими місцями дозвілля молоді. Згідно з опитуваннями, одним із найбільш розповсюджених способів проводити час хоча б раз на місяць є відвідини ресторанів. Нові формати з розважальним наповненням перетворюють похід до ресторану на справжню пригоду, що особливо значуще для молоді.

Разом з тим молоді люди наголошують на важливості економічної доступності: у ситуації, коли багато місць для дозвілля є комерційними – наприклад, кафе, ресторани, вони цінують відкриті публічні простори, а також безкоштовні події. Таким чином, індустрія гостинності може сприяти соціокультурній активності молоді, але потребує врахування їхніх фінансових можливостей та переваг у форматі дозвілля.

Розвиток розважального формату не позбавлений труднощів. Важливою проблемою є високі витрати на обладнання та оформлення інтерактивних закладів. Впровадження інноваційних технологій і розважальних програм вимагає значних інвестицій і спеціальних навичок персоналу [1]. Водночас попит на такі формати продовжує зростати. Вони пропонують унікальний досвід, який задовольняє потреби сучасних споживачів у гастрономічних враженнях. У перспективі інтерактивно-тематичні заклади ресторанного бізнесу можуть стати новою конкурентною перевагою – вони вже сьогодні приваблюють молодь і в перспективі забезпечать стабільну лояльність відвідувачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дослідження сучасних форм та методів обслуговування в закладах ресторанного господарства: вітчизняний та міжнародний досвід. URL : <https://www.researchgate.net/publication/382234872>.
2. Ресторани майбутнього як інноваційний тренд сучасної сфери обслуговування. URL : <https://www.researchgate.net/publication/381631248>.
3. Анімаційні програми – недооцінений інструмент розважального бізнесу. URL : <https://rau.ua/news/katerina-zalozna-fly-kids-2/>.
4. Дослідження дозвілля і культурних потреб міської молоді в Україні. URL : https://cedos.org.ua/wp-content/uploads/doslidzhennya_dozvillya_i_kulturnyh_potreb_miskoi%CC%88_molodi_v_ukrai%CC%88ni.pdf.