

*Матеріали II Всеукраїнської  
науково-практичної  
інтернет-конференції*

# ВИКОРИСТАННЯ Й ОХОРОНА ЗЕМЕЛЬНИХ РЕСУРСІВ ТА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ТЕРИТОРІЙ



*Львівський національний  
університет  
природокористування*

*14 травня 2024 року*

УДК 338.48:332.3

**Використання й охорона земельних ресурсів та туристично-рекреаційний потенціал територій** : *Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Дубляни, 14 травня 2024 р.* Львів : Львівський національний університет природокористування, 2024. 123 с.

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ**

**Василь Лопушняк** – доктор с.-г. наук, професор, в.о. ректора Львівського національного університету природокористування

### **Члени організаційного комітету:**

**Богдан Гулько** – к.с.-г.н, доцент, проректор з наукової роботи Львівського національного університету природокористування

**Павло Колодій** – к.е.н, доцент, декан факультету землевпорядкування та туризму Львівського національного університету природокористування

**Олександра Ковалишин** – д.е.н., професор кафедри земельного кадастру Львівського національного університету природокористування

**Роман Ступень** – д.е.н., професор, в.о. завідувача кафедри геодезії і геоінформатики Львівського національного університету природокористування

**Руслана Таратула** – д.е.н., професор, завідувач кафедри земельного кадастру Львівського національного університету природокористування

**Мирослав Богіра** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри землеустрою Львівського національного університету природокористування

**Ольга Куліковська** – д.т.н., професор кафедри геодезії і геоінформатики Львівського національного університету природокористування

**Оксана Крупа** – к.е.н, доцент, завідувач кафедри туризму Львівського національного університету природокористування

**Оксана Ступень** – к.е.н., доцент кафедри землеустрою Львівського національного університету природокористування

**Антон Третяк** – д.е.н., професор, член-кореспондент НААН України, професор Білоцерківського національного аграрного університету

**Ірина Кошкалда** – д.е.н., професор, завідувач кафедри управління земельними ресурсами, геодезії та кадастру Державного біотехнологічного університету

**Іван Залуцький** – к.е.н., доцент, старший науковий співробітник відділу просторового розвитку ДУ “Інститут регіональних досліджень імені М.І. Долишнього НАН України”

**Тетяна Калина** – д.е.н, професор кафедри геодезії та землеустрою Одеської державної академії будівництва та архітектури

**Тарас Євсюков** – д.е.н., професор, декан факультету землевпорядкування Національного університету біоресурсів і природокористування України

**Оксана Малащук** – к.е.н., доцент, декан факультету геодезії, землеустрою та агроінженерії Одеського державного аграрного університету

**Григорій Шарий** – д.е.н., професор кафедри публічного управління, адміністрування та права; завідувач кафедри автомобільних доріг, геодезії та землеустрою Національного університету “Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка”

**Наталія Дудяк** – д.е.н., професор кафедри землеустрою, геодезії та кадастру Херсонського державного аграрно-економічного університету

**Марта Мальська** – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму Львівського національного університету імені Івана Франка

**Людмила Архипова** – д.т.н., професор, завідувач кафедри туризму Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу

**Олена Лазарєва** – д.е.н., професор кафедри управління земельними ресурсами Чорноморського національного університету імені Петра Могили

**Катерина Пилипенко** – д.е.н., професор кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького

**Наталя Добрянська** – д.е.н., професор, завідувач кафедри туристичного бізнесу та рекреації Одеського національного технологічного університету

**Світлана Заїка** – к.е.н., професор, доцент кафедри менеджменту, бізнесу і адміністрування Державного біотехнологічного університету

**Наталія Петренко** – д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва

**Галина Омельченко** – к.е.н., доцент, завідувач кафедри туризму Державного біотехнологічного університету

**Марія Паска** – д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

**Тетяна Вовк** – начальник відділу охорони земель управління землеустрою, використання та охорони земель Головного управління Держгеокадастру у Львівській області

**Відповідальний секретар:**

**Оксана Черечон** – к.е.н., доцент кафедри землеустрою Львівського національного університету природокористування

отриманих даних визначаються проблемні моменти та робляться рекомендації для вдосконалення маршруту. При необхідності вносяться зміни до маршруту, які спрямовані на покращення усіх його аспектів. Моніторинг та оновлення маршруту є постійним процесом, який дозволяє забезпечити його актуальність, привабливість та конкурентоспроможність на туристичному ринку.

В підсумку можемо сказати, що основне завдання туристичного маршруту – сприяння активному відпочинку, зміцнення здоров'я, підвищення спортивної майстерності, набуття, прикладних і спеціальних навичок, виконання доручень науково-дослідних і музейних організацій, пошук реліквій слави нашого народу, огляд визначних туристично-екскурсійних об'єктів [2].

Таким чином, розробка методів та практик створення маршрутів активного туризму залишається актуальною та важливою для туристичної галузі, сприяючи як розвитку туризму, так і збереженню природних та культурних цінностей.

#### Список використаних джерел

1. Компанець К.А., Бойко Г.Ф. Методичні підходи до формування туристичного продукту (маршруту). *Економіка та управління національним господарством*. Вип.18. 2018. С. 51-58.
2. Активний туризм як соціальне явище. Методика підготовки маршрутів з активними способами руху. Географіка. Географічний портал. URL: <http://surl.li/tpnmr> (Дата звернення: 01.05.2024).

*Марія Паска, д.вет.н., професор*

*Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського*

#### ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ – АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СЬОГОДЕННЯ

На сьогодні індустрія гостинності виступає важливим і одним із ключових чинників успішного розвитку туристичної сфери, готельно-ресторанного бізнесу та сфери обслуговування загалом. Новим, актуальним та популярним стає крафтовий бізнес. Крафтовий бізнес - це більше, ніж просто підприємництво. Це можливість виражати свою унікальність, підтримувати Україну та створювати продукти, вкладаючи душу. Крафтовий бізнес продовжує розвиватися, тож завжди знайде вдячних прихильників. Цікава та свіжа тенденція «крафту» в усьому: посуд, келихи та напої. Це не лише модне явище, а й креативний підхід до скорочення витрат. Ще кілька років тому ресторатори, які хотіли залишитися на ринку, переглянули варіанти свого меню і постаралися перейти на ті продукти, які могли собі дозволити у нових умовах. Падіння національної валюти призвело до внутрішньої реорганізації ресторанів та активної зміни меню. Але саме це і стало причиною переходу на локальні продукти, причому не тільки економ, а й преміум-сегменту. Локальні продукти - чудова альтернатива імпортним аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко дивилися у бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З урахуванням захмарних цін, раніше завищені ціни локальних виробників зараз виглядають, як дуже вигідне співробітництво.

Актуальними є і кілька нових трендів у ресторанному бізнесі, які впливатимуть на те, як ресторани працюватимуть, просуватимуться на ринку та задовольнятимуть потреби гостей, тобто, як функціонуватиме сфера гостинності в умовах сьогодення. Йдеться про світовий ринок, де відбувається динамічний перехід від інноваційних технологій до сталих практик, розвиток онлайн-сервісів і віртуальних кухонь, а також тенденція попиту на здорову, рослинну або вегетаріанську їжу[1].

Українська національна кухня знаходиться в процесі трансформації, адже суспільство поступово відмовляється від нав'язаних минулих стереотипів щодо їжі. В Україні все більше

з'являється ресторанів національної кухні, де відвідувачі можуть спробувати і познайомитись з автентичною українською кухнею. Українська кухня – це не просто страви із набору продуктів, а вона має свою історію, культуру і традиції. Українські ресторатори, які пропагують автентичну кухню, все більше додають в меню українські страви, відкривають ресторани з національною кухнею, зокрема за кордоном.

В цілому, порівняно з минулими роками, в Україні помітно збільшилась кількість кав'ярень та барів, формат стрітфуд. Не відстають від популярних форматів і кафе, зокрема міські, піцерії, паби. Серед нових форматів кафе – чайна та книгарня-кав'ярня [2].

Штучний інтелект стає дедалі популярнішим рішенням у сфері гостинності, оскільки він надає клієнтам більше зручностей і нові враження. Якщо подивитись на світовий ринок, у готелях використовують віртуальних помічників із голосовим керуванням, а в ресторанах – кіоски замовлень, які керуються штучним інтелектом. Для прикладу, на світовому ринку Face ID працює у мережі Cali Burger вже кілька років.

Однією з форм штучного інтелекту є розпізнавання обличчя, яку сектор гостинності використовує завдяки своїй здатності знизити експлуатаційні витрати і підвищити безпеку. Розпізнавання обличчя на основі штучного інтелекту набрало обертів у 2020-х роках. Зараз бізнес використовує чотири основні бізнес-функції, які поєднуються з технологією, заснованою на біометрії обличчя: контроль доступу та безпека, управління часом і відвідуваністю співробітників; авторизація платежу, програма лояльності клієнтів [3].

Зокрема, інновацій у сфері ресторанного бізнесу на базі штучного інтелекту: сервісний робот Ayuda використовує розпізнавання обличчя для надання індивідуальних відповідей і послуг зареєстрованим відвідувачам; компанія Advantech впровадила розпізнавання обличчя у свій застосунок FaceView Industrial. За допомогою аналізу розпізнавання обличчя можна отримати статистику потоку відвідувачів. Можна зробити висновок, що інтеграція сучасних трендів у ресторанний бізнес може бути ефективним способом додати вартості для клієнтів, підтримати місцеве виробництво і водночас здійснити свій внесок у стале майбутнє. Однак це також вимагає глибокого розуміння своєї цільової аудиторії, здатності адаптуватися до ринкових умов і готовності інвестувати у якість.

#### Список використаних джерел

1. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. С. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1> (дата звернення 17.08.2023).
2. Пушка, О. С. Етнічна Українська кухня як елемент гастрономічного туризму в Україні / Пушка О. С., Шаран Л. О., Арпуль О. В., А. В. Шаран // Географія і туризм. 2020. № 59. С. 29-36.
3. Neilenko S., Rusavska V. Robotization of the technological process in self-service salad bar. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2021. Вип. 1(33). С. 51-62.

*Лілія Харчевнікова, к.е.н., доцент  
Державний біотехнологічний університет*

#### ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

Згідно статті 6 Закону України «Про туризм» держава проголошує туризм одним з пріоритетних напрямів розвитку економіки та культури і створює умови для туристичної діяльності. Розвиток туризму має велике значення для економіки України, бо сприяє створенню нових робочих місць, підвищенню податкових надходжень та збільшенню