

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ АГЕНТСТВО УКРАЇНИ З ТУРИЗМУ І КУРОРТІВ
ЧЕРКАСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ТУРИСТИЧНА АСОЦІАЦІЯ УГОРЩИНИ «КАРПАТИ-ТІСА»
КОШИЦЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (СЛОВАЧЧИНА)
БЕЛГОРОДСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (РОСІЯ)
УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БОЛГАРСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**МАТЕРІАЛИ VI МІЖНАРОДНОЇ
ЮВІЛЕЙНОЇ ДО 55-РІЧЧЯ ЧДТУ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС В УКРАЇНІ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ»**

26 – 27 березня 2015 року, м. Черкаси

Том 1

Черкаси



2015

телефон, а каждый шестой использовал его для получения информации о данном сегменте. Агентство идет еще дальше, прогнозирует, что к 2015 году 20% от заказа в Европе будет осуществляться с помощью интеллектуальных устройств.

Что касается рынка США, то прогнозы еще более смелые. К концу 2015 года стоит ожидать 1/3 всех букингов непосредственно у отелей, сделанных с помощью мобильного Интернета. Кроме того, исследование Business Insider отмечает, что букинг и резервации через смарт-устройства имеют чрезвычайное значение для так называемых «Горящих туров». Это представляет собой еще один важный аспект для развития в отдельном бизнесе, в его борьбе за лучшее позиционирование на рынке. Также не стоит забывать историю: если люди учатся, чтобы предсказать будущее (то, что уже случилось в прошлом, скорее всего, будет повторяться в той или другой форме в будущем), то мы можем сделать вывод, что распространенность и широкое использование мобильных технологий приведет к серьезным изменениям в индустрии туризма. Это, в свою очередь, влечет за собой огромные финансовые возможности для тех, кто имеет глаза, чтобы «увидеть» новые возможности. Утешением для бизнеса является то, что разработка этого в полной мере может занять много лет. До тех пор нет никаких оснований для полного замещения эффективных традиционных методов новыми технологиями.

С начала глобального финансового кризиса, индустрия туризма столкнулась с серьезными проблемами, многие из которых только сейчас начинают отходить на второй план. Поскольку мировая экономика выходит из тисков рецессии, сейчас самое подходящее время для развития и инвестирования в туристическую индустрию, нужно смотреть на ближайшие 10 лет – то, что они будут приносить и какие есть возможности для роста.

Туризм больше, чем любой другой сектор, неразрывно связан с мировым ВВП. Туристическая отрасль имеет тенденцию к росту, когда экономика росла и когда она пострадала от мирового кризиса.

ЛИТЕРАТУРА

1. Tourism statistics/intra-EU tourism flows (September 2014)
2. Peter Nanovsky, New Tech and Innovations in Tourism, NewTrend (April, 2014)
3. Brook Taylor, Understanding future growth trends in the aviation industry, Oxford Economics (November, 2014)

4. Nick Bilton, “Disruptions: Where Apple and Dick Tracy May Converge,” New York Times Bits blog (Feb. 10, 20 13)

5. Drew Robb, “Gartner Taps Predictive Analytics as Next Big Business Intelligence Trend,” Enterprise (April, 2012)

УДК 069.51:001.895

АКТУАЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ У РОБОТУ МУЗЕЙНИХ ЗАКЛАДІВ

*Цимбала О. С., старший викладач
Львівський інститут економіки і туризму*

Сучасний світ розвивається динамічно і постійно відкриває перед нами нові можливості. Трансформації відбуваються під впливом інновацій, які набувають глобального характеру не тільки в географічному плані, але й в контексті якісних змін у суспільстві. Інноваційне мислення – ключ до створення цінності, що полягає у тому, аби вчасно зрозуміти потреби споживачів та запропонувати новий продукт. Впровадження інновацій дедалі частіше розглядається як єдиний спосіб підвищення конкурентоздатності, підтримки високих темпів розвитку. Згідно Закону України «Про інноваційну діяльність» інновації – це новостворені (застосовані) і/або вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, які суттєво покращують структуру і якість виробництва і/або соціальної сфери. Сфера інновацій всеосяжна. Туристичний бізнес у багатьох випадках є ініціатором і експериментатором в освоєнні й впровадженні сучасних передових технологій, безупинно змінює форми, способи, пропозиції надання послуг, відкриває й освоює нові можливості. Досить вдале визначення поняття інновації в туризмі надав В. Новіков: на його думку, інновація це результат дій, спрямованих на створення нового або зміну існуючого туристичного продукту, освоєння нових ринків, використання передових інформаційних і телекомунікаційних технологій, вдосконалення надання туристичних, транспортних і готельних послуг, впровадження сучасних форм організаційно-управлінської діяльності туристичних підприємств [3].

Проблема активізації інноваційної діяльності досить актуальна і для музейних установ, адже вони є невід'ємною складовою культурно-пізнавального туризму для багатьох туристичних центрів, а відвідуваність великих музеїв світу змушує трактувати їх як потужні туристичні осередки. Так, мистецька газета «The Art Newspaper», починаючи з 2007 р., формує рейтинги найпопулярніших музеїв світу. Зведена статистика з музеїв світу дала можливість укладачам скласти рейтинг найвідвідуваніших музеїв. Щоразу, за версією видання, на першому місці у цьому рейтингу фігурує паризький Лувр. У квітні 2014 р. ця газета опублікувала результати дослідження за 2013 р. [5, с. 3, 15]. Аналіз дослідження демонструє, що для того, аби музею потрапити у ТОП-10, потрібно мати відвідуваність у майже 10 тис. людей щодня впродовж року (рис. 1).

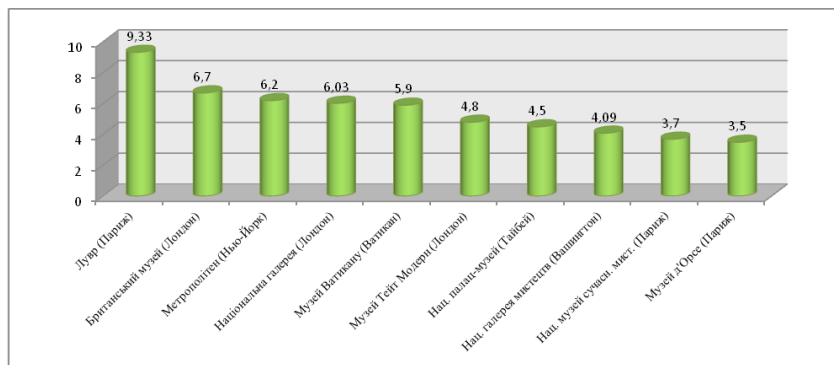


Рис. 1. Рейтинг 10 найпопулярніших музеїв світу в 2013 р. (за даними газети «The Art Newspaper» [5])

Одним із чинників росту відвідуваності музеїв, поряд із зростанням туристичних потоків загалом та багатими музейними колекціями, є модернізація роботи музеїв та впровадження інновацій. Проаналізувавши досвід сучасних світових музеїв, ми визначили домінуючі інноваційні тенденції, які найчастіше використовуються у роботі. Серед них варто відзначити наступні:

- розробка інтерактивних експозицій та виставок з метою залучення відвідувача до активного сприйняття музейних експонатів, історичних подій, явищ природи, технічних процесів тощо;

- використання освітлювальних технологій та систем клімат-контролю при експонуванні окремих груп музейних експонатів з метою підсилення їх сприйняття музейними відвідувачами;

- використання технічних цифрових засобів (сенсорів, планшетів, смартфонів тощо) і відповідного програмного забезпечення як інтерактивне продовження статичної експозиції;

- модернізація веб-сайтів із розробкою віртуальних он-лайн екскурсій музейними залами, он-лайн ігор;

- розробка і впровадження інтерактивних розваг для дітей і дорослих у рамках формування програми музейного дозвілля;

- впровадження інноваційно-освітніх програм, проведення спеціалізованих майстер-класів, лекцій, семінарів тощо;

- популяризація наукової діяльності, розробка наукових програм музеїв для учнівської та студентської молоді;

- розвиток міжнародних музейних акцій, наприклад «Ніч музеїв»;

- розширення послуг для людей з різними фізичними та розумовими вадами, програми арт-терапії для інвалідів;

- розвиток музейного менеджменту, музейного маркетингу, впровадження PR-технологій у музейну сферу;

- розвиток додаткових музейних послуг (аудіо-гіди, оренда лупи тощо);

- розвиток он-лайн послуг (інтернет-магазини, електронні квитки, он-лайн бронювання);

- розширення музейної інфраструктури та формування «комфортного» музейного простору (кав'ярні, гардероб, дитячі кімнати, сувенірні і книжкові магазини тощо);

- формування власного впізнаваного музейного бренду.

Отож, інноваційність діяльності та інтерактивність експозиції – це невід'ємні риси сучасного прогресивного музею. До прикладу проаналізуємо інтерактивну систему візуалізації Inside Explorer (IE), яка змінює сприйняття експонатів та розширює рамки людської уяви. За допомогою програмного забезпечення та сенсорних екранів відвідувачі та музейні працівники можуть досліджувати різні предмети, які були перенесені в систему з допомогою медичного сканування (КТ (комп'ютерна томографія) та МРТ (магнітно-резонансна томографія)). Тематика матеріалів, внесених у базу даних, може бути різною: анатомія людини, тварини, предмети мистецтва і навіть давні мумії. Тобто все, що може бути відскановано, може бути візуалізовано, вивчено і використано як матеріал для інтерактивного способу навчання. Тобто відвідувачі можуть розкласти на

рівні, повертати, приближувати, робити розрізи зображень, проникати всередину відсканованих об'єктів тощо, про що раніше і подумати було неможливо [4].

У різних країнах світу музеї використовують різні технології і методи організації дозвілля, щоби по-новому розкрити роль мистецтва та культури в суспільстві. Сучасний музей може сприяти формуванню іміджу туристичного центру, урізноманітнювати пропозицію туристичного продукту на ринку, акцентувати на унікальності міста в очах його мешканців та гостей.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бокотей А. А. Інноваційні впровадження в природничих музеях Швейцарії та Австрії / Наукові записки Державного природознавчого музею. – Львів, 2014. – Вип. 30. – С. 41–50.
2. Вайдахер Ф. Загальна музеологія: Посібник / Перекл. з нім. В. Лозинський, О. Лянг, Х. Назаркевич. – Львів: Літопис, 2005. – 632 с.
3. Новиков В. С. Инновации в туризме. – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 208 с.
4. Фролова А. Inside Explorer – система визуализации, меняющая восприятие экспонатов [Електронний ресурс] // Технологии и маркетинг для музеев. – 12. 06. 2014. – Режим доступу: http://mart-museum.ru/mart_articles/inside-explorer/
5. Top 100 Art museums attendance / The Art Newspaper. Special report, April 2014, P. 3, 15.

УДК 641.887:635.41

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ШПИНАТУ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ

Куракін О.Б., викладач

*кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаський державний технологічний університет*

У зв'язку з постійним погіршенням стану навколишнього середовища дія шкідливих факторів негативно впливає на населення нашої країни. І, як наслідок, організм людини отримує недостатню кількість хімічних елементів та вітамінів, що призводить до розви-

тку цілої низки захворювань. Тому актуальним є збагачення харчових продуктів функціональними інгредієнтами, які компенсують недоотримання необхідних речовин та діють лікувально-профілактично на організм.

В наш час ефективно використовуються 7 основних видів функціональних інгредієнтів: харчові волокна, вітаміни, мінеральні речовини, поліненасичені жири, антиоксиданти, олігоцукри, а також група, яка включає мікроелементи, біфідобактерії.

Майонез є одним із найбільш вживаним – практично повсякденним продуктом на столі сучасної української родини. Він використовується в якості приправи для покращення смаку і засвоюваності їжі, а також в якості додатку при виготовленні різних кулінарних страв. Тому доцільним є розширення асортименту майонезів та удосконалення існуючих технологій їх виготовлення за рахунок додавання компонентів з функціональними властивостями.

Встановлено, що одним з важливих сегментів ринку функціональних продуктів повинні стати продукти масло-жирової промисловості, частка яких в загальному обсязі виробництва продуктів харчування сьогодні складає 10-13%. Жири – це не лише джерело енергетичного і пластичного матеріалу, але також і постачальник функціональних інгредієнтів, що мають здатність робити при їх систематичному споживанні сприятливий ефект на фізіологічні функції і обмін речовин в організмі людини.

Одним з напрямків у створенні функціональних жирових продуктів є розробка купажів рослинних олій з оптимальним складом жирних кислот. Використання методу купажування олії збагатить майонез біологічно активними компонентами та забезпечить оптимальне надходження до організму людини ненасичених жирних кислот.

Розроблено та обгрунтовано виготовлення соусу підвищеної харчової цінності емульсійного типу шляхом введення функціонального інгредієнту – водорості вакаме, яка містить велику кількість органічного йоду (7,9 мг йоду у 100 г сушеної водорості). Включення вакаме у харчовий раціон забезпечує організм необхідною кількістю йоду, що підтримує загальний рівень метаболізму та знижує можливість виникнення захворювань щитовидної залози. Також водорість вакаме багата на вітаміни (В1, В2, С, β-каротин), містить у своєму складі мікро- та мікроелементи (Ca, Na, P, Fe, K, Mg, S, Zn та інші) та має ряд дієтичних і лікувальних властивостей [1].

Досліджується технологія соусів з емульсійною структурою з додаванням капсульних пробіотичних мікроорганізмів (захищають