

Міністерство освіти і науки України
Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка
Навчально-науковий інститут фізичної культури
Кафедра туризму і готельно-ресторанного сервісу

ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ

Матеріали

III Міжнародної науково-практичної конференції

14 – 15 квітня 2021 року

Суми 2021

УДК 379.85

I-60

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Навчально-наукового інституту фізичної культури
(протокол № 9 від 29 квітня 2021 року)*

Редакційна колегія:

Ю. О. Лянной – доктор педагогічних наук, професор;
О. Ю. Кудріна – доктор економічних наук, професор;
О. М. Семеніхіна – доктор педагогічних наук, професор;
М. О. Лянной – кандидат педагогічних наук, професор;
В. М. Зігунов – кандидат педагогічних наук, доцент;
І. С. Зігунова – кандидат педагогічних наук, доцент;
М. М. Ксенофонтowa – кандидат економічних наук, доцент;
Д. Р. Мозгова – кандидат економічних наук;
А. С. Нога – технічний секретар.

I-60 Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Суми, 14 – 15 квітня 2021). – Суми: ФОП Цьома С. П., 2021. – 188 с.

У збірнику розглядаються актуальні питання у сфері індустрії туризму та гостинності: організація туристської діяльності; вітчизняний та міжнародний досвід у готельно-ресторанній сфері; сучасні тенденції розвитку активного туризму; теорія та методика професійної освіти фахівців з туризму; розвиток туризму в країнах світу.

УДК 379.85

© Колектив авторів, 2021

© СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2021

© ФОП Цьома С.П., 2021

Цимбалюк А. М., Зігунова І. С. ВІРТУАЛЬНІ ЕКСКУРСІЇ ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА ЕКСКУРСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ	63
Цуканова К. В., Мозгова Д. Р. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ТУРИЗМУ ТА ВПЛИВ КАРАНТИННОЇ СИТУАЦІЇ В КРАЇНІ НА ТУРИСТИЧНИЙ РИНОК	68

РОЗДІЛ 2

РОЗВИТОК ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ СВІТУ

Абдурахманова З. А., Жолманова М. Қ., Ахметов А. С. РЕКРЕАЦИОННЫЕ РЕГИОНЫ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАЗАХСТАНЕ	73
Абдурахманова З. А., Жолманова М. Қ., Сыздыкова Д. М. ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН.....	85
Галушкіна Є. І., Зігунова І. С. УМОВИ ТА РЕСУРСИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ В ЧЕХІЇ.....	90
Дяченко В. О., Євтушенко Я. В. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТУРИСТІВ В КРАЇНАХ ЄВРОПИ	95
Зеленська Д., Павленко В. С. СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК ПАЛОМНИЦЬКОГО ТУРИЗМУ В ІЗРАЇЛІ.....	101
Соммер А. Р., Алексеенко Т. Н. ФОРМИРОВАНИЕ МОДЕЛИ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА В КАЗАХСТАНЕ	104

РОЗДІЛ 3

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

Капліна Т. В., Куц Л. І. КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ	109
Лебеденко Т. Є., Шунько Г. С., Дубкова Т. П. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИПІЧКИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД	114
Мадрімов А., Мозгова Д. Р. СТАН ТА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УЗБЕКИСТАНІ.....	120
Ткачук О. В., Геращенко О. Є., Лебеденко Т. Є. «LOCAL FOOD» – ОСНОВА ЗДОРОВОГО МЕНЮ СУЧАСНОГО РЕСТОРАНУ	123

Говорячи про перспективи ресторанного бізнесу, головною тенденцією на сьогодні можна назвати створення ресторанних мереж. На нинішньому етапі розвитку сфери гостинності дуже складно утримувати окремих ресторан, забезпечувати його просування на ринку і боротися за споживача. Мережі виграють багато в чому: вони можуть дозволити собі масштабні рекламні акції, виграють на оптових поставках продукції, мають можливість наймати дорогих фахівців.

Головними перевагами мереж є можливість поділу фіксованих витрат на кількість ресторанів в мережі і географічна доступність ресторану для споживача з постійною якістю продукції і сервісу в тій чи іншій мірі.

Другою тенденцією є автоматизація обліку, контролю і касових процесів в ресторані. Нині споживачеві видають грамотно складений документ, обов'язково з логотипом ресторану і іншими реквізитами.

Ще одна тенденція в ресторанному бізнесі сьогодні – це активне використання інтернету і його ресурсів. Багато ресторанів мають свої інтернет-сайтами, здійснюють розсилку новин і особливих пропозицій своїм відвідувачам шляхом електронної пошти. Деякі ресторани приваблюють гостей наявністю безпроводного інтернету.

Отже, можна сказати, що не дивлячись на те, що країна має низький кадровий потенціал, для підготовки кадрів у даній сфері, все ж таки ресторанне господарство в країні розвивається. Ресторанне господарство розвивається завдяки створенню ресторанних мереж. Даний напрямок в країні стрімко розвивається.

Список використаних джерел

1. Роль и значение налога в корпоративных финансах.
URL: <http://znau.edu.ua/images/images-news>.
2. URL: <https://tripadvisor.mfa.gov.ua/>

О. В. Ткачук, О. Є. Геращенко, Т. Є. Лебеденко

Одеська національна академія харчових технологій

nik-name@ukr.net, tatyanaledenko27@gmail.com

«LOCAL FOOD» – ОСНОВА ЗДОРОВОГО МЕНЮ СУЧАСНОГО РЕСТОРАНУ

Стаття присвячена дослідженню української та інших локальних, автентичних кухонь Одеської області, їх аналізу з точки зору розробки здорового меню сучасного ресторану, можливості його урізноманітнити оригінальними, смачними, корисними стравами, тими, що здатні зміцнювати імунітет, позитивно впливати на здоров'я людини, а також продовжувати працювати під час карантину на місцевій сировині. Розглянуто можливість ресторанному бізнесу стати майданчиком для спілкування з питань збору інформації щодо традицій приготування національних страв, популяризації їх переваг з огляду смакових характеристик, користі для організму людини. Це

дозволить напрацювати для себе клієнтську базу та виконувати соціальну функцію по вирішенню проблеми дефіциту спілкування населення під час ізоляції, зняття стресових станів тощо.

Ключові слова: здорове меню, ресторан, локальна кухня, українська, Бессарабська кухня

Стаття посвячена дослідженню української і інших локальних, аутентичних кухонь Одеської області, їх аналізу з точки зору розробки здорового меню сучасного ресторану, можливості його різноманітності оригінальними, смачними, корисними стравами, які здатні зміцнювати імунітет, позитивно впливати на здоров'я людини, а також продовжувати роботу в час карантину на місцевих сировинних матеріалах. Розглянуто можливість ресторанного бізнесу стати платформою для обміну думками по питаннях збору інформації про традиції приготування національних страв, популяризації їх переваг з точки зору смакових характеристик, користі для організму людини. Це дозволить нарадити для себе клієнтську базу і виконувати соціальну функцію по вирішенню проблеми дефіциту спілкування населення в час ізоляції, зняття стресових станів і інше.

Ключевые слова: здоровое меню, ресторан, локальная кухня, украинская, Бессарабская кухня

The article is dedicated to the research of Ukrainian and other local, authentic cuisines of the Odesa region, their analysis in terms of developing a healthy menu for a modern restaurant, the way to diversify it with original, tasty, healthy dishes, which can strengthen the immune system, positively affect on human health and also continue working during quarantine on the local raw materials. Reviewing the opportunity for the restaurant business to become a platform for communication to collect the information on the traditions of cooking national dishes, popularization of their benefits in terms of taste characteristics, advantages for the human body. This will allow you to create a client base and perform a social function to solve the lack of communication issues during isolation, stress relief, and more.

Key words: healthy menu, restaurant, local cuisine, Ukrainian dishes, Bessarabian cuisine

Споконвічно здоров'я людини у системі людських цінностей посідає особливе місце, воно усвідомлюється як неоціненне благо, незамінна умова щасливого існування, добробуту і реалізації індивідуальної програми життя. В сучасному світі вважається, що в цивілізованому суспільстві ідеал здоров'я має стати найважливішим елементом загальнонаціональної ідеї. Конституцією України (ст. 3) здоров'я людини, її життя, честь, гідність, безпека визначено найвищою цінністю. Громадське здоров'я є основою сталого розвитку суспільства, запорукою прогресу у різнобічних сферах діяльності, а здоров'я дітей – це стратегічний потенціал держави. Тому розробка та інвестиції в програми оздоровлення нації є запорукою розвитку держави, її національної безпеки і конкурентоздатності у світовій спільноті [1-3].

В період пандемії увага до здоров'я, детермінантів його формування тільки загострюється. Медиками зазначається, що здоров'я можна розглядати як поєднання і взаємодія трьох складових: фізичного, психічного

та соціального станів. Таким чином, здоров'я являє собою багатогранне, динамічне явище, його формування та збереження залежить від комплексу складних взаємодіючих факторів і забезпечується тільки в повній фізичній, психічній, духовній та суспільній гармонії людини із навколишнім середовищем при раціональному поєднанні природних і набутих можливостей її організму. Відомо, що здоров'я людини практично наполовину обумовлюється способом життя, який характеризується, насамперед якістю харчування, природно-кліматичними чинниками, а також інтенсивністю фізичних навантажень з поєднанням повноцінного відпочинку, звичками, умовами побуту та праці, психічного стану тощо [2-4].

Під час карантину, коли повністю змінюються спосіб життя, умови професійної діяльності, фізичної активності, з'являються обмеження пересування на далекі відстані від дому, ізоляція і психоемоційні навантаження, тим більше потребують уваги такі питання: 1) харчування, що забезпечить збереження здоров'я, зміцнення імунітету, серцево-судинної та нервової систем; 2) помірних фізичних навантажень; 3) емоційного балансу, відчуття піклування, можливість спілкування, отримання відповідей на свої запитання, тривоги і проблеми, хоча б в дистанційному режимі [4].

В такі періоди важливо згадати, що споконвічно давало сили українцям, в чому міць нашої землі, культури і традицій і що може стати підґрунтям для стабільності і поштовхом для розвитку суспільства. А це, насамперед, традиції харчування і локальна кухня «Local Food». На прикладі Одеської області, яка на протязі багатьох віків є мультикультурним центром на переплетінні шляхів «з Азії в Європу», з «Півночі на Південь», вона розташована в західній зоні величного степового простору на березі Чорного моря, по ній протікають потужні ріки Дністер та Дунай з мальовничими берегами. Всі народи Одещини (на сьогодні майже 140 національностей і народностей), як носії своєї самобутньої етнічної культури, традицій, національної кухні і способу життя, в результаті складних історичних процесів, завдяки спілкуванню, взаємопроникненню, повазі, зумовили формування неповторних національного колориту, кухні та історико-культурних ресурсів [5-7]. Важливу роль виконують хлібобулочні, борошняні вироби, які є обов'язковою частиною будь-якого прийому їжі, невід'ємною складовою етносу і традицій багатьох народів і насамперед в Україні, де культ землі і землеробства є основним мотивом формування культури. Для народів, що населяють Південні райони Одеської області, українців, болгар, греків, гагаузів, молдован традиційно готувати хліб на «винних дріжджах», які виробляли в домашніх умовах під час збору і переробки винограду. В українських селах збереглися традиції приготування тіста з використанням також і хмелевих заквасок, з використанням цвіту акації та інші [7]. Борошно використовували як пшеничне високо очищене (вищого сорту), так і змелене з цілого зерна, а також борошно зі спельти, ячменю, кукурудзи тощо. Саме

ці спрямування і набули популярного тренду «ретроінновацій» для покращення якості борошняної продукції, посилення в неї затребуваних сучасністю оздоровчих, профілактичних властивостей [2].

Метою нашої роботи стало аналіз традицій харчування на прикладі Одеської області для обґрунтування роботи закладу ресторанного господарства у форматі «Local Food», як основа здорового меню, популярного в останні десятиліття і особливо актуального в період пандемії.

Цінність локальної кухні, на думку науковців, полягає у використанні місцевої сировини, переважно у свіжому вигляді. Вища корисність такої сировини зумовлена відсутністю суттєвих втрат поживних та біологічно активних речовин, що відбувається при тривалому зберіганні і транспортуванні. Більш того, головне природне багатство області її земельні ресурси, які представлені родючими чорноземами, що дозволяє вирощувати рослинну сировину з високим вмістом цінних поживних та біологічно активних речовин на відкритих ґрунтах, а не на синтетичних середовищах (типу гідропоніка). Це разом з географічним положенням, сприятливим кліматом дають можливість запропонувати широкий асортимент місцевих зернових, бобових культур, фруктів, овочів, ягід, винограду, зелені, у т.ч. лікарської і пряно-ароматичної сировини, і, як результат, продукти бджільництва. Достатньо високі показники і потенціал області для розвитку тваринництва (свинарство, скотарство, вівчарство, птахівництво), переробної (борошномельної, молочної, виноробної, ...) галузі як в промисловому масштабі, так і маленькому, крафтовому форматі. Більш того, як пріоритетний напрямок розвитку сільського господарства Стратегією розвитку Одеської області названо органічне виробництво та екотрансформація [8]. Все це позитивно позначається на харчовій цінності, технологічних властивостях сировини, продуктів її переробки, їх безпечності, оскільки відсутні / чи мінімальна обробка різними реагентами, необхідними для тривалого зберігання та транспортування.

Крім того, Одеська область має вихід в Чорне море, великі лимани, через її територію протікають дві потужні ріки – Дністер та Дунай, що вказує на доступність морської і річкової риби та морепродуктів, у т.ч. ендемічних чорноморських бичків, калкану, глоси, тюльки, кефалі, дунайського оселедця.

Крім того, сучасні наукові дослідження вказують про генетичну спорідненість організму людини до продуктів, що вирощені на місці її проживання, до страв, приготовлених за місцевими традиціями з використанням прийнятих рекомендацій та правил поєднання сировини в рецептури, способів ферментації та бродіння, механічної, теплової та інших видів технологічної обробки [9,10].

На території Одеської області відновлюють етнічні кухні та етнографічні поселення, «живі музеї», розробляють етнічні, гастрономічні, екологічні,

сільські тури українського, болгарського, гагаузького та інших народів. Це етно-еко хата «Білочі» (Кодимський район, с. Шершенці, 2012 р.) [11], концепція якої спрямована на ознайомлення та відчуття цінності української народної культури, зв'язку з землею, пращурами з можливістю скоштувати традиційні страви з домашніх продуктів, приготовлені на живому вогні, хліба і хлібних виробів із печі, зцілюючих напоїв та джерельної води.

Це «Куба-далеко» (Кілійський район, с. Приморське) [12], де разом з відпочинком біля моря можна скуштувати страви бессарабської кухні - липованської, молдавської, болгарської, гагаузької, прийняти участь в майстер-класах з виробництва домашнього сиру, ведення козячого господарства, пташиного двору. Комплекс відпочинку «Бессарабське подвір'я» (Ізмаїльський район, с. Стара Некрасівка) [13], складається з колоритного ресторану-корчми зі стравами справжньої бессарабської кухні (молдавською мамалигою, болгарським курбаном, липованською юшкою). Сільська садиба зеленого туризму «У Меланії» (м. Татарбунари) [14], «родзинкою» якої є проведення етнографічного весілля з весільним застіллям.

Бессарабське село «Фрумушика-Нова» (Тарутинський район, с. Весела Долина) [15] – це етнографічний музей під відкритим небом, де в традиційному стилі відтворено національні подвір'я народів, які проживали в 19-20 ст., – молдавське, українське, російське, гагаузьке, болгарське, єврейське, німецьке. На сніданок пропонують традиційну молдавську плацинду, на обід – страви з ягня, баранини, фазану по бессарабським рецептурам

В с. Розівка Саратовського району [16], де вирощували душисті сорти (чайні) рози та інші пряно-ароматичні рослини, можна продегустувати болгарські страви – курбан, баниця, свіжі овочі, бринза і молоде вино з можливістю ознайомлення з секретами виробництва, прослідкувати народження вина від виноградників до цехів по обробці і зберіганню виноматеріалів. Покуштувати продукцію і обід по-Бессарабськи можна в турі «Гастрономічні традиції Болградського району» з відвідуванням сирного заводу і дегустацією 6-8 видів сирів, бринзи, виноробні «Колоніст», м'ясного цеху «Балканська ястія» з дегустацією вина та м'ясних продуктів [17].

Але все ж, на думку сучасних нутриціологів, етнографів, рестораторів українська кухня вважається однією з найбільш корисних. Це неоціненний здобуток, культурна спадщина, чим потрібно пишатися, збирати, вивчати, зберігати та відроджувати в сучасних закладах ресторанного господарства [18-20]. Характерними рисами її є значне вживання борошняних виробів із різних видів борошна, з прісного чи кислого (збродженого, на хмелевих заквасках). Вироби з останнього позитивно впливають на мікробіоценоз шлунково-кишкового тракту людини, який великою мірою зумовлює її імунітет, а хміль заквасок проявляє антиоксидантні та заспокійливі властивості.

Основні способи теплової обробки – варіння, тушкування, запікання, у т.ч. глиняних горщиках в печі в найбільшій мірі дозволяють зберегти ароматичні, смакові речовини та цінні властивості, вітаміни. Багато рецептур страв з круп, овочів, коренеплодів (насамперед буряка), грибів, ягід, з молочних продуктів, яєць, про корисність яких відомо всім. Для приготування м'ясних продуктів, які споживалися не постійно, використовували більше свинину, сало та птицю, але на Півдні України і овече м'ясо. Традиційно щодня споживали гарячі супи, що нормалізує роботу організму в цілому. Для консервування використовували соління, квашення, що є більш природним способом зберегти продукт за рахунок ферментації і також забезпечує позитивний вплив на власну мікрофлору організму людини. З напоїв превалювали мед, квас, збитні, узвари, горілка з'явилася лише у XV столітті.

Отже, аналіз української та інших кухонь Одещини показав, що для ресторанного бізнесу їх впровадження під трендом локальної, автентичної кухні може стати можливістю продовжувати працювати під час карантину на місцевій сировини, без перебоїв у постачанні, дозволити урізноманітнити меню оригінальними, смачними, корисними стравами, тими, що здатні зміцнювати імунітет, позитивно впливати на роботу серцево-судинної та нервової систем. Крім того, ресторани можуть зайняти активну соціальну позицію, відкрити спілкування з використанням інформаційних технологій (через Інтернет, соціальні мережі, мобільні додатки) для збору рецептур, технологій приготування автентичних страв, вести просвітницьку діяльність щодо корисних властивостей тих, чи інших страв, окремих інгредієнтів, проводити майстер-класи по приготуванню з поясненням переваг застосовуваних способів технологічної обробки. Це може стати майданчиком для спілкування, напрацювання для себе клієнтської бази, з одного боку, а, з іншого, нести соціальну функцію по налагодженню спілкування населення під час ізоляції, зняття стресових станів тощо.

Список використаних джерел

1. Проект Національної стратегії формування здорового способу життя дітей та молоді на період до 2025 року (2018-2019). URL: <https://dismp.gov.ua/diyalnist/proektna-diyalnist/proiekt-natsionalnoi-stratehii-formuvannia-zdorovoho-sposobu-zhyttia-ditej-ta-molodi-na-period-do-2025-roku-2018-2019/>
2. Іоргачова К. Г., Лебеденко Т. Є. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок: Монографія. К.: К-Прес, 2015, 464 с.
3. Здоров'я людини як найвища соціальна цінність / О. П. Орлюк, Л. Ю. Малюга, Л. М. Сіньова [та ін.]. *Світ медицини та біології*. 2019. №3 (69), с. 133 – 136
4. Здоровий спосіб життя під час пандемії: чому це важливо та як розпочати? URL: <https://eba.com.ua/zdorovyj-sposib-zhyttya-pid-chas-pandemiyi-chomu-tse-vazhlyvo-ta-yak-rozpochaty/>
5. <https://orthopraxia.wordpress.com/2012/01/03>
6. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: Монографія / Під заг. редакцією В. Г. Герасименка. *Одеса: ОНЕУ*. 2016. 262 с.

7. Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Кожевнікова В. О. Національні традиції приготування хлібних виробів. Оцінка ролі та потенціалу в аспекті розвитку туризму в Одеському регіоні // Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: Монографія / за заг. ред. О. О. Меліх. К.: Друкарня «Хамалеон К», 2018. с. 75 – 103
8. Стратегія розвитку Одеської області на період 2021-2027 роки. Одеса. 2020. 116 с. URL: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-rozvytku-odeskoyi-oblasti-na-period-2021-2027-roky.pdf>
9. Чорна Н. П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. *Економіка та держава*, 2016. №2. с. 23 – 28
10. Рабін Ю. Генетичний код української кухні. Taste of Ukraine досліджує кухню Львова та Галичини. URL: <https://posteat.ua/obzory/genetichnij-kod-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-taste-of-ukraine-doslidzhuye-kuxnyu-lvova-ta-galichini/>
11. Етно-еко хата «Білочі». URL: http://www.bazi-otdiha.com.ua/company.php?id_company=1738
12. Приморське, міні-готель «Куба-Далеко». URL: <http://www.holiday.in.ua/gostoviy-dim-kuba-daleko-ukrainian/>
13. Комплекс відпочинку «Бессарабське подвір'я». URL: <https://zruchno.travel/ObjectEntity>
14. Сільська садиба зеленого туризму «У Меланії». URL: <https://www.budjak.com.ua/selskaja-usadba-u-melani.html>
15. Фрумушика-Нова, Бессарабське село. URL: <http://restplace.com.ua/uk/tourismplace/frumushyka-nova-bessarabske-selo.html>
16. Дегустаційний тур «Provence». URL: <http://www.ganezh.odessa.ua/degustacionnyj-tur-provence>
17. Гастрономічні традиції Болградського району. URL: <http://skygroup.in.ua/avtorskie-turyi/gastronomicheskie-traditsii-bol-gradskogo-rayona/>
18. Смоляр В. І. Формування і розквіт української кухні. *Проблеми харчування*, 2008, №1-2, с. 63 – 67
19. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Електронний науковий журнал. Траєкторія науки. Розділ 4. Виробництво і технології*. URL: <file:///C:/Users/User/AppData/Local/Temp/4-61-1-PB.pdf>
20. Ресторатор Марк Зархін: Починається золотий вік української кухні. URL: <https://rau.ua/personalii/mark-zarhin/>

В. О. Шульга, Я. В. Євтушенко

*Сумський державний педагогічний
університет імені А. С. Макаренка*

sulgavaleria54@gmail.com, nagrany13@gmail.com

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕКИ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ У ТУРИЗМІ

У статті здійснено аналіз проблеми безпеки надання послуг харчування у туризмі. Уточнено сутність поняття «безпека людини у галузі послуг». Зазначено основні параметри безпеки надання послуг харчування у туризмі: якість, гігієна, доступність, прозорість. Окреслено загальні вимоги надання безпеки харчування у туризмі. Акцентовано увагу на культурі обслуговування

Наукове видання

ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ

Матеріали

III Міжнародної науково-практичної конференції

14 – 15 квітня 2021 року

Комп'ютерна верстка *С.П.Цьома*

Підп. до друку 29.04.2021.

Формат 60x84/16. Гарнітура Arial.

Папір офсетний. Друк офсетний. Ум. друк. арк. 11,45.

Ум. фарб.-відб. 11,45. Обл.-вид. арк. 10,93.

Тираж 100 пр. Вид. № 52.

Видавець і виготовлювач:

ФОП Цьома С.П. 40002, м. Суми, вул. Роменська, 100.

Тел.: 066-293-34-29.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

серія ДК, № 5050 від 23.02.2016.