

УДК 338.48:339.9

T-33

*Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 21.12.2023 р. (протокол № 4).*

**T-33 Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі:** матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 листоп. 2023 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. 113 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні проблеми розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» (29.11.2023), у роботі якої взяли участь здобувачі вищої освіти закладів вищої освіти України.

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

#### РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); канд. ек. наук, доц. **Тетяна ТЕСЛЕНКО** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВНПЗ ДГУ, 2023

© Автори, 2023

## **Правове регулювання сфері туризму та гостинності в умовах глобалізаційних процесів**

**Кравець Єлизавет Костянтинівна**

здобувач вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня освіти

Дніпровського гуманітарного університету

*Науковий керівник:*

**Лучанська Юлія Геннадіївна**

викладач кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу

Дніпровського гуманітарного університету

### **ІНТЕГРАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ УКРАЇНИ.**

У сучасному світі процесу інтеграції піддалися більшість сфер ресторанного господарства. Це викликано прагненням суспільства країни до належної якості обслуговування, різноманітності асортименту пропонованої продукції та бажання споживати екологічні та корисні страви.

Без змін не залишилась і сфера харчування у шкільних їдальнях України. Так реформа шкільного харчування почалась з введення нових норм харчування в закладах освіти, порядку організації харчування [1], нового санітарного регламенту [2] та введення системи ХАССП (від англійської НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, що в перекладі означає аналіз ризиків та контрольовано-критичних точок) в усіх закладах дошкільної та середньої освіти.

Згідно порядку організації харчування всі їдальні повинні розробити чотиритижневе меню з урахуванням сезонності, віку освітян та часу прийому їжі. Наприклад, у кожній загальноосвітній школі повинно бути узгоджено з Держспоживслужбою та Управлінням освіти місцевого урядування мінімум шість чотиритижневих меню для платного та пільгового харчування замість звичних двох. Побачити переваги такої кількості меню допомагають нові норми харчування в яких вказано, що меню повинно бути збалансованим з погляду на білки, жири, вуглеводи та калорійності, містити в собі помітки алергенів, якщо такі є, а продукти харчування, такі як овочі, фрукти, м'ясо, крупи, напої та кисломолочні продукти, повинні бути в певній кількості з розрахунку на тиждень, а також повинна бути зменшена кількість солі та цукру на порцію. Звичайно, заклади освіти зіштовхнулись й з недоліками таких норм, а саме – кількості однієї порції та смаку. Учні на початку введення нових норм не мали здатності стільки з'їсти, а також їм не подобались напої

майже без цукру до якого вони звикли, тому більшість харчів не вживалися, що суперечить сучасним цифровим технологіям харчування.

До нового меню було розроблено та запропоновано нові технологічні карти, які були вже розраховані за нормами та узгоджені з Держспоживслужбою і могли не узгоджуватись повторно. Цю документацію Євген Клопотенко, відомий ресторатор та кулінарний експерт, передав для того, аби її могли використовувати під час складання оновленого шкільного меню. Шаблон технологічних карт розробляли спеціалісти Національного інституту харчових технологій. Усі технологічні карти пройшли експертизу в Державній установі «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України», а Держпродспоживслужба видала на них висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи [4]. Але з іншого боку – вся технологічна документація, яка подовжувала використовуватись у зв'язку із нововведенням, потребувала перерахунку та нового узгодження.

Якщо проаналізувати реформу з організаційного боку, то необхідно почати з документації. Так, не тільки керівництво школи, але і їдальня повинні розробити, задокументувати, впровадити та використовувати постійно діючі процедури, які базуються на принципах аналізу системи небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а саме перейти на систему ХАССП. Завдяки цій системі весь процес приготування їжі повинен відстежуватись та контролюватись на контрольно- критичних точках. З боку устаткування, школи зіштовхнулись з проблемою недостатньої кількості обладнання для відтворення кількості та технологічної послідовності запропонованих страв, більш за все ті заклади, які обрали форму організації харчування мультипрофільного меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або «шведський стіл».

Одже, на прикладах, наведених вище, можна зробити висновки, що реформи шкільного харчування прийшли на користь здобувачам освіти, але потребують доопрацювання. В свою чергу здобувачі вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ВНЗ України на прикладі закладів середньої освіти можуть поглибити знання та розширити свої професійні компетенції у системі аналізу ризиків та контрольно-критичних точок (ХАССП), яка в свою чергу впроваджена в більшості закладів готельно-ресторанного господарства усієї Європи, але в Україні тільки починає свій шлях.

#### ***Список використаних джерел:***

1. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова Кабінету Міністрів України від 24.04.2021 р. №305. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#n148> (дата звернення: 23.11.2023).
2. Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від

- 25.09.2020 р. №2205. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n15> (дата звернення: 23.11.2023).
3. Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти : Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 17.11.2020 р. №2347. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v2347915-20#n10> (дата звернення: 23.11.2023).
4. Міністерство охорони здоров'я України. URL : [https://moz.gov.ua/article/news/moz-opublikuvav-tehnologichni-karti-novogo-shkilnogo-menju?fbclid=IwAR1ViLYIm76RB2iTsmtuMgm4\\_tf8iKzImOXVBeHcY6-Rkr-meWC0tpD2m90](https://moz.gov.ua/article/news/moz-opublikuvav-tehnologichni-karti-novogo-shkilnogo-menju?fbclid=IwAR1ViLYIm76RB2iTsmtuMgm4_tf8iKzImOXVBeHcY6-Rkr-meWC0tpD2m90) (дата звернення: 23.11.2023).

**Негодченко Вадим Олександрович**

здобувач вищої освіти  
першого(бакалаврського) рівня вищої освіти  
Дніпровського гуманітарного університету

*Науковий керівник:*

**Сазонець Ігор Леонідович**

доктор економічних наук, професор,  
професор кафедри туристичного та  
готельно-ресторанного бізнесу  
Дніпровського гуманітарного університету

**ФОРМУВАННЯ ТЕНДЕНЦІЙ ТА НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ  
ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІД ВПЛИВОМ МІЖНАРОДНИХ  
ОРГАНІЗАЦІЙ**

Співпраця учасників туристичної діяльності з міжнародними організаціями відкриває нові перспективи розвитку туризму, підвищення його економічної ролі та соціальної спрямованості. Не тільки UNWTO, як глобальна міжнародна організація впливає на розвиток туристичної індустрії, але й регіональні туристичні організації, транспортні, страхові організації, професійні об'єднання учасників туристичної діяльності мають безпосередній вплив на формування тенденцій та напрямків розвитку туристичної діяльності в світі. На основі систематизації думок вітчизняних науковців[1 - 4], доцільно виокремити наступні основні напрямки впливу міжнародних організацій на туристичну діяльність:

1. На основі співпраці з міжнародними організаціями туризм стає більш відкритим до інновацій. Цьому сприяє міжнародний обмін думками та