

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри к.е.н., доцент
Давиденко І. В. ()

« ____ » _____ 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної
справи»

**на тему: «Удосконалення послуг у курортних закладах розміщення
(на прикладі студентського табору «Економіст»)»**

Виконавець:

Студентка факультету міжнародної
економіки

Возовик Катерина Олегівна _____
(підпис)

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу

Захарчук Валентина Григорівна _____
(підпис)

Одеса 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ СКЛАДОВІ УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ У КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ.....	6
1.1. Сучасні напрямки розвитку послуг курортних закладів розміщення.....	6
1.2. Класифікація санаторно-курортних та оздоровчих підприємств.....	10
1.3. Аналіз чинників, які визначають якість послуг харчування санаторно-курортних та оздоровчих підприємств	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТСЬКОГО ТАБОРУ ВІДПОЧИНКУ «ЕКОНОМІСТ»	25
2.1. Опис студентського табору відпочинку «Економіст»	25
2.2. Матеріальне забезпечення студентського табору відпочинку «Економіст».....	27
2.3. Фінансування, облік та звітність студентського табору відпочинку «Економіст».....	29
2.4. Аналіз методів обслуговування студентського табору відпочинку «Економіст» з використанням SWOT- аналізу	34
РОЗДІЛ 3. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ НА ПРИКЛАДІ СТУДЕНТСЬКОГО ТАБОРУ «ЕКОНОМІСТ».....	38
3.1. Рекомендації щодо вдосконалення послуг харчування.....	38
3.2. Пропозиції щодо розроблення послуг анімаційного напрямку.....	47
ВИСНОВКИ.....	61
СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	65

ВСТУП

Актуальність теми. Напрямок розвитку та удосконалення санаторно-курортних та оздоровчих підприємств залишається перспективним для України і сьогодні, хоча є не вирішені завдання як внутрішнього так і зовнішнього характеру, які суттєво сповільнюють динаміку розвитку даного сектора національної економіки та його конкурентоспроможність у порівнянні з розвинутими країнами. Доволі низька купівельна спроможність населення та недостатня розвиненість сфери послуг є чинниками, що обмежують прибутковість курортних закладів розміщення. Дані питання потребують подальшого дослідження та розроблення алгоритму вдосконалення послуг санаторно-курортних та оздоровчих підприємств.

Питання удосконалення послуг курортних закладів розміщення досліджуються серед відомих науковців, спеціалістів: В. В. Архипов [6], Л. Ю. Андріюк [8], В. Й. Бочелюк [11], Н. М. Влащенко [12], В.С. Кучеренко [43]. Проте, дана проблематика має перспективи досліджень. На підставі цього тема кваліфікаційної роботи буде актуальною.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у аналізі та розробленні заходів щодо удосконалення послуг у курортних закладах розміщення.

Для реалізації цієї мети слід вирішувати такі **завдання**:

- визначити сучасні напрямки розвитку послуг курортних закладів розміщення в Україні;
- розглянути класифікацію санаторно-курортних та оздоровчих підприємств;
- провести аналіз чинників, які визначають якість послуг харчування санаторно-курортних та оздоровчих підприємств;
- надати організаційно-функціональну характеристику студентського табору відпочинку «Економіст»;
- визначити стан матеріального забезпечення, фінансування, обліку та звітності студентського табору відпочинку «Економіст»;

- провести аналіз методів обслуговування студентського табору відпочинку «Економіст» з використанням SWOT- аналізу;
- розробити пропозиції щодо удосконалення послуг харчування в студентському таборі відпочинку «Економіст»;
- надати рекомендації щодо оптимізації роботи санаторно-курортних та оздоровчих підприємств.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес обслуговування відвідувачів санаторно-курортних та оздоровчих підприємств.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є наукові та практичні положення щодо удосконалення послуг харчування в студентському таборі відпочинку «Економіст».

Методи дослідження. У кваліфікаційній роботі для реалізації завдань використовували такі методи: системний аналіз; логічної абстракції: теоретичний аналіз літературних джерел, синтез, порівняння, метод SWOT-аналізу, метод порівняльного аналізу для визначення місця підприємства на ринку.

Інформаційна база кваліфікаційної роботи: для розбудови інформаційної основи дослідження використовувались такі джерела: матеріали наукових конференцій, статистичні дані розвитку сфери гостинності, аналітичні огляди стану ринку курортних закладів розміщення, статистичні та довідкові матеріали, а також наукові дослідження, представлені у формі статей та монографій; а також дані статистичної звітності студентського табору відпочинку «Економіст», які безпосередньо використовуються для отримання релевантної інформації.

Отримані результати мають *практичне значення*, оскільки висновки та узагальнення, розроблені у даній роботі, можуть бути застосовані з метою підвищення конкурентоспроможності студентського табору відпочинку «Економіст». Завдяки цим висновкам та узагальненням, можна вдосконалити послуги харчування, та послуги анімаційної діяльності що сприятиме поліпшенню якості послуг, залученню більшої кількості клієнтів та збільшенню

задоволення гостей. Дані результати також можуть бути корисними для розробки стратегії розвитку та позиціонування закладу на ринку, а також для прийняття управлінських рішень, спрямованих на покращення ефективності та успішності студентського табору відпочинку «Економіст».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних літературних джерел (48 найменування). Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 70 сторінок комп'ютерного тексту. Робота містить 7 таблиць, 14 рисунків.

Публікації. За матеріалами кваліфікаційної роботи опублікована стаття у збірнику ОНЕУ:

1. Возовик К. О. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 49-53 [14].

2. Возовик К. О. Готельний бізнес в умовах війни // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 53-56 [15].

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ СКЛАДОВІ УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ У КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ

1.1. Сучасні напрямки розвитку послуг курортних закладів розміщення

В сучасних умовах курортна індустрія постійно розвивається і повинна адаптуватися до зростаючих потреб і попиту туристів. В результаті курортні об'єкти постійно вдосконалюються і розширюють спектр послуг, що надаються. Курортологія – сфера науки, що вивчає природні лікувальні чинники, курорти та їх використання для профілактики, лікування та реабілітації відпочиваючих. Сьогодні ринок санаторно-курортного обслуговування активно розвивається, розширюючи послуги, що надаються і посилюючи конкуренцію. Україна контролює об'єкти розміщення та курорти через Державну службу України з безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів. Потреби туристів постійно змінюються, і курорти змушені вдосконалюватися і надавати нові послуги.

Сучасні реалії, такі як війна між росією та Україною, економічна та енергетична криза та пандемія коронавірусу, негативно позначилися на стабільному розвитку індустрії гостинності. Враховуючи геополітичне становище і чисельність населення України, війна створила ризики для відновлення сфери відпочинку і туризму, особливо в Європі, найбільш відвідуваних туристичних напрямках. За даними Всесвітньої туристської організації, військовий напад Росії на Україну є негативним ризиком для міжнародного туризму [43]. Актуальність дослідження сучасних тенденцій розвитку курортного розміщення, :

– підвищення конкуренції на ринку міжнародних курортних послуг в світі: Україна має перспективи для розвитку курортної сфери, проте, щоб бути

конкурентоспроможною на міжнародному ринку, українським курортам потрібно трансформуватися і надавати якісні та унікальні послуги;

- зміна очікувань та потреб відпочиваючих: сучасні рекреанти намагаються не тільки відпочити з комфортом, ще покращити своє здоров'я, а, головне, отримати новий досвід і враження;

- вплив COVID-19 - пандемія COVID-19 суттєво вплинула сферу гостинності, що спонукало переглянути свої послуги та підходи до роботи курортні заклади розміщення.

Актуальним є аналіз сучасних напрямів розвитку послуг курортних закладів розміщення та визначення перспектив їх розвитку в Україні, де об'єктом дослідження є послуги курортних закладів розміщення, предметом дослідження є сучасні напрями розвитку послуг курортних закладів розміщення.

Завданнями дослідження є:

- вивчення теоретичних засад розвитку курортних закладів розміщення;
- аналіз сучасного стану ринку санаторно-курортних послуг в Україні;
- дослідження сучасних напрямів розвитку послуг курортних закладів розміщення;
- визначення перспектив розвитку курортних закладів розміщення в Україні.

Україна володіє великим потенціалом для розвитку індустрії гостинності, але необхідно покращувати інфраструктуру розміщення відпочиваючих. Це включає модернізацію готелів, гостьових будинків та кемпінгів, а також покращення транспортних засобів та послуг. Однак багато з цих об'єктів потребують поліпшення, щоб забезпечити комфортне і безпечне перебування туристів. Це включає в себе ремонт і оновлення номерів, поліпшення сервісу, надання новітніх засобів зв'язку і доступу до Інтернету. Поліпшення транспортних засобів і послуг також є важливим аспектом розвитку інфраструктури розміщення туристів. Це включає в себе поліпшення транспортного сполучення між різними туристичними напрямками,

забезпечення доступу до надійного і безпечного транспорту, а також підвищення якості і комфорту транспортних засобів [44, с.21].

Україна має ряд законів та нормативних актів, які регулюють туристичну діяльність. Згідно зі статтею 4 Закону України «Про туризм», лікувально-оздоровчий туризм є одним із видів туризму. Визначення «лікувально-оздоровчий туризм» описується як «подорож до курортних місцевостей з метою оздоровлення та передбачає перебування в санаторно-курортних установах» [45]. Серед основних завдань держави у сфері туризму слід виділити: розробку законодавства та фінансових і економічних параметрів розвитку галузі, забезпечення сприятливих інвестиційних механізмів, спрямованих на розвиток туристичної інфраструктури, розвиток кадрів, розвиток малих та середніх підприємств, просування вітчизняного туристичного продукту на міжнародному туристичному ринку через побудову ефективного бренду.

Сфера гостинності є важливим сектором економіки України, вона створює робочі місця і приносить користь багатьом галузям економіки. Однак для ефективного регулювання туристичної діяльності необхідно враховувати економічні фактори, такі як інфляція, курси валют, безробіття та інші макроекономічні показники. Важливим елементом економічного регулювання туристичного сектору є створення сприятливого інвестиційного клімату для приватного сектору [46]. Це може включати надання податкових пільг, грантів та інших стимулів для інвестування в туристичну інфраструктуру. Ви також можете отримати достовірну інформацію про стан і тенденції розвитку туризму в Україні, яка необхідна для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

Сфера гостинності є важливим вектором розвитку туристичної індустрії, що враховує потреби не тільки сьогоdnішніх туристів, а й майбутніх поколінь. Це включає збереження природних ресурсів, захист культурної спадщини, підтримку місцевих громад та забезпечення економічного добробуту [45]. Проте, туризм стикається з багатьма проблемами, які потребують досліджень та рішень:

- Забруднення навколишнього середовища - діяльність може призвести до забруднення навколишнього середовища, що може негативно вплинути на здоров'я людини та екосистеми;
- Соціальні чинники - діяльність може призвести до соціальних проблем, таких як експлуатація місцевих жителів та втрата культурної ідентичності.
- зміна клімату може призвести до зникнення природних ресурсів, які є основою туризму, таких як пляжі, коралові рифи та гірські льодовики;
- Надмірне використання ресурсів: туристична діяльність може призвести до надмірного використання природних ресурсів, таких як вода та енергія;

Наша країна добре відома своїми природними ресурсами, в тому числі мінеральною водою, грязями і кліматичними умовами. В свою, чергу це створює сприятливі умови для розвитку оздоровчого туризму. Однак необхідно детально проаналізувати поточний стан цього сектора-якість послуг, доступність і задоволеність туристів. Сучасний ринок лікувально-оздоровчого відпочинку включає в себе готелі і курорти, клініки, що надають медичні послуги, і Туристичні агентства, які виступають посередниками у продажу цих послуг медичний та оздоровчий туризм в Україні є одним з перспективних напрямків у сфері туризму, яке знаходиться на стадії активного розвитку [46]. В Україні існує ряд курортів, які пропонують лікувально-оздоровчі послуги:

- Трускавець: відомий своїми мінеральними водами, які використовуються для лікування захворювань шлунково-кишкового тракту, нирок та обміну речовин;
- Моршин: також славиться своїми мінеральними водами, які використовуються для лікування захворювань дихальної системи, печінки та жовчовивідних шляхів;

- Миргород: курорт з унікальними грязями, які використовуються для лікування опорно-рухового апарату, шкірних захворювань та захворювань нервової системи;
- Шацькі озера: екологічно чистий курорт з мальовничими озерами та лісами, де можна відпочити та оздоровитися;
- Бердянськ: морський курорт, де можна поєднати пляжний відпочинок з лікуванням захворювань дихальної системи та опорно-рухового апарату.

Було дрозглянуто сучасні напрямки розвитку послуг курортних закладів розміщення в Україні, удосконалення інфраструктури, а також необхідності управління й розвитку курортами з урахуванням сучасних тенденцій.

1.2. Класифікація санаторно-курортних та оздоровчих підприємств

Тепер санаторно-курортна галузь набула нового змісту і значення як особливий вид рекреаційної діяльності, що характеризується значною соціальною спрямованістю і виявляється через діяльність певних суб'єктів господарства. Проблеми розвитку і функціонування санаторіїв-профілакторіїв і оздоровчих підприємств вивчаються в роботах таких вчених, як, як Кучеренко В., М. Бут, С. Фокін, Ткаченко Т. [43] та інші.

Але в наукових роботах і нормативних документах, в адміністративно-правових актах в контексті функціонування оздоровчих санаторно-курортних вітчизняних підприємств існують відмінності у визначенні найменування цієї групи компаній і їх класифікації. Це призводить до того, що в діяльності санаторіїв-профілакторіїв та оздоровчих підприємств виникає ситуація, коли учасники не мають усталеної і єдиної термінологічної бази.

Для покращення діяльності підприємств санаторно-курортної сфери виникає необхідність у виробленні загальних підходів до класифікації. Функціонування санаторно-курортних і оздоровчих підприємств в Україні

регламентують декілька основних нормативно-правових актів – Закон України «Про Курорти» [1], Загальне положення про санаторно-курортний заклад, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [3], Закон України «Про Акціонерні товариства», Закон України «Про підприємництво» [2], Закон України «Про туризм» [47], Господарський кодекс України [4].

Згідно вищевказаних нормативно-правових актів, до санаторіїв та оздоровчих підприємств належать санаторії-профілакторії, санаторії-клініки, пансіонати з лікуванням, зони відпочинку, курортні готелі, зони відпочинку, Засоби розміщення на 1-2 дні та бази відпочинку.

Всі типи санаторіїв і оздоровчих підприємств функціонально поділяються на санаторно-курортні бази та оздоровчі підприємства. До санаторно-курортним підприємствам відносяться санаторії, санаторно-курортні клініки, лікувальні пансіонати, тобто компанії, які надають лікувальні послуги і розташовані на території курорту або зони лікування.

Оздоровчі центри включають всі інші перелічені вище види підприємств, які мають оздоровчі умови і, як правило, розташовані на курортах, зонах відпочинку та приміських зонах.

За профілем ці компанії діляться на однопрофільні (single profile), які надають медичні послуги споживачам з однорідними захворюваннями, і міждисциплінарні з 2 і більше спеціалізованими відділеннями.

Для лікування споживачів з одним і тим же захворюванням створюються спеціалізовані санаторії вузького профілю. Тільки санаторії повинні бути віднесені до професійної категорії, а всі інші санаторно-курортні та оздоровчі підприємства, включаючи Багатопрофільні санаторії, повинні бути віднесені до підприємств загального призначення.

Основним лікувальним профілем санаторно-курортного підприємства (медичний профіль) є центральний орган виконавчої влади з надання медичної допомоги, залежно від наявності лікувальних природних ресурсів на його території. Тобто медичний профіль санаторію-це перелік показань і

захворювань, що підлягають лікуванню, реабілітації та профілактиці. Відповідно до спеціальності існують санаторії та курортні установи для лікування захворювань системи кровообігу, травлення, обміну речовин, захворювань нервової системи, опорно-рухового апарату, нетуберкульозних органів дихання, шкіри, нирок, сечовивідних шляхів і т. д.

За медичним профілем у структурі українських санаторіїв переважають ті, які спеціалізуються на лікуванні:

1. Органів кровообігу - переважно заклади кліматичних та бальнеологічних курортів Одеської, Донецької, Київської областей.
2. Нервової системи - бальнеологічні, грязьові та кліматичні курорти Одеської, Донецької, Запорізької, Закарпатської областей.
3. Органів дихання (нетуберкульозного характеру) - приморські, бальнеологічні та спелеологічні курорти Донецької, Закарпатської, Одеської областей.
4. Органів травлення - бальнеологічні курорти Львівської, Закарпатської, Полтавської, Харківської областей.
5. Органів опорно-рухової системи - грязьові, бальнеологічні, приморські курорти Одеської, Запорізької, Донецької областей [12].

Залежно від періоду роботи, це санаторії–профілакторії та оздоровчі підприємства цілорічного або сезонного дії. Цілорічні санаторії та оздоровчі підприємства виконують функцію надання медичних, профілактичних та реабілітаційних послуг більш ніж на 3 місяці поза сезоном літніх відпусток. Сезонні компанії виконують функцію надання медичних, профілактичних та реабілітаційних послуг тільки в сезон літніх відпусток.

Згідно до ст. 63 Господарського кодексу України залежно від форм власності в Україні можуть діяти підприємства (в т.ч. санаторно-курортні і оздоровчі) таких видів:

- приватне підприємство, засноване на приватній власності громадян чи суб'єкта господарювання (юридичної особи);

- підприємство засноване на колективній власності (підприємство колективної власності);
- комунальне підприємство, засноване на комунальній власності територіальної громади;
- державне підприємство, засноване на державній власності;
- підприємство, засноване на змішаній формі власності (на базі об'єднання майна різних форм власності) [4].

Згідно з Господарським кодексом (ст. 70) [4] підприємства мають право на добровільних засадах об'єднувати свою господарську діяльність (виробничу, комерційну та інші види). Види об'єднань підприємств, їх загальний статус, а також основні вимоги щодо здійснення ними господарської діяльності визначені у розділі 12 ГКУ. Особливості правового статусу об'єднань підприємств, створюваних за рішенням Кабінету Міністрів України, міністерств, інших компетентних державних органів, органів місцевого самоврядування, визначаються нормативними актами відповідних органів.

В нашій країні можуть діяти інші типи компаній, передбачені законом. В табл.1.1 розроблено визначення організаційно-правових форм, яке також застосовується до санаторно-курортних і оздоровчих підприємств.

Виходячи з правового та економічного статусу, рекомендується розділяти санаторно-курортні та оздоровчі заклади з повною економічною та юридичною самостійністю. та підприємств (установ), які не мають правового та економічного статусу юридичних осіб, перебувають під контролем органів виконавчої влади та підпорядковані іншим підприємствам, установам та організаціям.

Таблиця 1.1

Структура організаційно-правових форм, передбачених законодавством
України

Найменування ОПФ	Скоро- чена назва	Визначення
Господарськими товариствами визнаються підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та/або громадянами шляхом об'єднання їх майна і участі в підприємницькій діяльності товариства з метою одержання прибутку.		
Товариством з обмеженою відповідальністю	ТзОВ	Товариством з обмеженою відповідальністю є господарське товариство, що має статутний капітал, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. Учасники товариства, які повністю сплатили свої вклади, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів
Товариство з додатковою відповідальністю	ТДВ	Товариством з додатковою відповідальністю є господарське товариство, статутний капітал якого поділений на частки визначених установчими документами розмірів і яке несе відповідальність за своїми зобов'язаннями власним майном, а в разі його недостатності учасники цього товариства несуть додаткову солідарну відповідальність у визначеному установчими документами однаково кратному розмірі до вкладу кожного з учасників
Повне товариство	ПТ	Повним товариством є господарське товариство, всі учасники якого відповідно до укладеного між ними договору здійснюють підприємницьку діяльність від імені товариства і несуть додаткову солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства усім своїм майном.
Акціонерні товариства	АТ	Акціонерним товариством є господарське товариство, яке має статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій. Відповідно до Закону «Про акціонерні товариства» в Україні не передбачено поділ АТ на ВАТ та ЗАТ. Реєструвати і вести свою діяльність акціонерні товариства будуть лише у вигляді публічних або приватних акціонерних товариств
Командитне товариство	КТ	Командитним товариством є господарське товариство, в якому один або декілька учасників здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть за його зобов'язаннями додаткову солідарну відповідальність усім своїм майном, на яке за Законом може бути звернено стягнення (повні учасники), а інші учасники присутні в діяльності товариства лише своїми вкладками (вкладники)

Джерело: [1, 4, 12].

Галузеві санаторно-курортні підприємства підпорядковуються управлінню органів виконавчої влади, які підзвітні цим органам, та знаходяться на їх балансі й обслуговують окремі категорії населення за професійною, відомчою або іншою непов'язаною зі станом здоров'я ознакою.

Нині, значна частка санаторно-курортних і оздоровчих підприємств України залежно від їх відомчого підпорядкування знаходяться у складі спілки профспілок України, Міністерства охорони здоров'я України, Фонду соціального страхування України, Міністерства транспорту України, інших міністерств та відомств.

За характером економічної діяльності розрізняють підприємства комерційні, що отримують прибуток на певній стадії свого життєвого циклу; та неприбуткові, які створюються з метою надання суспільних медичних послуг, надають значення у діяльності соціальним цілям і не ставлять на меті отримання прибутку.

До некомерційних підприємств належать санаторно-курортні та оздоровчі підприємства, які повністю утримуються за рахунок коштів відповідного державного бюджету, місцевого бюджету або перебувають на балансі інших юридичних осіб (протитуберкульозні санаторії, санаторно-курортні клініки, табори праці та відпочинку тощо).). У таблиці 2.2 представлена загальна Класифікація санаторіїв та оздоровчих компаній за різними критеріями.

Таблиця 2.2.

Узагальнена класифікація санаторно-курортних підприємств за різними ознаками

№	Класифікаційна ознака	Підвид
1	Профіль	Однопрофільні (монопрофільні). Багатопрофільні
2	Спеціалізація	Загальнотерапевтичні. Спеціалізовані (санаторії)
3	Основний профіль лікування (медичний профіль)	Органів кровообігу. Нервової системи. Органів дихання (нетуберкульозного характеру). Органів травлення. Органів опорно-рухової системи тощо
4	За типом	Санаторії. Санаторії-профілакторії. Пансіонати з лікуванням. Курортні готелі. Будинки та пансіонати відпочинку. Бази та інші заклади відпочинку. Заклади 1-2 денного перебування інші
5	За функцією	Лікувальні. Оздоровчі
6	Період функціонування	Цілорічні. Сезонні
7	Цільовий сегмент	Для дорослих. Для дорослих з дітьми. Для дітей
Продовж. табл. 1.2.		
8	Місце розташування	Курортного типу (на території курорту). Некурортного типу (поза курорту)
9	Термін перебування	1-2 - денне. Тривале - 3 дні й більше. Тривале й 1-2 - денне
10	Форма власності	Приватне підприємство. Підприємство колективної власності. Комунальне підприємство. Державне підприємство. Змішаної форми власності
11	Мета та характер комерційної діяльності	Комерційні (прибуткові) Некомерційні (не прибуткові)
12	Залежно від способу утворення (заснування) та способу формування статутного капіталу	Унітарні. Корпоративне
13	Організаційно-правова форма	Акціонерне товариство. Товариством з обмеженою відповідальністю. Товариством з додатковою відповідальністю. Повне товариство. Командитне товариство
14	Правовий та економічний статус	З повною правовою та економічною самостійністю. Дочірні підприємства. Філіали.

[4, 12].

Класифікація має практичне значення, оскільки дозволяє виявляти структуру санаторно-курортних і оздоровчих послуг і попит на них, формувати цільові установки, вирішувати питання організації та управління санаторно-курортних і оздоровчих підприємств.

1.3. Аналіз чинників, які визначають якість послуг харчування в курортних засобах розміщення

Твердження, широко поширене в навчальній літературі, не цілком виправдано в сучасному розумінні того, що дієтичне харчування - це лікувальне харчування для хворої людини. Слід зазначити, що сьогодні лікарі відрізняють дієтичне харчування від дієтичної профілактики, яка призначається в разі певних захворювань. Без сумніву, дієтичне харчування є обов'язковою частиною комплексного лікування. В одних випадках дієтичне харчування є основним лікувальним засобом, в інших - необхідним, проти якого використовуються всі інші терапевтичні засоби.

Лікувальна дія дієтичного харчування забезпечується:

1. спеціальним підбором харчових продуктів;
2. визначеними співвідношеннями між основними харчовими речовинами;
3. відповідною технологією приготування дієтичних страв. Наприклад, виключенням з дієти окремих харчових продуктів можна значно знизити в ній вміст холестеролу, жирів, натрію, цукру, а відварюванням м'яса та риби - вміст пуринів та екстрактивних речовин [8].

Профілактична медицина-невід'ємна частина здорового способу життя. Вона допомагає скинути і підтримувати вагу, знижує рівень холестерину в крові, нормалізує роботу кишечника, забезпечує організм необхідними вітамінами і мікроелементами. Включення в раціон спеціальних продуктів призводить до

поліпшення самопочуття і запобігає розвитку захворювань, пов'язаних з вживанням незбалансованої за поживною і енергетичною цінності їжі.

Широко обговорюється проблема оптимізації дієтичного харчування при різних формах патології. Існуючий принцип поділу раціону за нозологіями (тобто для кожної групи захворювань передбачений свій раціон) не тільки застарів, але і завдає певної шкоди. А вже призначення дієти пацієнту для лікування певного захворювання може негативно позначитися на розвитку супутніх захворювань. Дієти практично №1, 2, 3, 5, 7, 10, 11 і 15 відрізняються тільки способом кулінарної обробки, ступенем подрібнення продуктів і вмістом кухонної солі. Досвід показує, що в умовах стаціонару важко врахувати індивідуальні особливості при призначенні лікувального харчування [16].

Відомо, що в країнах Західної Європи та Америки прийняті інші принципи дієтичного харчування. Зокрема, існують Базова (стаціонарна), лікувальна і спеціальна дієти. Якщо спеціального лікувального харчування не потрібно, призначається Базова дієта. Ця дієта заснована на принципі раціонального харчування і призначається більшості пацієнтів в стаціонарі. Існує 4 лікувальні дієти: денна - для лікування пацієнтів з розладами травлення, активна - для лікування порушень обміну речовин (Розширена сувора дієта). Спеціальні дієти призначаються рідко. Вони вимагають особливого підходу і спеціальних дієтичних продуктів (непереносимість лактози, ниркова недостатність, підвищений рівень ліпідів у крові та ін.). [28].

Зростаючий попит на дієтичне харчування сьогодні обумовлений поширенням здорового способу життя і інтересом до екологічно вирощених, безпечних і корисних продуктів харчування.

При формуванні меню харчування в громадських закладах необхідно включати широкий асортимент страв, приготованих з використанням таких способів кулінарної обробки продуктів, як подрібнення, протирання, перемішування, збивання і т.д. за способами теплової обробки страви можна готувати у воді, на пару, запікати, відварювати, а потім обсмажувати. Ці способи забезпечують краще видалення або зниження якості екстракту з готових страв.

При приготуванні дієтичної страви потрібно приділяти особливу увагу зовнішньому вигляду і аромату продуктів, тому корисно готувати складні гарніри і прикрашати страви зеленню петрушки, кропу і селери, приправляючи несмачні страви сирими плодами картопляного пюре. В оздоровчому харчуванні слід широко використовувати фруктові, ягідні та овочеві соки, які є джерелом легкозасвоюваних вуглеводів, мінеральних речовин, деяких вітамінів, мінеральну воду, вітамінні напої і відвари лікарських трав. Соки рекомендуються практично при всіх дієтах.

Дієтичне харчування засноване на принципі максимального балансу основних поживних речовин в щоденному раціоні з урахуванням механізму перебігу захворювання і стану ферментативної системи людини.

При організації харчування в громадських закладах ресторанної індустрії необхідно дотримуватися її основних принципів.

По-перше, при будь-якій дієті необхідно повністю забезпечувати організм тим, чого він потребує, особливо в енергії. При цьому 56% потреби в енергії має покриватися за рахунок вуглеводів, 30% - за рахунок жирів і 14% - за рахунок білків. Таке процентне співвідношення полягає в розрахунку на те, що білка в їжі людини міститься більше 1 грама на 1 кілограм маси тіла на добу. Кількість жирів, вуглеводів, вітамінів, жирних кислот, харчових волокон і мінералів також має становити не менше необхідної кількості, що забезпечується потребами організму. Другий принцип дієтичного харчування полягає в тому, що можна полегшити засвоєння продуктів організмом, вибравши спосіб приготування і конкретний продукт, який буде використовуватися в будь-якій дієті відповідно до балансу між кількістю і якістю споживаної їжі і здатністю організму перетравлювати те, що він споживає. Третій принцип полягає в тому, що будь-яка дієта повинна враховувати загальний і місцевий вплив їжі на організм людини. Тобто її вплив на фізіологічний стан організму. Четвертий принцип полягає в тому, що в будь-якій дієті повинні бути розвантажувальні дні, які легко послабити дотриманням певних правил [29].

Правильне харчування є невід'ємною частиною спа-процедур, і особлива увага приділяється його особливому типу харчування. В його основі лежить теорія збалансованого харчування. Згідно з нею, їжа повинна містити оптимальну кількість білків, вуглеводів, жирів, мікроелементів, вітамінів, мінералів та інших речовин. Крім того, ретельно підбираються калорійність їжі, її температура, обсяг і консистенція. Не менш важливий режим харчування, який повинен поєднуватися з лікувальними процедурами і лікувальним ефектом питної води. Їжа-це джерело сил, здоров'я і життєвої енергії.

Харчування здійснюється відповідно до 2-тижневим меню, яке формується на основі особливостей раціону харчування для різних груп пацієнтів. Саме тому за основу організації харчування приймаються різні дієти, кожна з яких враховує потреби різних груп пацієнтів. Згідно з останніми рекомендаціями сучасних дієтологів, для санаторно-курортних установ запропоновано 5 універсальних дієт (раціонів харчування).

Дієта 1 призначається при хронічному гіперацидному гастриті, виразковій хворобі шлунка, хронічному панкреатиті (комбінований стіл за Певзнером 1 і 5р). Мета-нормалізація секреторної і моторної функцій шлунка, 12р. раціон складається з вегетаріанських дієтичних супів, відварених або приготованих на пару нежирних сортів м'яса і риби, кисломолочних продуктів, вершкового масла, овочів, фруктів і білого хліба, випеченого напередодні. Смажені, гострі і солоні страви не допускаються, дуже холодні і гарячі страви виключаються [37].

Дієта 2 призначається при гастриті зі зниженою кислотністю, ентериті, коліті. Хронічний холецистит, гепатит, дискінезія жовчовивідних шляхів (комбінований стіл Певзнера 2, 3 і 5). Мета-нормалізувати виділення травного секрету, стимулювати секреторну і моторну функції травної системи, запобігти застій жовчі. Дієта, багата овочами і фруктами, вареною або тушкованою рибою, м'ясом, в помірних кількостях, крупами (крім перлової, кукурудзяної, пшоняної), яйцями, кисломолочними продуктами, несолоним сиром. Не рекомендується вживати гострі приправи, прянощі, копченості, маринади, гриби, м'ясні та рибні супи. Редька, редис, щавель [18].

Дієта 3 призначається при порушеннях обміну речовин, зокрема при цукровому діабеті та ожирінні (комбінований стіл за Певзнером 8, 9 і 14). Мета-нормалізувати вуглеводний обмін, стимулювати обмінні процеси і запобігти порушенням жирового обміну. Принцип дієти полягає в зниженні загальної енергетичної цінності раціону, в основному за рахунок обмеження вуглеводів і жирів, вміст білка в їжі збільшується незначно. У раціон входять м'ясо, риба, сир, яйця, кисломолочні продукти зі зниженим вмістом жиру, ягоди, фрукти (крім бананів і винограду) і овочі. Різко обмежені вуглеводи: солодощі, кекси, рисові каші, манна крупа, макарони, картопля.

Дієта 4 призначається при захворюваннях серцево-судинної системи, нирок і подагрі (комбінований стіл за Певзнером 6, 7 і 10). Мета полягає в тому, щоб нормалізувати кровообіг, посилити функцію нирок по детоксикації і виведенню води, а також поліпшити виведення пуринового азоту та інших метаболітів. У раціон входять молочні продукти, овочі (крім шпинату, щавлю, редьки і редисокредиту), фрукти, крупи і помірні обмеження по білку (відварне м'ясо, риба). Сіль, екстракти, копченості, маринади і соління, бобові, гострі страви, печінка, нирки, гриби - важливі обмеження.

Дієта 5 призначається пацієнтам, які не потребують спеціального дієтичного харчування (таблиця Певзнера 15). Мета-забезпечити повноцінне здорове харчування в санаторії.

Харчування пацієнтів, які страждають зниженою кислотністю. Для пацієнтів зі зниженою кислотністю, хронічним холециститом та іншими захворюваннями дієти розробляються з урахуванням особливостей їх здоров'я. Продукти і страви в ньому підібрані таким чином, щоб харчування сприяло виділенню жовчогінного засобу і сприяло активізації роботи залоз шлунка. Дієта, багата овочами і фруктами, покликана нормалізувати роботу печінки і надавати помірний вплив на роботу кишечника. Її мета-запобігти застою жовчі, стимулювати перистальтику і секреторну діяльність шлунка.

Харчування пацієнтів з порушеннями ендокринної системи. Пацієнтам, що страждають на цукровий діабет, ожиріння та іншими порушеннями обміну

речовин, призначаються дієти зі стравами з червоного м'яса і риби, несолоним і негострим сиром. При такій дієті зниження споживання цукру і солодоців обмежує кількість вуглеводів. Дієта розроблена таким чином, щоб благотворно впливати на обмін речовин, запобігати порушення жирового і вуглеводного обміну.

Харчування пацієнтів з порушеннями опорно-рухового апарату, серцево-судинної і сечостатевої систем: для поліпшення кровообігу, роботи серця і нирок, зменшення набряків і гіпертонії продукти з кухонною сіллю відрізняються відносно високою калорійністю, невеликою кількістю рідини, такими продуктами багаті овочі, фрукти і молочні продукти. Оскільки дієта призначається пацієнтам, що страждають захворюваннями кісток і суглобів, що входять в неї страви містять підвищену концентрацію мікроелементів і жиркових речовин [28].

Розвиток технічного прогресу, доволі активна індустріалізація суспільства, і поглиблення екологічних проблем, безсумнівно, сприяли поширенню і зростанню інтересу до раціонального харчування, в тому числі дієтичного.

Висновки до Розділу 1

Україна має потенціал для поліпшення розміщення на курортах, але потребує поліпшення інфраструктури та надання послуг. Інфраструктура курортного розміщення повинна бути модернізована і вдосконалена, наприклад, ремонт і переобладнання номерів, підвищення якості послуг, що надаються, доступ до сучасних засобів зв'язку та Інтернету Ефективне управління і розвиток курорту вимагає розробки і впровадження ефективних стратегій і політики з урахуванням сучасних тенденцій і можливостей. потреби туристів. Ці висновки сприяють подальшому вдосконаленню та розвитку курортного розміщення в Україні, що сприяє зростанню туристичної привабливості країни та підвищенню якості послуг, що надаються туристам.

Відповідно до чинних нормативних документів, в рамках класифікаційного дослідження були виділені наступні типи санаторно-оздоровчих підприємств: курортні готелі, санаторії-профілакторії, санаторії-клініки, пансіонати лікувального напрямку, бази відпочинку, рекреаційні бази, зони відпочинку і т. д.

Всі санаторно-курортні та оздоровчо-оздоровчі компанії діляться на санаторно-курортні та оздоровчо-оздоровчо-оздоровчі компанії відповідно до їх функціональними елементами. Санаторно-курортні підприємства включають санаторії, санаторно-курортні клініки, лікувальні пансіонати, тобто компанії, що надають лікувальні послуги і розташовані на території курорту або зони лікування. Оздоровчі центри включають в себе всі інші типи підприємств, перерахованих вище, тут створені умови для відпочинку та оздоровлення, як правило, на курортах, в зонах відпочинку і заміських зонах. .

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТСЬКОГО ТАБОРУ ВІДПОЧИНКУ «ЕКОНОМІСТ»

2.1. Опис студентського табору відпочинку «Економіст»

Унікальний ландшафт, безпосередня близькість до моря, гарні природні пляжі і суміш степного та насиченого солями морського повітря створюють природню основу оздоровлення. Студентський табір «Економіст» розташований за 35 кілометрів на південь від м. Одеси на території курортної зони Кароліно-Бугаз. Місце розташування студентського табору «Економіст» – земельна ділянка площею 2,7 гектара на території Затокської селищної Ради. Схема студентського табору відпочинку «Економіст» представлено на рис. 2.1.



Джерело: розроблено автором за даними підприємства

Рис. 2.1. Схема студентського табору відпочинку «Економіст»

База представляє собою комплекс з дерев'яних одноповерхових будиночків та корпусів. В будиночках є 2-х, 3-х, 4-х-місні номери.

Крім того, на базі розміщуються:

- Столова на 100 посадкових місць з 3-х разовим харчуванням.
- Пункт прокату спортінвентарю, скутеру та човнів.
- Вечірній кінотеатр.
- Спортивні майданчики: баскетбольний, волейбольний, футбольний, бадмінтонний.
- Тенісні корти та столи для настільного тенісу.
- Гімнастичне містечко.
- Стоянка для приватного транспорту під охороною.
- Медичний пункт.
- артезіанська свердловина з чистою питною водою.

На території табору обладнані необхідні господарські, культурні, освітні та тренувально-спортивні споруди із залученням студентів, викладачів і співробітників університету. Табір забезпечений інвентарем, обладнанням та екіпіровкою.

Керівництво поточною роботою табору здійснюють постійний комітет, профспілка, студентське самоврядування, комітет студентського спортивного клубу, лікарі медичного центру та персонал табору.

Комітет табору забезпечує своєчасну підготовку табору до відкриття. Виділення необхідних матеріалів: будівництво та ремонт житлових будинків, освітніх, тренувальних, спортивних та інших культурних об'єктів та їх оснащення. Транспорт, освітні, спортивні товари; вчителі фізкультури, обслуговуючий, медичний персонал і допомога начальнику табору в укомплектуванні табору персоналом. Головою табірної комітету шляхом голосування обирається один з членів комісії. Склад Комісії та план роботи затверджуються ректором університету.

Посада начальника табору вводиться і утримується за рахунок чисельності та фонду заробітної плати або за рахунок позабюджетних джерел в залежності від бюджету, на період вибіркової табірної роботи відпочиваючих, призначених на постійну штатну роботу, посаду заступника начальника табору з числа штатних працівників. тимчасові співробітники, посада заступника начальника табору при виконанні цих функцій і збереженні заробітної плати за основною посадою в ОНЕУ можуть бути представлені співробітникам проекту. На цих осіб покладено керівництво і відповідальність за всю роботу в таборі.

Табір буде відкритий після прийому в табірному комітеті і відповідних контролюючих органах (Департамент охорони здоров'я та епідеміології, пожежна інспекція, правоохоронні органи на території табору, торгова інспекція і т.д.).).

2.2. Матеріальне забезпечення студентського табору відпочинку «Економіст»

Спортивне та побутове обладнання, придбане за рахунок асигнувань, передбачених кошторисом університету на освітні та господарські цілі, використовуватиметься студентами протягом усього терміну його експлуатації.

Спортивне та побутове обладнання, придбане за рахунок коштів від продажу путівок та амортизоване на вартість придбання за рахунок бюджету табору, є предметом фінансової відповідальності відповідних посадових осіб табору та використовується за їх функціональним призначенням.

Відповідальність за ведення бухгалтерського обліку, збереження обладнання, інвентарю та майна несуть начальник табору і фінансовий керівник СТ Економіст.

Для студентського табору формується відповідний штатний розпис. Для організації і проведення тренувальних занять з професійно-прикладної, фізичної і спортивно-технічної підготовки на кожні 75 чол. відпочиваючих в таборі ректоратом університету за поданням табірної комісії затверджується один викладач фізичного виховання за рахунок

штатної чисельності викладацького складу, затвердженої університетом.

Студенти-спортсмени, які працюють в секціях, спортивних командах і групах спортивного вдосконалення, направляються разом зі своїми викладачами в іншу групу спортивних таборів. Обслуговуючий персонал університету, який не є постійним персоналом, призначається і направляється в табори для роботи зі збереженням заробітної плати на своїх основних посадах.

За словами викладачів, якщо всі види навчання, методологія та бюджетні дослідження в університеті завершені, зберігається заробітна плата за основною посадою, яка відповідає займаній посаді, навчальному плану та індивідуальним планам викладача.

Медичні працівники та працівники харчоблоку запрошуються на роботу в табір за трудовим договором (контрактом). Їхня праця оплачується згідно кошторису табору за ставками, встановленими Трудовим кодексом України. Професорсько-викладацькому складу та співробітникам університету надається безкоштовне проживання під час роботи в таборі.

Розподіл студентських путівок до табору здійснюється університетом шляхом надання списку, узгодженого з Комітетом кафедри фізичного виховання та спортивними клубами.

Бланк путівки в табір виготовляється університетом з оплатою за рахунок бюджету табору, є документом суворої звітності, зберігається в бухгалтерії і видається на виписку відпочиваючим. В кінці кожної зміни відпочиваючі повертаються разом зі списком в бухгалтерію і формують встановлений звіт.

2.3. Фінансування, облік та звітність студентського табору відпочинку «Економіст»

Зміст студентського табору складається з коштів, отриманих від продажу путівок, коштів відповідних профспілок, що виділяються на часткову оплату путівок для студентів і співробітників, бюджетних коштів, що виділяються університету на культурну і фізкультурно-спортивну роботу в рамках діючих

норм, власних коштів університету на за рахунок коштів фондів промислового і соціального розвитку, а також коштів окремих громадян і організацій України і зарубіжних країн. Це робиться за рахунок коштів, отриманих в результаті безкоштовного продажу ваучера на покупку продукту.

При необхідності, за рішенням комітету табору, в таборі можуть бути надані місця для аспірантів, докторантів, співробітників і викладацького складу.

Кількість місць у таборі для них визначається табірним комітетом університету за погодженням з ректоратом та профспілковою організацією. Університет, за домовленістю між собою, може практикувати обмін путівками в табір для студентів.

Відпочиваючими можуть бути громадяни України, а також ближнього і далекого зарубіжжя. Продаж путівок здійснюється на комерційних умовах. Максимальна кількість відпочиваючих даної категорії визначається комісією табору.

Бюджет табору затверджується ректором університету. Контроль за витрачанням коштів здійснює бухгалтерія університету. Університет до 12/12 надасть щорічний звіт по своїй підвідомчості про виконану роботу, а також відзвітує перед іншими управлінськими структурами, які стежать за роботою табору. Представлений звіт заснований на кошторисних і бухгалтерських документах, даних обліку за виданими путівками всіх категорій відпочиваючих. Усі звітні документи готуються керівником студентського табору та бухгалтерією.

У своїй господарській діяльності Студентський оздоровчий табір "Економіст" керується законодавством України:

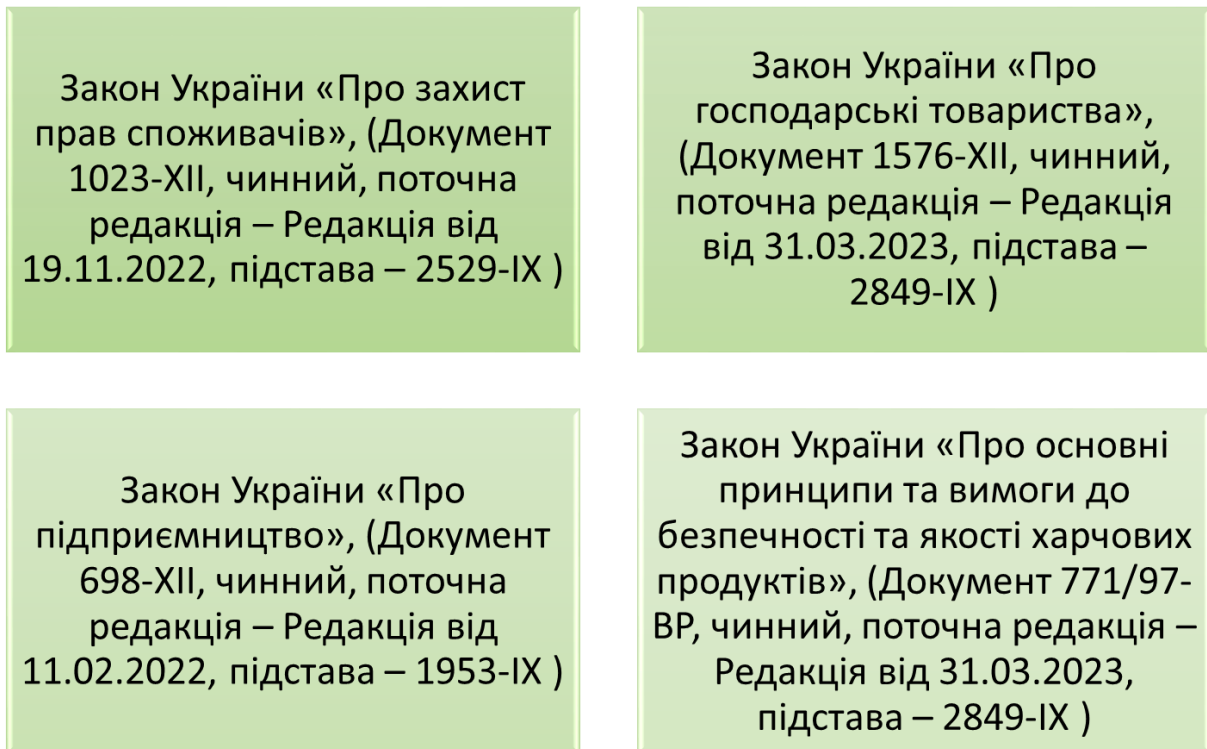


Рис. 2.2. Законодавство в трудовій діяльності студентського табору відпочинку «Економіст»

– Закон України «Про захист прав споживачів», (Документ 1023-XII, чинний, поточна редакція – Редакція від 19.11.2022, підстава – 2529-IX <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>) [1];

– Закон України «Про господарські товариства», (Документ 1576-XII, чинний, поточна редакція – Редакція від 31.03.2023, підстава – 2849-IX <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1576-12/conv#Text>) [2] ;

– Закон України «Про підприємництво», (Документ 698-XII, чинний, поточна редакція – Редакція від 11.02.2022, підстава – 1953-IX <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698-12#Text>) [3];

– Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», (Документ 771/97-BP, чинний, поточна редакція – Редакція від 31.03.2023, підстава – 2849-IX <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>) [4];

– та іншими нормативними актами із врахуванням особливостей, передбачених Статутом.

Основними нормативно – технічними документами об'єкта гостинності є важливі нормативні документи, що діють у студентському таборі, а саме їдальня підприємства - збірник рецептів страв та кулінарних виробів, нормативні документи в галузі готельного бізнесу-державні стандарти та технічні умови [19].

У збірнику містяться вказівки по нормі витрати сировини, виходу напівфабрикатів, сполучуваності готових виробів і продуктів в таблиці рецептур, техніці приготування і додатках. У рецепті вказується назва продукту, що входить до складу страви, критерії визначення загальної ваги продукту і ваги нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і всього блюда в цілому. У додатку збірника наведена таблиця для розрахунку витрати сировини, виходу напівфабрикатів і готових страв, величини втрат при тепловій обробці страв і кулінарних виробів, норм сумісності продуктів при приготуванні. При складанні збірника рецептів керуються складанням розрахункових карток, в яких вказані норми вкладення сировини, вихід і відпускна ціна готового блюда, технічні, техніко-впроваджувальні карти [18].

Якість і безпека готового блюда складається з наступних складових: дотримання технічних вимог до обробки сировини і приготування їжі на всіх етапах виробничого процесу. Кухарям і кондитерам необхідно надати технічні карти на роботу. Такі карти складаються для всіх кулінарних і кондитерських виробів на основі колекції рецептів.

У технічній карті вказується назва страви, номер і варіант рецептури, норма закладки сировини із загальною вагою і масою нетто на 1 порцію, а також наводиться розрахунок на певну кількість порцій або продуктів, приготованих в котлі певної ємності, і вказується вихід страви. На карті також наведено короткий опис технічного процесу приготування страв і правил їх оформлення (сервірування), звернуто увагу на порядок закладки продуктів в залежності від термінів термічної обробки, встановлені докладні вимоги до якості страв. Технічна карта має певну форму, підписується директором, керівником і зберігається в документах керівника виробництва.

Технічні карти розробляються для нових страв і кулінарних виробів - тих, які виробляються і продаються тільки на даному підприємстві. Термін дії карти визначається самим підприємством. Дана карта містить такі розділи, як назви продуктів і області застосування технічних карт, а також технічні характеристики. Зазначена повна назва страви не може бути змінена без дозволу. Перелік сировини для приготування страви, вимоги до якості сировини. Всі технічні карти забезпечені номером, підписаним відповідальним розробником.

Їдальня табору має цехову структуру. Цехи діляться на закупівельні, підготовчі до виробництва і спеціалізовані. Технічні лінії та операції організовані в кожному цеху та оснащені обладнанням, необхідним для конкретного технічного процесу.

Технічна та організаційна підготовка до робочого процесу здійснюється в наступному порядку: складається план меню, затверджений директором і бухгалтером, підготовка персоналу підприємства до виробничого процесу і збори персоналу перед початком роботи (обговорення поточні питання, і розподілення завдання по робочих змінах). Розрахунок і відпуск сировини і продукції, отримання зі складу, прийом сировини і продукції виконавцем. Підготовка замовлення, доставка сировини і продуктів на робоче місце [38].

Компанія стежить за якістю сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Якщо термін реалізації закінчиться, сировина і продукція прийматися не будуть. Дані про продукт заносяться в "Журнал контролю якості харчових продуктів", в якому вказується дата, перелік сировини і продуктів, а також крайній термін реалізації. Також перевіряється якість напівфабрикатів, отримані дані заносяться в журнал виробництва, реєструється дата, Назва продукту, вага брутто, вага нетто (напівфабрикатів), вага і відсоток відходів.

Перевірка якості готового блюда проводиться в присутності кухаря підприємства-виробника. Визначається фактичний вихід продукту, температура і параметри сенсорної стимуляції страви. Результати проби і загальна оцінка готового блюда заносяться в журнал.

Щодня вранці і в кінці робочого дня в їдальні студентського оздоровчого табору проводиться санітарно-гігієнічна прибирання (підлоги з миються столами, обладнання, стелажі та миючі засоби) в приміщеннях ресторану значна увага приділяється належним умовам праці.

Організаційна структура їдальні студентського оздоровчого табору являє собою лінійну структуру, яка характеризується безпосередньою взаємодією між підрозділами і злагодженістю роботи співробітників. Проте, певні схеми організаційної структури передбачають підвищення вимог до керівництва, яке повинно володіти знаннями і досвідом в області управління і професійної діяльності.

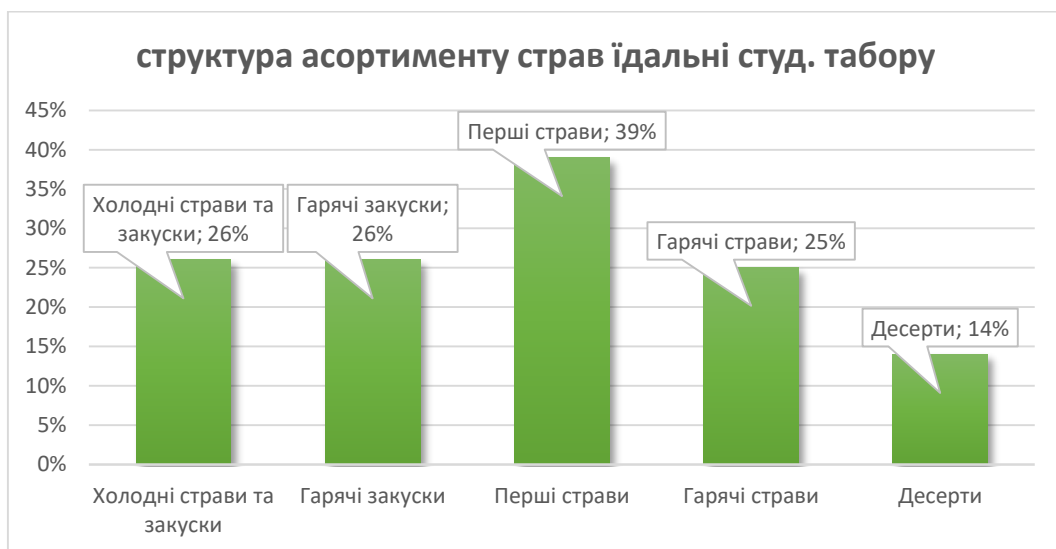


Рис. 2.3. Структура меню їдальні кожної асортиментної групи у відсотках

Для всіх страв в їдальні розробляються технічні карти, що забезпечують точне виконання всіх операцій технологічного процесу і випуск високоякісних готових страв, що полегшують Розрахунок кількості сировини і напівфабрикатів, необхідних для процесу приготування.

2.4. Аналіз методів обслуговування студентського табору відпочинку «Економіст» з використанням SWOT- аналізу

Для того щоб поліпшити якість і показники ефективності послуг студентського оздоровчого табору Економіст, варто регулярно аналізувати внутрішнє/зовнішнє середовище, діяльність конкурентів, вивчати і прогнозувати потреби споживачів.

Тому наступним завданням даної роботи є аналіз діяльності студентського оздоровчого табору, виявлення плюсів і мінусів підприємства, аналіз цільової аудиторії, аналіз діяльності конкурентного середовища.

Метод SWOT-аналізу дозволяє детально вивчити зовнішнє і внутрішнє середовище. В результаті детального методу SWOT-аналізу, спрямованого на узагальнення вивченого інформаційного масиву, повинні з'явитися ефективні рішення, що сприяють підвищенню якості обслуговування і показників ефективності.

Нижче наведені подробиці розглянутих підходів до проведення SWOT-аналізу в ресторанних компаніях::

1. Дана композиція заснована на методології системного підходу, при якому основна увага приділяється вивченню параметрів зовнішнього і внутрішнього середовища в часі і просторі.
2. Визначте структуру факторів зовнішнього і внутрішнього середовища, які є універсальними для підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

Сильні сторони підприємства спрямовані на оптимізацію досягнення стратегічних цілей, але його слабкість призводить до зупинки позитивної динаміки зростання. Також важливо враховувати можливості і загрози зовнішнього середовища, без урахування яких неможливо достовірно встановити сценарій розвитку ресторанного бізнесу. табл.2.1.

Таблиця 2.1

SWOT- аналіз студентського табору відпочинку «Економіст»

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
– Місце розташування студентського табору відпочинку на морському узбережжі; – Унікальний морський краєвид; – Власний пляж студентського табору відпочинку; – Наявність власної автостоянки; – Наявність розважальних заходів;	– Різке пониження доходів населення через військові дії; – Сезонність закладу відпочинку; – Відсутність налагодженої системи знижок та бонусів; – Сезонна плінність та недостатня кваліфікація персоналу; – Відсутність власного сайту; – На сайті ОНЕУ інформація щодо табору відпочинку не оновлюється; – Відсутність рекламних кампаній.
Можливості (O)	Загрози (T)
– Спеціальне дієтичне меню за потребою; – Робота з додатковими групами рекреантів; – Актуалізація інформації про табір відпочинку на сайті та в соціальній мережі; – Розширення асортименту послуг; – Вдосконалення послуг з організації дозвілля; – Оновлення матеріальної бази, розвиток технологій та впровадження системи безпеки харчових продуктів	– Зниження купівельної спроможності населення внаслідок військових дій; – Зростання цін на продукти та використовувані ресурси; – Зростання податкового навантаження; – Зростання вартості передових інформаційних технологій; – Втрата цільової аудиторії; – Понесення збитків; – Присутність поблизу сильних конкурентів та їх активна політика щодо залучення й утримання гостей.

Слабкі сторони підприємства є негативним фактором, що визначає перешкоди на шляху руху в досягненні стратегічних цілей організації. Це значно зростає в результаті синтезу слабких місць в організаційній системі з серйозною загрозою для зовнішнього середовища. При цьому також не можна ігнорувати сильні сторони підприємства і можливості зовнішнього середовища. Тому реалізується варіант песимістичного сценарію розвитку компанії

Загроза є фактором навколишнього середовища, і при відсутності

відповідних коригувальних дій з боку ресторанної компанії стан організації з виконання плану може значно погіршитися. Нові можливості-це фактор зовнішнього середовища, який не тільки підвищує якість обслуговування і ефективність діяльності, а й сприяє наближенню ресторанного бізнесу до його стратегічних цілей.

Висновки дослідження SWOT-аналіз студентського табору відпочинку «Економіст» наступні: сильні сторони підприємства – це унікальне місце розташування студентського табору відпочинку на морському узбережжі поза межами міста, у чудовій природній рекреаційній зоні подалі від міської метушні; наявність власної автостоянки; наявність розважальної програми та надання додаткових послуг – всі ці складові в комплексі створюють достатньо гарні умови для відпочинку біля моря.

Можливості студентського табору відпочинку «Економіст» будуть наступні: варто вдосконалити основне меню та додати спеціальне дієтичне меню. Актуальним буде розробка власного сайту студентського табору відпочинку та подача інформації про заклад у соціальні мережі, що буде сприяти зростанню пізнаваності підприємства. Важливим чинником буде розширення асортименту послуг та вдосконалення послуг з організації дозвілля; робота з додатковими групами рекреантів; оновлення матеріальної бази. Перспективним буде подальший розвиток технологій та впровадження системи безпеки харчових продуктів на основі концепції НАССР [5, 24] та відповідність сучасним вимогам нормативно-технічних документів та українського законодавства.

Поряд із сильними сторонами та можливостями варто приділити особливу увагу слабким сторонам та загрозам. Як видно з аналізу слабкі сторони наступні: фактичне зниження доходів населення; сезонність закладу; відсутність налагодженої системи знижок та бонусів; сезонна плинність та недостатня кваліфікація кадрів; відсутність рекламних кампаній.

Загрози, які дослідили: зниження купівельної спроможності населення внаслідок військових дій; зростання цін на продукти та використовувані ресурси; зростання податкового навантаження; зростання вартості передових

інформаційних технологій; втрата цільової аудиторії, як результат – понесення збитків. Присутність поблизу доволі сильних конкурентів та їх активна політика до залучення відпочиваючих потребує постійного відслідковування ситуації та висновків щодо своїх можливостей розвитку та вдосконалення.

Висновки до розділу 2

Студентський табір «Економіст» розташований за 35 кілометрів на південь від м. Одеси на території курортної зони Кароліно-Бугаз. Місце розташування студентського табору «Економіст» – земельна ділянка площею 2,7 гектара на території Затокської селищної Ради.

Розподіл студентських путівок в табір проводиться університетом з надання списків, погоджених з кафедрою фізичного виховання і правлінням спортивного клубу.

Утримання студентського табору здійснюється за рахунок коштів, що надходять від реалізації путівок, коштів відповідних профспілок, що асигнуються на часткову оплату путівок студентів та співробітників, бюджетних коштів асигнованих університету на культурно-масову, фізкультурну та спортивну роботу в межах діючих норм, власних коштів університету за рахунок фонду виробничого та соціального розвитку, а також від вільної реалізації путівок окремим громадянам і організаціям України та зарубіжних країн.

РОЗДІЛ 3. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ НА ПРИКЛАДІ СТУДЕНТСЬКОГО ТАБОРУ «ЕКОНОМІСТ»

3.1. Рекомендації щодо вдосконалення послуг харчування в студентському таборі «Економіст»

В межах даної кваліфікаційної роботи пропонуємо розробку заходів щодо вдосконалення та послуг харчування. Так як, повноцінне харчування є важливою складовою міцного здоров'я, тому все більше людей дотримуються здорових харчових звичок. Частка людей, які змушені дотримуватися певних дієт через стан свого здоров'я,- діабетики, алергіки, також зростає в останні роки.

Тенденція до здорового харчування є однією з найбільш стійких і розумно обґрунтованих. Стрімкий темп суспільного життя, погана екологія, брак вільного часу та інші негативні фактори змушують змінювати підхід до харчування. Споживачі все більше усвідомлюють взаємозв'язок між харчуванням і здоров'ям, тому намагаються вживати в їжу більш корисні інгредієнти і страви. Для більшості споживачів склад пропонованих страв і особливості їх приготування мають фундаментальне значення [46].

Здорове харчування необхідно людині для забезпечення його життєдіяльності, тим самим забезпечуючи організм енергією і пластичними "будівельними матеріалами". Єдине джерело важливих поживних речовин: білків, жирів і вуглеводів, мінералів, мікроелементів і вітамінів, важливих для росту організму, його життєдіяльності та захисту від шкідливого навколишнього середовища. Крім того, їжа повинна бути повноцінною, збалансованою і раціональною. Кількість споживаної їжі має відповідати потребам організму.

Особливі вимоги: збалансоване харчування-це дієта, що забезпечує оптимальне співвідношення продуктів харчування і біологічно активних речовин, які можуть надати найбільш благотворний вплив на організм. Виходячи з цього, він є оптимальним серед основних поживних речовин їжі, таких як

енергоємні (вуглеводи, білки, жири), незамінні (вітаміни, мікроелементи), специфічні (антиоксиданти, ароматизатори, рослинні волокна).

При формуванні меню харчування в готелях необхідно широко включати страви, приготовані з використанням таких способів кулінарної обробки продуктів, як подрібнення, протирання, перемішування і збивання. Що стосується способів теплової обробки страв, то їх можна готувати у воді, на пару, запікати, відварювати, а потім обсмажувати. Ці способи забезпечують краще видалення або зниження якості екстракту з готових страв. При приготуванні дієтичних страв необхідно приділяти особливу увагу зовнішньому вигляду і аромату продуктів, тому краще готувати складні гарніри і прикрашати блюдо зеленню петрушки, кропу. Слід широко використовувати фруктови, ягідні та овочеві соки, які є джерелом легкозасвоюваних вуглеводів, мінеральних речовин, деяких вітамінів, мінеральну воду, вітамінні напої, відвари лікарських трав, сприяють оздоровленню організму. Соки рекомендуються практично при всіх дієтах.

Дієтичне харчування засноване на принципі максимального балансу основних поживних речовин в щоденному раціоні з урахуванням механізму перебігу захворювання і стану ферментної системи людини.

За останні кілька десятиліть з'явилося безліч нових, оригінальних і добре відомих концепцій альтернативного харчування. Важливо знати всі плюси і мінуси альтернативного харчування і вибрати свій власний метод харчування.

Основна увага приділяється екологічно чистим продуктам. У людей, які самостійно займаються вирощуванням овочів і фруктів, доглядом за тваринами і риболовлею, стала популярною тенденція купувати продукти для ресторанів і кафе з фермерських угідь. Більшість рестораторів намагаються повністю перейти на більш дорогі еко-продукти, але більш високої якості [16].

Здорове харчування - це не тільки дотримання дієти, але і, головним чином, якість продуктів і спосіб їх приготування. Збалансоване харчування-це оптимально підібраний набір поживних і корисних страв з різних груп продуктів

в меню. Для цієї мети ви можете скористатися зручним столиком – "тарілкою здорової їжі", розробленим вченими Гарвардської медичної школи. За її словами, фрукти і овочі в невеликих кількостях в щоденному раціоні складають половину кожного прийому їжі, обов'язково білок і злаки (нежирне м'ясо і сир замість риби, курки, бобових і горіхів). Тому сучасним споживачам ресторанних послуг не доводиться вибирати між "смачно" і "корисно для здоров'я". Багато ресторанні заклади довели, що здорова їжа - це смачно, і дієта більше не асоціюється з почуттям голоду, млявістю і нав'язливим бажанням пісної їжі. Клієнти таких закладів можуть знайти відповідні страви для трапези в меню за спеціальними позначками. Таке маркування страв в меню вже давно практикується в розвинених країнах Європи, але також і в Україні.

Хоча не всі заклади готельного бізнесу в Україні адаптовані до масового споживання ресторанної продукції, з урахуванням особливостей харчування певних категорій споживачів зусилля в цьому напрямку повинні бути спрямовані. Але не можна сказати, що таких закладів взагалі не існує. Все більше ресторанів, кафе і кондитерських в містах України повністю адаптуються до потреб відвідувачів з особливими дієтичними потребами або включають такі страви в меню. Вони виключають з меню оброблені і рафіновані продукти і роблять акцент на місцевих і сезонних продуктах; використовують продукти дрібних фермерів; змінюють порції: від кількості до поживної цінності; розширюють вегетаріанське і веганське меню.

1. Одним з відносно нових напрямків, яке ще недостатньо поширене в ресторанних закладах, є флекситаризм, так зване "гнучке" вегетаріанство, яке допускає вживання м'яса, але значно скорочує його кількість в раціоні. В основі цього напрямку лежить правильне харчування, яке призводить до більш відповідального ставлення до вибору страв і, відповідно, аналізу їх харчової цінності. В універсальному ресторані ви завжди зможете знайти ситні салати, такі як салат з сочевиці і козячого сиру, сир брі, персик і карамелізований цибульний салат. У бургерном меню основна увага приділяється "немясним"

страв, але золотою серединкою в даному випадку є бургер з лососем - смачний, поживний і корисний [39].

Сьогодні тенденція до здорового харчування перестала бути просто хобі, і підхід споживачів до вибору продуктів харчування стає все більш усвідомленим. Молоде покоління готове платити більше за екологічно чисті продукти, усвідомлений вибір. Основними вимогами ресторану є приготування здорової їжі з екологічно чистої сировини і використання сучасних технологій приготування.

Підсумовуючи вищенаведене, пропонуємо в літньому таборі відпочинку «Економіст» до основного меню, запропонувати меню здорового харчування на основі дієти №15, яка рекомендується в дієтичному харчуванні для адаптації одужуючих хворих до переходу на загальне раціональне харчування.

Це буде доречним, щоб уникнути лікувального трактування «показання за діагнозом» та розширити можливості надання послуг харчування відвідувачам, які відновлюють своє здоров'я та знаходяться на реабілітації, а також гостям з особливими потребами.

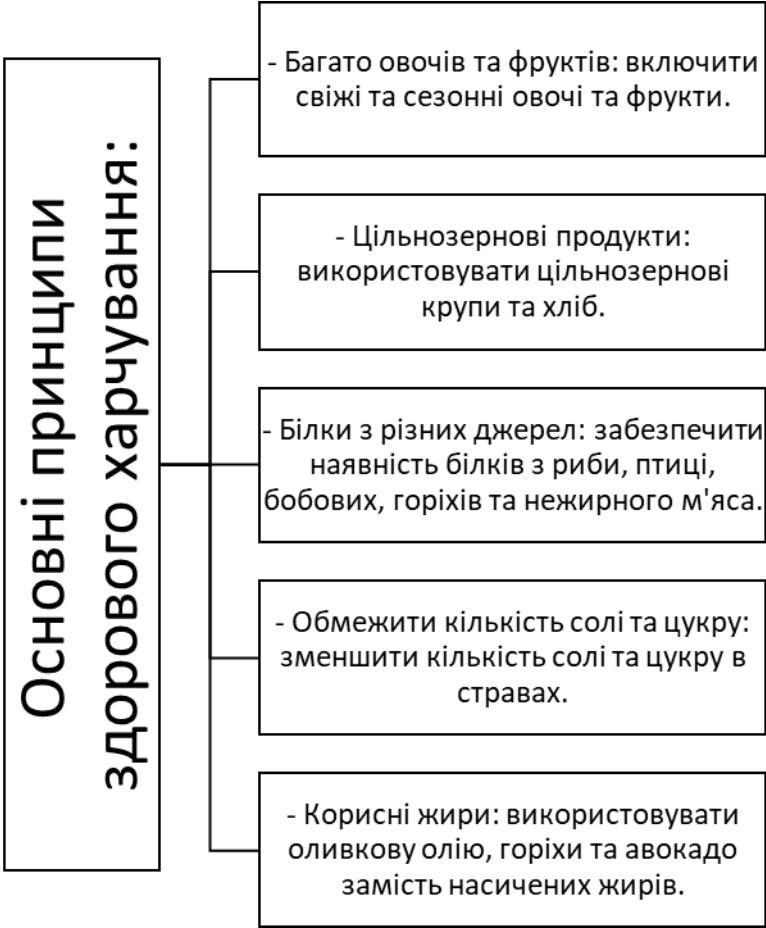
Орієнтування їдальні підприємства табору відпочинку на здорове харчування дозволить розширити асортиментний склад меню, залучати більше відпочиваючих, а отже і збільшити прибутки підприємства.

Проте, щоб такі напрями вдосконалення мали зацікавленість серед відпочиваючих пропонуємо в меню включати страви з різних національних кухонь світу. Пропонуємо кілька кроків, які допоможуть створити меню для їдальні студентського табору відпочинку на основі дієти №15 та підходів здорового харчування.

1. Визначимо основні принципи здорового харчування рис. 3.1.:

- Багато овочів та фруктів: включити свіжі та сезонні овочі та фрукти.
- Цільнозернові продукти: використовувати цільнозернові крупи та хліб.
- Білки з різних джерел: забезпечити наявність білків з риби, птиці, бобових, горіхів та нежирного м'яса.

- Обмежити кількість солі та цукру: зменшити кількість солі та цукру в стравах.
- Корисні жири: використовувати оливкову олію, горіхи та авокадо замість насичених жирів.



Джерело: розроблено автором

Рис. 3.1. Основні принципи здорового харчування

2. Обираємо страви з різних кухонь світу дві національні кухні в тиждень, наприклад, в понеділок і в четвер. Важливо, щоб страви національних кухонь не лише відображали кулінарні традиції, але й відповідали принципам здорового харчування. Ось кілька прикладів дієтичних варіантів страв різних кухонь світу, які можна включити у меню таблиці 3.1.:

Таблиця 3.1.

Страви різних кухонь світу для здорового харчування

	Національна кухня	Пропоновані страви
1	Італійська кухня:	- Салат Капрезе: помідори, моцарела, базилік, оливкова олія. - Паста з цільнозернового борошна з овочами та курячою грудкою. - Салат з кіноа та овочами: кіноа, помідори, огірки, червона цибуля, оливкова олія, базилік.
2	Французька кухня:	- Рататуй: баклажани, цукіні, болгарський перець, томати, цибуля, оливкова олія, спеції.
3	Японська кухня:	- Суші рол з огірком та авокадо: морква коричневий рис та мінімум соєвого соусу. - Суп місо з тофу та морськими водоростями: місо паста, тофу, водорості, гриби, зелена цибуля.
4	Грецька кухня:	- Грецький салат: помідори, огірки, червона цибуля, оливки, фета. - Кури гриль з лимоном та орегано: куряча грудка, лимонний сік, орегано, трохи оливкової олії.
5	Мексиканська кухня:	- Така з куркою: цільнозернові тортили, куряча грудка, овочі, авокадо. - Гуакамоле: авокадо, помідори, цибуля, лайм, кінза. - Така з чорною квасолею та авокадо: цільнозернові тортили, чорна квасоля, авокадо, томати, зелений салат.
6	Індійська кухня:	- Суп масурдал з червоної сочевиці: червона сочевиця, томати, цибуля, спеції (кумін, коріандр, турмерик), мінімум олії та помірна кількість спецій. - Райта з огірком та м'ятою: йогурт, огірки, свіжа м'ята, спеції.
7	Середземноморська кухня:	- Табуле: булгур, петрушка, помідори, м'ята, лимонний сік. - або салат табуле з кіноа: кіноа замість булгуру, петрушка, помідори, м'ята, лимонний сік, оливкова олія. - Хумус з морквяними паличками: хумус (нут, тахіні, часник, лимонний сік, мінімум оливкової олії) з нарізаними морквяними паличками.

Джерело: розроблено автором

Італійська кухня: Салат Капрезе: помідори, моцарела, базилік, оливкова олія, Паста з цільнозернового борошна з овочами та курячою грудкою, салат з

кіноа та овочами: кіноа, помідори, огірки, червона цибуля, оливкова олія, базилік.

Французька кухня: Рататуй: баклажани, цукіні, болгарський перець, томати, цибуля, оливкова олія, спеції.

Японська кухня: Суші рол з огірком та авокадо: морква, коричневий рис та мінімум соєвого соусу. Суп місо з тофу та морськими водоростями: місо паста, тофу, водорості, гриби, зелена цибуля.

Грецька кухня: Грецький салат: помідори, огірки, червона цибуля, оливки, фета. Кури гриль з лимоном та орегано: куряча грудка, лимонний сік, орегано, трохи оливкової олії.

Мексиканська кухня: Така з куркою: цільозернові тортили, куряча грудка, овочі, авокадо. Гуакамоле: авокадо, помідори, цибуля, лайм, кінза. Така з чорною квасолею та авокадо: цільозернові тортили, чорна квасоля, авокадо, томати, зелений салат.

Індійська кухня: Суп масурдал з червоної сочевиці: червона сочевиця, томати, цибуля, спеції (кумін, коріандр, турмерик), мінімум олії та помірна кількість спецій. Райта з огірком та м'ятою: йогурт, огірки, свіжа м'ята, спеції.

Середземноморська кухня: Табуле: булгур, петрушка, помідори, м'ята, лимонний сік, або салат табуле з кіноа: кіноа замість булгуру, петрушка, помідори, м'ята, лимонний сік, оливкова олія. Хумус з морквяними паличками: хумус (нут, тахіні, часник, лимонний сік, мінімум оливкової олії) з нарізаними морквяними паличками.

3. Планування меню:

- Необхідно скласти тижневе меню, де 2 рази на тиждень буде представлена страва з різної кухні світу.
- Варто врахувати алергени та дієтичні обмеження відпочиваючих.
- Забезпечити баланс між вегетаріанськими та м'ясними стравами.

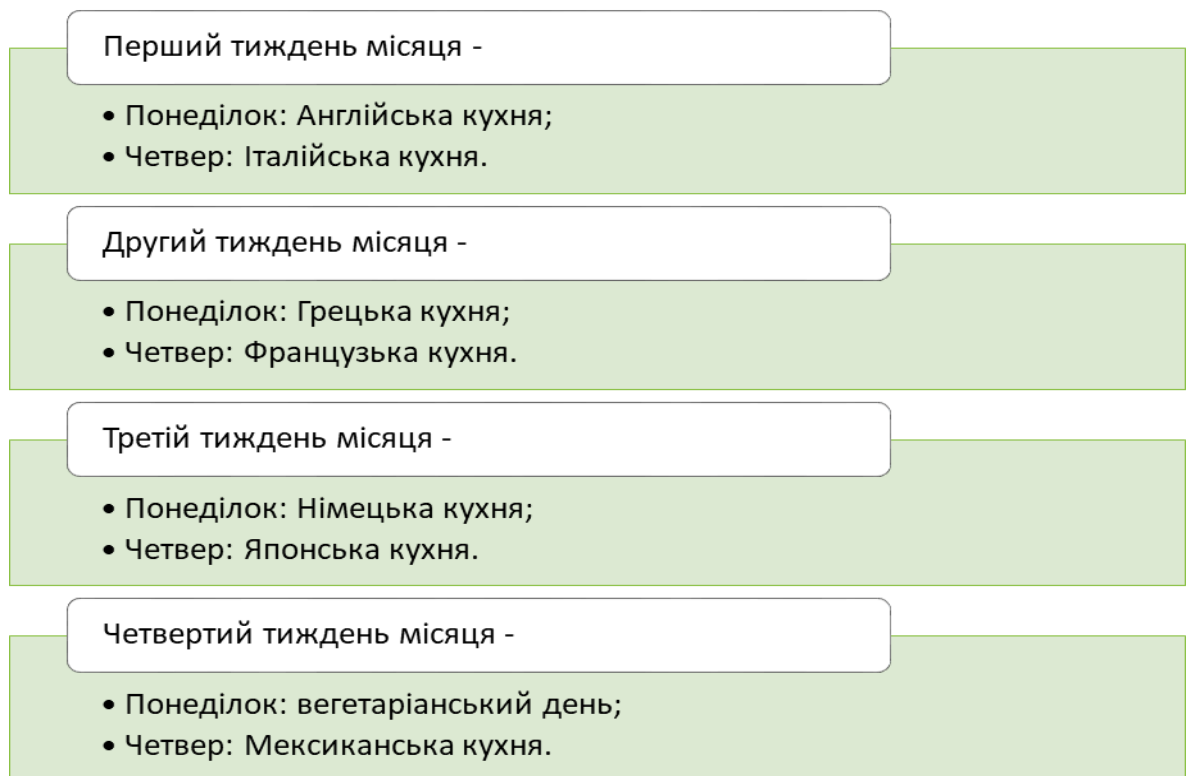
4. Презентація та подача:

- Красива презентація страв, щоб вони були привабливими для всіх відпочиваючих.

Загальні поради щодо здорового харчування:

1. Зменшити кількість олії: варто використовувати її мінімально, а при можливості замінюйте на оливкову.
2. Обирати нежирні мясо: таке як куряча грудка, риба, доповнюємо раціон бобовими – квасоля, горох, нут.
3. Більше використовувати цільозернові продукти: рис, пшенична крупа та булгур, кукурудзяна крупа.
4. Варто додавати більше овочів: потрібно зробити овочі основною частиною страв.

Організація днів національних кухонь в студентському таборі відпочинку - гарний спосіб зробити харчування різноманітним та цікавим. Пропонуємо план, як це можна зробити: для початку визначаємо певний розклад планування тематичних днів (рис. 3.2.).



Джерело: розроблено автором

Рис. 3.2. Організація тематичних днів національних кухонь в студентському таборі відпочинку «Економіст»

Наприклад, в перший тиждень місяця – Понеділок: Англійська кухня; Четвер: Італійська кухня. Другий тиждень місяця – Понеділок: Грецька кухня; Четвер: Французька кухня. Третій тиждень місяця – Понеділок: Німецька кухня; Четвер: Японська кухня. Четвертий тиждень місяця – Понеділок: вегетаріанський день; Четвер: Мексиканська кухня

Розробили орієнтовне меню страв національних кухонь для студентського табору відпочинку з використанням овочів та продуктів вітчизняного виробництва. Меню для деяких національних кухонь рис. 3.3:

Англійська кухня:	•- Сніданок: Вівсянка з фруктами та медом. •- Обід: Овочевий суп, з зеленим горошком, пастуший пиріг з курятиною. Варіант десерту – пудинг. •- Вечеря: Салат, картопляне пюре з запеченою рибою з овочами та пряними травами.
Італійська кухня:	•- Сніданок: Фруктовий салат з йогуртом та випічкою. •- Обід: Овочевий суп мінестроне, полента з запеченим м'ясом індички та цукіні. Варіант десерту – панакота. •- Вечеря: Капрезе з цільнозерновим хлібом, паста з соусом болоньезе.
Мексиканська кухня:	•- Сніданок: Фрукти з йогуртом і гранолою. •- Обід: Овочевий суп, буріто з чорної квасолі та рису. •- Вечеря: Салат з кукурудзи та авокадо, курячі фахітаси.
Грецька кухня:	•- Сніданок: Йогурт з медом та горіхами. •- Обід: Овочевий суп, хумус з овочевими паличками. •- Вечеря: Грецький салат з кіноа, курячий сувлакі.

Джерело: розроблено автором

Рис. 3.3. Орієнтовне меню страв національних кухонь для студентського табору відпочинку

Англійська кухня: - Сніданок: Вівсянка з фруктами та медом.

- Обід: Овочевий суп, з зеленим горошком, пастуший пиріг з курятиною.

Варіант десерту – пудинг.

- Вечеря: Салат, картопляне пюре з запеченою рибою з овочами та пряними травами.

Італійська кухня: - Сніданок: Фруктовий салат з йогуртом та випічкою.

- Обід: Овочевий суп мінестроне, полента з запеченим м'ясом індички та цукіні. Варіант десерту – панакота.

- Вечеря: Капрезе з цільнозерновим хлібом, паста з соусом болоньезе.

Мексиканська кухня: Сніданок: Фрукти з йогуртом і гранолою.

- Обід: Овочевий суп, буріто з чорної квасолі та рису.

- Вечеря: Салат з кукурудзи та авокадо, курячі фахітаси.

Грецька кухня: - Сніданок: Йогурт з медом та горіхами.

- Обід: Овочевий суп, хумус з овочевими паличками.

- Вечеря: Грецький салат з кіноа, курячий сувлак.

Пропонуємо використовувати Технологічні карти страв національних кухонь на основі розробок рецептур для закладів освіти від Євгена Клопотенко, які відповідають вимогам щодо здорового та повноцінного харчування.

3.2. Пропозиції щодо розроблення послуг анімаційного напрямку

У зв'язку з пропозиціями щодо вдосконалення послуг харчування, а саме розробкою тематичного меню доцільним буде введення анімаційної складової. Отже, наступною пропозицією в межах даної роботи буде розроблення послуг анімаційного напрямку.

Для надання якісних анімаційних послуг необхідно враховувати чимало чинників, серед яких особливості сегменту відпочиваючих, проте підвищити якість та ефективність можна, якщо спланувати роботу з:

- реклами та організації заходів за тижнями місяця (наприклад, день національної італійської кухні з атрибутами обраної країни);

- святкування офіційних свят;
- використання національного одягу при зустрічі гостей з інших країн;
- використання програм, які розроблені для даного підприємства;

Раціональна і грамотно спланована організація надання анімаційних послуг є запорукою успіху заходів і важливою умовою ефективного функціонування підприємства. Правильно організована програма відпочинку не залишить гостей без достатньої уваги. Тобто він постійно займається такими видами дозвілля, які доставляють йому задоволення, викликають позитивні емоції, формують прекрасний настрій і пробуджують бажання повернутися до таких емоцій знову.

Потреба у відпочинку-це психологічна потреба організму. Дозвілля служить засобом задоволення цієї потреби і завжди проводиться в певній культурній формі.:

Він проводиться у вільний час як індивідуально, так і колективно;

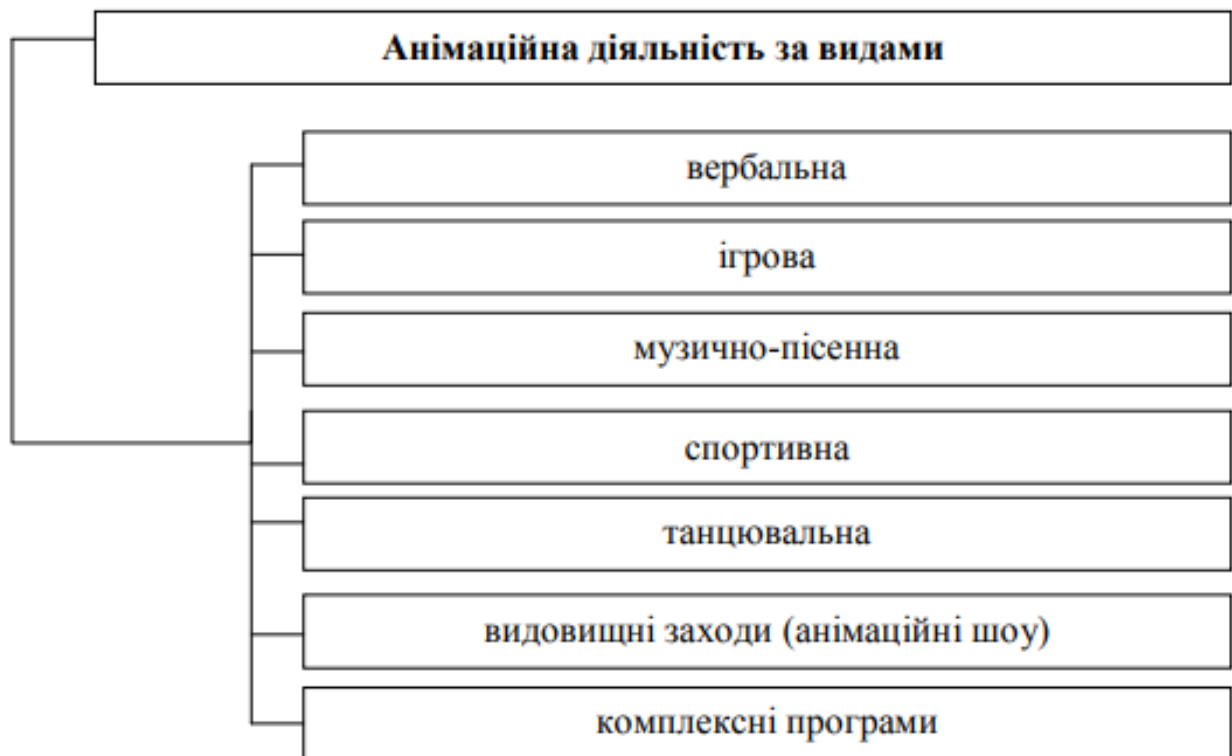
- Вона заснована на відпочинку, саморозвитку (в більшості випадків мимовільного характеру), спілкуванні, волонтерстві, діяльності, ініціативах як окремих осіб, так і різних груп.;

Слово " анімація "походить від латинського слова" anima", що означає душа, повітря та вітер, і використовується для позначення зусиль, спрямованих на стимулювання життєвої сили, натхнення та залучення до руху та активності.

В області анімації існують активні види спорту: спорт на відкритому повітрі, плавання, біг, катання на лижах, піші прогулянки, аеробіка, скелелазіння, піший туризм, читання, риболовля, уроки музики, комп'ютерні ігри, стадіони, концерти, виставки, музеї, пам'ятники архітектури, туризм, історія і культура. Використовуються як рекреаційні, так і пасивні види відпочинку.

Під видами анімаційної діяльності розуміють сукупність форм культурно-дозвілєвого процесу, що близькі за змістом, жанром та засобами виразності. Їх формування базується на індивідуальних, групових та масових інтересах та потребах туристів [11].

Основні види анімаційної діяльності наведені на рисунку 3.4.



Джерело: [11].

Рис. 3.4. Класифікація анімаційної діяльності за видами дозвілля

Види анімації поділяються на велику кількість форм анімаційних заходів, що можуть суттєво відрізнятися. Кожна з яких є завершеним художньо-творчим продуктом, який створено на основі задуму режисера та спеціально розробленого сценарію. Такі заходи проводяться аніматорами на сценічному або ігровому майданчику.

Основні складові анімаційної діяльності включають наступне:

- проведення у свій вільний час.
- вільний вибір, ініціатива як для однієї людини, так і для різних соціальних груп.
- залежність від регіональних особливостей та традицій.
- варіативність видів на підставі різноманітних інтересів дорослих та молодшого покоління.
- Індивідуальність, культурологічний, розвиваючий, оздоровчий та виховний характер. Типологія анімаційної діяльності наведена в таблиці 3.2

Таблиця 3.2

Типологія анімаційної діяльності

№ п/п	Види туристичної анімаційної діяльності	Форми проведення анімаційних занять
1	2	3
1	Туристично-оздоровча	Змагання, походи
2	Спортивно-оздоровча	Естафети, спартакіади, фітнес, змагання
3	Видовищно-оздоровча	Ярмарки, карнавали, фестивалі, конкурси, свята, дискотеки
4	Пізнавально-оздоровча, навчальна, любительська	Вікторини, лекції, екскурсії, змагання розумників, навчання різним видам спорту, танцям, ремеслам (гончарне мистецтво)
5	Комплексна	Поєднання/комбінація екскурсій, похід вихідного дня, шоу-програми

Джерело: [10]

Туристська анімаційна діяльність є цілим напрямом психолого-педагогічної діяльності в галузі організації дозвілля, що робить її альтернативним варіантом культурно-розважальної діяльності. Анімаційна діяльність може допомогти людям перетворити навколишню дійсність і себе в ній. Існує багато різних форм і програм анімації, які можуть мати різні назви, такі як «рекреаційна анімація», «готельна анімація» і «туристська анімація» [21].
Рис.3.5)

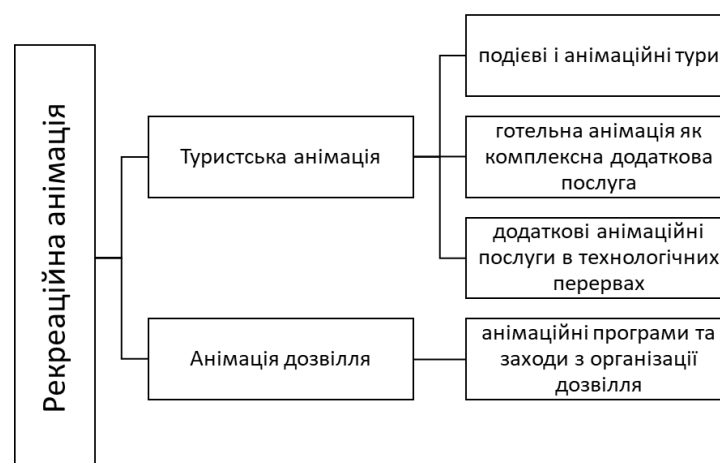


Рис. 3.5. Структура рекреаційної анімації

За змістом поняття рекреаційної анімації є ширшим, ніж усі зазначені.

Готельна анімація є складовою частиною рекреаційної анімації, яка надає комплексні послуги туристам, зокрема розваги, спортивні заходи, конкурси та інші анімаційні програми, організовані в готелях. Анімаційні турмаршрути – це цільові турпоїздки, які передбачають проведення однієї анімаційної програми або безперервний анімаційний процес, що розгортається у формі подорожі від однієї анімаційної послуги (програми) до іншої. Костюмовані тури є програмами, які мають спеціальний сценарій та передбачають безпосереднє залучення туриста в дійство та атмосферу того чи іншого історичного періоду. Елементи анімації в турпослугах є додатковими елементами, які поживляють дії та дозволяють більш наочно сприймати екскурсійний матеріал [27].

Під поняттям анімаційного сервісу розуміють діяльність, спрямовану на створення, просування та реалізацію різноманітних анімаційних програм з різним призначенням. Загальна технологія анімаційного сервісу наведена на рисунку 3.6.



Рис. 3.6. Технологія анімаційної діяльності

Анімаційні послуги – це додаткові послуги, що забезпечують туристові комфортні умови для відпочинку разом з добре організованим проживанням та харчуванням.

Основні етапи технологічного процесу створення анімаційної програми наступні:

1. Розробка тематичної анімаційної програми
2. Створення типового сценарію заходу
3. Економічний розрахунок вартості кожного анімаційного заходу
4. Розподіл ролей між аніматорами
5. Підготовка технічних засобів
6. Складання планів репетицій та їх проведення
7. Реалізація запрограмованих анімаційних заходів
8. Анкетування споживачів і аналіз проведених анімаційних заходів

Програми анімації розробляють залежно від того, наскільки це дозволяє інфраструктура відпочинку об'єкта. Якість анімаційної програми пов'язана, як правило, з цікавими режисерськими знахідками, багатим арсеналом сценографічних, музичних, пластичних, мовних, прийомів в розробці і реалізації анімаційних програм.

Таким чином, анімаційні програми створюються аніматорами для розваги гостей, відновлення їх здоров'я. Проте цікаво, що одна і та ж програма може викликати у одних людей позитивні емоції, а у інших – прямо протилежні.

Процес сприйняття запропонованих анімаційних програм залежить від багатьох чинників:

- віку учасників або глядачів;
- рівня освіти;
- статі;
- етнічної приналежності;
- настрою на момент реалізації даної програми тощо.

Успішність анімаційної програми у певній мірі залежить від ступеня раціональності організації рекламної кампанії. Реклама, як відомо, це інформація

про споживчі властивості товарів і види послуг з метою їх реалізації і створення попиту на них [21]. Це інструмент, за допомогою якого споживачу надається інформація щодо змісту, особливостей, привабливості конкретної анімаційної програми з метою зацікавити його прийняти у ній участь. Для організації рекламної кампанії необхідно:

- розрахувати витрати на рекламу;
- визначити потенційних споживачів (цільову аудиторію) скласти їх характеристику за демографічними (віком, статтю), етнічними ознаками, соціальному статусу, рівню доходів та ін.;
- виявити конкурентів і визначити переваги власних програм, на які можна звернути увагу в рекламі;
- вибрати канали і способи поширення реклами.

У готельних комплексах на видних місцях вивішуються стенди з інформацією про розваги, де зазначені анімаційні заходи, час їх проведення й інші необхідні повідомлення.

Визначимо вимоги до професійних якостей аніматорів [22] рис. 3.7

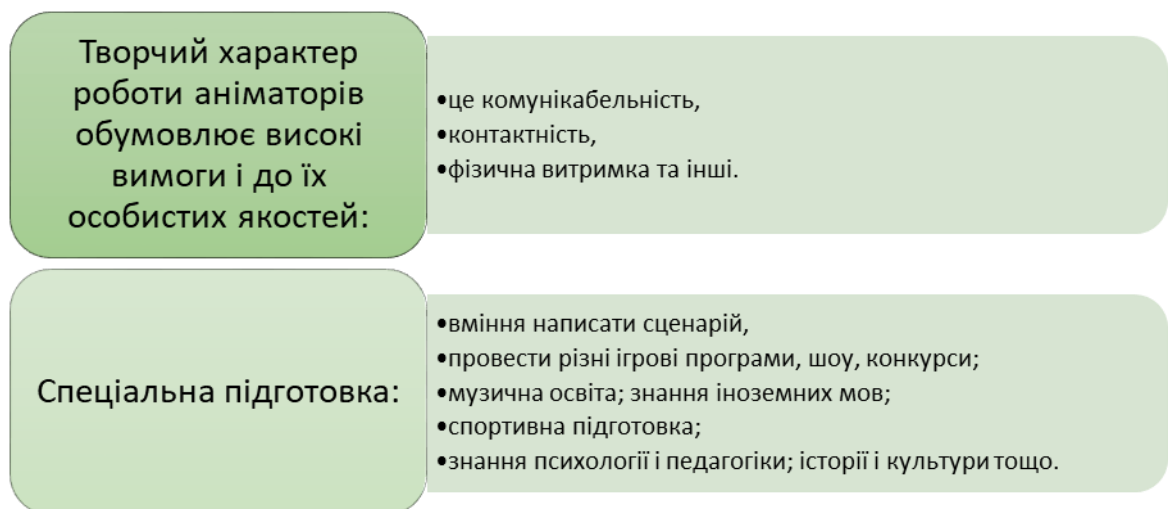


Рис. 3.7. Вимоги до професійних якостей аніматорів

Отже, основні вимоги до аніматорів будуть наступні:

- вміння створювати сімейну атмосферу, атмосферу радості та дружби;

- здатність до комунікації з будь-яким гостем;
- знання організації способів дозвілля;
- знання однієї, а краще декількох іноземних мов;
- освіченість, чесність, дисциплінованість, надійність, талановитість, привітність і усмішливість;
- здатність працювати в команді;
- відсутність шкідливих звичок;
- психічне і фізичне здоров'я, відсутність хронічних захворювань, алергії на сонце.

Поряд із вищезазначеними здібностями, існують ще й кваліфікаційні вимоги, які ставляться перед аніматорами в залежності від напряму їхньої професійної діяльності. До них можна віднести особистісні якості аніматора, а також знання та вміння, необхідні для виконання цієї роботи.

Виходячи з того, що табір відпочинку працює сезонно, пропонується створення програм, які будуть універсальними та влаштовувати відпочиваючих різного віку. Розглядаємо дві групи програм, кожна із своїми особливостями (табл. 3.3).

Таблиця 3.3.

Анімаційні програми для студентського табору «Економіст»

Види анімаційних програм	
Індивідуальні	Сімейні
Танцювальні вечори; Концерти; Екскурсії, в тому числі екстремальні; Улюблене заняття (хоббі); Спортивно-розважальні заходи (футбольні вечори, стрільба із лука)	Сімейні екскурсії; Спортивні змагання; Естафети; Різноманітні конкурси; Майстер-класи; Фестивалі

Джерело: розроблено автором

Класичний рекомендований склад анімаційної команди представлено на рис. 3.8

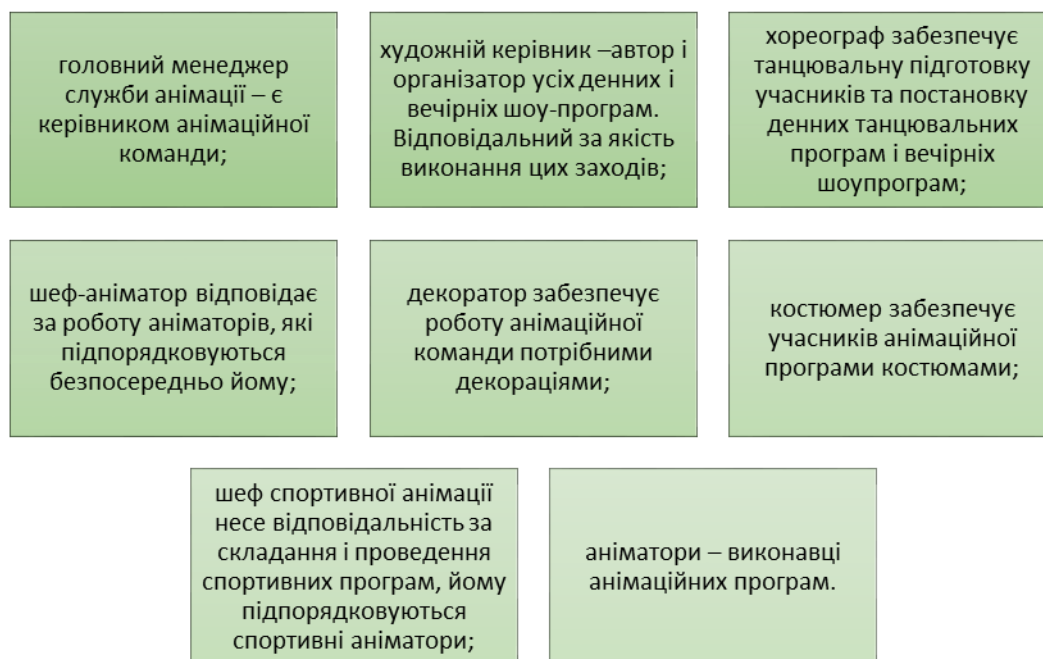


Рис. 3.8. Класичний склад анімаційної команди

Так як, наш табір відпочинку має сезонний характер діяльності, то пропонуємо оптимізувати склад анімаційної команди в студентському таборі відпочинку «Економіст» (рис. 3.9).



Джерело: розроблено автором

Рис. 3.9. Структура анімаційної команди в таборі відпочинку «Економіст»

Склад анімаційної команди в таборі відпочинку «Економіст» пропонуємо такий: проект-менеджер анімаційних заходів, аніматори (2 особи), екскурсовод та тренер спортивно-оздоровчих програм та плавання. Визначимо витрати на оплату праці запропонованої анімаційної команди в студентському таборі відпочинку «Економіст», яка представлена в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

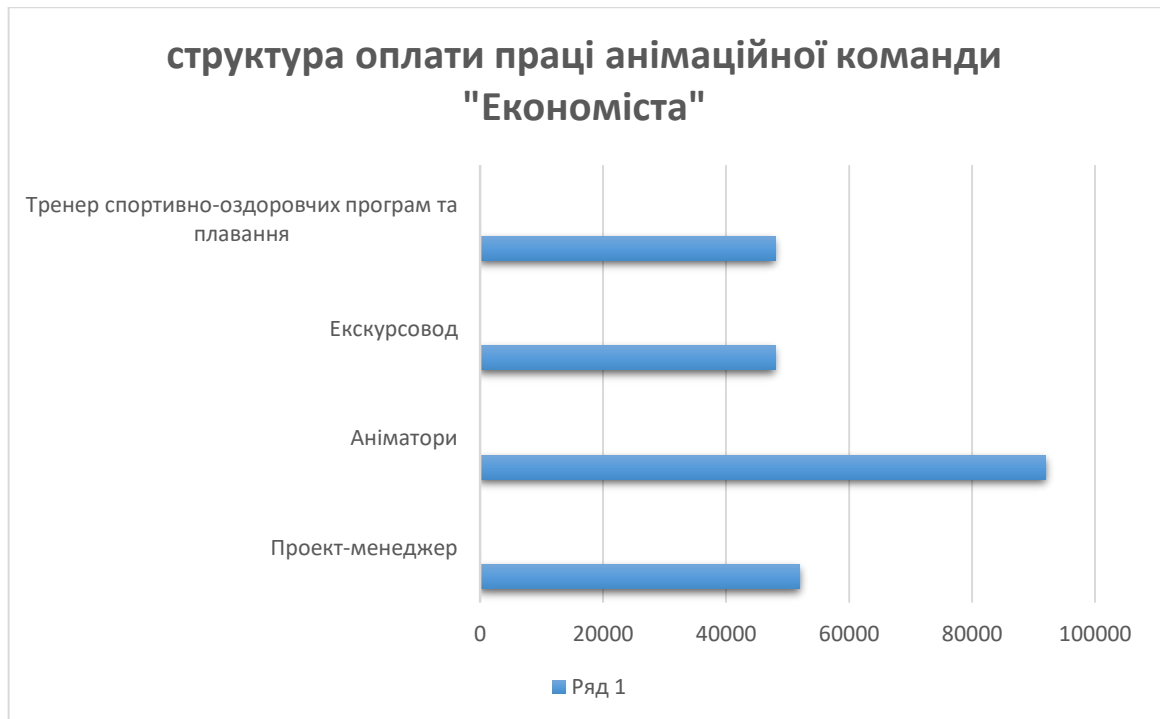
Оплата праці запропонованої анімаційної команди в студентському таборі відпочинку «Економіст»

№ п/п	Категорія персоналу	Кількість посадових одиниць	Заробітна плата працівника за місяць, грн	Витрати на оплату праці персоналу за сезон (4 місяці), грн	Витрати на оплату праці персоналу за рік, грн
1	Проект-менеджер	1	13000	52000	156000
2	Аніматори	2	$11500 \times 2 = 23000$	92000	276000
4	Екскурсовод	1	12000	48000	144000
5	Тренер спортивно-оздоровчих програм та плавання	1	12000	48000	144000
	Всього	5	60000	240000	720000

Джерело: розроблено автором

Оплата праці запропонованої анімаційної команди в студентському таборі відпочинку «Економіст» буде становити – 60000 грн. в місяць; 240000 грн. за сезон (4 місяці) і 720000 грн. за рік, де основна частина спрямована на оплату праці аніматорів – 23000 грн., проект-менеджера – 13000 грн., екскурсовода – 12000 грн., тренера спортивно-оздоровчих програм та плавання – 12000 грн. Основний сезон роботи в таборі відпочинку триває 3 місяці, але анімаційна команда повинна мати час на розробку та підготовку до початку сезону.

Структура оплати праці співробітників анімаційної команди представлено на рис. 3.10.



Джерело: розроблено автором

Рис. 3.10. Структура оплати праці співробітників анімаційної команди «Економіста» за сезон (4 місяці).

Щоб зменшити витрати на оплату праці анімаційної команди пропонуємо залучати студентів-волонтерів, чи студентів для проходження практики спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм», що дасть змогу покращити професійні навички та чудово провести час на морському узбережжі.

Далі, в роботі пропонуємо до яскравого тематичного меню додати інтерактивні заходи. Організація тематичних заходів в перспективі може бути забезпечена студентами нашої кафедри. Пропонуємо організувати рис. 3.11:

1. Англійський день:

- - Декорації: прапорці Великої Британії, фотографії визначних місць Лондона.
- - Анімація: чайна церемонія, вікторина про Англію, конкурс на кращий англійський акцент.

2. Мексиканський день:

- - Декорації: Яскраві кольори, паперові квіти, сомбреро.
- - Анімація: Майстер-клас з виготовлення гуакамолі, мексиканська музика та танці, конкурс на кращий костюм.

3. Японський день:

- - Декорації: Паперові ліхтарики, гілки сакури, японські прапорці.
- - Анімація: Майстер-клас з виготовлення суші, японська каліграфія, перегляд аніме.

4. Італійський день:

- - Декорації: Італійські прапорці, макети Колізею та Пізанської вежі.
- - Анімація: Майстер-клас з виготовлення піци, італійська музика та танці, конкурс на кращий костюм.

5. Грецький день:

- - Декорації: Оливкові гілки, грецькі колони, біло-сині кольори.
- - Анімація: Майстер-клас з танцю сіртакі, вікторина про Грецію, конкурс на кращий костюм.

Джерело: розроблено автором

Рис. 3.11. Розробка тематичних заходів, які доповнять дні національних кухонь

1. Англійський день: декорації: прапорці Великої Британії, фотографії визначних місць Лондона. Анімація: чайна церемонія, вікторина про Англію, конкурс на кращий англійський акцент.

2. Мексиканський день: декорації: яскраві кольори, паперові квіти, сомбреро. Анімація: майстер-клас з виготовлення гуакамолі, мексиканська музика та танці, конкурс на кращий костюм.

3. Японський день: декорації: паперові ліхтарики, гілки сакури, японські прапорці. Анімація: майстер-клас з виготовлення суши, японська каліграфія, перегляд аніме.

4. Італійський день: декорації: італійські прапорці, макети Колізею та Пізанської вежі. Анімація: майстер-клас з виготовлення піци, італійська музика та танці, конкурс на кращий костюм.

5. Грецький день: декорації: оливкові гілки, грецькі колони, біло-сині кольори. Анімація: майстер-клас з танцю сіртакі, вікторина про Грецію, конкурс на кращий костюм.

Важливо до таких заходів залучати відпочиваючих до приготування, можна організувати майстер-класи, де всі бажаючі зможуть навчитися готувати деякі страви. Також, варто запросити відомих кухарів, які добре знаються на конкретній кухні, можуть провести майстер-класи чи лекції. Обов'язково потрібно створити інформаційні стенди та розмістити інформацію про кухню, традиції та особливості кожної країни.

Висновки до розділу 3

В кваліфікаційній роботі розробили заходи по вдосконаленню послуг харчування. Пропонуємо в літньому таборі відпочинку «Економіст» до основного меню, додати меню здорового харчування на основі дієти №15, яка рекомендується в дієтичному харчуванні для адаптації одужуючих хворих до переходу на загальне раціональне харчування. Це буде доречним, щоб уникнути лікувального трактування «показання за діагнозом» та розширити можливості надання послуг харчування відвідувачам, які відновлюють своє здоров'я та знаходяться на реабілітації, а також гостям з особливими потребами.

В роботі запропоновано до тематичного меню національних кухонь додати інтерактивні заходи. Організація тематичних заходів в перспективі може бути забезпечена студентами нашої кафедри.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження за темою кваліфікаційної роботи: «Удосконалення послуг у курортних закладах розміщення (на прикладі студентського табору «Економіст»)» дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. За результатами дослідження сучасних напрямів розвитку послуг курортних закладів розміщення визначено, що Україна має великий потенціал для розвитку курортних закладів розміщення, але потребує удосконалення інфраструктури та послуг. Інфраструктура курортних закладів розміщення потребує модернізації та покращення, що включає в себе ремонт та оновлення номерів, покращення сервісу та забезпечення доступу до сучасних засобів комунікації та інтернету. Ефективне управління та розвиток курортів вимагає розробки та впровадження ефективних стратегій та політик, що враховують сучасні тенденції та потреби туристів. Ці висновки можуть слугувати основою для подальшого удосконалення та розвитку курортних закладів розміщення в Україні, що сприятиме зростанню туристичної привабливості країни та покращенню якості послуг для туристів.

2. Відповідно до чинної нормативної документації в межах вивчення класифікації визначили наступні типи санаторно-курортних та оздоровчих підприємств: курортний готель, санаторій, санаторій-профілакторій, пансіонат з лікувальним спрямуванням, пансіонати відпочинку, бази та будинки відпочинку та інші. Усі санаторно-курортні і оздоровчі підприємства по функціональній складовій розподіляються на санаторно-курортні та оздоровчі підприємства. До санаторно-курортних підприємств слід віднести: санаторії, санаторії-профілакторії та пансіонати з лікуванням, тобто підприємства які надають послуги лікування та повинні розміщуватися на території курорту чи лікувально-оздоровчій місцевості. До оздоровчих відносять всі інші зазначені вище типи підприємств, що мають умови для відпочинку та розміщенні, зазвичай, у межах курортів, рекреаційних та приміських зонах.

3. Зростаючий попит на дієтичне харчування сьогодні обумовлений поширенням здорового способу життя і інтересом до екологічно вирощених, безпечних і корисних продуктів харчування. Правильне харчування є невід'ємною частиною санаторно-курортного відпочинку, і особлива увага приділяється його особливому типу харчування. Де в основі лежить теорія збалансованого харчування, відповідно до якої, їжа повинна містити оптимальну кількість білків, вуглеводів, жирів, мікроелементів, вітамінів, мінералів та інших речовин. Крім того, ретельно підбираються калорійність їжі, її температура, обсяг і консистенція. Не менш важливий режим харчування, який повинен поєднуватися з лікувальними процедурами і лікувальним ефектом питної води.

4. Студентський табір «Економіст» розташований за 35 кілометрів на південь від м. Одеси на території курортної зони Кароліно-Бугаз. Місце розташування студентського табору «Економіст» – земельна ділянка площею 2,7 гектара на території Затокської селищної Ради. Розподіл студентських путівок в табір проводиться університетом з надання списків, погоджених з кафедрою фізичного виховання і правлінням спортивного клубу.

Утримання студентського табору здійснюється за рахунок коштів, що надходять від реалізації путівок, коштів відповідних профспілок, що асигнуються на часткову оплату путівок студентів та співробітників, бюджетних коштів асигнованих університету на культурно-масову, фізкультурну та спортивну роботу в межах діючих норм, власних коштів університету за рахунок фонду виробничого та соціального розвитку, а також від вільної реалізації путівок окремим громадянам і організаціям України та зарубіжних країн.

6. За результатами дослідження SWOT-аналіз студентського табору відпочинку «Економіст» наступні: сильні сторони підприємства – це унікальне місце розташування студентського табору відпочинку на морському узбережжі поза межами міста, у чудовій природній рекреаційній зоні поруч з морем; наявність власної автостоянки – ці складові в комплексі створюють достатньо гарні умови для відпочинку біля моря.

Можливості студентського табору відпочинку «Економіст» будуть наступні: варто вдосконалити основне меню та додати спеціальне дієтичне меню. Актуальним буде розробка власного сайту студентського табору відпочинку та подача інформації про заклад у соціальні мережі, що буде сприяти зростанню пізнаваності підприємства. Важливим чинником буде розширення асортименту послуг та вдосконалення послуг з організації дозвілля; робота з додатковими групами рекреантів; оновлення матеріальної бази. Перспективним буде подальший розвиток технологій та впровадження системи безпечності харчових продуктів на основі концепції ХАССП та відповідність сучасним вимогам нормативно-технічних документів та українського законодавства.

7. Поряд із сильними сторонами та можливостями варто приділити особливу увагу слабким сторонам та загрозам. Як видно з аналізу слабкі сторони наступні: фактичне зниження доходів населення; сезонність закладу; відсутність налагодженої системи знижок та бонусів; сезонна плинність та недостатня кваліфікація кадрів; відсутність рекламних кампаній.

Загрози, які дослідили: зниження купівельної спроможності населення внаслідок військових дій; зростання цін на продукти та використовувані ресурси; зростання податкового навантаження; зростання вартості передових інформаційних технологій; втрата цільової аудиторії, як результат – понесення збитків. Присутність поблизу доволі сильних конкурентів та їх активна політика до залучення відпочиваючих потребує постійного відслідковування ситуації та висновків щодо своїх можливостей розвитку та вдосконалення.

8. В кваліфікаційній роботі розробили заходи по вдосконаленню послуг харчування. Пропонуємо в літньому таборі відпочинку «Економіст» до основного меню, додати меню здорового харчування на основі дієти №15, яка рекомендується в дієтичному харчуванні для адаптації одужуючих хворих до переходу на загальне раціональне харчування. Це буде доречним, щоб уникнути лікувального трактування «показання за діагнозом» та розширити можливості надання послуг харчування відвідувачам, які відновлюють своє здоров'я та знаходяться на реабілітації, а також гостям з особливими потребами.

Орієнтування їдальні підприємства табору відпочинку на здорове харчування дозволить розширити асортиментний склад меню, залучати більше відпочиваючих, а отже і збільшити прибутки підприємства. Проте, щоб такі напрями вдосконалення мали зацікавленість серед відпочиваючих пропонуємо в меню включати страви з різних національних кухонь світу. Визначили принципи здорового харчування; обрали страви з різних кухонь світу – дві національні кухні в тиждень – в понеділок і в четвер. Важливо, щоб страви національних кухонь не лише відображали кулінарні традиції, але й відповідали принципам здорового харчування. Пропонуємо використовувати Технологічні карти страв національних кухонь на основі розробок рецептур для закладів освіти від Євгена Клопотенко, які відповідають вимогам щодо здорового та повноцінного харчування.

9. Запропоновано до тематичного меню національних кухонь додати інтерактивні заходи в контексті національних кухонь та днів певної країни. Організація тематичних заходів в перспективі може бути забезпечена студентами нашої кафедри. Запропонували склад анімаційної команди в таборі відпочинку «Економіст»: проект-менеджер анімаційних заходів, аніматори (2 особи), екскурсовод та тренер спортивно-оздоровчих програм та плавання. Визначили витрати на оплату праці запропонованої анімаційної команди в студентському таборі відпочинку «Економіст».

Щоб зменшити витрати на оплату праці анімаційної команди запропонували залучати студентів-волонтерів, або студентів для проходження практики спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм», що дасть змогу покращити професійні навички та чудово провести час на морському узбережжі.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про Курорти», (Документ 2026-ІІ, чинний, поточна редакція – Редакція від 01.10.2023, підстава – 2573-ІХ URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text>).
2. Закон України «Про підприємництво», (Документ 698-ХІІ, чинний, поточна редакція – Редакція від 11.02.2022, підстава – 1953-ІХ URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698-12#Text>).
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», (Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція – Редакція від 31.03.2023, підстава – 2849-ІХ URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>).
4. Господарський кодекс України. Документ 436-ІV, чинний, поточна редакція — Редакція від 08.03.2024, підстава - 3587-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
5. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. [Чинний від 2003-06-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2003. 17 с. (Національний стандарт України)
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – 3-тє видання : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. К.: Центр учбової літератури, 2016. 382 с.
7. Асауленко, Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності [Електронний ресурс] / Н. В. Асауленко // Економіка харчової промисловості. – 2020. – Т. 12, вип. 3. – С. 81–87
8. Андріюк Л., Зав'ялова О., Федяєва С., Яцюк В., Ломейко С. та ін. Вибрані питання нутріціології : навч. посібник; Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького. – Львів : Коло, 2015. – 118 с.
9. Брич, В. Я. Методологічні підходи до оцінки якості туристичних та готельно-ресторанних послуг [Електронний ресурс] / В. Я. Брич, В. І. Охота //

Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 18. – С. 22–25.

10. Байлик С.І., Кравець О.М. Організація анімаційних послуг в туризмі: Навч. посібник. – Харків: ХНАМГ, 2008. – 197с.

11. Бочелюк В. Й. Дозвілєзнавство. Навч. посібн. / В. Й. Бочелюк, В. В. Бочелюк. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.

12. Влащенко Н. М. Управління курортами : навч. посібник ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 226 с.

13. Власенко І.В., Рябенка М.О., Лук'янець А.В. Динаміка розвитку закладів готельного господарства та їх вплив на економіку держави // Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів: монографія. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2020.

14. Возовик К. О. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 49-53.

15. Возовик К. О. Готельний бізнес в умовах війни // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 53-56.

16. Гірняк Л. І., Гаврилко І. Ю. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства // Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг: Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 6 грудня 2018 р.). Львів: Растр-7, 2018. 316 с. С.243-245.

17. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І. С.,

2018. – 487 с.

18. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант BOI COIY, 2016 р. 479 с.

19. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид. переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов.- К. : Арій, 2019. - 992 с. УДК 641.55.

20. Іова В.Ю. Збірник ігрових програм та методичних рекомендацій / В.Ю. Іова, Л.В. Красномоєць. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2000, - 64 с.

21. Кравець О. М. Організація анімаційних послуг в туризмі / О. М. Кравець, С. І. Байлик. – Харків: нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О. М. Бекетова, 2017. – 335 с. – (Видання 2-ге, перероблене і доповнене).

22. Клід І., Женчук М. Цікаве й корисне дозволяє: організація літнього відпочинку. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2011. – 64 с.

23. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія і практика. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

24. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; О-69 Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х., 2017. – 216 с.

25. Офіційний сайт Державної статистики України.
[URL:http://ukrstat.gov.ua/](http://ukrstat.gov.ua/).

26. Ощипок, І. М. Кухні народів світу : навч. посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів : Магнолія 2006, 2017. – 248 с. Ощипок, І. М. Кухні народів світу : навч. посібник / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів : Магнолія 2006, 2017. – 248 с.

27. Петрова І. В. Дозволя в зарубіжних країнах: Підручник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

28. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.