

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 242 «Туризм»

за освітньою програмою «Економіка і організація туристичної діяльності»

на тему:

**«Удосконалення організації надання послуг харчування в
санаторно-курортних закладах
(на прикладі санаторію «Біла акація»)»**

Виконавець:

студентка IV курсу ЦЗВН

Григор'єва Інна Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:

ст. викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Ступова Ірина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2022

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми полягає в тому, що харчування є одним з найважливіших факторів, що визначають здоров'я населення. При будь-якому різновиді харчування, їжа, яка вживається, повинна виконувати свої функції в організмі на фізіологічно оптимальному рівні. Для лікування й відновлення хворих на санаторно-курортному етапі широко застосовуються лікувально-профілактичне харчування. Ідальні санаторно-курортних установ спеціалізуються на обслуговуванні відпочиваючих та туристів, які потребують лікувального харчування. Дієтичне харчування - обов'язкова й невід'ємна частина комплексного лікування незалежно від захворювання в санаторно-курортних установах.

Мета дослідження - вивчення й аналіз організації харчування туристів та розробка заходів щодо її вдосконалення в санаторії «Біла Акація».

Завдання дослідження:

- визначити основи раціонального та фізіологічного харчування людини;
- дослідити особливості організації послуг харчування туристів у санаторно-курортних закладах;
- охарактеризувати загальні принципи дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах;
- надати загальну характеристику санаторію «Біла акація» та визначити основні фінансово-економічні показники його господарської діяльності;
- здійснити аналіз організації надання послуг харчування у санаторії «Біла акація»;
- провести аналіз організації дієтичного лікувального харчування;
- розробити рекомендації щодо удосконалення організації послуг харчування в санаторії «Біла акація»;
- запропонувати впровадження інноваційної технології «Sous Vide».

Об'єктом дослідження є процес надання послуг харчування туристам в лікувально-оздоровчому закладі «Біла Акація».

Предметом дослідження є організація надання послуг харчування в підприємствах лікувально-оздоровчого напрямку та шляхи і резерви її удосконалення в сучасних умовах ринкового господарювання.

Методи дослідження – вивчення та аналіз літературних джерел, спостереження, вивчення діяльності установ з надання лікувально-оздоровчих послуг, комбінація описового та порівняльного методів, дослідження інтернет-статистики, метод аналізу.

Інформаційна база дослідження - законодавчі та нормативні документи документи з питань туристичного бізнесу, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, підручники, навчальні посібники, монографії та інші періодичні видання відомих вітчизняних і зарубіжних вчених, а також Інтернет-сайти.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (47 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 76 сторінки. Основний

зміст викладено на 72 сторінках. Робота містить 7 таблиць, 4 рисунка.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі *«Теоретичні аспекти організації харчування туристів у санаторно-курортних закладах»* розглянуті науково-теоретичні аспекти організації харчування туристів у санаторно-курортних закладах. Досліджені основи раціонального та фізіологічного харчування людини, визначені сучасні підходи до організації послуг харчування та загальні принципи лікувального дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах.

У другому розділі *«Аналіз організації послуг харчування в санаторії «Біла Акація»* проведений аналіз основних техніко-економічних показників діяльності санаторію-профілакторію «Біла Акація» і його фінансового стану. Представлені результати комплексного аналізу організації послуг харчування, виявлені резерви їх покращення.

У третьому розділі *«Шляхи удосконалення організації послуг харчування в санаторії «Біла Акація»* - за результатами аналізу запропонований комплекс заходів щодо удосконалення організації послуг харчування в санаторії «Біла акація», а також впровадження інноваційної технології приготування страв «*Sous Vide*». Обґрунтована економічна ефективність заходу, що підкріплена необхідними техніко-економічними розрахунками.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. У роботі розглянуті науково-теоретичні основи організації надання послуг харчування у сфері лікувально-оздоровчого туризму, визначені основи раціонального та фізіологічного харчування людини, встановлено, що їжа є джерелом енергії. Вона повинна містити всі ті речовини, які входять до складу тіла людини, тобто білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни й воду. Одні з них використовуються організмом як будівельний матеріал, інші - як джерело енергії.

2. Встановлено, що організоване за всіма правилами раціональне харчування, яке також називають дієтичним чи лікувальним харчуванням, забезпечує нормальний перебіг усіх процесів росту і розвитку людського організму, збереження здоров'я і працездатності людини. Лікувальне харчування - науково обґрунтована та організована система харчування, що включає диференційоване застосування з лікувальною метою певних харчових продуктів, а також їх поєднань та видів кулінарної обробки.

3. Встановлено, що дієтичне харчування – це застосування з лікувальною або профілактичною метою спеціальних харчових раціонів і режимів харчування (дієт) для хворих людей. Воно включає 15 основних дієт (лікувальні столи). Деякі основні дієти ділять на підгрупи (1 а, 1б, 1в, 5а, 5б і т.п.) з урахуванням поступового переходу від строгих обмежень до розширеного харчування в міру одужання хворого.

4. Санаторій-профілакторій загальнооздоровчого профілю «Біла Акація» має прекрасну клінічну базу для відновного лікування, де надають величезний спектр санаторно-оздоровчих та додаткових послуг. Проведений аналіз фінансово-господарської діяльності показав, що динаміка майже всіх показників за аналізований період негативна через світову пандемію Ковіду, введення карантинних обмежень та закриття кордонів і відміну транспортного сполучення з багатьма країнами. На 15% скоротилася загальна кількість наданих ліжко-ночей, загалом на 94% іноземним громадянам. Коефіцієнт завантаження санаторію зменшився на 15% з 84% до 72%. Чистий дохід від реалізації послуг санаторію в 2021 році порівняно з 2019 зменшився на 20 614 тис. грн., або на 21%. Собівартість реалізованих послуг зменшилась на 20%, вартість основних фондів та нематеріальних активів на 142 тис. грн. Відмічається також за період з 2019 до 2021 років падіння показника продуктивності праці на 14%, прибутку від реалізації послуг на 29 %, рентабельності реалізованих послуг на 11%.

5. Встановлено, що для організації послуг харчування в санаторії «Біла Акація» є їдальня, де першому поверсі розташований харчоблок і кафе-бар на 28 чоловік, на другому поверсі - обідні зали на 200 та 120 чоловік.

Штатний розклад відділу харчування санаторію «Біла Акація» складається з 31 особи. Персонал працює за двобригадним графіком – два дні через 2 дні. 3-х разове дієтичне харчування в їдальні санаторію включене у вартість путівки, воно диференційоване: для дорослих - 3-х разове; для дітей - 4-ри разове.

6. Аналіз показав, що дієтичне харчування хворих здійснюється за 15 видами лікувальних дієт відповідно до меню, виходячи з установленого денного раціону на одного хворого.

7. Для покращення організації надання послуг харчування надано ряд рекомендацій, серед яких розширення меню шляхом введення нових дієтичних страв з овочів та фруктів, враховуючи побажання відпочиваючих, розробка техніко-технологічні карт з урахуванням енергетичної цінності та хімічного складу речовин; розширення асортименту дієтичних страв за рахунок універсальних страв для різних видів дієт; розробка плану навчання персоналу, впровадження сучасного інноваційного обладнання та інші.

8. Запропоновано впровадження інноваційної технології «Sous Vide», визначені її переваги, які приведуть до збільшення чистого прибутку на 76 906 грн. у рік, а додаткові капітальні вкладення в розмірі 20 859 грн. окупляться трохи більше, ніж за 3 місяці.