

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**



*Збірник
студентських
наукових праць*

Випуск XXXII

Чернівці – 2023

Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Випуск XXXII. Чернівці, 2023. 196 с.

До збірника наукових праць увійшли статті, які містять результати студентських досліджень у галузі економіки, фінансів, обліку та аудиту, розглянуто особливості функціонування готельно-ресторанного бізнесу і туризму, інноваційні технології приготування кулінарної продукції тощо.

Відповідальність за достовірність фактів, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

© ЧТЕІ ДТЕУ, 2023

Підписано до друку 28.06.2023 р.

Зміст

Економіка та фінанси

Дробот К. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Міжнародна економіка» Наук. кер. - Вудвуд В. В. НАПРЯМКИ ПОВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ	8
Коваль І. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування» Наук. кер. – Рошило В. І. УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ РЕГУЛЮВАННЯ МІЖБЮДЖЕТНИХ ВІДНОСИН В УМОВАХ БЮДЖЕТНОЇ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ	11
Кравчута В. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Менеджмент», ОП «Управління бізнесом» Наук. кер. – Круглянко А. В. ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА РІЗНИХ СТАДІЯХ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ ФІРМИ	14
Продан Ю. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Міжнародна економіка» Наук. кер. – Вудвуд В. В. ФІНАНСОВИЙ РИЗИК У МІЖНАРОДНОМУ БІЗНЕСІ	16
Романюк В. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», ОП «Державні фінанси» Наук. кер. - Рошило В. І. ШЛЯХИ РЕФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМУ ФІНАНСОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОРГАНІВ МІСЦЕВОЇ ВЛАДИ	19

Облік та аудит

Богущий О. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Маначинська Ю. А. ОБЛІК ДОХОДІВ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В КОНТЕКСТІ ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ ЕКОНОМІКИ	23
Боднар Г. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Маначинська Ю. А. ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ДОХОДІВ ТА ВИТРАТ СУБ'ЄКТІВ ДЕРЖАВНОГО СЕКТОРУ	26
Дущак О. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Маначинська Ю. А. ОБЛІК В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ВИТРАМИ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА УМОВ ВОЄННОГО СТАНУ	29
Корнівський А. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Маначинська Ю. А. ОБЛІК ТОВАРНИХ ОПЕРАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТОРГІВЕЛЬНОЇ СФЕРИ: ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ	32

Лазар І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Маначинська Ю. А. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	36
Мікітюк О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Мустеца І. В. ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ	39
Тодеренчук А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Мустеца І. В. РОЗВИТОК АУДИТУ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ	41
Фіголь А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Облік і оподаткування» Наук. кер. – Мустеца І. В. ОБЛІК В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ: ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ РОЗВ'ЯЗАННЯ	43
<i>Готельно-ресторанне господарство</i>	
Гарасим Т., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Кравченко М. Ф. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СУЧАСНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	46
Гулей В., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. НОВІТНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	49
Гулько М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ВПРОВАДЖЕННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	53
Ільчук М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛІВ ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ ТА ЛІКУВАННЯ	57
Катеринчук А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	61
Кириші Т., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Кифяк В. Ф. РЕНОВАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ ТА РЕСТОРАННОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ (на прикладі ГРК «Київ», м. Чернівці)	64

Кіронда О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ТУРИСТИЧНІ ПОСЛУГИ ТА ЇХ РОЛЬ У ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНОГО ГОТЕЛЮ	67
Лук'ян Д., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА	71
Страховий ринок	
Анатійчук І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», ОП «Державні фінанси» Наук. кер. – Рошило В. І. ПРОБЛЕМИ МАЙНОВОГО СТРАХУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	74
Василишин О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», ОП «Державні фінанси» Наук. кер. – Рошило В. І. СТРАХОВИЙ РИНОК УКРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	78
Швед М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», ОП «Державні фінанси» Наук. кер. – Рошило В. І. СУЧАСНІ ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ДІЯЛЬНОСТІ БАНКІВСЬКИХ УСТАНОВ	83
Туризм	
Васіна Н., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. ТУРИСТИЧНИЙ СЕКТОР УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЕОПОЛІТИЧНОЇ ТУРБУЛЕНТНОСТІ: РИЗИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ	89
Гоцман О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ	93
Накай Ю., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Кифяк В. Ф. ВЕЛОСИПЕДНИЙ ТУРИЗМ В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ: СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	95
Сандуляк В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ТУРИЗМУ	98
Свідницька Ю., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ СТВОРЕННЯ ЕКОТУРИСТИЧНОГО КЛАСТЕРА В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ	103

Слободян М. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. FASHION-ТУРИЗМ: СВІТОВИЙ ТА УКРАЇНСЬКИЙ ДОСВІД	107
Томнюк А. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Туризм» Наук. кер. – Гищук Р. М. БУКОВИНСЬКІ КАРПАТИ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РЕКРЕАЦІЙНОЇ РІЗНОМАНІТНОСТІ У ТУРИЗМІ	110
<i>Харчові технології</i>	
Андрейчук П. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З БОРОШНОМ ІЗ НАСІННЯ ГАРБУЗА	115
Басюк А. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Паламарек К. В. ТЕХНОЛОГІЯ ТІСТЕЧКА «БУШЕ» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	120
Ващишин В. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Паламарек К. В. СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА М. ЧЕРНІВЦІ	125
Гелич А. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТИ З РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА	129
Дмитраш В. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Паламарек К. В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЮПИНОВОГО БОРОШНА ТА ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ СТРАВ	134
Долінська В. , 2 курс (ОС «молодший бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Струтинська Л. Т. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З СІЧЕНОГО М`ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ПОЛІПШУВАЧІВ	138
Іванчук Г. , 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА З ПОРОШКОМ ТОПІНАМБУРА	143
Колісник Б. , 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Романовська О. Л. АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «COFFEE RECORDS»	148

Молодиня Р., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Паламарек К. В. ТЕХНОЛОГІЯ ФАЛАФЕЛЬ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВЕГАНІВ	153
Приймак М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ	158
Романко Д., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Паламарек К. В. ТЕХНОЛОГІЯ КУРКИ З ГРИБАМИ ШИЇТАКЕ І СОЄВИМ БОРОШНОМ ПО-КИТАЙСЬКИ	164
Савчук О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Паламарек К. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ТИПОМ ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ В М. ЧЕРНІВЦІ	169
Стрільчук В., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ	173
Фісюк В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Паламарек К. В. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	178
Хорошенко А.-Н., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Харчові технології» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКІВ ІЗ РІЗНИХ ВИДІВ СИРУ	182
Яловега І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Романовська О. Л. ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА З НАСІННЯ ЧІА ТА СОЄВИМ ЗБАГАЧУВАЧЕМ «ОКАРА»	186
Яцюк К., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Наук. кер. – Паламарек К. В. ФУНКЦІОНУВАННЯ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ НА НАЦІОНАЛЬНОМУ РИНКУ	192

НАПРЯМКИ ПОВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Дробот К., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Міжнародна економіка»
Наук. кер. – Вудвуд В. В.

У статті розглянуті наслідки військової агресії росії в Україні. Визначено необхідність та значення міжнародної фінансової допомоги та основні шляхи відновлення економіки України у поствоєнний час.

The article discusses the consequences of Russia's military aggression in Ukraine. The necessity and importance of international financial assistance and the main ways to restore Ukraine's economy in the post-war period are determined.

Актуальність. Широкомасштабне вторгнення росії в Україну завдало не тільки катастрофічні руйнування об'єктів житлової, промислової та транспортної інфраструктури, а й додало загрози фінансовій стабільності України. Оскільки військова агресія досі триває, то вже зараз постають питання щодо подальшого відновлення економіки та розвитку країни. Успіх цього відновлення залежить від багатьох факторів, серед яких міжнародна допомога та підтримка займають важливе місце.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Шляхи відновлення країн у післявоєнний час досліджувалися видатними науковцями та практиками, такими як Т. Беккер, Я. Железняк, Б. Айхенгрін, Ю. Городніченко, С. Гур'єв та іншими.

Викладення основного матеріалу дослідження. Внаслідок повномасштабного вторгнення українська економіка зазнала великих втрат, спостерігається порушення логістики та втрати робочої сили та виробничого потенціалу. За даними Київської школи економіки (KSE) загальна сума прямих збитків житловій та нежитловій нерухомості, іншій інфраструктурі України станом на листопад 2022 року склала 135,9 млрд дол. [1]. Частка житлового фонду у загальному обсязі збитків складає 38,6% (52,5 млрд дол.). Серед зруйнованих та пошкоджених будівель 126,7 тис. приватних (індивідуальних) будинків, 16,6 тис. багатоквартирних будинків, 0,3 тис. – це гуртожитки. Значних збитків завдано енергетичній інфраструктурі та об'єктам теплопостачання (6,8 млрд дол.). Сума збитків промисловим підприємствам склала 13 млрд.дол. (це без врахування інформації про стан українських підприємств, які знаходяться на тимчасово окупованих територіях).

За офіційними даними Національного банку України, в щоквартальному Інфляційному звіті прогнозується що у 2023-2024 рр. відбудеться сповільнення інфляції та зростання економіки повільними темпами (інфляція сповільнюватиметься приблизно до 21% у 2023 р.і, а у 2024 – нижче 10%) [2]. Визволення окупованих земель, якнайшвидша адаптація бізнесу до нових умов, поживавлення споживчого попиту й інвестиційної активності, налагодження виробничих та логістичних процесів сприятимуть помірному зростанню економічної активності. Зрозуміло, що наслідки війни обмежать відновлення, тому темпи зростання ВВП у 2023-2024 прогнозується на рівні 4-5% на рік. Дефіцит зведеного бюджету України (без урахування дотацій) у 2022 році становив понад 25% ВВП. Очікується, що дефіцит буде трохи нижчим, але значним і в 2023-2024 роках (у діапазоні 12-19%), а витрати продовжуватимуть зростати. Беззаперечно пріоритетним напрямом фінансування залишається сфера оборони та безпеки (частка оборони в загальних видатках зведеного бюджету вже зросла до 36%). Крім того, у зв'язку з потребами післявоєнної відбудови поступово зростатиме частка капітальних витрат [2].

Вперше шляхи відновлення країн після військового стану були сформовані в плані Маршалла, в якому передбачалася передача допомоги із США Західній Європі у розмірі 13,3 мільярда доларів з метою збільшення виробництва, розширення зовнішньої торгівлі, підвищення внутрішньої фінансової стабільності та розвитку європейської економічної співпраці [3]. Допомога за планом Маршалла, в основному, складалася з грантів у вигляді товарів та послуг, а також технічної допомоги. Завдяки реалізації плану інфляція, рівень безробіття та дефіцит бюджету країн-реципієнтів значно скоротилися. ВВП зріс у середньому на 35%, а внутрішньо європейська торгівля збільшилися на 80%.

Наприкінці XX століття та на початку XXI суспільство переглянуло свої політико-економічні інструменти та методи допомоги. У 1995 році МВФ змінив свою політику щодо екстреної допомоги країнам у постконфліктних ситуаціях. У 1997 році Світовий банк створив Підрозділ із запобігання конфліктам та відновлення та Фонд постконфліктних заходів. У 2001 році Організація Об'єднаних

Націй заснувала Бюро із запобігання кризам та відновлення, а у 2005 році – Комісію з миробудування, а також Управління з підтримки миробудування та Фонд миробудування.

Великобританія заснувала низку програм у сфері врегулювання конфліктів і розбудови миру, сприяння в проведенні реформ і боротьбі з корупцією та надання необхідної гуманітарної допомоги тим, хто найбільше її потребує. За даними програмної допомоги Великобританії в 2018-2019 рр. для України надалася підтримка в рамках чотирьох програм фінансування: Фонд попередження конфліктів, стабільності та безпеки (CSSF), Фонд ефективного врядування (GGF), Фонд двосторонніх програм (BPF), Гуманітарний фонд Міністерства міжнародного розвитку Великої Британії. Бюджети кожної із програм фінансування на 2018-2019 рр. склали: CSSF – 14 млн фунтів стерлінгів; GGF – 11 млн фунтів стерлінгів; BPF – 500 тис. фунтів стерлінгів; Гуманітарний фонд Міністерства міжнародного розвитку – 8,7 млн фунтів стерлінгів. Підтримка охоплювала такі сфери, як реформи та розвиток, боротьба з корупцією, стабільність і безпека, гуманітарна сфера, права людини, освіта та культура [5].

Україна рухається вперед, незважаючи на всі спроби ворога не дати їй можливості розвиватися ні економічно, ні інформаційно. Необхідно розуміти, що усі сьогоденні зміни у законодавство так чи інакше є відображенням військового стану в країні. Необхідно вже сьогодні, посилячись на план Маршалла, домовлятися про надання нашій державі фінансової допомоги переважно на безповоротній основі як умови забезпечення стійкості її післявоєнного економічного зростання. Надважливе завдання для України – забезпечити прозорість використання міжнародної допомоги, протидіяти виявам корупції та нецільовому витрачання іноземних коштів. Від успішного виконання цього завдання без перебільшення буде залежати майбутнє Української держави.

З початку війни Україна потребувала 5 млрд дол щомісяця для покриття дефіциту державного бюджету, а з середини липня 2022 року ця сума збільшилася до 9 млрд дол. У III кварталі 2022 року грантові кошти склали 7,8 млрд дол, що понад 40% доходів державного бюджету. Обсяг державного та гарантованого державою боргу зріс як в абсолютному вимірі, так і у відношенні до ВВП (більш ніж на 70%, за оцінками НБУ станом на кінець вересня). Однак у міжнародній допомозі перевага грантового фінансування над кредитним фінансуванням (які надавалися на пільгових умовах) стримувала зростання боргу. Тому, за прогнозами НБУ, борг залишиться на рівні близько 80% ВВП. Основними донорами державного бюджету України є США та ЄС. Тільки протягом 2022 року Україна отримала \$1,5 млрд грантової допомоги від США та ще €500 млн грантової допомоги від Європейського Союзу. Ще €500 млн надійшло від Європейського Інвестиційного Банку (ЄІБ) на підтримку Укрзалізниці та Укравтодору.

У першій половині жовтня 2022 року Україна отримала \$3,3 млрд іноземних кредитів – €2 млрд від ЄС та \$1,3 млрд від МВФ та другий пакет кредиту від ЄІБ на €550 млн, спрямований на підтримку критичної інфраструктури. Загалом, обсяг надходжень у жовтні склав близько \$4,8 млрд. Прогноз показників Національного банку передбачає збереження активної міжнародної фінансової підтримки. Безперечно, основним ризиком для реалізації базового сценарію, прогнозованого НБУ, залишається триваліший термін повномасштабної воєнної агресії проти України [2].

В умовах воєнного стану задля збереження економіки України доцільно:

- залучати кошти від міжнародних партнерів з дотриманням максимально можливої економії бюджетних ресурсів і одержаних коштів з міжнародних резервів;
- проводити збільшення бюджетних видатків лише на пріоритетні цілі, а саме – забезпечення обороноздатності країни та соціальний захист населення, водночас виключне надання податкових пільг;
- посилити роль банківської системи, зокрема державних банків, у відновленні економіки.

Для відновлення економіки в країні необхідно продовжувати залучати фінансування на пільгових умовах від міжнародних партнерів, дотримуватися цільового витрачання коштів та максимальної економії бюджетних ресурсів і міжнародних резервів. 5 липня 2022 року представники понад 40 країн світу і близько 20 міжнародних організацій за результатами Міжнародної конференції ухвалили Підсумковий документ з питань відновлення України «Декларація Лугано», що регулює надання скоординованої політичної, фінансової та технічної підтримки [4]. Основні «Принципи Лугано» - партнерство, зосередженість на реформах, прозорість, демократична участь, залучення багатьох зацікавлених сторін, гендерна рівність, інклюзія та сталий розвиток. Потенційними джерелами для післявоєнної відбудови України є: державна допомога у формі грантів, міжнародні фінансові інститути (Світовий банк, Європейський банк реконструкції та розвитку, Європейський

інвестиційний банк); приватні інвестиції; репарації. Кожна з форм міжнародної фінансової допомоги має свої джерела:

- допомога бюджетам країн – програмні позики, проекти бюджетної підтримки, іноземні гранти;
- безпосереднє спрямування допомоги в постраждалі регіони – кошти міжнародних організацій, іноземних урядів, пожертвування, репарації;
- спільні проекти з урядами, в тому числі інвестиційні, державно-приватне партнерство – кошти неурядових організацій, приватних компаній, репарації;
- мультидонорський трастовий фонд – технічна допомога та фінансування невідкладних потреб з боку партнерських організацій;
- гранти – профільні фонди;
- гуманітарна допомога – матеріальні ресурси партнерських організацій;
- пожертвування – добровільні пожертвування фізичних та юридичних осіб, благодійних організацій та об'єднань громадян.

Відбудова української економіки за міжнародної підтримки створить умови для модернізації виробничого потенціалу та реструктуризації економічного сектору з урахуванням дотримання правил прозорості, підзвітності, ефективності та антикорупційних ризиків, дозволить перебудувати найновіший стан техніки на інноваційній економічній основі. Реструктуризація секторів економіки та започаткування самостійного виробництва є умовою довгострокової стабільності та розвитку. Повоєнна відбудова національної економіки повинна змінити структуру вітчизняного експорту, збільшити питому вагу складної високотехнологічної кінцевої споживчої продукції, розвивати переробні галузі на основі внутрішнього ринку для споживання, інвестицій, соціальних та медичних потреб, модернізувати різні види інфраструктури.

На онлайн-телеканалі державного мовлення Freeдом прем'єр-міністр Денис Шмигаль зазначив, що Україна отримає від Міжнародного валютного фонду (МВФ) програму розширеного фінансування (Extended Fund Facility). Програму вже погоджено на робочому рівні, вона очікує схвалення на рівні керівництва Фонду. Угода передбачає фінансування в розмірі 15,6 млрд.дол.США. З них у 2023 році Україна зможе отримати близько 4,5 млрд.дол. Терміни дії програми – чотири роки, а графік виплат за кредитом – до десяти років. Угода також передбачає проведення структурних реформ країною-одержувачем коштів. Програма складається з двох етапів. Перший, тривалістю 12-18 місяців, спрямований на зміцнення фінансової, зовнішньої, цінової та довгострокової фінансової стабільності. Другий етап включає в себе реформи, спрямовані на відновлення та реконструкцію. Крім цього, другий етап передбачає заходи, спрямовані на підтримку вступу України до Європейського Союзу, підвищення фінансової стійкості та прискорення довгострокового зростання. Нову програму МВФ для України вже назвали прецедентом. Причина цього - нові підходи Фонду. Він розробляє нові інструменти, які потім можуть використовувати й інші країни. Прем'єр-міністр України Денис Шмигаль зазначив, що повноцінна програма співпраці з МВФ допоможе вистояти українській економіці в умовах повномасштабної війни [6].

Висновки. Таким чином, поглиблення економічної кризи в умовах військового стану в Україні призвело до падіння ВВП, високої інфляції, зростання боргового навантаження на бюджет та уповільнення ділової активності. Для відновлення економіки після війни, Україна повинна зосередитися на деяких основних напрямках. По-перше, необхідно продовжувати проводити реформи, які допоможуть підвищити рівень ефективності економіки та привабливості інвестицій. По-друге, важливо залучати іноземні інвестиції та розвивати експорт, що дозволить розширити економічний потенціал країни та зменшити її залежність від зовнішніх факторів. Серед потенційних джерел допомоги можуть бути використані кредитні гарантії, одержання матеріально-технічної допомоги. При цьому доцільно максимально дотримуватися принципів цільового витрачання коштів та адміністрування у повній відповідальності до стандартів та процедур ЄС. З початком повномасштабного вторгнення зросли обсяги міжнародної фінансової допомоги, яка стала джерелом реформ у країні та формування найкращої стратегії і тактики повоєнного економічного відновлення. Необхідність реформ в Україні разом із повоєнною відбудовою є важливою частиною успіху реформ та відповідальності, яку реформи вимагають перед сучасним світом.

Список використаних джерел:

1. Київська школа економіки. Збитки, завдані інфраструктурі України. URL: <http://kse.ua/ua> (дата звернення 15.11.2022).
2. Національний банк України. Інфляційний звіт. URL: <https://bank.gov.ua> (дата звернення 10.10.2022).

3. Підоричева І. Післявоєнне відновлення Європи: досвід та уроки для України. *Журнал європейської економіки*. 2022.
4. Підсумковий документ Міжнародної конференції з питань відновлення України «Декларація Лугано». URL: <https://uploadssl.webflow.com> (дата звернення 06.11.2022).
5. Сюжет міжнародних новин. Програма допомога Великої Британії для України у 2018-2019. URL: <https://www.gov.uk> (дата звернення 22.12.2019).
6. Телеканал українського мовлення FREEDOM. Навіть в умовах нестабільності Україна має підтримку: інтерв'ю про безпрецедентну допомогу МВФ. URL: <https://uatv.ua> (дата звернення 24.03.2023).

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ РЕГУЛЮВАННЯ МІЖБЮДЖЕТНИХ ВІДНОСИН В УМОВАХ БЮДЖЕТНОЇ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ

Коваль І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», освітня програма «Державні фінанси»
Наук. кер. – Рошило В. І.

Статтю присвячено дослідженню особливостей механізму формування міжбюджетних відносин в умовах трансформаційних змін фінансової системи України. Визначені проблемні аспекти системи фінансового вирівнювання спроможності бюджетів територіальних громад. Аналіз міжбюджетних трансфертів, як форми реалізації міжбюджетних відносин, дав змогу запропонувати шляхи реформування міжбюджетних відносин в Україні.

The article is devoted to the study of the peculiarities of the mechanism of formation of inter-budget relations in the conditions of transformational changes in the financial system of Ukraine. Problematic aspects of the system of financial equalization of the capacity of local territorial communities are identified. The analysis of interbudgetary transfers, as a form of implementation of interbudgetary relations, made it possible to propose ways of reforming interbudgetary relations in Ukraine.

Актуальність теми. Необхідність забезпечення збалансованого і стабільного розвитку вітчизняної економіки вимагає особливої уваги до розвитку місцевого самоврядування, визначення пріоритетних завдань соціально-економічної політики місцевих органів щодо створення умов для формування регіонами власного ресурсного потенціалу, зменшення різниці їх соціально-економічного розвитку і підвищення добробуту населення.

Підставою для функціонування міжбюджетних відносин є визначений у законодавстві розподіл повноважень між державою та органами місцевого самоврядування; гарантія з боку держави фінансування наданих повноважень органам місцевого самоврядування; фінансова підтримка з боку місцевих органів влади окремих територіальних громад у зв'язку із значними коливаннями рівнів податкового потенціалу та об'єктивними розбіжностями у розмірах видатків бюджетів різних рівнів.

Унаслідок нерівномірності регіонального розвитку України можливості бюджетів територіальних громад щодо фінансування власних видатків різні, що спричиняє вертикальні й горизонтальні дисбаланси. В цьому контексті належне функціонування системи міжбюджетних відносин, котра покликана мінімізувати диспропорції в розвитку адміністративно-територіальних одиниць, зумовлені територіальною асиметрією дохідної бази є запорукою збалансованого, стійкого розвитку як окремих регіонів, так і країни загалом.

Проте сучасна модель взаємодії різних рівнів влади є недосконалою, проявами чого є посилення бюджетної асиметрії, а делегування державою додаткового обсягу бюджетних повноважень на рівень місцевих бюджетів, без відповідного належного фінансування, не сприяє забезпеченню фінансової самодостатності місцевих бюджетів, що обумовлює актуальність наукового пошуку напрямків удосконалення системи міжбюджетних відносин.

Метою статті є дослідження проблематики та визначення напрямів підвищення ефективності системи міжбюджетних відносин в умовах децентралізації.

Предметом дослідження є теоретичні і прикладні засади формування та реалізації механізму регулювання міжбюджетних відносин орієнтованого на забезпечення фінансової стійкості місцевих бюджетів.

Проблематика вдосконалення системи міжбюджетних відносин, вирівнювання бюджетної забезпеченості регіонів, вивчення міжбюджетних трансфертів як інструменту посилення фінансової

самостійності місцевих бюджетів присвячені роботи Ю. Беляєва, О. Богачевої, А. Ротова, А. Дем'янюк, О. Демківа, Т. Дробшевської, В. Зайчикової, А. Ігудіна, Л. Миргородської, Г. Семєко, С. Слухая, А. Крисоватого, І. Черника, Л. Шредера та інших вітчизняних і зарубіжних учених. Аналіз наукових розробок з цієї проблематики свідчить про те, що в них найбільша увага приділяється системному дослідженню таких питань, як розподіл повноважень між органами державної влади та місцевого самоврядування, реформування міжбюджетних відносин, вирівнювання бюджетної забезпеченості регіонів, підвищення фінансової самостійності бюджетів місцевого самоврядування. Віддаючи належне значному доробку науковців та важливості результатів останніх, необхідно зазначити, що і донині актуальним залишається питання формування оптимальної моделі міжбюджетних відносин, яка спрямована на посилення фінансової автономії місцевих бюджетів в умовах бюджетної децентралізації.

В Україні завершено черговий етап реформи децентралізації, у результаті якого сформований новий адміністративно-територіальний устрій. Первинною (базовою) ланкою визначені територіальні громади, які набули статусу територіальних самоврядних одиниць і стали суб'єктами цивільно-правових, міжбюджетних, фінансово-кредитних відносин тощо. Новостворені громади перейшли на прямі міжбюджетні відносини, отримали більші повноваження та фінансові ресурси на їх реалізацію. При цьому диференціація громад за рівнем розвитку, ресурсним забезпеченням, економічним потенціалом тощо визначила ступінь їх залежності від фінансової підтримки центрального бюджету. Фінансова спроможність близько 10% громад забезпечила їм самостійність і автономію від державних трансфертів, ще майже 15% громад змогли стати донорами і перераховувати реверсну дотацію, у решті громад невідповідність дохідних можливостей видатковим зобов'язанням потребувала державних дотацій [1, с. 62].

Значна диференціація податкового потенціалу, зумовленого численними особливостями кожної громади та потреба у забезпеченні якісних суспільних послуг незалежно від місця проживання і надалі зумовлює необхідність збереження перерозподільчої функції держави. Навіть в умовах децентралізації та формального посилення самостійності територіальних громад перерозподіл фінансових ресурсів у вигляді базової та реверсної дотації залишається необхідним інструментом вирівнювання можливостей громад для забезпечення мінімально прийняттого рівня життя для своїх жителів.

З завершенням чергового етапу реформи децентралізації та переходу всіх територіальних громад на прямі міжбюджетні відносини районні та міські бюджети втратили свою перерозподільну функцію і бюджетні трансферти надходять безпосередньо територіальним громадам. Проте збільшення фінансування громад передбачає і передачу їм низки додаткових повноважень з районного рівня. Більшість зазначених функцій виходять за межі окремої територіальної громади і, відповідно, потребують не лише додаткового фінансування, але й узгодженості та взаємодії із сусідніми громадами. Спрямування частини власних бюджетних ресурсів на виконання делегованих повноважень зменшує спроможність органів місцевого самоврядування надавати якісний рівень суспільних послуг та забезпечувати соціально-економічний розвиток на місцях, оновлення інфраструктури тощо [1, с. 66].

За 2022 рік до місцевих бюджетів України надійшло 555,1 млрд. гривень доходів загального та спеціального фондів. Найбільшу питому вагу склали податкові надходження 393,5 млрд грн, або 70,9% всіх надходжень. Питома вага офіційних трансфертів - 25%, тобто четверта частина всіх надходжень.

У 2022 році міжбюджетних трансфертів до місцевих бюджетів різних рівнів надійшло в обсязі 137 млрд грн., що становить 78,5 % від передбачених розписом асигнувань, зокрема: базової дотації перераховано в сумі 16,3 млрд грн, або 100 % до розпису асигнувань; освітньої субвенції перераховано в сумі 96,6 млрд грн, або 100 % до розпису. Також у розпорядженні органів місцевого самоврядування у 2022 році залишилась реверсна дотація в обсязі 9,3 млрд грн, яку не перераховано до державного бюджету в умовах воєнного часу [2].

До загального фонду бюджету Чернівецької міської територіальної громади (без врахування обсягів міжбюджетних трансфертів) за 2022 рік надійшло доходів 2643882,2 тис. грн, або 104,5% до уточненого річного плану. Міжбюджетних трансфертів до загального фонду бюджету отримано у запланованому на 2022 рік обсязі 523463,7 тис. грн [3].

Моніторинг показників приросту доходів загального фонду бюджетів різних рівнів забезпечено саме за рахунок бюджетів місцевого самоврядування. Внаслідок війни росії проти України втрат зазнали всі бюджети, але обласні бюджети не підпали під такий негативний вплив як бюджети територіальних громад, які, в свою чергу, змогли швидко пристосуватися до нинішніх умов та

відновити значно більший приріст. Через обласні бюджети здебільшого кошти перерозподіляються, а фінансування їх видаткової частини значною мірою забезпечується за рахунок субвенцій з державного бюджету. Моніторинг структури доходної частини місцевих бюджетів показав певну залежність різних рівнів місцевого самоврядування від трансфертів з державного бюджету при виконанні ними повноважень. Найбільшу частку в трансфертах займають саме цільові трансферти (субвенції) – 83%, а дотації становлять лише 17% [3]. Це свідчить про значну залежність місцевих бюджетів від цільових трансфертів з державного бюджету та низьку автономність щодо розпоряджання коштами, отриманими з державного бюджету, адже субвенції мають цільовий характер та не дають змоги органам місцевого самоврядування вільно розпоряджатися такими коштами. Це в свою чергу знижує самостійність місцевих бюджетів.

Оптимальна система міжбюджетних трансфертів базується на таких засадах:

- врахування ступеня самофінансування органів самоврядування та його відповідності потребам не лише забезпечення поточного споживання, а й сталого розвитку;
- нівелювання відмінностей фінансового забезпечення бюджетів одного рівня шляхом міжбюджетного перерозподілу бюджетних коштів для реалізації наявних, але не задіяних резервів розвитку;
- створення стимулів для зростання ступеня податкоспроможності місцевих бюджетів шляхом посилення підприємницької діяльності;
- оперативне коригування цілеспрямування бюджетних призначень в умовах виникнення непередбачених бюджетних видатків у разі екстремальних ситуацій на основі відповідальних рішень як прояву гнучкості й адаптованості до реальних умов.

На наш погляд, підвищення ефективності управління фінансами можна здійснити шляхом: формування уніфікованих механізмів міжбюджетних відносин, що не допускать суб'єктивізму; чіткого законодавчого закріплення бюджетних повноважень і відповідальності органів влади різних рівнів за формування доходів; відмови від ухвалення рішень додаткових зобов'язань, без надання відповідних джерел їх фінансування; розширення податкових повноважень органів місцевого самоврядування в рамках єдиного податкового простору; застосування стабільних базових нормативів для відрахування податкових надходжень до бюджетів муніципальних утворень; удосконалення системи державної інвестиційної підтримки регіонів; посилення контролю за повнотою надходження доходів до територіальних бюджетів; забезпечення правових гарантій для безумовного виконання фінансових зобов'язань учасниками міжбюджетних відносин.

Наявна система горизонтального бюджетного вирівнювання за великої кількості територіальних громад з низьким рівнем власних надходжень на одного жителя та високим рівнем базової дотації призводить до збільшення вилучення коштів з бюджетів спроможних громад і негативно впливає на їх можливості розвитку.

Удосконалення системи бюджетного вирівнювання з урахуванням сфер повноважень органів місцевого самоврядування передбачає призначення дотацій органам місцевого самоврядування не для фінансування конкретних проєктів (об'єктів), а закріплення лише напрямку спрямування бюджетних асигнувань. Крім того необхідно, застосовувати формульний підхід при розподілі субвенцій та дотацій з державного бюджету між бюджетами територіальних громад для забезпечення прозорості та справедливості.

Для підвищення ефективності використання субвенцій доцільно запровадити систему моніторингу. Моніторинг дає можливість, з одного боку, виявляти територіальні громади, органи самоуправління яких не відповідають вимогам бюджетної політики неухильного соціально-економічного зростання підпорядкованих їм територій, а з другого, – дозволить стимулювати зусилля тих територіальних громад, де це зростання реалізовується. Розподіл субвенцій повинен здійснюватися з урахуванням конкретної результативної діяльності органів місцевого самоврядування при виконанні певних умов одержання коштів, або їх обсяг має визначатися залежно від відповідності дій місцевої влади умовам надання субсидій. Тому доцільно посилити цілеспрямованість субсидій на стимулювання ефективної реалізації органами місцевого самоврядування окремих власних повноважень, пріоритетних для соціально-економічного розвитку територіальної громади.

Список використаних джерел:

1. Риковська О.В. Дотаційність бюджетів територіальних громад як фінансовий механізм інклюзивного сільського розвитку // Український соціум. 2022. №4 (83). С. 61–7.

2. Аналіз виконання місцевих бюджетів за 2022 рік. URL: <https://decentralization.gov.ua/news/16105> (дата звернення: 10.06. 2023).

3. Звітність про виконання бюджету Чернівецької міської територіальної громади за 2021-2022 роки. URL: <https://bukoda.gov.ua/page/group/1619> (дата звернення: 11.06. 2023).

ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА РІЗНИХ СТАДІЯХ ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ ФІРМИ

Кравчута В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Менеджмент», освітня програма «Управління бізнесом»

Наук. кер. – Круглянко А. В.

Стаття присвячена розкриттю сутності та значення управління персоналом на стадіях життєвого циклу, як важливого елементу ефективного управління персоналом на підприємстві. Досліджено основні особливості керування персоналом на кожній стадії. Розкрито проблеми, які можуть виникати при управлінні персоналом протягом існування підприємства.

The article is dedicated to revealing the essence and importance of personnel management at the stages of the life cycle as a crucial element of effective personnel management in the enterprise. The main features of personnel management at each stage are explored. The problems that may arise during personnel management throughout the existence of the enterprise are revealed.

Актуальність. Будь-яка організація для успішного функціонування потребує послуг освічених талановитих працівників, яких зазвичай називають персоналом. Кожна фірма відрізняється одна від одної, тому методи керування персоналом підбираються індивідуально. На кожній з стадій життєвого циклу потрібні свої методи управління персоналом, тому вивчення особливостей і проблем управління є важливим і корисним.

Метою є дослідження та аналіз особливостей управління персоналом на кожній з стадій життєвого циклу підприємства з метою покращення системи керування персоналом та досягнення цілей.

Об'єктом дослідження є дослідження управління персоналом на різних стадіях життєвого циклу, як спосіб покращення функціонування фірми.

Предметом дослідження є аналіз особливостей етапів життєвого циклу підприємства та особливостей управління персоналом на кожній окремій стадії. Особливості управління персоналом на різних стадіях життєвого циклу фірми були досліджені такими вченими, як І.О. Бланк, Н. М. Тюріна, І. Адісес, Т. В. Назарчук, Н. С. Карвацка, С.Ф. Покропивний, О. Кузьмін, О. Мельник, Н. Степаненко, Г. Козаченко, Д. Ліппітт, У. Шмідт, Д. Кац, Р. Кан та інші, однак в умовах постійного розвитку і вдосконалення, питання потребує подальшого дослідження.

Викладення основного матеріалу. Управління персоналом є ключовим елементом успішної діяльності будь-якої компанії. Рушійною силою підприємства є персонал. Завдяки своїм навичкам і знанням, досвіду, таланту, наполегливості і цілеспрямованості він забезпечує фірму розвитком і доходом. Керівництво в свою чергу має забезпечити необхідними умовами праці, відповідною заробітною платою, мотивацією і відповідним ставленням, яке буде направляти на хороше виконання завдань і досягнення цілей, яке поставило підприємство. Тому за успішністю будь-якої компанії завжди стоїть ефективне управління персоналом.

Управління персоналом являє собою вид діяльності, спрямований на ефективне керування людськими ресурсами з метою реалізації проектів та планів компанії. Зараз, в умовах зростаючої конкуренції на ринку та швидкого розвитку технологій і методів управління, персонал має бути адаптивним та гнучким до змін, незалежно від стадії життєвого циклу, на якій знаходиться підприємство.

Життєвий цикл фірми – це процес змін на підприємстві від моменту його заснування до повного закриття, або відродження. Кожен з окремих етапів має свій період існування, значення, особливості та недоліки. Аналіз і розуміння цих якостей забезпечує керівництво фірми можливістю контролювати і передбачати загрози, підлаштовуватись під зміни і прогнозувати майбутні дії.

Протягом свого існування підприємство проходить етапи, на кожному з яких система управління персоналом має змінювати свої методи і підходи до управління. Це потрібно для якісного керування персоналом, розвитку його конкурентоспроможності і досягнення стратегічних цілей

підприємства. Кожен етап життєвого циклу має свої особливості, вимоги та завдання, що вимагають адаптації з боку системи управління персоналом.

У вітчизняній та зарубіжній літературі можна зустріти досить багато наукових дослідників, які мають своє бачення щодо трактування терміну «життєвий цикл підприємства», а також щодо кількості стадій, їх назв та значення.

Наприклад І.О. Бланк вважає, що підприємство проходить через 5 стадій протягом свого існування. Ці стадії він порівнює з життєвим циклом людини, та дає їм відповідну назву: «народження», «дитинство», «юність», «рання зрілість», «кінцева зрілість» та «старіння» [4].

Автор І. Адізес також, як і І.О. Бланк, порівнює життєвий цикл підприємства з життям людини та ділить його на основні частини, протягом існування яких відбувається зростання та старіння організації [4].

Дослідники Д. Ліппітт та У. Шмідт сформували 3 стадії: «народження», «юність», «зрілість» [1].

Цікавим є також визначення стадій, запропоноване дослідниками Д. Кац та Р. Кан: «стадія простих систем», «стійка стадія підприємства», «стадія розробки структур» [1].

Аналізуючи дослідження науковців, можна виокремити загальні стадії життєвого циклу підприємства:

- заснування;
- запуск;
- зростання;
- зрілість;
- спад;
- ліквідація.

Кожна з перерахованих стадій має свої особливості та проблеми, які потрібно аналізувати і вивчати, щоб бути готовим до їх настання та вирішення.

Таблиця 1

Особливості управління персоналом на стадіях життєвого циклу фірми*

Назва стадії	Особливості управління
Заснування	- організація існує тільки в бізнес-плані; - відбувається встановлення цілей; - засновник оцінює ринок, конкурентів та свої можливості.
Запуск	- комунікації між працівниками неформальні; - організаційна структура не чітка; - немає прописаних функціональних обов'язків.
Зростання	- створюється чітка організаційна структура; - організація набирає до персоналу хороших менеджерів задля покращення системи управління персоналом; - збільшується ефективність управлінських та робочих процесів.
Зрілість	- керівництво зосереджується на минулих результатах працівників, через що з'являється консерватизм; - організаційна структура стає рутинною.
Спад	- правила і норми посилюються, стають жорсткими; - росте частота конфліктів; - порушена робота команди та зв'язки між системами; - контроль посилюється; - з'являється загроза ліквідації підприємства;

*Джерело: сформовано на основі [2-3].

Кожна з цих стадій відрізняється періодичністю, тривалістю існування та способом управління персоналом на підприємстві. Кількість та тривалість стадій життєвого циклу можуть варіюватися залежно від напрямку розвитку фірми. Кожна стадія має свої вимоги та потреби до персоналу, тому система управління персоналом повинна бути адаптована до конкретної стадії та завдань, які були поставлені.

Проблеми, з якими може стикатись фірма під час управління на кожній з стадій життєвого циклу:

- стадія заснування та запуску має проблеми з підбором хороших, талановитих працівників, які відповідали б вимогам організації, відсутністю структури та чіткого розподілу обов'язків;
- стадія зростання може мати проблему через недостатнє навчання та розвиток персоналу;

- стадія зрілості має проблеми через недостатню мотивацію працівників, невміння підлаштовуватись під зміни та конфлікти в середині організації;
- остання стадія має проблеми з збереженням талановитих працівників та можливістю зміни стратегії управління [3].

Висновок. Дослідження та аналіз питання «Особливості управління персоналом на різних стадіях життєвого циклу фірми» є важливим елементом ефективного управління будь-якою організацією. Це дослідження може допомогти підприємству підготуватись до можливих проблем і знайти ефективні способи їх вирішення. Також вивчення особливостей дасть змогу підприємству адаптуватись до змін, що виникають під час зміни стадій життєвого циклу. Врахування цих особливостей допоможе забезпечити ефективне управління персоналом та стабільний розвиток фірми.

Список використаних джерел:

1. Бадер, Омар Ахмад Далайін. Аналіз та розвиток еволюційних моделей життєвого циклу популяцій підприємств. *Причорноморські економічні студії*. 2016. №8. С. 221-225.
2. Даниленко О. А. Використання моделей життєвого циклу організації в управлінні персоналом: зарубіжний досвід. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2010. №6. С. 124-129.
3. Матюшенко О. І. Життєвий цикл підприємства: сутність, моделі, оцінка. *Проблеми економіки*. 2010. №4. С. 82-91.
4. Нинюк М. Стадії розвитку організації. *Історико-правовий часопис*. Луцьк: Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2014. № 1 (3). С. 64-68.

ФІНАНСОВИЙ РИЗИК У МІЖНАРОДНОМУ БІЗНЕСІ

Продан Ю., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Міжнародна економіка»

Наук. кер. – Вудвуд В. В.

У статті розкрито сутність та значення фінансових ризиків у міжнародному бізнесі. Розглянуто види фінансових ризиків, розкрито причини виникнення та запропоновано шляхи щодо уникнення цих ризиків.

The article reveals the essence and significance of financial risks in international business. The types of financial risks are considered, the causes of their occurrence are disclosed, and ways to avoid these risks are proposed.

Постановка проблеми. Ведення бізнесу на міжнародному рівні несе багато ризиків. Зокрема, міжнародний бізнес передбачає вплив місцевих економічних умов, що часто є основним фактором виникнення фінансових ризиків. Нестабільні обмінні курси валют і обмеження обміну також можуть ускладнити міжнародні операції. Нарешті, іноземні прибутки та інвестиції підлягають обмеженням, а тарифи, утримання за кордоном та інші податкові питання можуть ще більше обмежити доходи.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показав, що теоретичні та практичні аспекти управління фінансовими ризиками знайшли відображення у науковому доробку таких вітчизняних та зарубіжних науковців, як Клапків М. С., Ніщик Т. В., Крамаренко Г. О., Орлик О. В. Незважаючи на велику кількість публікацій залишається багато питань, які є дискусійними і зумовлюють потребу у подальших наукових дослідженнях.

Метою дослідження є визначення видів фінансових ризиків у міжнародному бізнесі, їх суті та пропозицій їх вирішення чи запобігання.

Виклад основного матеріалу дослідження. Ризик у міжнародному бізнесі є як індикатором ймовірних прибутків, так і дієвою перешкодою для входу на ринок для конкурентів, які не схильні до ризику, або тих, у кого відсутні ключові навички управління ризиками, необхідні для реалізації ризикованої можливості. Оцінка ідентичного ризику суттєво відрізнятиметься для окремих осіб та організацій на основі їхніх відповідних поглядів та очікувань. Поширеним міфом є те, що ризик є небажаним елементом міжнародної торгівлі, який необхідно усунути. Насправді ризик є неминучою реальністю міжнародного бізнесу, а усунення ризику часто є непрактичним, надзвичайно дорогим і зазвичай небажаним. Як вже зазначалось, ризик є чудовим і тісно пов'язаним індикатором ймовірних прибутків. Як правило, чим вищий передбачуваний ризик, тим більший прибуток можна отримати від здійснення операції. Ризик також може бути відмінним бар'єром для проникнення потенційних

конкурентів. Таким чином, ризик є цінним і повчальним елементом бізнесу, який компанії повинні прагнути зрозуміти, оцінити та оптимізувати.

Фінансовий ризик є одним із пріоритетних видів ризику для кожного бізнесу. Фінансовий ризик означає ймовірність втрати грошей у зв'язку з бізнесом або інвестиційним рішенням. Ризики, пов'язані з фінансами, можуть призвести до втрати капіталу для окремих осіб і підприємств.

Г. Крамаренко та О. Чорна у своєму дослідженні визначають фінансові ризики, як, по-перше, небезпеку потенційно можливої, ймовірної втрати ресурсів або недоодержання коштів порівняно з варіантом, розрахованим на раціональне використання ресурсів у даній сфері діяльності; по-друге, ймовірність одержання додаткового прибутку, пов'язаного з ризиком [1, с. 432].

Т. В. Ніщик окреслює фінансовий ризик, як усвідомлену можливість небезпеки виникнення непередбачених втрат очікуваного прибутку, майна, грошей через випадкові зміни умов економічної діяльності, несприятливі обставини [2].

На нашу думку, фінансовий ризик можна визначити, як вид ризику, що виникає в фінансово-економічній діяльності підприємства, залежно від тих чи інших дій суб'єкта, можливі різні позитивні або негативні результати ризиків. Це може бути втрата коштів, недоотримання прибутку, або ж вихід на значно вищі результати, ніж було заплановано на початку. Фінансовий ризик пов'язаний з нестабільністю фінансових ринків та може виникнути як через зовнішні фактори (наприклад, економічні кризи), так і через внутрішні фактори (наприклад, недостатня диверсифікація портфеля).

Отже, фінансовий ризик у міжнародному бізнесі – це ризик виникнення збитків або небажаних наслідків, пов'язаних зі змінами валютного курсу, ринкової кон'юнктури, політичних та правових умов, торгових бар'єрів та інших факторів, які впливають на міжнародну комерцію та інвестиції. Він може мати вплив на доходи, витрати, прибуток та інвестиційну діяльність міжнародних компаній, які займаються експортом, імпортом, іноземними інвестиціями та іншими формами міжнародного бізнесу. Управління фінансовим ризиком є важливим елементом стратегічного планування та діяльності міжнародних компаній, що дозволяє зменшити ризики та збільшити можливості для успішної реалізації міжнародних бізнес-проектів.

Міжнародні науковці і практики визнають валютний, податковий ризик міжнародних платежів та ризик політичної стабільності у міжнародному бізнесі.

Валютний ризик – пов'язаний зі змінами валютного курсу, які можуть вплинути на вартість товарів, послуг, активів та зобов'язань в іноземній валюті.

Податковий ризик – пов'язаний зі змінами в податковому законодавстві, податковими ставками та іншими податковими вимогами різних країн.

Ризик політичного стабільності – пов'язаний зі змінами в політичній стабільності країн, таких як воєнні конфлікти, революції, зміни режимів та інші події.

Ризик міжнародних платежів – пов'язаний зі змінами у валютних курсах та регулюваннях платежів міжнародними організаціями і країнами.

У свою чергу, хочемо виокремити ще наступні: країнний ризик та ризик культурних відмінностей.

Країнний ризик – пов'язаний зі змінами в законодавстві, політиці, економічній ситуації, стихійних лихах тощо в країні, де здійснюється бізнес.

Ризик культурних відмінностей – пов'язаний зі змінами в культурних та соціальних нормах, які можуть вплинути на сприйняття та реакцію на продукти, послуги та поведінку бізнесу.

Зазначимо, що валютний ризик є одним з найважливіших ризиків, який повинні враховувати організації, що здійснюють міжнародну торгівлю. Цей ризик є наслідком коливань обмінних курсів, оскільки транзакції, як правило, деноміновані в основних валютах, тоді як експортери та імпортери можуть вести бізнес у зовсім іншій валюті. Дійсно, коливання курсів валют є критичним ризиком, який часто не помічається, коли оцінюється ризик міжнародного підприємства. У більшості торговельних операцій задіяні щонайменше дві валюти, і зазвичай три.

Зокрема, за практикою експортно-імпортних операцій, експортер і імпортер, що здійснюють операції в доларах США, передбачають трансакційний ризик, через який на вартість експортної дебіторської або імпортної кредиторської заборгованості негативно впливають зміни обмінного курсу, поки експортер очікує на оплату. Це може призвести до збитків для міжнародного експортера, але ретельний аналіз ризиків може дозволити фірмі структурувати свою операційну вразливість, а також узгодити відповідні умови торгівлі. Існують також фінансові інструменти, які допомагають зменшити валютний ризик.

Сприятливі зміни в курсах іноземної валюти також можуть відбуватися як для імпортерів, так і для експортерів, коли обмін робить закупівлю менш дорогою в національній валюті для імпортера або більш вигідною в національній валюті для експортера. За часів стабільних обмінних курсів деякі компанії можуть ігнорувати, здавалося б, нормальні коливання; однак навіть у такі періоди незначне збільшення чи зменшення може суттєво вплинути на вартість угоди.

Наприклад, канадські експортери, які звикли до конкурентної переваги, заснованої на історично нижчій вартості канадського долара по відношенню до долара США, були змушені швидко й різко адаптуватися, коли ці дві валюти стали майже однаковими за ціною під час глобальної економічної кризи у вересні 2008 року. Навіть експортери, які могли продовжувати конкурувати за якістю чи іншими факторами, побачили, що прибутковість їхнього американського бізнесу майже зникла [3].

Країнний ризик може мати різні форми та впливати на різні галузі бізнесу. Важливо пам'ятати про країнний ризик при прийнятті рішень про інвестиції та розвиток бізнесу в інших країнах. Прикладом країнного ризику може бути економічна нестабільність, така як зростання інфляції, дефіцит бюджету та зовнішньої торгівлі, девальвація валюти та інші фінансові проблеми. Зокрема, в 2018 році в Туреччині сталася криза з валютою, коли турецька ліра втратила значну частину своєї вартості в порівнянні з долларом США, що призвело до збитків для інвесторів та компаній, які мали бізнес в Туреччині [4].

Ризик політичного стабільності може мати великий вплив на міжнародний бізнес. Це може статися, коли країна, з якою підприємство веде бізнес, зазнає політичних турбулентностей, наприклад, революції, повстання, війни або санкцій.

Один з прикладів ризику політичного стабільності – це санкції, які вводяться однією країною проти іншої через політичні конфлікти. Зокрема, санкції США проти Росії, які були запроваджені у зв'язку з анексією Криму та втручанням в конфлікт на Сході України, сильно вплинули на бізнес-відносини між країнами. Ці санкції обмежували роботу американських компаній з російськими партнерами. Були обмежені технології, які можна передавати, а також були введені заборони на деякі види товарів та послуг, які були важливі для підприємств обох країн. Це призвело до того, що деякі компанії втратили можливості для здійснення експортних операцій, позбавилися важливих постачальників та партнерів, що в свою чергу може призвести до значних фінансових втрат і зменшення прибутковості бізнесу.

Тому корпорації, які працюють з країнами, які мають ризики політичної нестабільності, повинні бути готові до негайних змін у політичному середовищі та мати плани ризик-менеджменту, щоб зменшити можливі втрати.

Прояви видів податкового ризику та результат їх виникнення наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади податкового ризику

Тип ризику	Характеристика	Результат
Помилкова інтерпретація	Неправильне тлумачення податкових законів та правил може призвести до пеналів, штрафів та інших витрат	Невірна оцінка податкових зобов'язань, неправильний розрахунок податків
Зміни в податковому законодавстві	Зміна податкових ставок, введення нових податків або правил може призвести до збільшення податкового навантаження на компанію та зменшення її прибутковості	Зміна податкових ставок у країні, де знаходиться бізнес
Неспроможність дотримуватися вимог	Недотримання податкових вимог у різних країнах, де має бізнес, може призвести до непередбачуваної фінансової втрати	Неурахування високих податкових ставок у країні, де має підрозділ
Загальна складність податкового законодавства	Зростання рівня складності та обсягу податкових правил та вимог у більшості країн може підвищувати ризик податкових помилок та недотримання вимог	Відсутність належних знань податкового законодавства, що може призвести до неправильної оцінки податкових зобов'язань

Ризик міжнародних платежів пов'язаний з можливістю втрат або затримок у платіжних операціях між корпораціями, що працюють в різних країнах. Зокрема, транспортний ризик, пов'язаний з можливими перешкодами при перевезенні товарів через межу. Це можуть бути митні затримки, транспортні аварії або надзвичайні події, такі як природні катаклізми або терористичні акти. Такі ризики можуть спричинити затримки у міжнародних платежах, що може призвести до фінансових втрат і репутаційних ризиків для підприємства. Тому, важливо мати системи ризик-менеджменту, які допоможуть зменшити можливі втрати в разі виникнення ризиків міжнародних платежів.

Пом'якшення ризиків часто називають належною стратегією, але багато хто не враховує, що ризик і прибуток існують разом – що між ними потрібно знайти баланс. Ідея оптимізації ризику визнає, що існує вартість, пов'язана зі зменшенням і пом'якшенням ризику, і що потрібен задовільний компроміс при визначенні того, який ризик прийняти проти того, скільки витрат понести на його подальше зниження або пом'якшення. Незважаючи на суб'єктивність оцінки ризиків, розуміння поняття ризику аж ніяк не є припущенням. Суб'єктивний характер оцінки ризиків призводить до різних висновків, коли різні компанії розглядають конкретні ризики, а також прийнятність цих ризиків і заходи, необхідні для ефективного управління ними.

Висновки. У міжнародному бізнесі існує багато фінансових ризиків, які можуть впливати на прибутковість та стійкість діяльності компанії. Валютний ризик, країнний ризик, політичний ризик, ризик культурних відмінностей та ризик міжнародних платежів – це лише деякі з основних фінансових ризиків, з якими може стикнутися міжнародна компанія.

Незалежно від того, з яким фінансовим ризиком стикається компанія в міжнародному бізнесі, важливо проводити ретельний аналіз ринку та використовувати різноманітні інструменти для зменшення можливих негативних наслідків. Це допоможе забезпечити стійкість та прибутковість діяльності компанії на міжнародному ринку.

Список використаних джерел:

1. Крамаренко Г.О., Чорна О.Є. Фінансовий аналіз. Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 392 с.
2. Ніщик Т. В. Фінансові ризики та способи управління ними. *Стратегічні орієнтири*. 2018.
3. The Canadian Encyclopedia: Recession of 2008–09 in Canada. URL: <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/recession-of-200809-in-canada>
4. Суспільне новини: Обвал ліри у Туреччині: Ердоган запускає план порятунку національної валюти. Що відомо. URL: <https://suspilne.media/192025-tureccina-zapuskae-plan-poratunku-nacionalnoi-valuti-finansisti-kazut-pro-riziki/>

ШЛЯХИ РЕФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМУ ФІНАНСОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОРГАНІВ МІСЦЕВОЇ ВЛАДИ

Романюк В., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», освітня програма «Державні фінанси»

Наук. кер. - Рошило В. І.

Стаття висвітлює проблемні питання фінансового забезпечення органів місцевої влади, які унеможливають ефективне здійснення власних та делегованих повноважень та якісне надання публічних послуг жителям територіальних громад. Оцінка стану виконання місцевих бюджетів Чернівецької області виокремила проблемні питання та окреслила шляхи посилення фінансової самодостатності місцевих бюджетів.

The article highlights the problematic issues of financial support of local authorities, which make it impossible to effectively exercise their own and delegated powers and provide high-quality public services to residents of territorial communities. The assessment of the state of implementation of local budgets of the Chernivtsi region singled out problematic issues and outlined ways to strengthen the financial self-sufficiency of local budgets.

Актуальність теми. Реформа децентралізації в Україні посилила фінансову автономію органів місцевого самоврядування шляхом закріплення додаткових джерел формування доходів місцевих бюджетів та розширила обсяг повноважень для розв'язання локальних проблем громадян і створення для них комфортних умов життя. Проте залишається чимало проблем, які вимагають свого вирішення на державному рівні.

Зростання диференціації рівня соціально-економічного розвитку окремих територій, спричинене нерівномірністю економічного розвитку в умовах функціонування ринкових відносин, веде до зростання відмінностей у їхній спроможності генерувати податкові надходження, достатні для фінансування бюджетних потреб. Відзначається посилення ступеня невідповідності між видатковими зобов'язаннями місцевих органів та обсягом коштів, що надаються для їх фінансового забезпечення, через що місцеві органи несуть відповідальність за важливі економічні та соціальні питання розвитку на своїй території, не маючи при цьому достатніх фінансових можливостей для їх вирішення.

Соціально-економічний розвиток територій залежить, насамперед, від фінансових ресурсів територіальних органів управління та їх ефективного використання. Доходи місцевих бюджетів в умовах трансформації фінансово-бюджетних відносин вимагають вдосконалення та забезпечення їх стабільності з метою здійснення публічних видатків та виконання повноважень органами місцевої влади. Їх формування вимагає нових форм і методів планування податків, зборів і обов'язкових платежів та пошуку дієвих інструментів міжбюджетного регулювання на всіх стадіях бюджетного процесу.

Метою статті є дослідження теоретичних аспектів функціонування місцевих бюджетів та окреслення шляхів зміцнення фінансової основи місцевих органів влади.

Предметом дослідження є економічні відносини, що виникають у процесі формування місцевих бюджетів України в умовах реформування публічних фінансів.

У сучасній українській фінансовій науці проблемам формування та виконання місцевих бюджетів присвячені наукові надбання таких провідних вчених, як Й. Бескида, С. Буковинського, С. Булгакової, О. Василика, В. Зайчикової, О. Кириленко, В. Кравченка, І. Лук'яненко, І. Луніної, В. Опаріна, Ц. Огонь, Д. Полозенка, Г. П'ятаченка, І. Руденко, С. Слухaya, В. Федосова, І. Чугунова, С. Юрія та інших. Віддаючи належне значному доробку науковців та важливість результатів останніх, необхідно зазначити, що і донині актуальними залишаються питання удосконалення системи міжбюджетних відносин, зміцнення доходної бази місцевих бюджетів, перегляду податкових повноважень органів місцевого самоврядування.

Відповідно до Бюджетного кодексу України одним із принципів, на яких ґрунтується бюджетна система України, є принцип справедливості і неупередженості, який передбачає, справедливий і неупереджений розподіл суспільного багатства між громадянами і територіальними громадами. При цьому вказаний принцип порушено в ході компенсації втрат місцевих бюджетів у зв'язку з наданням державою податкових пільг тим чи іншим платникам податків. Слід зазначити, що відповідно до статті 103 Бюджетного кодексу України, надання державою податкових пільг, які зменшують доходи місцевих бюджетів, має супроводжуватися наданням додаткової дотації з державного бюджету місцевим бюджетам на компенсацію відповідних втрат доходів місцевих бюджетів. З моменту прийняття зазначеної норми місцеві бюджети Чернівецької області жодного разу не отримували відповідну компенсацію з державного бюджету, при тому, що окремі бюджети місцевого самоврядування області через це втрачають майже половину своєї дохідної бази.

Місцеві бюджети Чернівецької області за 2022 рік виконані по доходах в сумі 10519829 тис. гривень, або 100,6 відсотка до уточненого плану (уточнений план 10454294,1 тис. грн), в тому числі по загальному фонду – 9828789,4 тис. грн, або на 105,1%, спеціальному фонду – 691039,6 тис. грн, або на 62,9%. До місцевих бюджетів області обсяг надходжень, порівняно з 2020 роком, збільшився на 1752519,3 тис. грн, або на 20 відсотків, порівняно з 2021 роком – на 109578,7 тис. грн, або 1,1%.

У 2022 році до загального фонду місцевих бюджетів України надійшло 398,1 млрд. грн, що на 46,2 млрд. грн. більше порівняно з 2021 роком. Приріст доходів загального фонду місцевих бюджетів по окремих областях України становив більше 30%, а саме: Львівська область (+43,2%), Житомирська (+42,0%), Закарпатська (+41,9%), Волинська (+37,7%), Хмельницька (+34,5%), Чернівецька (+33,9%), Івано-Франківська (+31,7%).

Чернівецька область на 4 місці за темпами надходжень до місцевих бюджетів у 2022 році. До загального фонду місцевих бюджетів надійшло 5,8 млрд. грн. власних доходів. Порівняно з 2021 роком надходження до загального фонду збільшились на 1,5 млрд. грн., або на 33,9% та на 21,5 млрд. грн., або 59,4% порівняно з 2020 роком.

Процент виконання доходів загального фонду склав 108,9 відсотка, або 5789738 тис. грн. при планових призначеннях 5315966,3 тис. грн.. Забезпечено виконання планових показників в цілому по обласному бюджету, районних бюджетах та 48 територіальних громадах області.

Питома вага податкових надходжень в 2022 році 53,3%, що на 13,5% та 13,4% більше порівняно з 2020-2021 роками. Частка неподаткових надходжень у 2022 році склала 5,6%, та збільшилась на 1,3% та 0,5% порівняно з 2020-2021 роками. Доля доходів від операцій з капіталом є незначною та склала 1,5% та збільшилась на 0,5% порівняно з 2020 роком та зменшилась на 0,6% ніж у 2021 році.

До спеціального фонду мобілізовано доходів на суму 576980 тис. грн. при плані 583074,4 тис. грн., що складає 99%. Доходи спеціального фонду (без врахування міжбюджетних трансфертів) збільшились на 245407 тис. грн., або 74% та зросли на 127496,4 тис. грн., або 28,4% порівняно з 2020-2021 роками.

У 2022 році до бюджетів територіальних громад області надійшло 8957,5 млн. грн. доходів, із них власні доходи – 5383,8 млн. грн. (60,1%), трансферти з бюджетів усіх рівнів – 3573,7 млн. грн. (39,9%). За рахунок цих ресурсів органи місцевого самоврядування і надалі мають можливість забезпечувати фінансування першочергових потреб на місцевому рівні. Надходження до місцевих бюджетів лише на 30% формуються за рахунок податкових платежів суб'єктів господарської діяльності, натомість 70% - це наповнення від працівників бюджетної та оборонної сфери.

Доходи місцевих бюджетів області без офіційних трансфертів склали 6366718 тис. грн. у 2022 році та збільшились у порівнянні з 2020 роком на 2402329 тис. грн., або на 60,6%, а у порівнянні з 2021 роком на 1593065,7 тис. грн., або на 33,4%.

В розрізі основних доходних джерел до загального фонду місцевих бюджетів надійшло:

- податку на доходи фізичних осіб – у сумі 4079184,7 тис. грн. (70% надходжень загального фонду), що на 1349790,7 тис. грн. або на 49,5% більше, ніж за 2021 рік та на 1820784,5 тис. грн., або 80,6% більше ніж у 2020 році;

- єдиного податку – 642982,7 тис. грн. (11% надходжень загального фонду) та на 54108,3 тис. грн. (9,2%) більше, ніж за попередній рік та на 150955,7 тис. грн., або 30,7% більше ніж у 2020 р.;

- податку на майно – 517542,4 тис. грн. (15% надходжень загального фонду), що на 32487,8 тис. грн., або 6,7% більше минулорічних надходжень та на 95282,1 тис. грн., або 22,6% більше ніж у 2020 році;

- акцизного податку з реалізації суб'єктами господарювання роздрібної торгівлі підакцизних товарів – 220025 тис. грн. (4% надходжень загального фонду) та що на 93901,5 тис. грн., або 74,5% більше минулорічних надходжень та на 108557,8 тис. грн., або 1,9 рази більше ніж у 2020 р.

У сучасних умовах господарювання формування доходів місцевих бюджетів, їх ефективність, стабільність залежать від державного регулювання національної економіки, що проявляється через надання офіційних трансфертів. Обсяг офіційних трансфертів з Державного бюджету у 2022 році склав 4153111,1 тис. грн. при уточненому плані 4555253,4 тис. грн., або 91,2%.

У 2022 році до бюджетів області надійшло дотацій з державного бюджету в сумі 1304023 тис. грн., що на 99690,1 тис. грн., або 0,6% менше, ніж у 2020 році та на 113744,9 тис. грн., або 9,2%, ніж у 2021 році, тобто спостерігається тенденція їх скорочення, для горизонтального фінансового вирівнювання спроможності місцевих бюджетів.

Фактичні надходження субвенцій до місцевих бюджетів Чернівецької області у 2022 році склали 2849088 тис. грн., що на 2036977,8 тис. грн., або 35,3% менше, ніж у 2020 році та на 158667 тис. грн., або 4,4% більше, ніж у 2021 році, що свідчить про зміну механізму регулювання бюджетних відносин.

Позитивні аспекти бюджетної децентралізації не унеможливають наявності низки проблем пов'язаних з формуванням доходів місцевих бюджетів:

- низький рівень фінансової спроможності невеликих територіальних громад та частки власних доходів у структурі джерел формування доходів місцевих бюджетів;

- накопичення податкового боргу внаслідок недоотримання податкових надходжень до місцевих бюджетів різних рівнів;

- відсутність джерел компенсації витрат органів місцевого самоврядування за тимчасове розміщення внутрішньо переміщених осіб, які перемістилися у період воєнного стану і не отримують щомісячної адресної допомоги.

Висновки. Нарощення фінансово-економічного потенціалу та забезпечення ефективного його використання органами місцевої влади передбачає передовсім дослідження та удосконалення його податкової складової як, по-перше, ключового «наповнювача» бюджетів, по-друге, стимулятора (або

дестимулятора) економічного розвитку громади. Щодо зазначених орієнтирів, в рамках децентралізації та формування спроможних місцевих територіальних громад, питання забезпечення стимулюючого впливу оподаткування для економічного розвитку територій виступає першочерговим.

Основним джерелом надходжень місцевих бюджетів мають стати власні доходи, у тому числі місцеві податки і збори. Тому підвищення ролі саме місцевих податків та зборів і збільшення їх частки у складі доходів є головним напрямком зміцнення місцевих бюджетів та розширення фінансової автономії відповідних територій.

Однак недоліками системи місцевого оподаткування є незначна фіскальна значущість місцевих податків та зборів, відсутність законодавчих основ функціонування системи самооподаткування, відсутність системи цільового місцевого оподаткування. З огляду на це, органи місцевого самоврядування мають забезпечити підвищення ефективності бюджетно-податкового планування та сприяти виявленню резервів зростання податкового потенціалу.

Реалізація цих завдань можлива насамперед через надання права законодавчої ініціативи, щодо запровадження власних місцевих податків і зборів через оптимізацію їх якісного склад та встановлення ставок оподаткування (при контролі загальнодержавних органів за загальним рівнем оподаткування).

Список використаних джерел:

1. Бюджетний кодекс України : Кодекс від 08.07.2010 р. № 2456–VI. Верховна Рада України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2456-17/ed20150920#Text> (дата звернення: 10.06.2023).
2. Бутрій Д. Децентралізація реальний шанс для громад на європейське майбутнє. URL: <http://khoda.gov.ua/dmitro-butrij-decentralizaciya-realnij-shans-dlya-gromad-na-yevropejske-majbutnye> (дата звернення: 09.06.2023).
3. Звітність про виконання місцевих бюджетів Чернівецької області за 2020-2022 роки. URL: <https://bukoda.gov.ua/chernivecka-oda/structure/departament-finansiv> (дата звернення: 11.06. 2023).

**ОБЛІК ДОХОДІВ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В КОНТЕКСТІ
ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ ЕКОНОМІКИ**

Богуцький О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Облік і оподаткування»

Наук. кер. – Маначинська Ю. А.

Стаття присвячена розкриттю аспектів бухгалтерського обліку доходів від операційної діяльності торговельного підприємства в умовах повоєнної відбудови економіки країни. Досліджено проблеми визнання і відображення доходів від операційної діяльності в системі обліку торговельним підприємством.

The article reveals the disclosure of accounting aspects income from the operational activities a trading company in the conditions of the post-war reconstruction the country's economy. The problems of recognition and display of income from operational activities in the accounting system of a trading company are investigated in the article.

Актуальність даної проблеми полягає в тому, що після того, як бойові дії будуть припинені Україна зможе розпочати відбудову повоєнної економіки. Саме торговельні підприємства покликані забезпечити її відновлення не лише в контексті забезпечення продовольчої безпеки, але й у контексті фінансового оздоровлення [1]. Гарантії безпеки держави сприятимуть нарощуванню обсягу товарообороту та підвищення ефективності функціонування торговельних підприємств на споживчому ринку України. Адже суттєве та значне економічне зростання суб'єктів досліджуваного сектору економіки можливе тільки за економічної безпеки. Сама по собі економічна безпека є економічним благом нації, яку може забезпечити держава не лише самостійно, але й в контексті міжнародної співпраці. Лише в умовах безпечного економічного середовища в країну будуть залучені необхідні обсяги інвестицій, як зовнішніх, так і внутрішніх. Також, лише за таких умов буде підвищувати ефективність фінансово-господарської діяльності підприємств, які функціонують у секторі торгівлі, та зростатимуть доходи від реалізації товарів споживачам.

У силу таких обставин, ефективне керування доходами торговельного підприємства займає вагомe місце в системі підвищення ефективності їх функціонування на споживчому ринку. При цьому, обліково-аналітичне забезпечення такого керування базується на системі бухгалтерського обліку та потребує постійного удосконалення в силу тенденцій, що склалися. Все це визначає актуальність обраного дослідження та потребує подальшого розкриття його проблематики та шляхів розв'язання ситуації, яка склалася.

Метою статті є комплексне та всебічне обґрунтування методичних аспектів обліку доходів торговельного підприємства в контексті відбудови повоєнної економіки України та економічної безпеки бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бухгалтерського обліку доходів на торговельному підприємстві та пошук шляхів удосконалення ділянки дослідження.

Предмет дослідження – комплекс теоретичних, методичних й прикладних проблем бухгалтерського обліку доходів підприємства торгівлі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості обліку доходів на торговельних підприємствах детально та всебічно розкриті у працях таких вітчизняних і зарубіжних вчених, як Т. О. Богдан, А. Д. Боярська, Н. Ю. Бур'ян, В.Г. Васильєва, Д. К. Заплетнюк, А. Ю. Козаченко, Ю.В. Ковтуненко, Я. П. Кошолap, Т. Г. Мельник, Н. М. Носач, Л. І. Полятикіна, Д. Ю. Семенюк та інших. Зокрема, Т. Г. Мельник, Я. П. Кошолap [2], досліджуючи проблеми визнання та оцінки доходів, визначають сутність поняття «доходи» та звертаються до аспектів їх бухгалтерського обліку. Окремо науковці приділяють увагу основним аспектам їх визнання, а також наводять конкретні пропозиції для покращення облікового процесу на даний ділянці. На їхню думку, саме доходи виступають базовим показником ефективності діяльності суб'єкта на ринку. Цілком зрозуміло, що торговельне підприємство повинно максимально спрямовувати свої зусилля на збільшення доходу від реалізації товарів. Адже підвищення рентабельності господарювання не можливе без зростання доходів. Тому варто знаходити всі можливі шляхи по нарощуванню обсягу товарообороту. Важливою ділянкою, згідно підходу вчених, є комплексне та достовірне відображення інформації про доходи у звітності. Адже публічна фінансова звітність слугує ефективним джерелом інформації для зовнішніх користувачів, тому вкрай важливо відображати у ній узагальнену достовірну інформацію про сукупну суму одержаних за звітний період доходів.

У наукових публікаціях А. Ю. Козаченко [4] особлива увага приділена економічному змісту доходів підприємства, а також основним ознакам класифікації за якими вони розмежовуються у ході господарської діяльності. Зокрема порівнюються підходи вчених до трактування терміну «дохід» більшою мірою за економічною природою, а не з точки зору етимологічного походження. Окрім дослідження класифікації доходів, вченою також проведено порівняльний аналіз ключових термінів: «дохід» та «прибуток». За результатами проведених досліджень визначено, що одна група вчених схильється до ототожнення доходу від реалізації із доволі звичним поняттям «виручка», в свою чергу інша група переконана, що це набагато ширше поняття. Тобто останні схильються до думки, що дохід впливає в кінцевому вияві на сукупну величину капіталу торговельного підприємства та бажаний рівень результативності в цілому.

Ю. В. Ковтуненко [5] звертається до питань обліку доходів майбутніх періодів, з точки зору сучасних концепцій. Окрему увагу зосереджує на місцю аналітичної оцінки при управлінні доходами та витратами, які суб'єкт господарювання нестиме у найближчій перспективі. Також дослідник детально та всебічно характеризує не лише вітчизняний нормативний простір щодо обліку доходів, але відомі зарубіжні облікові концепції. Наводить ключове трактування терміну «доходи майбутніх періодів». Науковець пропонує авторську методику процедури організації та розподілу доходів підприємства.

Л. І. Полятикіна, Н. Ю. Бур'ян [6] приділяють увагу методиці формування доходів підприємства та особливостям їх бухгалтерського обліку. Дослідники зазначають, що саме доходи є ключовими чинниками впливу на формування кінцевого фінансового результату господарювання, який може бути або позитивний – при їх перевищенні над витратами, або негативним – при зворотній тенденції. Також у їх наукових публікаціях розкриваються характерні особливості формування доходів, здійснено класифікацію згідно з вітчизняними та міжнародними концепціями облікових процедур. Особливий інтерес, на нашу думку, складають пропозиції щодо удосконалення нормативно-правового простору на ділянці бухгалтерського обліку доходів підприємства, а також їх класифікації в розрізі відповідних ознак класифікації.

Практично не можливо розглядати бухгалтерський облік доходів торговельного підприємства без врахування міжнародного досвіду, адже в контексті повоєнної відбудови економіки України доволі важливою стає міжнародна співпраця. Тому дослідження присвячені особливостям МСФЗ стають все доволі актуальнішими у вітчизняних наукових колах, особливо в контексті інтеграції до ЄС. Так, на думку В. Г. Васильєва та Д. Ю. Семенюк [7] в узагальненій обліковій інформації крізь призму звітності, яка складена у відповідності до МСФЗ реалізуються такі важливі принципи її подання, як повнота та достовірність даних. Оскільки публічна фінансова звітність зорієнтована на зовнішнього користувача, то цілком зрозуміло, що вона може зацікавити закордонного інвестора, що теж в контексті повоєнної відбудови є досить важливим для вітчизняного торговельного сектору економіки.

Саме МСФЗ сформували хороший ґрунт для подальшого розвитку національної системи обліку та звітності в цілому. Хоч більшість положень НП(С)БО на думку українських науковців є подібними з МСФЗ, проте є і чимало відмінностей. Зокрема це першочергово стосується аспектів відображення інших операційних доходів та інших доходів підприємств. Суттєві відмінності притаманні й основним складовим іншого сукупного доходу суб'єкта господарювання.

Специфіку обліку доходів на підприємствах сфери торгівлі досліджують у своїх працях В. С. Белозерцев та І. С. Гринько [8]. Вчені зосереджуються не тільки на теоретичних моментах, але й відводять вагоме місце практичним особливостям облікової фіксації інформації про доходи торговельних підприємств. Виокремлюють низку розбіжностей та проблемних питань на ділянці бухгалтерського обліку доходів. Першочергово, на думку вчених, вони стосуються не повної фіксації в системі бухгалтерського обліку інформації про доходи. Також дослідники пропонують покращити ділянку аналітичного обліку доходів із врахуванням вимог основних споживачів облікової інформації. Також вищезгадані науковці зазначають, що на підприємствах із врахуванням особливостей їх функціонування відкривають додаткові субрахунки відповідних порядків, що сприяє побудові ефективній системі керування бізнесом в секторі торгівлі. Першочергово це може стосуватися періодів діяльності, коли торговельне підприємство використовує стимулюючі заходи для збільшення збуту товарів, зокрема різноманітні знижки та розпродажі. Зокрема, до субрахунку 702 «Дохід від реалізації товарів» В.С. Белозерцев та І.С. Гринько [8] пропонують відкриття наступних субрахунків:

- 702.4 «Дохід від реалізації товарів при розпродажі певних товарних груп»;
- 702.5 «Дохід від реалізації товарів із застосуванням інших стимулюючих збут заходів».

Своєю чергою до субрахунку 704 «Вирахування з доходу» необхідним є здійснення наступної деталізації:

- 704.2 «Знижки покупцям товарів»;
- 704.3 «Інші суми вирахувань».

Варто зазначити, що саме на обліково-інформаційному ґрунті базується прийняття управлінських рішень про застосування тих чи інших активізаційних заходів для збільшення товарообороту підприємства. Лише на підставі об'єктивної оцінки інформації із системи бухгалтерського обліку керівництво торговельного підприємства може прийняти рішення про використання різноманітних дисконтів. Окрім того на окремі групи товарно-матеріальних цінностей може бути застосовано уцінки вартості. Все це сприяє збільшенню доходів від реалізації товарів та пришвидшенню оборотності неходових товарних груп, оскільки є ефективним маркетинговим заходом.

Міжнародний підхід до бухгалтерського обліку доходів також розкритий у працях Є.А. Карпенка та Г.І. Шийки [9]. Зокрема вчені досліджують особливості обліку доходів торговельного підприємства із врахуванням вимог МСФЗ та НП(С)БО, розкривають підходи до оцінки та визнання досліджуваної категорії, а також їх класифікації. Науковці за результатами проведених досліджень напрацювань у сфері даної проблематики стверджують, що МСФЗ містять більш детальніші вимоги до побудови системи бухгалтерського обліку доходів. Окрім того, згідно вимог МСФЗ облікова інформація про доходи, що узагальнюється у звітності є більш достовірною та зрозумілою. Серед важливих прерогатив обліку за МСФЗ чільне місце займає їх всебічне сприяння конвергенції з *US GAAP*. *Все це актуалізує важливість міжнародної співпраці в контексті повоєнної відбудови економіки країни. Це першочергово стосується Європейського Союзу, Міжнародного валютного фонду, Європейського банку реконструкції та розвитку. У перспективі важливим пріоритетом є створення Трастового фонду солідарності з Україною. Саме завдяки останньому, буде змога акумулювати та координувати допомогу од міжнародної спільноти* [1].

Висновки. За результатами проведеного дослідження бухгалтерського обліку доходів торговельного підприємства в умовах повоєнної відбудови національної економіки, можна зробити низку висновків.

Зокрема, важливими напрямками повоєнної відбудови економіки України повинні стати: поживавлене відновлення господарської діяльності економічних суб'єктів ринку; максимальне повернення на територію нашої держави ВПО та біженців; створення сприятливого підґрунтя для всебічного сприяння економічному зростанню. Важливими джерелами фінансування для здійснення відбудови повоєнної економіки України повинні стати міжнародні організації [1]. В силу таких обставин всебічне та максимальне зближення національного та міжнародного законодавства на ділянці обліку доходів стає вагомим пріоритетом для нашої країни. Окрім того, для постійного стимулювання збуту важливо правомірно та об'єктивно визнавати доходи від операційної діяльності в системі бухгалтерського обліку. Важливих удосконалень потребує ділянка синтетичного та аналітичного обліку доходів в умовах дисконтів та розпродажів. Загалом торговельний сектор є важливою складовою національної економіки, який продовжує злагоджено функціонувати навіть в умовах війни. Основні зусилля, як і будь-якої комерційної діяльності спрямовуються на досягнення бажаного рівня результативності бізнес-процесів. Фінансовий результат операційної діяльності торговельного підприємства формується на основі співставлення доходів та витрат. В кінцевому форматі все зводиться до правомірних методологічних аспектів формування в системі обліку та звітності інформації про доходи від основної та інших видів діяльності.

Список використаних джерел:

1. Богдан Т. Відбудова економіки: напрямки, важелі, інститути. *Українська правда*. 25 квітня 2022. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/04/25/686208/> (дата звернення: 25.09.2023).
2. Мельник Т.Г., Кошолуп Я.П. Проблеми визнання і відображення в обліку доходів підприємства. *Молодий вчений*. №12(88). 2020. С. 150–154.
3. Носач Н.М. Класифікація доходів від реалізації товарів для потреб обліку та управління. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія : Економіка і менеджмент. 2017. Вип. 28. С. 220–223.
4. Козаченко А.Ю. Доходи суб'єктів господарювання: економічна сутність та класифікація. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2021. № 6. Том 2. С. 35–43.
5. Ковтуненко Ю.В., Боярська А.Д., Заплетнюк Д.К. Сучасний підхід до організації обліку доходів і витрат майбутніх періодів в аналізі фінансово-господарської діяльності підприємства. *Економіка і суспільство*. Випуск №10. 2017. С. 754–760.

6. Полятикіна Л.І., Бур'ян Н.Ю. Формування та облік доходів і витрат підприємства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Випуск 33. Частина 2. 2020. С. 36–39.
7. Васильєва В.Г., Семенюк Д.Ю. Облік доходів і витрат: напрями гармонізації міжнародних та національних стандартів бухгалтерського обліку та фінансової звітності. *Економічний простір*. 2019. №147. С. 128–139.
8. Белозерцев В.С., Гринько І.С. Облік доходів та торговельних підприємствах. *Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка»*. №12. 2020. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8421> (дата звернення: 24.09.2023).
9. Карпенко Є.А., Шийка Г.І. Облік доходів від реалізації за міжнародними та національними стандартами. *Інфраструктура ринку*. Випуск 17. 2018. С. 441–446.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ДОХОДІВ ТА ВИТРАТ СУБ'ЄКТІВ ДЕРЖАВНОГО СЕКТОРУ

Боднар Г., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Облік і оподаткування»
Наук. кер. – Маначинська Ю. А.

Стаття присвячена розкриттю особливостей обліку доходів та витрат суб'єктів державного сектору. Досліджено особливості обліку згідно національних положень (стандартів) в державному секторі та здійснено їх порівняльну характеристику з міжнародними стандартами бухгалтерського обліку в державному секторі.

The article reveals the features of accounting income and expenses of public sector entities. The peculiarities of accounting national provisions (standards) in the public sector were studied and comparative characteristics with international standards of accounting in the public sector are investigated in the article.

Актуальність даної проблеми полягає в тому, в умовах воєнного стану установи державного сектору потребують більш ефективної системи обліку доходів та витрат задля забезпечення точною та достовірною інформацією як на рівні держави, так і на рівні відокремлених територіальних громад. Тобто мова йде про центральні та місцеві органи управління, адже лише при побудові ефективної системи облікових процедур вдасться досягти комплексної картини змін в даному секторі економіки України. Окрім того, в силу важливих кроків до євроінтеграційних процесів, на перший план виходить все більше врахування вимог МСБО ДС у вітчизняній практиці бухгалтерського обліку. Адже саме система обліку покликана забезпечити належний рівень інформативності центральних органів виконавчої влади про дійсний стан справ в установах державного сектору.

Метою статті є всебічне обґрунтування потреби щодо розкриття особливостей бухгалтерського обліку доходів та витрат в системі державного сектору економіки України із врахуванням вимог, як національних, так і міжнародних стандартів до класичних облікових процедур.

Об'єктом дослідження є процес бухгалтерського обліку доходів та витрат в установах державного сектору економіки України.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних й прикладних проблем необхідності врахування специфіки установ державного сектору при організації обліку витрат та доходів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості обліку доходів та витрат суб'єктів державного сектору детально та всебічно розкриті у працях таких вітчизняних і зарубіжних вчених, як В.С. Амбарчян, М.С. Амбарчян, М.І. Боднар, І.М. Боярко, Г.М. Валяник, О.Л. Канчеркова, О.М. Кондратюк, Н.І. Колінько, О.І. Лондаренко, А.В. Майстер, І.І. Макогон, О.А. Сарапіна, С.В. Свірко, С.Є. Шутка та низка інших науковців. Слід зазначити, що у наукових публікаціях українських дослідників міститься вагомий доробок щодо розкриття особливостей бухгалтерського обліку в державному секторі. Зокрема С.Є. Шутка, Г.М. Валяник, Н.І. Колінько [1] особливу увагу звертають на механізми модернізації обліку в установах державного сектору, зокрема вчені здійснюють порівняльну характеристику із міжнародними стандартами. Також на думку дослідників вагомий вплив на ефективність прийнятих управлінських рішень в державному секторі чинить саме облікова інформація, яку в кінцевому вигляді працівники керівної ланки черпають із фінансової звітності. Тому, на загальнодержавному рівні особливу увагу звертають саме на модернізацію обліку в державному секторі в рамках реалізації Стратегії реформування державного управління до 2025 року [2].

Вищезгадана Стратегія, спрямована на формування цифрової держави, при цьому основний акцент в ній здійснено на захист прав та свобод громадян України. Окрім того в ній ключовий акцент здійснено на інтеграції України до Європейського Союзу, оскільки особлива увага приділена європейським стандартам. В секторі державного управління Стратегія [2] спрямована на те, щоб всіляко та всебічно сприяти: наданню якісної послуги громадянам України; захисту інтересів громадян; формуванню професійної публічної служби на загальнодержавному рівні управління; сталому розвитку країни.

Також С.Є. Шутка, Г.М. Валяник, Н.І. Колінько [1] комплексно характеризують державний сектор економіки та його основних суб'єктів. Вчені звертаються до особливостей організації обліку в державному секторі та акцентують увагу на чинному нормативному просторі, в якому вони функціонують, проводячи його моніторинг із врахуванням міжнародного досвіду. Розкривають специфіку організації обліку в державних структурах.

У працях В.С. Амбарчян та М.С. Амбарчян [3], особлива приділена запровадженню методу нарахування в установах державного сектору економіки України. Вчені звертаються до вимог Міжнародного стандарту бухгалтерського обліку в державному секторі 41 «Фінансові інструменти». Зокрема доводять, що в Україні варто запровадити застосування установами досліджуваного сектору економіки методу нарахування. Який комплексно регламентується міжнародною спільнотою, саме тому потребує впровадження і в нашої вільній, незалежній та суверенній державі. Науковці відзначають, що саме ефективне керування витратами установ державного сектору займає чільне місце в системі лімітування державних видатків. Тому на загальнодержавному рівні затверджують бюджетні програми, вагоме місце в ході реалізації яких належить ГРК (головним розпорядникам бюджетних коштів).

Тотожної позиції притримується Т.С. Яровенко [7], який зазначає, що саме застосування методу нарахування дає змогу відображати витрати установи державного сектору в ході їх фактичного виникнення. Тобто, в такому випадку, не береться до уваги факт сплати грошових коштів. На думку вченого саме за такого підходу з'являється можливість проаналізувати тенденцію зміни витрат установи державного сектору. Також при його використанні можна провести порівняльну характеристику бюджетів на різних рівнях управління.

Саме активне впровадження «методу нарахувань» в рамках реалізації Стратегії реформування державного управління до 2025 року [2] забезпечить ефективний облік виконання бюджетів за вищезазначеним методом.

В свою чергу у роботах І.В. Смирнова та Н.В. Смирнова [4] особлива увага приділена специфіки використання НПСБО ДС та МСБО ДС. Вчені також комплексно узагальнюють існуючі наукові напрацювання в системі нормативно-правової оцінки діяльності установ державного сектору та рівню організації облікових процедур в контексті сталого розвитку та реалізації Стратегії [2]. Науковці пропонують низку пропозицій щодо покращення системи організації бухгалтерського в установах державного сектору на рівні правового поля та загальнодержавного рівня керування такими процесами.

У рамках реалізації Стратегії модернізації бухгалтерського обліку в державному секторі до 2025 року [5] система обліку в установах державного сектору спрямована на виконання державного та місцевих бюджетів. Окрім того, при її належному рівні організації метод нарахування використовується за такими операціями, як: бухгалтерський облік державного боргу та облік зобов'язань РБК. Що стосується тематики дослідження у даній статті, то варто зазначити, що всі операції з відображення в системі бухгалтерського обліку доходів та витрат фіксуються у момент проведення платежів. В свою чергу, те, що стосується базових операцій по фінансуванню бюджету, то тут доходи та витрати відображають на момент руху коштів установи державного сектору. При цьому, водночас фіксують активні операції, або ж заборгованість [5].

Відповідно до вимог Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку в державному секторі 135 «Витрати» одну із ключових категорій даного дослідження, а саме «витрати» в системі державного сектору класифікують на: витрати за обмінними операціями та витрати за необмінними операціями. Для цього Планом рахунків в державному секторі [6] передбачено наступні синтетичні рахунки: 80 – 86. Зокрема на синтетичному рахунку 86 «Умовні витрати (УВ)» в системі обліку державних установ узагальнюють інформації з ідентифікацією за

суб'єктами державного сектору (863 «УВ державного бюджету» та 864 «УВ місцевих бюджетів») наступні витрати:

- 863(4)1 «Витрати державного бюджету (місцевих бюджетів) за операціями з надання кредитів»;
- 863(4)2 «Витрати державного бюджету (місцевих бюджетів) за операціями з фінансування»;
- 863(4)3 «Витрати державного бюджету (місцевих бюджетів) за операціями на рахунках у банках»;
- 8644 «Надання кредитів з рахунків відкритих в банках».

На рахунку 86 в системі бухгалтерського обліку установ державного сектору фіксуються витрати як державного так і місцевих бюджетів, які пов'язані із операціями по наданню кредитів. Окрім того на даному синтетичному рахунку відображаються фінансування установи державного сектору. По відношенню до балансу, рахунки класу 8 «Витрати» є активними, тому із врахуванням специфіки фіксації на них облікової інформації за дебетом синтетичного рахунку 86 «УВ» відображають суми кредитів, які одержані із державного або місцевих бюджетів, а за дебетом – списання. Окрім того, за кредитом може бути відображено помилково зараховані кошти.

Відповідно, для відображення доходів установ державного сектору Планом рахунків в державному секторі [6] передбачено синтетичні рахунки 70 – 76. На кшталт «умовних витрат», в даному класі визначено синтетичний рахунок 76 «Умовні доходи (УД)». На згаданому синтетичному рахунку установи державного сектору фіксують облікову інформацію про кошти, як поступили у державний чи місцевий бюджет од повернення кредитів, які були одержані за попередні періоди. Також на рахунку 76 установи державного сектору відображають кошти, що отримані од розміщення цінних паперів. У кредиті фіксують кошти, що поступили від повернення кредитів для бюджетної сфери, тощо, а за дебетом – їх повернення у випадку помилкового зарахування. Також у дебеті знаходить узагальнення результат виконання бюджету установою державного сектору. Відповідно в системі балансових рахунків Планом рахунків передбачено низку наступних субрахунків відповідних порядків:

- 763(4)1 «Надходження до державного бюджету (місцевих бюджетів) від повернення бюджетних коштів»;
- 763(4)2 «Надходження до державного бюджету (місцевих бюджетів) від операцій з фінансування»;
- 763(4)3 «Надходження до державного бюджету (місцевих бюджетів) від операцій за рахунками в банках».

У працях Т. С. Яровенко [7] розкрито особливості бухгалтерського обліку в установах державного сектору. Вчені звертають увагу на перспективи удосконалення обліку із врахуванням специфіки діяльності державних підприємств. Також присутній ґрунтовний порівняльний аналіз обліку в державному секторі України та Польщі, що наочно характеризує відмінності та спільні риси, тобто науковець теж здійснює акцент на міжнародний досвід. Адже, в рамках євро інтеграційних тенденцій доречно було б, щоб діюча система бухгалтерського обліку в державному секторі теж удосконалювалася у даному руслі. Оскільки, на думку вченого є чимало упущень, які чинять перепони на шляху до активних євроінтеграційних тенденцій.

Досить важливою проблемою на думку Яровенко Т.С., Гузенко Ю.А., Масіч Т.О. [7] є те, що в державному секторі доволі часто присутній розподіл повноважень при організації обліку витрат та доходів між суб'єктами державного сектору, у зв'язку з цим виникають певні труднощі при організації облікового процесу. Варто також зазначити, що в державному секторі сукупна сума понесених витрат на оплату праці працівників займає найбільшу питому вагу у структурі собівартості послуги, за часту вона сягає 80%. Саме тому належний рівень організації обліку розрахунків за виплатами займає вагоме місце у системі облікових процедур установи державного сектору. Дана ділянка облікового циклу, яка стосується не тільки суми нарахованої заробітної плати, але й здійснених утримань, потребує належного рівня моніторингу за розрахунково-платіжною дисципліною. Покращити дану ділянку облікового циклу можна шляхом поглиблення синтетичного та аналітичного обліку. Зокрема, на думку вищезгаданих вчених доцільно було до балансових рахунків 651(2)1 «Розрахунки із заробітної плати» поглиблювати аналітику розпорядників бюджетних коштів та ДЦФ (державних цільових фондів).

Висновки. За результатами проведеного дослідження специфіки національного обліку витрат та доходів в установах державної сфери, можна дійти висновку, що саме його характерні особливості чинять вагомий вплив на організацію бухгалтерського обліку в установах державного сектору. В умовах курсу на євроінтеграцію України до світового співтовариства у статті зроблено

акцент на окремих закордонних особливостях обліку в державному секторі. Зокрема розкрито особливості національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку в державному секторі та міжнародних стандартів бухгалтерського обліку в державному секторі. Також на підставі дослідження підходів вітчизняних вчених до удосконалення організації бухгалтерського обліку витрат та доходів в установах державного сектору доведено доцільність застосування методу нарахування. Адже, саме його застосування у практичній діяльності установ державного сектору сприятиме, на думку вітчизняних дослідників, об'єктивному узагальненню облікової інформації про результати виконання бюджетів, як на державному рівні, так і на місцях.

Список використаних джерел:

1. Шутка С.Є., Валяник Г.М., Колінько Н.І. Модернізація в установах державного сектору економіки. *Механізми публічного управління*. Публічне управління і адміністрування в Україні. Випуск 29. 2022. С.53 – 60.
2. Стратегії реформування державного управління до 2025 року. *Реформа державного управління : офіційний web-портал*. URL: <https://par.in.ua/contents/onovlennia-statehii-reformuvannia-derzhavnoho-upravlinnia-do-2025-roku> (дата звернення: 21.09.2023).
3. Амбарчян В.С., Амбарчян М.С. Впровадження методу нарахування в державному секторі: облік фінансових активів за МСБОДС 41. *Держава та регіон*. №2(125). 2022. С. 152 – 158.
4. Смирнова І.В., Смирнова Н.В. Національні та міжнародні стандарти обліку для державного сектору: особливості застосування. *Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету*. Економічні науки. Вип. 33. 2018. С. 152 – 164.
5. Про схвалення Стратегії модернізації бухгалтерського обліку в державному секторі на 2018–2025 роки. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/437-2018-%D1%80> (дата звернення: 21.09.2023).
6. План рахунків бухгалтерського обліку в державному секторі : наказ Міністерства Фінансів України від 31.12.2013 р. № 1203. Дата оновлення: 30.03.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0161-14#Text> (дата звернення: 22.08.2023).
7. Яровенко Т.С., Гузенко Ю.А., Масіч Т.О. Бухгалтерський облік в державному секторі України: особливості та перспективи. *Економіка і суспільство*. 2016. Випуск 2. С. 774 – 779.
8. Кошинець М.І. Зарубіжний досвід щодо реформування бухгалтерського обліку в державному секторі. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2015. Випуск 2 (57). С. 71 – 78.

ОБЛІК В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ВИТРАМИ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА УМОВ ВОЄННОГО СТАНУ

Дущак О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Облік і оподаткування»
Наук. кер. – Маначинська Ю. А.

Стаття присвячена розкриттю аспектів бухгалтерського обліку витрат на торговельному підприємстві за умов воєнного становища в Україні. Досліджено особливості синтетичного обліку інших витрат при наданні благодійної допомоги ЗСУ.

The article reveals the disclosure of the accounting aspects of expenses at a trading enterprise under the conditions of the military situation in Ukraine. Peculiarities of synthetic accounting of other expenses in the provision of charitable assistance to the armed forces are investigated in the article.

Актуальність даної проблеми полягає в тому, в умовах воєнного стану вітчизняні торговельні підприємства спрямовують чимало зусиль на побудову ефективної системи управління витратами. Загалом безпосередньо сам процес керування витратами у сфері обігу є невід'ємною частиною стратегії торговельного суб'єкта на ринку товарів та послуг. Адже, навіть в умовах війни, торговельні підприємства, як і переважна більшість суб'єктів бізнесу в різних секторах економіки прагнуть збільшити свою ринкову вартість та забезпечити бажаний рівень результативності бізнес-процесів в торгівлі.

Сам процес керування витратами в торгівлі включає: належний рівень організації обліку на ділянці дослідження, тобто витрати обліковуються, як в цілому, так і постатейно, що формує собівартість. Останнє є ґрунтом для прийняття зважених та об'єктивних рішень керівною ланкою торговельного підприємства. Доповненням належного рівня організації облікового циклу виступає оперативний та перспективний аналіз динаміки та структури витрат обігу. Все це в сукупності дає змогу керівництву оцінити потребу в понесенні тих чи інших витратах, а також побачити ключові фактори впливу на їх зміну. Інформаційною основою управління витратами на торговельному підприємстві є система їх обліку, що в умовах стану стає все більш актуальним питанням.

Метою статті є комплексне та всебічне обґрунтування методичних аспектів обліку в управлінні витратами обігу за умов воєнного стану.

Об'єктом дослідження є процес бухгалтерського обліку витрат торговельного підприємства в умовах воєнного стану та особливості управління підприємствами досліджуваного сектору економіки.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних й прикладних проблем бухгалтерського обліку в управлінні витратами торговельного підприємства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості обліку в системі управління витратами обігу детально та всебічно розкриті у працях таких вітчизняних і зарубіжних вчених, як В. С. Варава, Ю. А. Верига, А. А. Матюха, Н. Є. Скоробогатової, І. В. Стояненко, Е. Ю. Терещенко, Н. В. Фірсова, Л.О. Ющишена та низка інших науковців. Зокрема, А. А. Матюха [1] детально досліджує особливості формування інформації про витрати підприємства в системі управлінських звітних форм. Зокрема вчений пропонує спеціальні форми управлінського звітності про сукупні витрати, практичне впровадження яких сприятиме формуванню бажаного інформаційного забезпечення системи управління. Адже саме топ-менеджмент підприємства цікавить детальна та оперативна інформація про понесені сукупні витрати. Останню найкраще черпати із системи управлінського обліку та звітності, оскільки саме вона містить бажаний рівень деталізації. Окремий нішу у своїх напрацюваннях вчений від поводить цифровим програмним продуктам для автоматизації ділянки досліджуваних облікових процедур. На думку науковця, доцільно складати управлінські звіти про витрати в розрізі основних рівнів керування суб'єктом господарювання.

В свою чергу Л.О. Ющишина [1] характеризує систему управління витратами, як сукупність робіт що формують ключовий або визначальний вплив на безпосередньо сам процес їх понесення торговельним підприємством. Окрім того такі роботи направлені на оптимізацію витрат обігу за всіма підсистемами торговельного суб'єкта ринку. Зрозуміло, що така оптимізація можлива за певних незначних відхилень від мінімально допустимого рівня. Загалом всю суму понесених витрат підприємством, на думку дослідниці, можна ідентифікувати в розрізі їх основних видів, а також місць (структурних підрозділів), де вони виникають.

У працях Н. Є. Скоробогатової [3] приділяється значна увага обліку витрат. Зокрема, науковця розкриває бухгалтерський облік витрат за двома напрямками, а саме: в розрізі елементів операційних витрат, та за видами діяльності суб'єкта господарювання. Останнє характеризує на які основні цілі підприємство витрачає свій ресурсний потенціал, що втілюється в активах. А облік витрат в розрізі основних елементів відображає які ресурси спожиті в ході господарського циклу в цілому.

Ю. А. Верига, Н. В. Фірсова [4], досліджуючи особливості обліку витрат на підприємствах торговельної сфери, зазначаються, що облікова інформація про понесену суму витрат обігу потрібна топ-менеджменту суб'єкта торгівлі, для того, щоб постійно моніторити рівень споживання матеріальних, трудових, а також фінансових ресурсів. На все це чинить вплив оргструктура торговельного суб'єкта та потужність функціонування на ринку споживчих товарів та послуг. Для підвищення місця обліку в управлінні витратами торговельного підприємства вчені пропонують у своїх дослідженнях покращити рівень інформативності працівників керівного складу обліковими даними про витрати обігу. Доцільним є також збільшення спектру статей витрат, що сприятиме ефективній побудові системи управління торгівлею. Тобто вітчизняні науковці пропонують поглибити аналітику до рахунків 92 та 93.

Варто зазначити, що в умовах воєнного стану кожен сектор економіки нашої держави має низку своїх проблем в системі обліку, що потребують нагального вирішення. Зазначені проблеми потрібно брати до уваги при побудові дієвої системи керування торгівлею. Саме особливості торговельної сфери, які першочергово регламентовані чинним законодавством впливають на практичні аспекти облікових процедур та базують на основних методичних аспектах. У дослідженнях Ю. Ю. Мусієнко, Л.Л. Гевлич [5], які стосуються поняття та класифікації не лише витрат, але й доходів як основи торговельного підприємства та системи управління ним розглядаються аспекти їх сутності та детальної класифікації.

Також Ю. Ю. Мусієнко [5] пропонує здійснювати коригування Наказу про облікову політику торговельного підприємства, а також рекомендує побудову ефективної моделі оптимізації сукупної суми витрат обігу. Особлива увага у дослідженнях приділяється таким електронним платформам, як EDIN [7], та EDI.VCHASNO [8], адже EDIN є лідером електронного документообігу. Адже цифровізація всіх бізнес-процесів, та відповідно електронний документообіг додають мультифункціональності не лише

торговельному підприємству, але й будь-якому бізнесу. Зокрема платформа забезпечує EDI-документи, тобто дає змогу обмінюватися документами в електронній формі між постачальниками та торговельними підприємствами. Сервіс ефективно працює з електронними товарно-транспортними накладними (ТТН) при завантаженні та розвантаженні вантажів на складах підприємств торгівлі. Також в EDIN реалізована можливість ефективної співпраці із дистриб'юторами, також при цьому може бути використано і спеціальний мобільний застосунок. Оскільки для торговельного підприємства важливою є ділянка цінової політики, для цього в EDIN створено електронний обмін пропозиціями на зміну цін закупівлі та їх погодження з постачальниками товарів, тощо. В свою чергу сервіс електронних документів – EDI.VCHASNO – орієнтований саме на торговельні підприємства та постачальників товарів у торговельну мережу України.

Цілком погоджуємося із вищевикладеним та вважаємо, що торговельний сектор та ритейл потребують активного впровадження ефективних сервісів електронного документообігу, тобто застосування електронних платформ EDIN та EDI.VCHASNO. Також особливу увагу, на нашу думку, потрібно приділяти управлінській звітності в розрізі потреб основних її внутрішніх користувачів.

Матюха А.А. [1] пропонує брати до уваги наступні класифікаційні ознаки управлінської звітності: рівень управління; рівень прийняття рішень; функціональну ознаку прийняття рішень керівниками; основні методи, на яких базуються ті чи інші управлінські рішення. У відповідності до означених класифікаційних ознак вчений пропонує виділяти наступні різновиди управлінських звітів, а саме: нижній, середній, вищий, поточний, тактичний та стратегічний. Також вчений пропонує розширити внутрішню аналітику, а обчислення ключових фінансових показників здійснювати згідно міжнародної практики. При цьому доцільним є формування звітності за сегментами, адже в такий спосіб, вона відображатиме реальну картину змін. Адже зарубіжні корпорації приділяють особливу увагу управлінській звітності про сукупні витрати, так як вона забезпечує керівництво інформацією для прийняття дієвих управлінських рішень. Зокрема це стосується коригування існуючого асортименту товарів на торговельному підприємстві шляхом збільшення частки тих товарів, які забезпечують більший граничний дохід.

Практично не можливо уявити ефективне керування витратами без нормування. Останнє передбачає встановлення такої оптимальної їх суми, яка забезпечить найбільш бажаний рівень ефективності торговельної діяльності. Досить важливо планувати та прогнозувати сукупну суму витрат в обігу, для того, щоб більш ефективніше керувати торговельним підприємством. Дуже важливо обчислювати діапазон коливання витрат між мінімальним та максимальним їх рівнем. Також важливо їх планувати паралельно із обсягом діяльності та брати до уваги рівень споживання ресурсного потенціалу. У доповнення до дієвої системи планування на торговельному підприємстві важливо оперативно моніторити рівень сукупних витрат.

Із уведенням воєнного стану українські торговельні суб'єкти ринку стикнулися з певними аспектами обліку витрат та збитків. Зокрема, цьому питанню особливу увагу у своїх дослідженнях приділяла Ю.Ю. Мусієнко [5].

Мова йде про витрати або пошкодження необоротних активів та товарно-матеріальних цінностей. В такому випадку при організації облікових процедур проводиться інвентаризація, за результатами якої оформлюють відповідні документи в яких фіксуються факти її проведення. Також під час здійснення бойових дій торговельні підприємства можуть простоювати, при цьому в системі обліку оформлюють відповідний наказ. В такому наказі фіксується факт простою торговельного суб'єкта ринку. Окрім того, під час війни торговельним підприємством може бути передана благодійна допомога Збройним силам України. Це можуть бути транспортні засоби, які відносяться до складу необоротних активів, а саме основних засобів в системі обліку. За таких обставин в системі бухгалтерського обліку такий об'єкт виводять з експлуатації, та складається низка обов'язкових проведення:

а) списано залишкову вартість основних засобів переданих для потреб Збройних сил України (ЗСУ):

Дт 976 «Списання необоротних активів»/ 977 «Інші витрати діяльності»/949 «Інші витрати операційної діяльності» Кт 10 «Основні засоби»

б) списано суму зносу безкоштовно переданих основних засобів для потреб ЗСУ:

Дт 131 «Знос основних засобів» Кт 10 «Основні засоби»;

в) списано на визначення фінансового результат сукупну суму понесених витрат торговельним підприємством в ході безоплатної передачі:

Дт 79 «Фінансові результати» Кт 976 «Списання необоротних активів»/ 977 «Інші витрати діяльності»/949 «Інші витрати операційної діяльності» [5].

Бачимо, що за таких обставин використовується рахунок 97 «Інші витрати», який призначений для відображення тих витрат суб'єкта господарювання, що виникають в ході діяльності, за виключенням фінансових витрат. Варто зазначити, що такі витрати не стосуються процесу придбання та продажу товарів. На субрахунку 976 «Списання необоротних активів» акумулюється облікова інформація про сукупну суму залишкової вартості необоротних активів торговельного підприємства, які списані з балансу, або ж витрати, що були понесені при їх ліквідації.

Висновки. За результатами проведеного дослідження специфіки обліку витрат в управлінні діяльністю торговельного підприємства, за умов воєнного стану, дають змогу зробити низку висновків. Зокрема актуальні проблеми обліку витрат обігу в торгівлі є важливою складовою констатації критичних ситуацій практичного менеджменту з позиції їх подальшого розв'язання. В умовах воєнного стану було введено низку новачків та дозволів в полі податкового законодавства. Так, для товариств, було створено можливість переходу на третю групу спрощеної системи оподаткування.

Також торговельні підприємства продовжують здійснювати благодійну допомогу шляхом передачі транспортних засобів для потреб Збройних сил України. Останнє потребує об'єктивного та правильного відображення фактів понесення таких витрат в системі бухгалтерського обліку. Ключові проблеми ефективного керування витратами є доволі важливими та вагомими для переважної більшості суб'єктів господарювання, в тому числі й торговельних. Загальна стратегія керування торговельним підприємством базується на низці тактичних прийомів та інструментах керування витратами обігу. Безпосередньо сам процес управління витратами торговельного підприємства охоплює весь ланцюжок обов'язкових складових елементів. До останніх відносяться процедури планування, організації, бухгалтерського обліку, дієвої аналітичної оцінки та ефективного моніторингу бізнес-процесів.

Список використаних джерел:

1. Матюха М.М. Особливості формування управлінської звітності про сукупні доходи (витрати) // ECONOMIC ANNALAS-XXI. 2013. №1-2(2). С.45 – 48.
2. Юцишина Л.О. Менеджмент ресурсів та витрат : курс лекцій. Луцьк : ВНУ імені Лесі України, 2022. 103 с.
3. Терещенко Е.Ю., Стояненко І.В., Варава В.С. Особливості методичного підходу до аналізу витрат підприємства // Проблеми сучасних трансформацій. Серія «Економіка та управління». URL: https://reicst.com.ua/pmt/issue/view/issue_6_2022 (дата звернення: 23.09.2023).
4. Скоробогатова Н.Є. Бухгалтерський облік : навчальний посібник. Київ : КПІ імені Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2017. 248 с.
5. Верига Ю.А., Фірсова Н.В. Особливості фінансового обліку витрат в торговельних підприємствах споживчої кооперації // Електронний архів Полтавського університету економіки і торгівлі. URL: <https://core.ac.uk/reader/71925440> (дата звернення: 24.09.2023).
6. Мусієнко Ю.Ю., Гевлич Л.Л. Поняття та класифікація доходів та витрат як основа організації і управління // Вісник студентського наукового товариства ДонНУ імені Василя Стуса. 2022. С. 236 – 240.
7. Електронний документообіг: швидко, безпечно, якісно : офіційний web-сайт. URL: <https://edin.ua/> (дата звернення: 24.09.2023).
8. Платформа обміну EDI-документами : офіційний web-сайт. URL: <https://edi.vchasno.com.ua/> (дата звернення: 24.09.2023).

ОБЛІК ТОВАРНИХ ОПЕРАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТОРГІВЕЛЬНОЇ СФЕРИ: ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ

Корнівський А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Облік і оподаткування»

Наук. кер. – Маначинська Ю. А.

Стаття присвячена розкриттю аспектів бухгалтерського обліку товарів на торговельних підприємствах в умовах воєнного стану. Досліджено особливості синтетичного й аналітичного обліку товарних операцій, наведено низку пропозицій з удосконалення ділянки дослідження.

The article reveals the features of accounting aspects of goods at trade enterprises under martial law. Peculiarities of synthetic and analytical accounting of commodity operations are studied and a number of suggestions for improvement the research area are investigated in the article.

Актуальність даної проблеми полягає в тому, що умови воєнного стану диктують нові «правила гри» для підприємств торговельного сектору економіки. Ускладнилися логістичні маршрути, змінилася асортиментна та цінова політика, в силу останнього, вагомий вплив та означені тенденції чинять інфляційні процеси. Все це здійснює безпосередній вплив на організацію бухгалтерського обліку операцій з надходження товарів в торговельну сферу та їх реалізацію, як в роздріб так і гуртом. Умови сьогодення, досить складні, саме на торговельні підприємства покладається місія забезпечення продовольчої безпеки країни. Ефективне керування товарорухом забезпечує прискорення товарооборотності та вивільненню необхідних коштів з обігу, а також в комплексні сприяє покращенню розрахунково-платіжних відносин з постачальниками та покупцями. Інформаційний фундамент ефективного управління товарообігом забезпечує система бухгалтерського обліку товарних операцій, яка в секторі торгівлі має свої характерні особливості.

Метою статті є комплексне та всебічне обґрунтування потреби щодо розкриття бухгалтерського обліку товарних операцій в секторі торговельної сфери, із врахуванням специфіки торговельного підприємства.

Об'єктом дослідження є процес бухгалтерського обліку товарних операцій на підприємствах торговельної сфери із врахуванням його специфіки.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних й прикладних проблем необхідності врахування специфіки торговельних підприємств при організації синтетичного та аналітичного обліку товарів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості обліку товарних операцій на підприємствах торгівлі детально та всебічно розкриті у працях таких вітчизняних і зарубіжних вчених, як І.Г. Волошан, В.І. Ганін, О.М. Дзюба, Г.О. Кальніна, Н.Б. Кашена, Н.М. Носач, А.Ж. Скакун, О.А. Полянська, О.С. Пристемський, Т.О. Тарасова, О.І. О.М.Чабанюк, Шмигель, В.С. Шуляк, А.В. Янчев, та низка інших науковців. Варто зазначити, що у наукових публікаціях українських дослідників міститься вагомий науковий доробок щодо розкриття особливостей обліку товарних операцій на підприємствах торговельної сфери. Зокрема, В.І. Ганін та В.С. Шуляк [1] досліджуючи ефективність організації обліку операцій з товарами в секторі торгівлі пропонує розмежовувати ключові чинники впливу на товарообіг на дві підгрупи, а саме: інтенсивні фактори та екстенсивні фактори. Адже лише їх дієва та об'єктивна оцінка забезпечуватиме керівництво вищої ланки торговельних підприємств точною, своєчасною та оперативною інформацією про можливі проблемні ситуації, забезпечивши при цьому безперервність процесів обігу товарів. Також вчені особливу увагу відводять деяким аспектам управлінського обліку операцій з товарами. Адже в умовах сьогодення важко будувати дієву систему бухгалтерського обліку без такої важливої його підсистеми, як управлінський. Останній, на думку вищезгаданих вчених, це не лише прогностичний облік, але й стратегія перспективних рішень на довготривалий часовий лаг. Саме останній сприяє ефективному прийняттю зважених та дієвих управлінських рішень в контексті керування товарообігом торговельного підприємства.

В свою чергу у працях О. М. Дзюби [2] особлива увага відводиться бухгалтерському обліку товарних операцій підприємства із врахуванням, як національних так і міжнародних стандартів. Вчений розкриває специфіку функціонування саме роздрібних торговельних підприємств, при цьому акцент здійснює на обліковому відображенні товарних операцій. Також у його численних наукових напрацюваннях присутній вагомий доробок щодо порівняння вітчизняного та міжнародного законодавчого простору саме для сектору торгівлі. В його наукових публікаціях особлива увага приділена узагальненню інформації про товари у звітності, а також результатам врегулювання інвентаризаційних різниць (в т.ч. нестачам і втратам од псування цінностей).

Окремий науковий доробок Н. Б. Кашена та Н. М. Носач [3] присвячений бухгалтерському обліку продажу товарів в торгівлі. Вчені також особливу увагу звертають у своїх дослідженнях саме роздрібним торговельним підприємствам. Першочерговий акцент науковці здійснюють на понятті «торговельна діяльність суб'єкта ринку», розкривають організаційні моменти обліку товарних операцій з увагою на збутову політику торговельного підприємства. Вчені з практичної точки зору досліджують особливості бухгалтерського обліку руху товарів в торгівлі. Особливий інтерес складають їхні пропозиції щодо покращення ділянки обліку продажу товарів.

В певній мірі дотичними в рамках даної проблематики є праці В.І. Ганіна та В.С. Шуляка [4], адже науковці пропонують власну авторську розробку – схему організації обліково-аналітичної

системи для торговельного суб'єкта ринку. Остання призначена для своєчасного забезпечення необхідною інформацією відділу збуту, що сприятиме комплексному налагодженню ефективної збутової політики торговельної організації в цілому.

Досить ґрунтовними в рамках окресленої у даній статті проблематики є наукові праці О.С. Пристемського та А.Ж. Сакун [5], адже вчені звертаються до теоретико-методичних аспектів бухгалтерського обліку операцій з товарами в торгівлі. Звертають увагу на те, що досить нагальною є проблема раціонального використання товарних ресурсів в торгівлі. Під товарним ресурсом, варто розуміти сукупну вартість товарного запасу, що перебуває на складах торговельних підприємств, а також у мережі роздрібної торгівлі разом із товарною масою, яка поступила від постачальників. Окремо здійснено оцінку нормативно-правового поля, що регулює бухгалтерський облік товарних операцій з акцентом на роздрібний сектор торгівлі. Вчені приділяють значну увагу основним функціям, які виконують суб'єкти торговельної сфери на ринку в умовах сьогодення. Розкривають аспекти: документального відображення операцій з товарами, які є підставою для складання працівниками облікового апарату проведення; бухгалтерському обліку товарів в розрізі місць їх збереження, а також тари під товарами; хід процесу збуту товарів також із розкриттям особливостей документального відображення фактів їх продажу.

О. Я. Чернін [6] особливу увагу приділяє дослідженню методики бухгалтерського обліку товарних операцій. Проте вагому увагу науковець зосереджує саме на секторі гуртової торгівлі вітчизняних суб'єктів ринку. Досить вдало вчений групує та систематизує основні проблемні ситуації на ділянці обліку товарних операцій. Зокрема серед них науковець виокремлює: правильність документального відображення операцій з переміщення товарної маси; своєчасність та правильність оцінки ТМЦ при оприбуткуванні на торговельне підприємство та при вибутті; об'єктивність та правильність відображення в системі облікових процедур ТЗВ; раціональність здійснених уцінок ТМЦ та аспекти їх відображення в обліку; об'єктивність узагальнення інформації про товари із системи обліку у звітності на заключному етапі облікового циклу оптового торговельного підприємства; своєчасність та правильність відображення в обліку операцій з тарою під товари; цифровізацію фактів процесу товароруку в системі бухгалтерського обліку; вчасність відображення фактів повернення товарів з тих чи інших причин тощо. На думку вченого серед наукових публікацій у сфері покращення ділянки обліку товарних операцій, більшість пропозицій стосуються удосконаленню аналітики. Адже саме її поглиблення сприятиме ефективному керуванню асортиментною політикою торговельного підприємства, як роздрібного, так й гуртового.

У роботах А. П. Макаренко та К. Д. Пугач [7] особлива увага приділена удосконаленню обліку товарів. Науковці пропонують конкретні шляхи покращення збуту з акцентом на електронну торгівлю. Продаж через Інтернет, на думку вітчизняних вчених, потребує удосконаленню робочого Плану рахунків торговельних підприємств, які застосовують Інтернет-торгівлю. А саме потрібно відкрити до рахунку 28 «Товари» субрахунки відповідних порядків. Зокрема, вітчизняні науковці пропонують відкрити до субрахунку 282 «Товари в торгівлі» наступну деталізацію, а саме:

- 282.1 «Товари від вітчизняного товаровиробника»;
- 282.2 «Товари імпортного виробництва»;
- 282.3 «Товари на які надано знижки покупцям»;
- 282.4 «Товари, які містять брак»;
- 282.5 «Товари, які підлягають обміну за заявкою споживача».

Такий підхід, на думку вітчизняних дослідників, суттєво покращить ділянку електронної торгівлі, та забезпечить вчасною та достовірною інформацією керівну ланку торговельного підприємства. Зокрема відкриття субрахунку другого порядку 282.5 «Товари, які підлягають обміну за заявкою споживача», на думку вищезгаданих українських науковців, є доречним при наявності Інтернет-магазину (зокрема в доволі популярних соціальних мережах *Instagram*, *Facebook*), або як окремий web-сайт. Адже ще з часі пандемії продаж через Інтернет-магазини дав змогу забезпечити необхідні обсяги реалізації товарів за карантинних умов. Умови воєнного часу, що прийшли на зміну карантину теж спонукали потребу у власних web-сайтах та сторінках в соціальних мережах, щоб підвищити ефективність збутової діяльності торговельних підприємств.

У разі продажу товарів через посередників О. Я. Чернін [6] виділяє низку проблемних ділянок, які потребують уваги. Зокрема досить спірними є питання непогодженості фіксації в системі бухгалтерського обліку питань фактів збуту товарної маси шляхом здійснення біржових операцій.

Адже, така ситуація обумовлює появу небажаних витрат, що в кінцевому вигляді сприяє погіршенню кінцевого рівня результативності торговельного суб'єкта. Потребує доведення алгоритм обліку транзитних товарів, що є актуальним в умовах ситуації в країні, яка склалася. Оскільки, за таких обставин, доволі суттєво збільшується комерційний ризик та уповільнюється товарооборотність.

Для покращення збуту товарів торговельним підприємством А.П. Макаренко та К.Д. Пугач [7] пропонують застосовувати SEO-оптимізацію сайту (від *англ. Search Engine Optimization*). Мова йде про те, щоб офіційний web-сайт торговельного підприємства відповідав відповідним запитам у пошукових системах. При цьому на думку вчених особливий інтерес відіграє Google аналітика. Остання, дає змогу відслідковувати відвідувачів, тобто побачити цільову аудиторію споживачів товарно-матеріальних цінностей.

У системі бухгалтерського обліку розрахунки з покупцями за товари в системі електронної торгівлі за часту здійснюють у безготівковій формі, проте також можливий готівковий розрахунок при отриманні товарів в магазині, при цьому вагомий вплив чинять способи поставки ТМЦ покупцю. Зокрема, це може бути одержання товарів безпосередньо на торговельному підприємстві, або ж поставка Новою поштою. Щодо безготівкових розрахунків за товари, то окрім банківського переказу, покупцями торговельного підприємства, можуть застосовуватися електронні кошти.

Вже доволі традиційним стало проведення розрахунків торговельним підприємством із застосуванням ПРРО – тобто програмних реєстраторів розрахункових операцій. Якщо програмне забезпечення (ПЗ) завантажується для ОС Android, то за таких обставин може застосовуватися: клієнтське ПЗ для покупців товарів – PRRO.check.apk; або ж PRRO.Pos.apk – ПЗ ПРРО каса, тощо.

Якщо торговельне підприємство має свою службу кур'єрської доставки товарів, то в такому разі розрахунки за товарні операції слід обов'язково проводити із використанням ПРРО. В системі бухгалтерського обліку складається окремий Звіт про використання ПРРО.

Загалом, в умовах воєнного стану є чимало проблемних аспектів щодо побудови ефективної системи управління товарами. Поліпшення потребує система синтетичного та аналітичного обліку фактів товароруку. Що сприятиме акумулюванню більш деталізованої та об'єктивної облікової інформації про переміщення товарної маси в торгівлі. Окрім того створюватимуться сприятливі умови для поглибленого аналізу товарооборотності.

Висновки. За результатами проведеного дослідження специфіки обліку товарних операцій на торговельних підприємствах можна зробити висновок, що особливості господарської діяльності в торгівлі чинять вирішальний вплив на побудову системи обліку фактів товарозабезпечення та його організацію. В контексті продовольчої безпеки України дана ділянка облікового циклу є доволі важливою. Саме тому у статті особлива увага була відведена продажу товарів через Інтернет-магазини в соціальних мережах, а також офіційні web-сайти, що впливає на систему синтетичного та аналітичного обліку товарів в торгівлі. Зокрема, розкрито підходи вітчизняних вчених до удосконалення аналітичного обліку товарів, які підлягають обміну за заявкою споживача.

Список використаних джерел:

1. Тарасова Т.О., Янчев А.В., Волошан І.Г. Первинний облік товарних операцій підприємств роздрібно торгівлі : монографія. Харків : ХДУХТ. 2015. 240 с.
2. Дзюба О.М. Товарні операції підприємства: особливості обліку з урахуванням вітчизняного та міжнародного досвіду // Науковий вісник Херсонського державного університету. 2016. Ч.1. С. 134 – 137.
3. Кашена Н.Б., Носач Н.М. Облік реалізації товарів в підприємствах торгівлі // Економіка і суспільство. Випуск. 7. 2016. С. 921 – 925.
4. Ганін В.І., Шуляк В.С. Ефективність організації обліку та аналізу товарних операцій на підприємствах торгівлі // Молодий вчений. №11(75). 2019. С. 124 – 129.
5. Пристемський О.С., Скакун А.Ж. Теоретико-методологічні аспекти обліку товарних операцій на підприємствах торгівлі // Збірник наукових праць ТДАТУ імені Дмитра Моторного. Економічні науки. №1(47), 2023. С. 164 – 175.
6. Чернін О.Я. Розвиток методичних підходів до облікового відображення товарів в оптовій торгівлі // Бухгалтерський облік, аналіз та аудит: проблеми теорії, методології, організації. 2014. №1. С. 355 – 368.
7. Макаренко А. П., Пугач К. Д. Удосконалення обліку товарів та пошук інших шляхів їх реалізації // Ефективна економіка. 2018. № 1. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/1_2018/10.pdf (дата звернення: 23.09.2023).
8. Шмигель О. Особливості розроблення облікової політики торговельних підприємств // Інноваційна економіка. 2021. № 3-4. С. 159-163.
9. Чабанюк О.М., Полянська О.А., Кальніна Г.О. Облік та оподаткування товарів: стан та перспективи розвитку // Економіка і суспільство. 2017. Випуск 13. С. 1428 – 1434.

**УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ
В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ**

Лазар І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Облік і оподаткування»

Наук. кер. – Маначинська Ю. А.

Стаття присвячена розкриттю аспектів бухгалтерського обліку операцій з основними засобами на роздрібних торговельних підприємствах. Досліджено проблеми організації обліку основних засобів щодо визнання, оцінки, формування первісної вартості за національними та міжнародними положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку.

The article reveals the disclosure of accounting aspects operations with fixed assets at retail trade enterprises. The problems of the organization accounting of fixed assets regarding the recognition, evaluation, and formation of the initial value according to national and international provisions (standards) of accounting are investigated in the article.

Актуальність даної проблеми полягає в тому, що в умовах воєнного стану основні засоби та операції з ними відіграють стратегічно важливе значення, як для національної безпеки, так і оборони країни. Також реалії сьогодення обумовлюють низку особливостей обліку основних засобів, зокрема транспортних засобів, які безкоштовно передаються як благодійна допомога на потреби Збройних сил України, тощо. Воєнний стан в Україні обумовлює низку проблемних аспектів на ділянці бухгалтерського обліку з основними засобами, зокрема, першочергово це стосується доволі великої кількості руйнувань необоротних активів вітчизняних торговельних підприємств на територіях повномасштабних бойових дій. Суб'єкти господарювання не завжди мають можливість доступу до них, все обумовлює ту обставину, що практично не можливо у системі обліку здійснити об'єктивне обчислення балансової вартості досліджуваних об'єктів. Тому досить важливо приділити увагу розкриттю аспектів нормативно-правового забезпечення обліку операцій з основними засобами в умовах воєнного становища.

За таких обставин на перший план виходять ефективні важелі керування основними засобами вітчизняних суб'єктів господарювання, зокрема в умовах їх примусового відчуження, або ж проведення інвентаризаційної роботи. Останнє надає працівникам облікового апарату інформацію про ймовірні факти їх знищення або ж пошкодження в умовах воєнних дій. Також доволі багато наукових досліджень стосуються особливостей та проблемних аспектів обліку основних засобів на тимчасово-окупованих територіях, а також відображення інформації про такі об'єкти в системі балансових й позабалансових рахунків [1]. Все це в комплексі й визначає актуальність даного дослідження.

Метою статті є комплексне та всебічне обґрунтування методичних аспектів організації обліку операцій з основними засобами на вітчизняних торговельних підприємствах в умовах воєнних дій на території України.

Об'єктом дослідження є процес організації бухгалтерського обліку операцій з основними засобами на торговельному підприємстві та розкриття аспектів удосконалення даної ділянки у порівнянні із міжнародним досвідом.

Предметом дослідження є комплекс теоретичних, методичних й прикладних проблем організації обліку операцій з основними засобами на вітчизняних торговельних підприємствах.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аспекти та проблеми правомірної організації обліку операцій з основними засобами детально та всебічно розкриті у працях таких вітчизняних та зарубіжних вчених, як А.З. Абубекерова, Н.В. Бойко, Р.В. Бойко, Р.М. Воронко, Т.І. Долішньої, З.М. Задорожного, О.Р. Звірюк, В.В. Концева, О.П. Колісника, Я.В. Костецького, В.В. Н.В. Олексюк, Масалітіна, І.Б. Медвідь, В.В. Муравського, А.Я. Петренко, В.Д. Попова, К.К. Приходько, К.І. Редченко та інші. Зокрема, О.П. Колісник, К.К. Приходько [1] розкриваючи питання обліку основних засобів в умовах воєнного стану, роблять акцент на контрольних процедурах, які є обов'язковими при моніторингу фактичної наявності таких активів підприємств, які розташовані в зонах бойових дій. Дослідження вищезазначених вчених спрямовані на формування ефективного алгоритму оцінки основних засобів, який би покращував організацію обліку на ділянці дослідження, першочергово для тих об'єктів основних засобів, які знаходяться в зонах бойових дій. При цьому науковці пропонують обов'язково брати до уваги вимоги НП(С)БО 28 та МСБО 36, які мають

однакову назву – «Зменшення корисності активів». Адже зазначені нормативно-правові документи передбачають обов'язкову об'єктивну оцінку таких активів в умовах форс-мажорних обставин. Окрім того обов'язковому визначенню підлягає сума витрат од скорочення корисності об'єктів основних засобів, що знаходяться на тимчасово-окупованих територіях в умовах воєнного становища в країні.

У працях Т.І. Долішньої та І.Б. Медвідь [2] також присутні ґрунтовні напрацювання щодо розкриття аспектів міжнародного досвіду бухгалтерського обліку операцій з основними засобами на підприємствах. Так, науковці здійснюють співставлення спільних та відмінних рис між НП(С)БО та МСФЗ (IFRS), а також нормативного простору США – US GAAP саме на ділянці операцій з основними засобами. Вчені звертаються до питань визнання та правомірної оцінки об'єктів основних засобів, комплексності статей витрат, що формують первинну вартість досліджуваних об'єктів, а також детально досліджують зарубіжні підходи до амортизаційної політики. Також важливими залишаються питання переоцінки об'єктів основних засобів та особливості вибуття з підприємства шляхом списання, безоплатної передачі тощо.

У роботах А.З. Абубекерової [3] розкриваються питання методології обліку відтворення основних засобів суб'єктів господарювання. Окремої уваги потребує підхід щодо методологічного обґрунтування особливостей переміщення та документального відображення операцій з основними засобами на вітчизняних підприємствах. Також акцентується увага на тому, що курс на Європейську інтеграцію України посилився за рахунок переходу нашої вітчизни на МСФЗ. Останнє, на думку вченої лише сприятиме прозорості та об'єктивності звітної інформації, а також забезпечить необхідний притік інвестицій якого так потребує наша держава. Тобто, все це в комплексі сприятиме підвищенню інвестиційної привабливості України у світовому масштабі. Зокрема у МСФЗ 16 «Основні засоби» визначено такий методичний підхід до відображенні в системі обліку основних засобів, який досить доступно дає можливість оцінити інвестиції в об'єкти основних засобів крізь призму публічної фінансової звітності підприємства. Досить проблемним аспектом обліку операцій з основними засобами є зближення чинного податкового законодавства із законодавством у сфері обліку на ділянці амортизаційної політики. Досить суттєво різняться підходи до відображення об'єктів основних засобів у системі бухгалтерського та податкового обліку, тому науковця зазначає, що варто спростити існуючі підходи.

В свою чергу В.Д. Попова, А.Я. Петренко [4] приділяють увагу організації бухгалтерського обліку операцій з основними засобами та пропонують напрями покращення обраної ділянки дослідження. Безпосередньо у наукових напрацюваннях основна увага зосереджена на трактуванні терміну «основні засоби» у контексті національного та міжнародного правового поля, а також їх економічної природи, як важливої складової необоротних активів. Наведено конкретні пропозиції щодо покращення безпосередньо самих носіїв інформації про основні засоби підприємства та процедури моніторингу їх стану. Також, на думку дослідників важливої уваги потребує комплексне цифровізація облікового процесу операцій з основними засобами. Вагомими є пропозиції, які стосується удосконалення первинних носіїв облікової інформації, зокрема дослідники пропонують форми ОЗ-1 та ОЗ-3 доповнити відповідними показниками. Зокрема у тип. Форму ОЗ-1 слід додати наступні стовбці: справедлива вартість; термін корисного використання; метод нарахування амортизації та ліквідаційна вартість, натомість варто забрати з даного документу відомості про: первісну(балансову) вартість; код норми амортизаційних відрахувань, а також відомості про поправочний коефіцієнт. Такі нововведення, на думку науковців, сприятимуть удосконаленню документальному оформленню операцій з основними засобами підприємства.

В.В. Концева, Н.В. Бойко, В.В. Масалітіна [5] розкривають особливості документального відображення операцій з необоротними активами, а також аспекти активного впровадження цифрових технологій. Значну увагу відведено чинному податковому аспекту документального підтвердження нарахування амортизації об'єктів основних засобів. Вчені приділяють увагу таким цифровим програмним продуктам, як: IS-Pro [6] та М.Е.Doc. Зокрема система IS-Pro є українським програмним продуктом, яка спрямована на побудову ефективної системи керування суб'єктом господарювання. В зазначені системі реалізована доволі ефективна складська логістика та керування майновим потенціалом.

Н.В. Овсюк, О.Р. Звірюк [7], розкриваючи питання бухгалтерського обліку та оподаткування операцій з основними засобами, теж, як більшість із вже вищезазначених науковців, приділяють увагу вимогам МСФЗ та НП(С)БО. Акцентують увагу на підходах до класифікації об'єктів основних

засобів, вважаючи, що саме раціонально обраний класифікаційний підхід закладає основу належної організації облікових процедур на ділянці з основними засобами. Також вчені зазначають, про те, що саме операції з активами довгострокового характеру чинять вплив на податковий аспект операцій з основними засобами. Тобто на суму податкового кредиту чи зобов'язання з ПДВ, якщо підприємство є платником ПДВ, а також на суму податку на прибуток, якщо суб'єкт господарювання перебуває на загальній системі оподаткування. Більшість пропозицій науковців носять теоретичний та прикладний характер, а їх практичне впровадження сприятиме покращенню ефективності експлуатаційної політики підприємств загалом.

Р. В. Бойко, Р. М. Воронко, К. І. Редченко [8] досліджують облікове забезпечення системи керування основними засобами з точки зору ефективної організації даного процесу. Порівнюють різні точки зору щодо визначення терміну «основні засоби», зокрема характеризують податковий підхід щодо трактування досліджуваного терміну. Вчені у своєму дослідженні моделюють інформаційні протоки при документальному відображенні операцій з основними засобами підприємства, а також пропонують низку документів, для додаткового запровадження на ділянці дослідження. Уваги заслуговують пропозиції науковців щодо удосконалення організації обліку операцій з основними засобами, зокрема щодо врахування багатокomпонентної будови досліджуваних об'єктів. Останню, слід обов'язково брати до уваги перед завершальним етапом облікового циклу, зокрема при складанні облікових регістрів. Значний вплив на сукупну первісну характеристику об'єктів чинять роботи по їх модернізації чи реконструкції, тощо.

Необхідність дієвого керування амортизаційною та експлуатаційною політикою підприємства розкрита у працях З. М. Задорожного, В. В. Муравського, Я. В. Костецького [9]. Відповідно, згадані науковці, пропонують новаторський підхід до структури розділу 1 «Необоротні активи» форми №1 Баланс (Звіт про фінансовий стан), а також пропонують облікову інформацію про інвестиційну нерухомість підприємства фіксувати на рахунку 19 замість гудвілу, а останній перенести до складу нематеріальних активів суб'єкта господарювання, тобто на балансовий рахунок 12. Цілковито підтримуємо, такий новаторський підхід, оскільки він повною мірою враховує економічну природу таких об'єктів в системі бухгалтерського обліку. Також науковці вважають за доцільне не всі види нематеріальних активів фіксувати на рахунках класу 1, для тих об'єктів, які експлуатуються до року, або операційного циклу слід використати резервний код рахунку 29 (ОНА (оборотні нематеріальні активи) у складі запасів. Заслуговують на значну увагу новаторські пропозиції щодо удосконалення документального відображення операцій з основними засобами, зокрема вчені пропонують ввести у практику застосування підприємств типову форму ОЗ-10 «Розрахунок зменшення, відновлення корисності ОЗ». При відображенні інформації в даній документарній формі працівнику облікового апарату слід керуватися вимогами НП(С)БО 28.

Отже, за результатами порівняння існуючих підходів науковців до проблематики відображення інформації в системі бухгалтерського обліку про основні засоби, варто зазначити, що дана ділянка досить активно досліджується в наукових колах і є доволі актуальною особливо в умовах воєнного стану.

Висновки. Саме в умовах воєнного стану ділянка бухгалтерського обліку основних засобів на торговельних підприємств посіла вагоме місце та почала відігравати стратегічне значення. Адже повномасштабні руйнування чинять згубний вплив на стан об'єктів необоротних активів вітчизняного бізнесу, що обумовлює постійне правильне відображення операцій з основними засобами в системі обліку. Відповідно підвищення ефективності керування основними засобами повинне базуватися на дієвій системі бухгалтерського обліку із суворим дотриманням чинного законодавчого простору. Тому у даній науковій статті нами було розкрито питання удосконалення організації обліку операцій з основними засобами в умовах воєнного стану на підставі існуючих наукових напрацювань в галузі окресленої проблематики українських дослідників.

Список використаних джерел:

1. Колісник О.П., Приходько К.К. Облік і контроль основних засобів в умовах воєнного стану // Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. №7. 2023. URL: https://reicst.com.ua/pmt/issue/view/issue_7_2023 (дата звернення: 26.09.2023).
2. Долишня Т.І., Медвідь І.Б. Міжнародний досвід обліку основних засобів: порівняльний аспект // Причорноморські економічні студії. 2018. Випуск 28-2. С. 126 – 129.
3. Абубекерова А.З. Методологія організації обліку відтворення основних засобів підприємства // Інфраструктура ринку. 2022. Випуск 67. С. 217 – 222.

4. Попова В.Д., Петренко А.Я. Організація обліку основних засобів та шляхи її вдосконалення // Економіка і суспільство. 2018. Випуск 18. С. 994 – 1001.
5. Концева В.В., Бойко Н.В., Масалітіна В.В. Облік і документування амортизації необоротних активів з використанням інформаційних технологій // Економіка та суспільство. 2022. Випуск 35. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1067> (дата звернення: 26.09.2023).
6. Система автоматизації обліку та управління IS-PRO : офіційний web-сайт. URL: <https://ispro.com.ua/> (дата звернення: 26.09.2023).
7. Олексюк Н.В., Звірюк О.Р. Облік і оподаткування операцій з основними засобами в умовах МСФЗ та національного податкового законодавства // Економічний простір. 2022. №180. С. 202 – 207.
8. Бойко Р.В., Воронко Р.М., Редченко К.І. Облікове забезпечення системи управління основними засобами підприємства: організаційний аспект // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2022. №70.
9. Задорожного З.М., Муравського В.В., Костецького Я.В. Удосконалення обліку необоротних активів у системі ефективного управління ними // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Том 5(46). С. 149 – 160.

ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ

Мікітюк О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Облік і оподаткування»
Наук. кер. – Мустеца І. В.

У статті досліджено особливості обліку основних засобів, які були зруйновані російською агресією. Особливу увагу звернуто на оцінку таких об'єктів, на методику проведення їх інвентаризації та відображення в системі обліку. Досліджено основні нормативні акти, які регулюють об'єкт та предмет дослідження.

The article examines the peculiarities of accounting for fixed assets that were destroyed by Russian aggression. Special attention is paid to the assessment of such objects, to the methodology of their inventory and display in the accounting system. The main regulatory acts that regulate the object and subject of the research have been studied.

Актуальність. Значна частина підприємств національної економіки зруйнована російським агресором, який продовжує бомбардування, обстріли та варварські дії на території України. За приблизними підрахунками експертів загальна вартість прямих збитків інфраструктури України збільшилася до 114,5 млрд. доларів США. Загалом із початку війни пошкоджено та зруйновано 412 промислових підприємств, в тому числі з урахуванням великих та середніх об'єктів у східних та південних областях України. Сума збитків становить 9,7 млрд. доларів, з кожним днем війни ця сума зростає [1].

У випадку руйнувань на підприємствах, через дії агресора, необхідно зафіксувати та оцінити завдані збитки. Рекомендуємо збирати всі можливі докази, письмові та усні свідчення очевидців, відео та фото фіксації, висновки ДСНС та органів місцевої влади в яких детально описані об'єкти і масштаби руйнувань. Необхідно оформити звернення до місцевого відділення поліції із заявою про відкриття кримінального провадження за фактом руйнування чи пошкодження чи розграбування оселі, транспортного засобу. До заяви необхідно додати фото акти і пояснення сусідів. У відповідь представники поліції мають надати витяг з Єдиного Реєстру Досудових Розслідувань про відкриття провадження.

Метою статті є дослідження особливості обліку основних засобів в умовах воєнного часу.

Об'єктом дослідження є процес обліку основних засобів в умовах воєнного часу.

Предметом дослідження є економічні відносини, які пов'язані із системою обліку в період війни.

Дослідженням питань обліку в умовах воєнного часу займалися: Мустеца І., Клименко М., Гайченко А. [2-4]. Також було прийнято цілий ряд змін до нормативних актів, які дозволили врегулювати питання оцінки необоротних активів пошкоджених війною.

Самостійно пересічним громадянам та і представникам бізнесу важко оцінити масштаби руйнувань, адже часто не всі одразу помітні візуально. Для належної та професійної оцінки рекомендую звернутись до експертів державних спеціалізованих установ (центрів/інститутів), які є у кожному регіоні. Вони мають відповідні свідоцтва Міністерства юстиції України про присвоєння кваліфікації судових експертів та внесені до Реєстру атестованих експертів МІОУ. Фізичні та

юридичні особи мають право за своїм бажанням замовити проведення незалежної експертизи чи незалежного експертного дослідження.

Підставою для проведення експертизи є процесуальний документ/договір про призначення експертизи з експертом чи експертною установою, укладений за письмовим зверненням особи в якому обов'язково зазначаються: її реквізити та посилання на статтю закону, якою передбачено надання висновку експерта; перелік питань, що підлягають вирішенню; об'єкти, що підлягають дослідженню.

Після збору відповідних даних та документів експерт виїжджає на об'єкт дослідження для проведення експертизи за результатами чого дається офіційний письмовий висновок з відповідями на поставлені експерту питаннями. Термін попереднього вивчення матеріалів оцінки руйнувань підприємства не повинен перевищувати п'ятнадцяти робочих днів, а строк проведення експертизи встановлюється керівництвом експертної установи і не повинен перевищувати 90 календарних днів.

Експертний висновок є належним доказом для забезпечення виплат. Заяву на відшкодування безоплатно можна подати під час дії воєнного стану та протягом 90 календарних днів з дати його закінчення на території, на якій знаходиться (знаходився) пошкоджений або знищений об'єкт нерухомого майна. Реєстрація заяви про надання компенсації здійснюється автоматично програмними засобами реєстру пошкодженого та знищеного майна [2].

В експертному висновку необхідно описати конкретно кожен зруйнований об'єкт, що є одиницею обліку. Для цього необхідно провести інвентаризацію та оформити її результати у відомості відповідно до вимог Положення про інвентаризацію активів та зобов'язань, затвердженого наказом Міністерства фінансів України від 02.09.2014 р №879 [5].

Підприємства, що знаходяться на тимчасово окупованій території та/або на території проведення АТО (або їх структурні підрозділи (відокремлене майно) перебувають на зазначених територіях), проводять інвентаризацію у випадках, обов'язкових для її проведення, тоді, коли стане можливим забезпечити безпечний та безперешкодний доступ уповноважених осіб до активів, первинних документів і реєстрів бухгалтерського обліку. Інвентаризація проводиться на 1 число місяця, наступного після появи доступу.

Комісія з інвентаризації визначає:

- Фактична наявність/кількість ОЗ.
- Відповідність/невідповідність критеріям активу.
- Причини невідповідності критеріям активу.
- Осіб, винних у передчасному виході ОЗ з експлуатації.
- Можливість продажу ОЗ або його деталей/вузлів, їх кількість та вартість.

У випадку, якщо зруйновано об'єкт нерухомості, який можна визнати не знищеним, а пошкодженим, то в такій ситуації доцільно залучити відповідного фахівця інженерних служб для отримання підтвердження, що майно пошкоджено, а також можливості його відновлення шляхом ремонтів, модернізації, модифікації. Інженерні служби також можуть зробити висновок і про неможливість відновлення об'єкта матеріально-технічної бази, що повинно бути зафіксовано у відповідних актах.

Всі документи, щодо оцінки та обліку матеріально-технічної бази підприємств зруйнованих або пошкоджених діями російського агресора, повинні бути оформлені належним чином. Особливу увагу необхідно звернути на документальне оформлення утилізації таких об'єктів, що не підлягає подальшому використанню, можуть бути здані на металобрухт та такі, які можуть використовуватись повторно.

Також доцільно визначити напрями визначення шкоди та збитків, заподіяних підприємствам з метою подальшого відображення їх в системі обліку. Рекомендуємо оцінити наступні показники (не вичерпний перелік, може доповнюватися на рівні методики): вартість втраченого, знищеного чи пошкодженого майна підприємств недержавної форми власності; упущена вигода підприємств недержавної форми власності; втрати підприємств недержавної форми власності від неоплачених товарів робіт та послуг, наданих та спожитих на тимчасово окупованих територіях.

Додатковим методом фіксації (повідомлення про пошкоджене майно) є портал Дія (або Центр надання адміністративних послуг або нотаріус), а саме послуга: Подання інформаційного повідомлення про пошкоджене та знищене нерухоме майно внаслідок бойових дій, терористичних актів, диверсій, викликаних військовою агресією Російської Федерації згідно вимог Постанови КМУ від 26.03.2022 р. №380 «Про збір, обробку та облік інформації про пошкоджене та знищене

нерухоме майно внаслідок бойових дій, терористичних актів, диверсій, спричинених військовою агресією Російської Федерації» [7].

Висновки. Під час списання об'єктів необхідно заповнити Акт на списання, обов'язкові реквізити якого наведені в статті 9 Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність» [6]. В обліку та звітності відображаються наступні операції: 1) вилучення основних засобів (ОЗ) зі складу активів; 2) залишкову вартість ОЗ та додаткові витрати на ліквідацію (демонтаж) включити до складу «інших витрат» (п.29 НП(С)БО 16 Витрати) [8]; 3) списати з балансу накопичену амортизацію знищених об'єктів; 4) при частковій ліквідації ОЗ первісна вартість і знос ОЗ зменшуються на суму первісної вартості та зносу ліквідованої частини ОЗ (п. 35 П(С)БО 7) [9].

Список використаних джерел:

1. Загальна сума прямих збитків інфраструктури зросла до \$114.5 млрд. URL: https://kse.ua/ua/about-the-school/news/zagalna-suma-priyamih-zbitkiv-infrastrukturi-zrosla-do-114-5-mlrd/?fbclid=IwAR2Pp-OT_KCnMSVSHpmOrRDAXrWml9PU_QbP7aBCCk5r2pPmwTgIjdgbMGY
2. Гайченко А. Як експертно зафіксувати збитки внаслідок агресії рф URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2022/07/5/688847/>
3. MUSTETSA, Iryna, LUCHIK, Svitlana. Ways to improve the management of enterprises in the tourism industry of Ukraine in martial law. În: Strategii și politici de management în economia contemporană [Resursă electronică]: conf. št. intern., ediția a 7-a, 9-10 iunie 2022. Chișinău: ASEM, 2022, pp. 128-132. ISBN 978-9975-147-65-1
4. Клименко М. Бухгалтерський облік під час війни: що буде зі звітністю та як оптимізувати податки URL: <https://yur-gazeta.com/publications/practice/podatкова-praktika/buhgalterskiy-oblik-pid-chas-viyni-shcho-bude-zi-zvitnistyu-ta-yak-optimizuvati-podatki.html>
5. Положення про інвентаризацію активів та зобов'язань. Наказ Міністерства фінансів України від 02.09.2014 р №879. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1365-14#Text>
6. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні. Закон України від 16.07.1999 р. № 996-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14?#tophttps://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14?%23top>
7. Про збір, обробку та облік інформації про пошкоджене та знищене нерухоме майно внаслідок бойових дій, терористичних актів, диверсій, спричинених військовою агресією Російської Федерації. Постанова КМУ від 26.03.2022 р. №380. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/380-2022-%D0%BF#Text>
8. НП(С)БО 9 «Витрати». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99#Text>
9. НП(С)БО 7 «Основні засоби». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99#Text>

РОЗВИТОК АУДИТУ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ

Тодеренчук А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Облік і оподаткування»

Наук. кер. – Мустеца І. В.

У статті досліджено розвиток аудиту у складних умовах воєнного часу. Детально проаналізовано виклики та можливості проведення онлайн аудиту, а також його розвиток в сучасних умовах господарювання. Проаналізований вплив комп'ютерної обробки даних, штучний інтелект та їх вплив на формування думки аудитора. Наведені перспективи становлення онлайн аудиту.

The article examines the development of auditing in the difficult conditions of wartime. The challenges and possibilities of conducting an online audit, as well as its development in modern business conditions, are analyzed in detail. The influence of computer data processing, artificial intelligence and their influence on the formation of the auditor's opinion is analyzed. Prospects for the development of online audit are given.

Актуальність. Комп'ютерна обробка економічних даних суттєво впливає не тільки на методологію та організацію бухгалтерського обліку, а й на організацію аудиту. За допомогою використання інформаційних технологій, безумовно, змінюється процес проведення аудиту, саме це є запорукою ефективної та успішної роботи аудитора, при цьому, зберігається мета, завдання, перевірки та основні аудиторські процедури. Проведення онлайн аудитів за допомогою інформаційних технологій особливо актуально в період воєнного стану.

Аудиторська діяльність регулюється Законом України «Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність» та іншими нормативно-правовими актами та міжнародними стандартами аудиту [1]. Основний документ, який стосувався аудиту в умовах комп'ютерної обробки даних, був МСА 401 «Аудит в середовищі комп'ютерних інформаційних мереж», але замість цього цей стандарт

був замінений МСА 315 (переглянутий в 2019 році), «Ідентифікація та оцінювання ризиків суттєвого викривлення» [2].

Метою статті є дослідження розвитку аудиту в умовах воєнного часу.

Об'єктом дослідження є процес аудиту в умовах воєнного часу.

Предметом дослідження є економічні відносини, які пов'язані з аудиторською діяльністю.

Науковцями Матієнко-Зубенко І. І., Онешко С. В., Вітер С. А., Віремейчик А. М. досліджувались питання цифрової адаптації аудиту на шляху до реформування і розвитку аудиту в Україні на основі міжнародного досвіду [3-4]. Впровадження онлайн-аудиту в умовах воєнного часу досліджувала Гаман Г. В. [5].

Вчені аналізують, що проведення аудиту в умовах становлення та розвитку цифрової економіки є одним із найважливіших інструментів реалізації ефективної діяльності суб'єктів управління в тому числі і в умовах війни. Особливо ефективна організація та чітка обробка аудиторських процедур забезпечують досить комплексну та своєчасну перевірку аудиторських послуг за допомогою відповідного програмного забезпечення постачання за відносно низькою ціною.

До функціональних ІТ аудиту відносять прикладні програми автоматизації процесу перевірки. До забезпечувальних ІТ аудиту належать пошукові та нормативно-довідкові системи, інформаційні системи обліку, аналітика та статистика систем, інформаційні системи обліку та засоби електронного офісу.

На нашу думку, ця класифікація є не повною, оскільки не передбачається визначення системи, в якій ведеться облік та аналізується її функціонування. До його класифікації можна додати базові ІТ до яких можна віднести інформаційні системи обліку та інформаційні системи підприємства.

Виходячи з цієї класифікації, можна вважати, що лише застосування інформаційних технологій груп «функціональні» та «базові», визначає поняття «комп'ютерний аудит».

Плануючи аудит із залученням комп'ютерів необхідно враховувати наступне: наявність необхідного обладнання для надання відповідних послуг аудиту; дата початку перевірки, яка повинна відповідати даті передачі даних аудитору за погодженою формою із суб'єктом господарювання; факт залучення до роботи фахівців у галузі інформаційних технологій; знання, досвід та кваліфікація аудитора в галузі інформаційних технологій; ефективність використання комп'ютера під час аудиту; знання пакетів аудиторських програм.

Аудит в умовах ІТ ділиться на кілька етапів. Таким чином, на кожен етап впливає ступінь комп'ютеризації як з боку клієнта, так і з боку аудиторської фірми, характерний для проведення аудиту за допомогою комп'ютера.

Вплив комп'ютерної обробки даних на кожен етап аудиту різний і має свої властивості. Наприклад, використання комп'ютера на етапі попереднього планування аудиту дозволяє чіткіше використовувати процедури попереднього аналізу. На основі отриманої інформації та шляхом проведення аналітичних процедур укладається договір на обслуговування споживача. Крім того, у подальшому, показники, встановлені на етапі попереднього планування, повинні бути підтверджені та мати узгодженість на етапі підготовки плану та програми аудиту між плановими показниками та показниками, які отримані безпосередньо під час контролю, у разі їх розробки.

При цьому, отримані дані слід розділити за важливістю впливу, отриманого на етапі попередніх процедур аналізу. Іншими словами, збір слід розділити за ступенем впливу і відобразити у вигляді електронних таблиць або на спеціально розроблених формах, виведених на паперовому носії з умовою додаткового аналізу та віддзеркаленням у базі даних.

Серед перспектив розвитку програм автоматизації аудиту можна виділити основні, а саме: інтеграція з бухгалтерським програмним забезпеченням; створення концепції деталізованого нормативно-методичного забезпечення щодо алгоритмів формування аудиторської звітності на основі імпортованих даних бухгалтерського обліку підприємства; створення загальної інформаційної бази аудиту щодо типових порушень і викривлень; інтеграція можливостей стандартизації бізнес-процесів замовника; автоматизований розрахунок поточних показників на основі поточних звітних даних та їх інтерпретація щодо основних суб'єктів зазначеного виду господарської діяльності.

Однак на шляху розвитку аудит в напрямку комп'ютерної обробки даних можуть з'являтися перешкоди. Оскільки питанню проблем розвитку аудиту приділено багато уваги в науковій літературі, варто назвати найважливіші. С.Онешко виділяє саме таку основну проблематику аудиту в умовах комп'ютерної обробки даних: проблема кваліфікації аудиторів в умовах дефіциту фахівців із цифровими навичками; проблема організації аудиту щодо створення інноваційної продукції;

ефективна організація роботи персоналу; відсутність повного програмного забезпечення, за допомогою якого можна об'єднати всі результати аудиту [4].

Основною проблемою онлайн аудиту в умовах воєнного часу є високий ризик у фальсифікації фінансової звітності та наявність в ньому помилок. Бізнес-процеси клієнта часто виконуються в неповних умовах цифровізації і аудиторю доводиться працювати з великою кількістю паперових документів. Експерти аудиту повинні звернути особливу увагу на те, що є потенційні об'єкти розкрадання та маніпуляцій, в т.ч. ресурси, що використовують комп'ютерні програми.

Висновок. Отже, за сучасних умов використання обробки комп'ютерних даних є не тільки актуальним завданням і найважливішим фактором успіху роботи аудитора, але й необхідною умовою для його ефективної реалізації в сучасних умовах. Можна стверджувати, що ефективність аудиторських послуг значно підвищується завдяки використанню спеціалізованих програмних продуктів.

Актуальною стала необхідність проведення аудиту за допомогою комп'ютерної обробки даних, а також онлайн-аудиту для всіх діючих аудиторських фірм і аудиторів, які намагаються зайняти певне місце на аудиторському ринку послуг та отримати конкурентні переваги в наданні послуг у цій сфері.

При проведенні онлайн-аудиту підвищується продуктивність праці, відповідно підвищується рентабельність аудиторських фірм. Таким чином комп'ютерна обробка даних відкрила абсолютно новий рівень аудиторської діяльності, яка досить швидко розвивається і набуває щораз більшої популярності, в тому числі в умовах воєнного часу.

Список використаних джерел:

1. Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність: Закон України від 21.12.2017 р. No 2258-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2258-19#Text> (дата звернення: 1.05.2023).
2. МСА 315 «Ідентифікація та оцінювання ризиків суттєвого викривлення». URL: <https://mof.gov.ua/uk/mizhnarodni-standarti-auditu> (дата звернення: 1.05.2023).
3. Матієнко-Зубенко І.І. Внутрішній аудит: цифрова адаптація. ДВНЗ Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана, 2020. С. 434-437.
4. Онешко С.В., Вітер С.А., Віремейчик А.М. Стратегія розвитку аудиту в умовах цифрової економіки. *Інвестиції: практика та досвід. Серія: Економічна наука*. 2021. № 15. С. 64-69.
5. Гаман Г.В. Розвиток онлайн аудиту персоналу в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск №41. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1539/1480>.

ОБЛІК В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ: ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ РОЗВ'ЯЗАННЯ

Фіголь А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Облік і оподаткування»
Наук. кер. – Мустеца І. В.

У статті досліджено проблеми організації обліку в умовах воєнного часу. Особлива увага звернута на нормативно-правове забезпечення організації обліку, визначено шляхи оцінки активів під час руйнування. Також встановлено, що проведення інвентаризації є важливим механізмом з метою визначення збитків від руйнувань і обстрілів. Досліджені зміни до нормативних актів, які регулюють порядок проведення інвентаризації.

The article examines the problems of accounting organization in wartime conditions. Particular attention is paid to the regulatory and legal support of the organization of accounting, the ways of assessing assets during destruction are determined. It was also established that conducting an inventory is an important mechanism for determining damages from destruction and shelling. The changes to the regulatory acts that regulate the procedure for conducting the inventory were studied.

Актуальність. Українські підприємці дуже суттєво постраждали від війни, яку розпочала проти України Росія. Ці збитки вираховуються десятками мільярдів доларів. Через воєнний стан (введений з 24 лютого Указом президента України «Про введення воєнного стану в Україні») в країні багато підприємств скоротили свої об'єми та обсяги роботи [1]. Прогнозоване падіння валового внутрішнього продукту України у цьому році мінімум на 30-35 відсотків. Як наслідок, це сприяє зростанню безробіття, зменшенню доходів найманих працівників та сплачених податків до державного та місцевого бюджетів [11].

Внаслідок війни багатьом підприємствам для продовження свого існування знадобилося переміщення свого майна. Для цього Міністерством економіки України була розпочата Програма релокації підприємств.

Метою цієї програми переміщення підприємств з територій, що наближені або знаходяться до зони бойових дій, в безпечні регіони Західної України. При переміщенні зустрічається проблема в організації обліку, а саме проблеми правильної оцінки активів які постраждали від бойових дій та при списанні цінностей які були знищені внаслідок бойових дій.

Після ухвалення рішення про переміщення підприємство отримує пакет державної підтримки, що включає в себе наступні опції:

- підбір місця розташування для потужностей підприємства;
- допомога з перевезенням на нову локацію;
- сприяння в розселенні працівників та пошуку нових співробітників;
- підтримка у відновленні логістики, закупівлі сировини та пошуку ринків збуту [2].

Проблеми організації обліку займалося коло науковців, а саме: Мельник О. І., Жиглей І. В. та Лайчук С. М., Кужельний М. В. та Левицька С. О., однак питання організації обліку в умовах воєнного стану не досліджувались, що і свідчить про актуальність статті.

Метою дослідження є вивчення механізмів, які регулюють деякі питання організації обліку на підприємствах в умовах воєнного стану.

Об'єктом дослідження є процес обліку в умовах воєнного часу.

Предметом дослідження є економічні відносини, які пов'язані із системою обліку в період війни.

Згідно з законодавством, до війни для правильної оцінки активів і зобов'язань підприємства керувалися Положенням про інвентаризацію активів та зобов'язань [3]. Інвентаризація проводиться з метою забезпечення достовірності даних бухгалтерського обліку та фінансової звітності підприємства. Під час інвентаризації активів і зобов'язань перевіряються і документально підтверджуються їх наявність, стан, відповідність критеріям визнання і оцінка. При цьому забезпечуються:

- виявлення фактичної наявності активів та перевірка повноти відображення зобов'язань, коштів цільового фінансування, витрат майбутніх періодів;
- установа лишку або нестачі активів шляхом зіставлення фактичної їх наявності з даними бухгалтерського обліку;
- виявлення активів, які частково втратили свою первісну якість та споживчу властивість, застарілих, а також матеріальних та нематеріальних активів, що не використовуються, невикористаних сум забезпечення; виявлення активів і зобов'язань, які не відповідають критеріям визнання.

Проведення інвентаризації є обов'язковим перед складанням річної фінансової звітності і вона проводиться суцільно охоплюються всі види зобов'язань та всі активи підприємства незалежно від їх місцезнаходження, у тому числі предмети, що передані у прокат, оренду або перебувають на реконструкції, модернізації, консервації, у ремонті, запасі або резерві незалежно від технічного стану.

Також інвентаризації підлягають активи і зобов'язання, які обліковуються на позабалансових рахунках, зокрема цінності, що не належать підприємству, але тимчасово перебувають у його користуванні, розпорядженні або на зберіганні (об'єкти оперативної (операційної) оренди основних засобів, матеріальні цінності на відповідальному зберіганні, переробці, комісії, монтажі), умовні активи і зобов'язання (непередбачені активи та зобов'язання) підприємства (застави, гарантії, зобов'язання тощо), бланки документів суворої звітності, інші активи.

Однак через війну підприємства, які були в зоні бойових дій, не мали доступу до всіх своїх активів, для врегулювання даної проблеми прийнятий Наказ Міністерства фінансів України № 148 від 26.05.2022 «Про затвердження Змін до деяких нормативно-правових актів Міністерства фінансів України з бухгалтерського обліку» [7].

Таким чином в Положення № 879 про інвентаризацію активів та зобов'язань були внесені зміни в 8 пункті 1 розділу був змінений і доповнений і почав виглядати так: «Підприємства, які з дати початку тимчасової окупації мали місцезнаходження на території Автономної Республіки Крим та м. Севастополя, на тимчасово окупованій території у Донецькій та Луганській областях, території проведення антитерористичної операції та/або здійснення заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі і стримування збройної агресії Російської Федерації у Донецькій та Луганській областях, та підприємства, які мали (мають) місцезнаходження в районах проведення воєнних (бойових) дій у період дії воєнного стану, або підприємства, структурні підрозділи

(відокремлене майно) яких розташовані на (в) таких територіях (районах), проводять інвентаризацію у разі можливості безпечного та безперешкодного доступу уповноважених осіб до активів, первинних документів і реєстрів бухгалтерського обліку, в яких відображені зобов'язання та власний капітал підприємств.»; «Райони проведення воєнних (бойових) дій у період дії воєнного стану визначаються відповідно до законодавства» [6].

У річній фінансовій звітності інформація про активи, до яких неможливо забезпечити безпечний та безперешкодний доступ, та зобов'язання і власний капітал, які не можуть бути документально підтверджені у зв'язку з відсутністю доступу до відповідних первинних документів та реєстрів бухгалтерського обліку, відображається за даними бухгалтерського обліку. Інформація про відсутність доступу до активів та первинних документів підприємства зазначається у примітках до фінансової звітності.

Також Мінфін надав поради щодо списання знищеного або зіпсованого майна у зв'язку зі збройною агресією в Листі Мінфіну від 10.10.2022 р. № 41010-06-62/23254 в яких були вказані наступні настанови, що розмір збитків від розкрадання, нестач, знищення (псування) матеріальних цінностей визначається відповідно до законодавства [8]. Зазначено, що Порядок визначення шкоди та збитків, завданих Україні внаслідок збройної агресії Російської Федерації, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 20.03.2022 № 326 [9].

А порядок виконання невідкладних робіт щодо ліквідації наслідків збройної агресії Російської Федерації, пов'язаних із пошкодженням будівель та споруд, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 19.04.2022 № 473.

Цей Порядок застосовується для фіксації пошкоджень, зумовлених збройною агресією Російської Федерації, будівель та споруд приватної та комунальної форми власності, а також може застосовуватися для фіксації пошкоджень будівель і споруд державної форми власності [10].

З вище написаного можна зробити **висновки**, війна має дуже негативний вплив на підприємства, однак законодавець досить оперативно ввів зміни в положення і надала рекомендації для вирішення нагальних проблем, але повне вирішення цих проблем можливе лише після закінчення війни і скасування Указу президента України «Про введення воєнного стану в Україні».

Список використаних джерел:

1. Про введення воєнного стану в Україні: Указ Президента України від 24 лютого 2022 року №64/2022. URL: <https://www.president.gov.ua/documents/642022-41397>
2. Програма релокації підприємств. URL: <https://me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=3e766cf9-f3ca-4121-8679-e4853640a99a&title=ProgramaRelokatsiiPidprimstv>
3. Жиглей, І.В., Лайчук, С.М. Раціоналізація документообігу під час організації бухгалтерського обліку // ISSN 1994-1749. 2020. Вип. 1 (45). С.48-49.
4. Мельник О.І. Організація бухгалтерського обліку. Курс лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» - Миколаїв 2018, С.145-148.
5. Кужельний М. В., Левицька С.О. Організація обліку. Навчальний посібник. Видавництво: Центр учбової літератури 2021.С.152
6. Про затвердження Положення про інвентаризацію активів та зобов'язань. Наказ Міністерства фінансів України № 879 від 02.09.2014.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1365-14#Text>
7. Про затвердження Змін до деяких нормативно-правових актів Міністерства фінансів України з бухгалтерського обліку. Наказ Міністерства фінансів України №148 від 26.05.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0779-22#n63>
8. Щодо списання знищеного або зіпсованого майна у зв'язку із російською збройною агресією проти України. Лист Міністерства фінансів України від 10.10.2022р. №41010-06-62/23254. URL: <https://avbash.wordpress.com/2022/11/09/%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82-%D0%BC%D1%96%D0%BD%D1%84%D1%96%D0%BD%D1%83-%D0%B2%D1%96%D0%B4-10-10-2022-%D1%80-%E2%84%96-41010-06-62-23254-%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE-%D1%81%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D0%BD/>
9. Про затвердження Порядку визначення шкоди та збитків, завданих Україні внаслідок збройної агресії Російської Федерації. Постанова Кабінету Міністрів України від 20 березня 2022 р. № 326 Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/326-2022-%D0%BF#Text>
10. Про затвердження Порядку виконання невідкладних робіт щодо ліквідації наслідків збройної агресії Російської Федерації, пов'язаних із пошкодженням будівель та споруд. Постанова Кабінету Міністрів України від 19 квітня 2022 р. № 473 Київ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/473-2022-%D0%BF#Text>
11. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СУЧАСНОГО РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Гарасим Т., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Наук. кер. – Кравченко М. Ф.

У статті розглянуто доцільність впровадження у закладах ресторанного господарства сучасних систем доставки їжі. Минували роки підтвердили, що успішний сучасний бізнес неможливий без активного використання та впровадження інтернет-технологій. Під час карантину, пов'язаного з пандемією Covid-19, підприємці та компанії, які пропонували свої послуги як офлайн, так і онлайн, знаходилися у кращому фінансовому становищі. А ті, хто вже мали автоматизовану систему доставки на своєму веб-сайті, практично не відчували змін у робочих процесах.

The article explores the feasibility of implementing modern food delivery systems in the restaurant industry. Recent years have confirmed that a successful contemporary business is impossible without active utilization and integration of internet technologies. During the quarantine period associated with the Covid-19 pandemic, entrepreneurs and companies that offered their services both offline and online found themselves in a better financial position. Those who already had an automated delivery system on their website practically did not experience any changes in their workflow processes.

Актуальність даної теми полягає в тому, що незважаючи на карантин, військову агресію росії проти України, сфера готельно-ресторанного господарства не стоїть на місці, а розвивається – відкриваються нові, сучасні кафе, бари, ресторани, заклади швидкого обслуговування, які популяризують правильне харчування, використання сучасних інноваційних технологій, що дозволяє прискорювати процеси обслуговування відвідувачів.

Метою статті є дослідження сучасних автоматизованих систем доставки їжі, що здійснюються закладами ресторанного господарства.

Об'єкт досліджень – розробка сучасних автоматизованих систем доставки їжі.

Предмет дослідження – системи автоматизованого проектування.

Методи дослідження – аналітичний, описовий.

Одним із трендів, який розвивається, є *доставка* їжі на виніс, що зумовлено, карантином та війною. Даний спектр послуг найбільше систематизований в таких закладах ресторанного господарства, як: піцерії та суши-бари. Дана функція дозволяє конкурувати новим закладам на ринку ресторанних послуг та швидко вийти на окупність проектного закладу. З метою систематизації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства використовується система з інтегрованим модулем доставки Poster – єдина система обліку, яка поєднує в собі: онлайн-касу, програму доставки, склад, фінанси, аналітику, CRM та інтеграцію з ПРРО та 1С. Використання систематизованої програми Poster дозволяє суттєво спростити ведення бізнесу, а саме:

- скоротити час на приймання замовлень;
- приймати онлайн-замовлення;
- автоматизувати доставку власної служби або кур'єрів;
- вести докладний складський облік [1].

Поряд із систематизованими системами, розвивається культура доставки їжі і онлайн-замовлень за рахунок використання таких застосунків, як: Delivery.com, Uber Eats, Caviar, що є найпопулярнішими у світі. Поряд з ними зростають замовлення з віртуальних ресторанів – це заклади, які готують страви виключно для доставки.

Щодо статистичних даних, то в Україні сегмент доставки за останні п'ять років зріс на 35%, що свідчить про тренд даного сервісу, який покращує взаємодію між продавцем та покупцем [1].

Мультиканальність – один із інноваційних трендів закладів ресторанного господарства, який увібрав в себе, як онлайн, так і офлайн продажі. Даний сегмент закладів ресторанного господарства дозволяє своїм гостям не тільки скуштувати страви і напої в торговельній залі, а й замовити страви додому чи оформити замовлення онлайн і забрати з закладу. Дана послуга дає можливість отримати закладу ресторанного господарства, як додатковий прибуток так і більшу кількість гостей [2].

Корисне харчування та Casual сегмент – популярний формат для людей, які віддають перевагу здоровій їжі, але не хочуть багато часу витратити в закладах. У даних закладах ресторанного господарства клієнти отримують страви якості як в ресторанах, а сервіс кращий, ніж у фастфудах.

Концепція Casual вперше була започаткована в Америці в 1981, але популярність великої кількості фастфудів не дозволила розкритися даній концепції і тільки зараз, даний концепт є дуже популярним і оціненим серед поціновувачів формату – швидко та якісно [3].

Для успішності даного концепту фасткежуал заклади (кафе, ресторани) проектується на локаціях, де великий потік людей, адже трафік має бути високим, що дозволить бізнесу бути успішним. Для проектування даного типу закладу обирається невелике приміщення, кухня – відкрита, щоб гості бачили приготування страв, торговельна зала – затишна, без кричущих кольорів та з приємним освітленням. Спеціалізуються заклади фасткежуал на різноманітних стравах різних кухонь світу – японська, китайська, італійська, українська.

Одними із прикладів фасткежуал ресторанів в Україні – мережа кафе «МОМО», яка пропонує свої відвідувачам страви, як для вегетаріанців (хумус) так і ті хто полюбає м'ясо. Ще одним представником фасткежуал є ресторан домашньої кухні – «Пузата хата», який пропонує широкий асортимент страв української кухні за помірну ціну.

Диджиталізація і автоматизація. Процес автоматизації та диджиталізації передусім пов'язаний із збільшенням оптимізації швидкості обслуговування та заощадженні на оплаті праці працівникам сфери ресторанного господарства. В Європі та Америці більше 40% закладів ресторанного господарства використовують планшети, десктопні системи замовлень, кіоски самообслуговування та автоматизовані системи для ресторанів [4].

Кіоски самообслуговування – тренд, який в більшості представлений у форматах фастфуд та фасткежуал, де електронні системи замінюють роль касира, що дозволяє керівнику заощаджувати кошти.

QR-коди. З метою захисту довкілля, все більше закладів ресторанного господарства впроваджують новітні системи, які дозволяють менше використовувати паперу для друку меню, використовуючи при цьому QR-меню, яке зручно використовувати та для його запровадження не потрібно додаткове устаткування. Для його роботи на підприємстві встановлюється систематизована програма Poster, розміщується наліпка на столі закладу, яку гість має можливість сканувати та отримати на свій гаджет електронне меню.

Встановлений QR-код може містити в собі різну інформацію: меню закладу, умови доставки, історію закладу ресторанного господарства або дані персональних карток лояльності гостей, описи до страв, зображення страв та напоїв, акційні пропозиції.

Також за допомогою сканування QR-коду, можливе оформлення онлайн доставки страв і напоїв, оплата онлайн, налаштування відгуків про обслуговування та якість страв.

Франшиза. На сьогодні початківці, які хочуть відкрити заклад ресторанного господарства, але не бажають ризикувати своїми коштами, відкривають нові заклади ресторанного господарства по франшизі – запускаючи відразу успішну та стабільну модель закладу. Так, протягом 2022 року в Україні було відкрито понад 600 закладів ресторанного господарства різного типу по франшизі, окупність яких відповідно до вимог повинна становити 1,5-2 років.

Основними перевагами франшизи є: відомий, розкручений бренд; успішна бізнес-модель; досвід роботи та підтримка; знижки й бонуси у постачальників; мінімальний ризик та швидка окупність.

Моноконцептуальні заклади – заклади ресторанного господарства, робота яких організовується навколо однієї страви чи інгредієнта. Бургери, сморреброди, сендвічі та інші хіти вуличної їжі здобули таку популярність, що стали головною позицією в меню моноконцептуальних закладів, які один за одним відкриваються в Україні.

Моноконцептуальні заклади ресторанного господарства існують дуже давно, і вони набули світової популярності. Варто відзначити французьку мережу L'Entrecote, яка працює з 1952 року, або заклад у В'єтнамі, що спеціалізується виключно на смаженій рибі з 1871 року. Існує багато монозакладів у Києві, Львові і Одесі, серед яких: мережа ресторанів «Chicken Kyiv», «Lviv Croissants», «Білий налив», пиріжкова «Тітка Клара», суші-кіоск «SHIBUYA», «Döner Market» та інші.

Випічка та кондитерська. Великої популярності набувають відкриття пекарні та кондитерські, попит на які є стабільним протягом року, а розміщувати їх можна, як в спальних районах так і на центральних вулицях із великим трафіком.

Крафтові страви і напої. Тенденція крафту повільно на сьогоднішній день – тренд сучасних закладів ресторанного господарства, адже крафт відображається не тільки в сировині, їжі, але й в посуді, келихах, який використовують для обслуговування відвідувачів. Тенденція збільшення вартості імпортової сировини в Україні зумовила невеликі приватні підприємства виробляти власну крафтову продукцію в Україні, яка за якістю не поступається імпорту, а ціна приваблює місцевих підприємців. Одними із крафтових підприємств, які з'явилися на ринку нашої країни – пивоварні, потім почали з'являтися навіть крафтові бренди, джину, настоянки. На Заході нашої країни розвинено крафтове сироваріння, виготовлення ковбасної та копченої продукції.

Функція розпізнавання обличчя. Кіоски самообслуговування можуть бути розумними: визначати гостя за обличчям, пропонувати йому повторити попереднє замовлення, а потім автоматично списувати гроші з картки. Наприклад, в експериментальному режимі Face ID працює у мережі Cali Burger.

Роботизація. Розвиток електронних технологій дозволяє щороку збільшувати процес роботизації в сфері готельно-ресторанного господарства. Так, на сьогодні роботів розподіляють на: front of the house — працюють із гостями; back of the house — виконують завдання на кухні. Прикладів роботизації на кухні на сьогоднішній день є дуже мало (роботизовані руки, що смажать бургери та автомати, які готують салати), але вони дозволяють отримувати страви однакової якості в мережевих закладах ресторанного господарства.

У торговельній залі роботів використовують у Чикаго – робот Penny 2, який вміє рухатися коридорами, орієнтуватися в натовпі, доставляти їжу та збирати брудний посуд. У новій моделі з'явився планшет, за допомогою якого можна приймати замовлення та спілкуватися з гостем.

Ono Food Company у Лос-Анджелесі вперше планує запустити в роботу автоматизований ресторан на колесах з роботами і технологіями для приготування їжі та приймання замовлень. В Україні ситуація з технологіями розвивається не так швидко, як у США: кіоски самообслуговування і роботи ще далеко не масове явище.

«Боул» – тренд здорового харчування, який прийшов до нас зі Сходу, де їх ще називають «Чашами Будди», адже з перекладу «боул» – миска, чаша. На Заході тенденція на популярність боул страв з'явилася ще п'ять років тому. Спочатку вони були популярні серед веганів, коли в глибоку тарілку накладали цільнозернові каші, рослинні протеїни, овочі, що дозволяло людині отримувати весь спектр необхідних поживних речовин.

Основна фішка боула – подача: непотрібно перемішувати інгредієнти, вони викладаються в мисці один біля одного. Саме зовнішній вигляд – одна із причин, чому боули набули неабиякої популярності. Адже в епоху соцмереж багато хто женеться за гарними фото своїх обідів чи сніданків, а борщ чи пюре з котлеткою не завжди виглядають привабливо.

Також боул – це елемент здорового харчування. Багато хто зараз слідує за цим трендом. Тому у боулів з'явилося багато прихильників. Спочатку ці страви ресторатори вводили в меню обережно: по одній позиції на сніданок. Боули можна їсти на сніданок, обід чи вечерю, однак головна умова – невелика кількість продуктів у тарілці та їх збалансований склад.

На основі вищенаведеного робимо висновок, що конкуренція щороку спонукає до впровадження все нових інноваційних рішень, які допомагають, як вести бізнес, так і полегшує роботу персоналу, але й є такі тренди, що не прижилися, серед яких: планшети з меню на столиках у ресторані повного циклу, чат-боти для замовлення та бронювання.

Список використаних джерел:

1. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип. 1(2). С. 331-338.
2. Степова С.В., Когут А.Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/stepova.htm.
3. Terenzio O. 12 Tips for Creating Restaurant Marketing Emails that Work. URL: <https://restaurant.opentable.com/news/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketing-emails-that-work/>.
4. «ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2013 році». URL : <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

НОВІТНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гулей В., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто теоретичні основи інноваційної діяльності та розвитку у ресторанному господарстві підприємств, уточнено поняття інновацій та інноваційного обслуговування, розглянуто основи як класичних, так і сучасних методів обслуговування, а також розглянуто державне регулювання інноваційної діяльності в Україні та інші відповідні аспекти.

The article explores the theoretical foundations of innovation activity and development in the restaurant industry, clarifies the concepts of innovation and innovative services, examines the fundamentals of both classical and modern service methods, and also discusses government regulation of innovation activity in Ukraine, among other relevant aspects.

Актуальність даної теми полягає в тому, що сфера ресторанного господарства на сьогоднішній день швидкими темпами розвивається і для того, щоб конкурувати в даній сфері керівники підприємств змушені шукати нових шляхів поліпшення свого фінансового стану за рахунок впровадження інновацій, які дозволятимуть їм втриматись на ринку та зайняти високе місце серед конкурентів.

Метою статті є дослідження закладів ресторанного господарства, які впроваджуються нетрадиційні та сучасні методи обслуговування споживачів, з використанням новітніх технологій.

Об'єкт досліджень – впровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.

Предмет дослідження – електронне меню, система етєпу.

Методи дослідження – аналітичний, описовий.

Особливу увагу сучасні заклади ресторанного господарства, які цінують свою репутацію, приділяють велику увагу якості обслуговування відвідувачів, тому що це – одна із головних умов успішного та ефективного розвитку закладу ресторанного господарства. На сьогодні існує багато методів виявлення недоліків у роботі обслуговуючого персоналу. І виходячи з цього заклади ресторанного господарства розробляють методи боротьби з виявленими недоліками, та удосконалює шляхи покращення якості обслуговування споживачів.

Якість обслуговування – невід'ємна складова ефективності роботи закладу ресторанного господарства, завдяки якій можливо втримати споживача. «Обслуговування на вищому рівні» стало дуже актуальним і важливим елементом ефективного функціонування закладів ресторанного господарства. Основними елементами ефективності роботи закладу ресторанного господарства є цінова категорія, кухня, якість обслуговування, атмосфера. Усі ці складові повинні бути поєднані з поняттям «місце розташування». Запорукою успіху ефективного розвитку закладу ресторанного господарства є тісна взаємодія цих складових [1].

Візитною картою будь-якого закладу ресторанного господарства є його **меню** – перелік закусок, страв, напоїв, які пропонуються споживачеві. При складанні меню досягається різноманітність закусок, страв як по видах сировини (рибні, овочеві, м'ясні), так і по способах кулінарної обробки (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені), а також правильна комбінація гарніру з основним продуктом, враховуючи смакові якості їжі, зовнішнє оформлення страв [1].

Багато споживачів в обідні години щодня відвідують ресторан, тому слід враховувати в меню і комплексні обіди. Страви й закуски, включені в меню, повинні бути в наявності впротягом усього робочого дня. Слід також враховувати, що ресторани в денний час часто відвідують споживачі з дітьми. Тому в меню повинні бути передбачені страви для дітей з меншим виходом порції. Проте в класичному меню є багато недоліків: постійно потрібно передрукувати меню, при внесенні змін або при сезонних стравах; відсутність якісного зображення страв; відсутність ознайомлення зі способом приготування тої чи іншої страви; постійна присутність обслуговуючого персоналу, щоб подати або забрати меню; необхідність друкувати декілька меню (класичне, дитяче комплексне), винної або чайної карти та ін.

На сьогодні в сфері ресторанного господарства України широкого використання знаходять нові електронні технології. Електронні засоби комунікації дозволяють підвищити можливості отримання та обміну інформацією.

Готельно-ресторанне господарство

Система **електронного меню** є альтернативою класичному меню і дозволяє автоматизувати роботу всього закладу ресторанного господарства, що значно знижує навантаження на офіціантів і адміністраторів і дозволяє їм оперативніше справлятися із своїми обов'язками, а власників позбавляє від необхідності наймати надлишкове число працівників.

Автоматизація замовлення – це пряма економія коштів і часу. Використання електронного меню надає можливість швидкого обслуговування відвідувачів, що є однією з головних вимог сучасної індустрії гостинності. При застосуванні електронного меню, користуючись сенсорним планшетом у відвідувачів буде змога ознайомитися зі всіма пропозиціями закладу, зробити замовлення, попросити рахунок самостійно [2].

Меню на сенсорному планшеті – просте і зручне рішення для пошуку і замовлення страв. При цьому можна легко і оперативно вносити новинки до електронного меню або прибирати відсутні страви, робити оголошення про знижки і рекламувати продукти та послуги.

Існують декілька можливих варіантів виконання електронного меню:



Рис. 1. Електронне меню на базі ультратонких планшетів

На базі стаціонарних сенсорних моноблоків, що розміщуються поряд із столиком.



Рис. 2. Електронне меню на базі стаціонарних сенсорних моноблоків, що розміщуються поряд із столиком



Рис. 3. На базі emenutable – столик з вбудованим сенсорним дисплеєм.

Принцип роботи електронного меню – eMenu.

Кожен або декілька столиків у закладі ресторанного господарства обладнуються станцією-клієнтом eMenu. Кожній станції-клієнтові привласнюється індивідуальний номер, який за бажанням може збігатися з номером, вже використовуваним для даного столика. Залежно від варіанту виконання станція-клієнт eMenu буде сенсорним планшетом або стаціонарним сенсорним моноблоком. Всі станції-клієнти об'єднані в єдину захищену безпроводну мережу і підключені до Центрального сервера eMenu, за допомогою якого здійснюється централізоване управління всією системою. Центральним сервером eMenu може бути комп'ютер, вже наявний в закладі, комп'ютер, спеціально виділений для цих цілей або ж сенсорний планшет, ідентичний станціям-клієнтам. Як тільки гість визначився з вибором і відправив замовлення, він миттєво відображується на дисплеї Центрального сервера eMenu, друкується на принтері, а також за бажанням адміністрації вирушає безпосередньо на міні принтер, розташований на кухні. Момент відображення повідомлення про нове замовлення на дисплеї Центрального сервера eMenu супроводжується звуковим сигналом. Центральний сервер eMenu зберігає історію замовлень закладу і може надати дану інформацію в звітах, відповідно до запрошеного періоду. Скорочувати час виконання замовлення клієнтові допоможуть інтерактивні розваги і захоплюючі ігри, перелік яких адміністрація закладу може абсолютно самостійно поповнювати, змінювати або відключати на окремих станціях-клієнтах. Якщо ж, зробивши замовлення, відвідувач перестане взаємодіяти з eMenu, станція-клієнт автоматично запустить слайд-шоу, що демонструє страви і напої, тим самим стимулюючи його до нових замовлень [3].

Для того, щоб запитати рахунок клієнтові досить натиснути одну клавішу. Повідомлення про запит, що супроводжується звуковим сигналом, відображується на дисплеї Центрального сервера eMenu, а чек за бажанням адміністрації друкується на принтері. А доки рахунок в «дорозі», відвідувач може взяти участь в інтерактивному опитуванні закладу. Питання і варіанти відповідей заклад створює сам, а результати опитування зберігаються у вигляді звітів на Центральному сервері eMenu.

Відвідувач у будь-який момент може покликати офіціанта до свого столика, натиснувши спеціальну клавішу. Повідомлення про запит супроводжується звуковим сигналом і відображається на дисплеї Центрального сервера eMenu.

Система eMenu працює в режимі on-line і будь-яка зміна, внесена до меню на Центральному сервері eMenu, тут же може бути застосована на всіх або окремих станціях-клієнтах без перезавантаження всієї системи. Система eMenu дозволяє здійснювати багатомовну підтримку, і меню закладу може бути перекладене будь-якою мовою світу [3].

На рис. 4 ми можемо побачити процес замовлення страв з системою eMenu.

Переваги eMenu з точки зору відвідувачів:

- зручний, інтуїтивно-зрозумілий і наочний сенсорний інтерфейс;

- проста навігація і миттєвий доступ до категорії меню, що цікавить;
- скорочення часу чекання замовлення;
- можливість запитати рахунок, не чекаючи офіціанта;
- доступ до ігор і інших інтерактивних розваг одним дотиком;
- вичерпна інформація про страву: високоякісне зображення, детальний опис, інгредієнти, спосіб приготування тощо.



Рис. 4. Процес замовлення страв через систему емену

Переваги емену з точки зору рестораторів:

- оперативне і чітке виконання замовлень збільшує доходи закладу;
- істотне зниження навантаження на персонал дозволяє скоротити штат;
- реклама закладу та послуг партнерів, що розміщується в емену, створює додаткове джерело доходу і підвищує впізнаваність торгової марки;
- спливаючі пропозиції страв і напоїв, заздалегідь запрограмовані в емену, дозволяють просувати елементи меню більш результативно;
- емену підвищує загальну ефективність бізнесу і рівень сервісу
- реєстрація дій і переміщень користувача в структурі емену формує унікальну базу для аналізу моделей поведінки клієнтів;
- інтерактивна система замовлень підкреслить унікальність закладу і дозволить завжди бути на крок попереду конкурентів;
- емену підвищить лояльність постійних клієнтів і приверне нових;
- барвистий інтерфейс, ігри та ін.. інтерактивні розваги залучать найменших клієнтів, а разом з ними і їхніх батьків;
- інтерактивна система замовлень формує імідж сучасного, що йде в ногу з часом бізнесу;
- емену - це кращий засіб просування сезонних страв і новинок;
- відсутність людського чинника в процесі прийняття замовлення виключає можливість помилки і гарантує, що гостю будуть подані саме ті страви, які він замовив;
- постійно демонструючи клієнтам апетитні зображення страв і напоїв, емену стимулює імпульсні замовлення;
- гість отримує засіб зворотного зв'язку з керівництвом закладу, у вигляді простої і зручної інтерактивної анкети;
- багатомовна підтримка значно розширить коло потенційних клієнтів;
- з еMenu більше не потрібно заново верстати і передруковувати меню, кожен раз, коли з'являється необхідність внести до нього зміни;

• гнучкі налаштування візуалізації еMenu дозволять створити унікальний дизайн, повною мірою відображає індивідуальний стиль та унікальність закладу [4].

Чітке і оперативне виконання замовлень є запорукою високої прибутковості в ресторанному бізнесі. У закладі, обладнаному еMenu, відвідувачі зможуть замовляти більше і частіше, не відчуваючи незручностей, пов'язаних з нестачею часу, обмеженням або недостатнім розумінням меню. Замовлення клієнтів миттєво надходять на кухню та адміністратору ресторану. При цьому ймовірність помилки в замовленні зводиться до нуля, і замовнику подадуть саме ту страву або напій, який він замовляв.

Підсумовуючи вищевикладене, можна зробити висновок, що створивши в закладі ресторанного господарства таку форму обслуговування, як еMenu, ресторан зможе:

- збільшити прибуток і підвищити прибутковість свого бізнесу;
- підвищити лояльність постійних клієнтів і залучити нових;
- допомогти створити атмосферу гостинності, що поєднує в собі сучасні технології, яскраві враження та комфорт;
- надати універсальний засіб прямого спілкування з клієнтом, що дозволяє найбільш ефективно інформувати гостя про всі новинки меню і додаткові послуги;
- підвищити якість і точність, а також прискорити виконання замовлень клієнтів, знизивши навантаження на персонал і витрати.

Список використаних джерел:

1. Завадинська, О. Ю., Кінчур, А. А., & Деревницький, Є. В. (2019). Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. *Підприємництво і торгівля*, (25), 54-59. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2019-25-07>.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
4. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.

ВПРОВАДЖЕННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Гулько М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто шляхи впровадження інноваційних технологій у готелях, а саме інтерактивних діджитал-технологій. Підкреслено ключові аспекти функціонування галузі гостинності. Висвітлено необхідність постійного впровадження нововведень у висококонкурентному готельному ринку. Визначено, що однією з перспектив розвитку готельного бізнесу є комп'ютеризація у сфері проживання. Виправдано важливість інтеграції інформаційних технологій (IT) як інноваційного напрямку в розвитку галузі гостинності.

The article discusses the ways to implement innovative technologies in hotels, particularly interactive digital technologies. It emphasizes key aspects of the hospitality industry's functioning, highlighting the necessity of continuous innovation in the highly competitive hotel market. It identifies computerization in the accommodation sector as one of the promising directions for the development of the hotel business. The importance of integrating information technologies (IT) as an innovative approach to the hospitality industry's development is justified.

Актуальність даної теми полягає в тому, що розвиток готельного господарства в Україні є перспективним напрямком української економіки. В умовах конкуренції, важливим чинником будь-якого готелю є впровадження інноваційних технологій, які дозволять йому значно підвищити рівень обслуговування клієнтів, автоматизувати деякі процеси і збільшити кількість гостей, що в свою чергу відобразиться на доході закладу готельного господарства.

Метою статті є дослідження інноваційних технологій у готелях, а саме інтерактивних діджитал-технологій.

Об'єкт досліджень – впровадження діджитал-технологій у готелях.

Предмет дослідження – діджитал-технології.

Методи дослідження – аналітичний, описовий.

Сьогодні на сучасному ринку готельних послуг України та світу розвиваються діджитал-технології, які передбачають активне залучення закладів сфери готельного господарства до спілкування з відвідувачами, організації пізнавальної і комунікативної діяльності. Так, в готелі «Premier Inn», що знаходиться в Англії, запроваджено додаток доповненої реальності, який дозволяє «оживити» карту Лондона за допомогою камери у смартфоні і відобразити на ній різноманітні локації. Такий невеликий додаток, дозволив керівництву готелю протягом року збільшити кількість відвідувачів готелю на 5%, що позитивно вплинуло на фінансові показники закладу [1].

Наступною інтерактивною технологією, яка використовується в закладах готельного господарства – мультисенсорні пристрої з похилою, горизонтальною чи поворотною поверхнею, основною функцією яких є візуалізація інформації й навігація [2].

На ринку України існує компанія «ELPIX», яка займається виготовленням і інтеграцією мультисенсорних систем: сенсорні столи, панелі, стійки, інтерактивні термінали [3].

Інтерактивні стійки, що виготовляються компанією «ELPIX» – мультимедійний пристрій з сенсорним дисплеєм, який має вертикальну чи похилу поверхню, керується дотиком пальців. Використовується інтерактивна стійка з метою демонстрації реклами, презентацій, навігаційних карт, використовується як інформаційна платформа для торговельних центрів, бізнес-центрів, готелів. На рис. 1 наведено різновиди інтерактивних стійок, які виготовляє компанія «ELPIX» [4].



Рис. 1. Інтерактивні стійки компанії «ELPIX»

Технічну характеристику інтерактивної стійки «ELPIX V3 43» наводимо у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Характеристику інтерактивної стійки «ELPIX V3 43»

№ п/п	Технічні характеристики
1	Розмір екрану: 43" (95,2x53,6 см)
2	Співвідношення сторін: 16:9
3	Роздільна здатність: 4K Ultra HD (3840x2160) 60Гц
4	Сенсорна технологія: Інфрачервона (рамка)
5	Кількість дотиків одночасних: 10
6	Яскравість дисплею: 450 Кд/м ²
7	Захисне покриття: Загартоване скло 6мм
8	Матеріал корпусу: МДФ
9	З'єднання: Wi-Fi, Ethernet RJ45, 3G/4G
10	Порти: 1 USB 2.0, 1 USB 3.0
11	Процесор: Intel I3 (10-го покоління)
12	Операційна система: Windows 10 (ліцензія)
13	Оперативна пам'ять: 8 ГБ
14	Жорсткий диск: 128ГБ SSD
15	Комплект: Безпроводна миша, клавіатура, шнур живлення

Ще одним із сучасних, інноваційних, інтерактивних пристроїв, який можливо використовувати в сфері готельного господарства – відео стіни, які складаються із щільно прилеглих панелей, що служать для відображення певної інформації [5].

Однією з компаній, яка спеціалізується на виготовленні відео стін – KSL, компанія України, яка заснована в 2009 році. Зразки готових проектів даної компанії наведено на рис. 2.



Рис. 2. Проект відео стін

Вищенаведені проекти були реалізовані компанією KSL, разом з компаніями Сенсорні системи та Техно Медіа.

Останніми роками в сучасних світових готелях бізнес-класу, використовується інтерактивна система голосового управління. Система голосового управління в готелях являється трендом на ринку готельних послуг, оскільки власники використовуючи дану опцію, мають на мені значно покращити взаємодію з клієнтами, а саме задовольнити очікування споживачів та більше персоналізувати обслуговування в готелі, залишаючи при цьому інформацію конфіденційною. Також, клієнти готелю в якому використовується система голосового управління дозволяє гостям налаштувати світло, температуру в номері, замовити обід чи вечерю в номер, квитки на літак чи поїзд, або театр.

В останні роки дана інтерактивна інновація впроваджена в готелі «The Wynn Las Vegas» де вона встановлена в 4748 номерах, також дана система впроваджена в готелях мережі «Marriott International Group» та «Aloft» та багатьох інших. Клієнти готелів «Aloft Boston Seaport» і «Aloft Santa Clara», завдяки інтерактивній системі голосового керування мають змогу керувати температурою, світлом в номері, вмикати та вимикати телевізор, задавати голосові питання розумним колонкам та отримувати на них швидку відповідь, зв'язуватися з адміністратором готелю для вирішення питань [6].

В готелі «The Wynn Las Vegas» управління номерним фондом здійснюється за допомогою розумної колонки «Echo», яка дозволяє персоналізувати власний досвід перебування в даному готелі і за допомогою інтуїтивно зрозумілих технологій гості можуть скористатися всіма можливостями розумного номера та готелю в цілому, а саме: керувати системою опалення, кондиціонування повітря, відтворювати музику за допомогою iHeartRadio або через YouTube Music, забронювати столик в ресторані готелю або в місцевих закладах; і ще є функції персонального помічника. Ця система дозволяє вийти готелю на новий рівень обслуговування. В спа-готелі «Pomegranate Wellness» встановлено систему інтерактивного голосового управління «Thinka KNX», за допомогою якої гості керують розумними приладами не тільки в номері, але й на балконі [7].

Більш детальні можливості інтерактивної системи голосового управління готельним номером наведено у вигляді рис. 3.

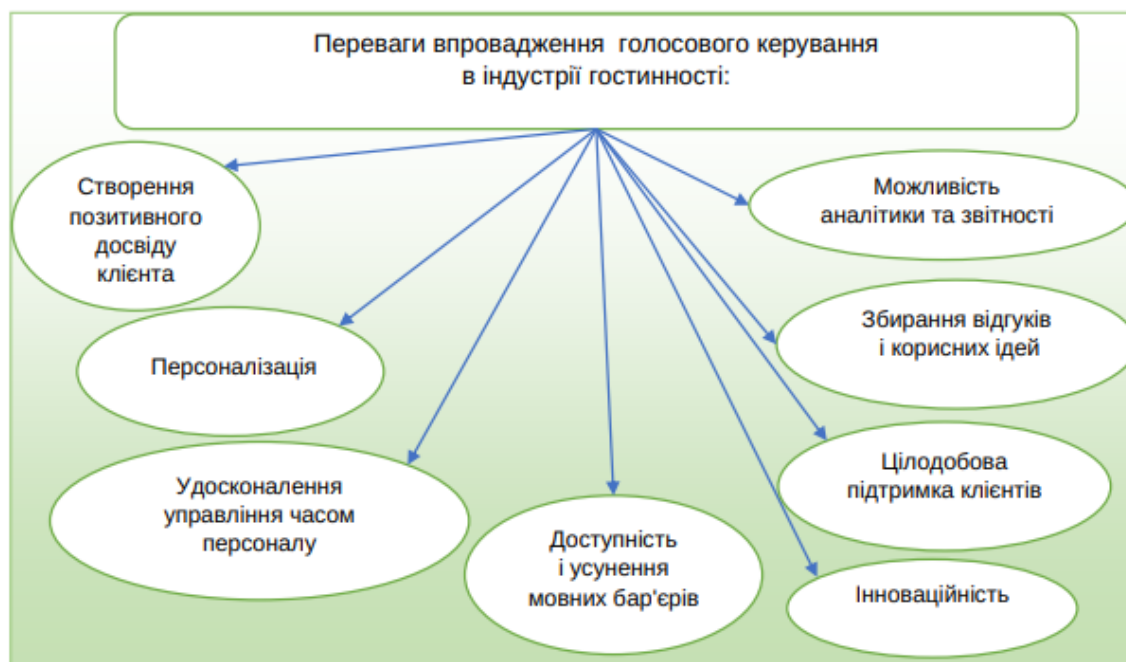


Рис. 3. Основні можливості інтерактивної системи голосового управління готельним номером

Одними з передових інтерактивних систем для голосового управління готельним номером у світі є: DigiValet, Boonlive Shenzhen Grms, ANGIE, Volara. Дані системи мають наступні можливості: інтеграція з провідними технологічними брендами галузі; можливість бронювання квитків на літак, автобус або поїзд, в театри і кінотеатри, на екскурсії та інші події; підключення до потокових сервісів (Netflix, Spotify і Prime), а також до телебачення; гостьовий мобільний додаток; замовлення їжі в номер чи замовлення столика в ресторані готелю; можливість аналітики; TV додаток; система управління контентом на мультимедійних пристроях; можливість для гостей залишати голосовий відгук про проживання в готелі; інтеграція з «розумними» приладами в номері [8].

Основною перевагою від впровадження інтерактивного голосового управління в управління в готелі є забезпечення додаткового доходу: від продажу страв з меню закладу ресторанного господарства в номер; від продажу інших платних додаткових послуг (хімчистка одягу); за рахунок економії робочого часу персоналу на інформування гостей про ці послуги; за рахунок підвищення привабливості готелю і його статусу.

Hibox SmartRoom – система інтерактивного готельного телебачення, яка заснована на використанні принципів цифрового та IP-телебачення, а також новітніх технологій передачі зображення та зберігання даних. Використання системи Hibox SmartRoom в готельних комплексах не тільки запропонує постояльцям нові можливості, але й значно збільшить вже існуючі сервіси.

Перевагами даного інтерактивного сервісу є: європейська якість, адже дана система виготовлена в Фінляндії; дана компанія входить в TOP 100 найбільш інноваційних компаній Європи; працює, як нативний додаток до SmartTV, а також має додатки до iOS, Android; розробляється з новітніми web-технологіями: HTML5, CSS3, Node.js; стильний сучасний інтерфейс; цифрове радіо; підтримка режиму «PIP» – картинка в картинці; повний набір готельних функцій: персональне привітання, автоматичний вибір мови інтерфейсу, будильники, замовлення послуг в номер, швидкий checkout; вбудовані додатки: youtube, facebook, twitter, skype, picasa, прогноз погоди, курси валют, інтернет браузер, RSS рідер [9].

На основі вищенаведеного, робимо висновок, що в умовах конкуренції закладу готельного господарства необхідно бути гнучким та швидко адаптуватись до сучасних умов ринку, що передбачає впровадження новітніх, інноваційних технологій, а саме інтерактивних систем, які дозволяють не тільки покращити керування готелем та покращити якість обслуговування клієнтів, але й значно збільшити кількість відвідувачів за рахунок впровадження інноваційних рішень, що в кінцевому вплине на фінансовий стан готельного комплексу.

Список використаних джерел:

1. «Hibox SmartRoom – система інтерактивного готельного телебачення». URL : <https://www.mit-net.com.ua/>

2. «Інтерактивна готельна система Pro:Centric». URL : <https://rci-c.com/technology/interaktyvna-hotelna-systema-pro-centric/>
3. «Система інтерактивного голосового управління готельним номером». URL : http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/69_2022/6.pdf
4. Земліна Ю.В., Ліфіренко О. І. Тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні : монографія. Київ: КНТУ, 2019. С. 57–58.
5. Кожухівська Р. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Київ : ДНУ, 2015. С. 160–164.
6. Ціхановська В. Тенденції розвитку світового ринку туристичних послуг в умовах посилення глобалізаційних процесів : монографія. Вінниця : ВНПУ 2015. С. 86–89.
7. Hospitality Trends: The Latest Trends in The Hospitality Industry. URL: <https://www.revfine.com/hospitalitytrends>.
8. Готелі з голосовим управлінням. URL : <https://airlife.ua/u-ssha-zyavilisya-goteli-z-golosovim-upravlinnyam>.
9. Buhalis D., Leung R. (2018). Smart hospitality – interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. Int J Hosp Manage 71:41–5.

СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛІВ ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ ТА ЛІКУВАННЯ

Ільчук М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто перспективи розвитку готельної індустрії в регіонах з великим потенціалом для відпочинку та рекреації. Зокрема, досліджено сучасні тенденції, які застосовуються в готелях та аналогічних закладах для відпочинку та лікування за міжнародними зразками. Встановлено, що значна кількість мандрівників віддає перевагу готельним комплексам, що можуть надавати рекреаційні, оздоровчі та медичні послуги. Таким чином, на сьогодні день споживачі готельних послуг різних вікових груп показують високий попит на SPA- та Wellness-готелі, які можуть надавати відповідні додаткові сервіси. Аргументовано необхідність розвитку інфраструктури в регіональних місцевостях з рекреаційним потенціалом, що допоможе привернути більше туристів, як внутрішніх, так і зовнішніх, і сприятиме позитивному впливу на економіку регіону та всієї країни.

The article examines the prospects of the hotel industry development in regions with significant potential for leisure and recreation. Specifically, it investigates current trends applied in hotels and similar establishments for relaxation and healthcare, following international models. It is established that a considerable number of travelers prefer hotel complexes that can provide recreational, wellness, and medical services. Therefore, at present, consumers of hotel services across various age groups demonstrate a high demand for SPA and Wellness hotels capable of offering corresponding additional services. The need for infrastructure development in regional areas with recreational potential is substantiated, aiming to attract more tourists, both domestic and international.

Актуальність даної теми полягає в тому, що рекреація – сучасний і доволі затребуваний спосіб відпочинку, оздоровлення і відновлення фізичного здоров'я серед багатьох відпочиваючих по всьому світу. З метою рекреації, туристи можуть подорожувати, як в межах своєї країни так і поза її межами, з метою отримання певного сегменту послуг, що необхідний для відновлення здоров'я.

Метою статті є дослідження сучасних трендів розвитку готельних підприємств для відпочинку та лікування.

Об'єкт досліджень – розвиток сучасних трендів для відпочинку та лікування у готелях.

Предмет дослідження – сучасні SPA-готелі, Wellness-готелі.

Методи дослідження – аналітичний, описовий.

Рекреаційний потенціал певного регіону або країни можна визначити лише за сукупністю природних та національних ресурсів з метою організації туристичної діяльності. Країни, які мають рекреаційні ресурси, доцільно розвивати відповідну інфраструктуру з метою подальшого збільшення туристів до певного регіону, які надають перевагу відпочинку в дестинаціях з високим рекреаційним потенціалом.

Згідно з статистичними даними, понад 40% всіх подорожей у світі припадає на поїздки із метою відпочинку, оздоровлення та рекреації [1].

Не всі країни в світі володіють потужним рекреаційним потенціалом чи територією, яка б характеризувалася лікувальними властивостями, тому країни, які мають даний потенціал, потужно розвивають інфраструктуру своїх регіонів, розбудовуючи готельно-ресторанну індустрію з певним оздоровчим сегментом послуг.

На сьогодні Україна володіє значними природними та соціально-економічними рекреаційними ресурсами, які в подальшому можуть бути, використані з метою відпочинку, лікування, оздоровлення. Найбільша частка природно-ресурсного-потенціалу України належить земельним та мінеральним ресурсам. Щодо запасів водних ресурсів то Україна із розрахунку на одного мешканця країни посідає перше місце в Європі. Сприятливі природно-кліматичні умови, природні об'єкти лікувально-рекреаційного значення мінеральні води, лікувальні грязі, ропи тощо наявні у більшості регіонів України, що дає великі можливості створювати сучасні рекреаційні зони з різноманітними фізіотерапевтичними процедурами, що дозволить значно покращити стан здоров'я населення України та сприятиме розвитку туристичної та готельно-ресторанної сфери діяльності [2].

Різноманітні аспекти розвитку закладів готельного господарства з метою відпочинку та лікування, були досліджені в наукових працях таких діячів, як: С. В. Дубінський, О. Є. Кашинська, В. Ф. Казаков, М. П. Мальська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Стафійчук, М. О. Рутинський, Р. І. Сухов, О. О. Федякін, Н. В. Фоменко.

На основі статистичних даних, станом на сьогодні 50% займають подорожі з діловою метою, 40% – поїздки з метою відпочинку та лікування, рекреації, оздоровлення, профілактики захворювань різноманітного типу та складності, 10% – поїздки з іншою метою (рис. 1) [3].



Рис. 1. Співвідношення подорожуючих у світі, відповідно до їх мети подорожі

Велика кількість людей, які подорожують, стараються поєднувати відпочинок з відновленням стану свого здоров'я, саме тому у світі щороку збільшується кількість туристів, яка віддає перевагу SPA- або Wellness-готелям, санаторно-курортним засобам розміщення, тощо [4].

Класифікацію засобів розміщення туристів з метою відпочинку та лікування в залежності від мети перебування гостей, наведено у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

**Класифікація засобів розміщення туристів з метою відпочинку та лікування
залежно від мети перебування гостей**

Основна мета перебування гостей	Засоби розміщення
Відпочинок	Клуб-готель, парк-готель, гостьовий будинок
Сімейний відпочинок	Курортні готелі, сімейні готелі
Відпочинок з пізнавальною метою	Туристично-екскурсійні готелі
Активний відпочинок	Туристичні табори, кемпінги
Отримання профілактично-оздоровчих послуг	Курортні готелі, профілакторії, SPA-готелі, wellness-готелі
Отримання лікувально-оздоровчих послуг	Санаторії, медичні SPA-готелі

У світовій практиці готельної індустрії є декілька міжнародних організацій, метою яких є просування лікувальної, профілактичної терапії та SPA-послуг – ISPA – міжнародна SPA асоціація; WTA (Wellness Tourism Association) – Асоціація оздоровчого туризму; ESPA (European Spas Association) – Європейська SPA асоціація [5].

В Європі класифікація засобів оздоровчого розміщення відрізняється від прийнятої в Україні. Так, медичні SPA-готелі в Європі класифікують на наступні види: ортопедія та ревматологія; реабілітація після операції, спеціалізація на радоновому лікуванні, офтальмологія, діабет/ендокринологія/метаболізм; аюрведична медицина [6].

SPA-готелі – заклади готельного господарства, які зазвичай знаходяться в рекреаційній чи курортній зоні, пропонуючи своїм гостям різноманітні методи фізіотерапії – бальнеотерапія, таласотерапія, псамотерапія, лікувальні послуги на основі мінеральних вод, водоростей і морських солей, лікувальних грязів, цілющих рослин.

Так, варто відзначити декілька відомих SPA-готелів світу, які користуються популярністю серед туристів, які подорожують з метою відпочинку та оздоровлення:

- «Ейн-Бокек» – мережа готелів на узбережжі мертвого моря. До складу мережі входить 12 готельних комплексів та 2 оздоровчі клініки, які надають наступні послуги: бальнео-таласотерапія, аромателітотерапія, повне або часткове накладання аплікацій, зігріваючі грязьові процедури, грязьове обгортання в гідродинамічній ванні з ефектом флоатингу, фізіотерапія;

- геотермальний курорт «Блакитна лагуна». Даний курорт знаходиться на Півострові Рейкьянес в Ісландії та пропонує своїм гостям наступні оздоровчо-фізіотерапевтичні послуги: водні процедури в штучно створеній лагуні при температурі 36-40°C. Вода в лагуні збагачена мінеральними солями, кварцом, кремнієм, зеленими водоростями. Термальні ванни біля озера Мівант;

- «Віші», готельний комплекс розташований у Франції. В даному готельному комплексі розташовано величезний косметичний салон, що працює з 19 століття. До 20 століття, даний готельний комплекс не зазнавав змін, в ньому лікують захворювання різних органів. Також, тут можна придбати лікувальну мінеральну воду, дорогу лікувальну косметику;

- «Сальсмаджоре Терме», знаходиться в Італії. До складу цього курорту входить понад 50 готелів та пансіонатів, де пропонуються наступні лікувальні, профілактично-оздоровчі послуги: мінеральні ванни, процедури в термальних ваннах, грязьові локації, косметологічні процедури, бальнеотерапія;

- «Абано-Терме» – старовинний курортний комплекс, який працював ще за часів Римської імперії (лікувалися патриції, солдати та коні). На сьогоднішній день тут спеціалізуються на лікуванні суглобів, шлунку, целюліту. Основним компонентом для омолодження використовується цілюща грязь двох кольорів – синього та червоного;

- «Хаммамет», готельний комплекс в Тунісі. В готельному комплексі лікують цілющими грязями, водоростями, морською водою [6].

Wellness-готелі – підприємства готельного господарства, які пропонують своїм клієнтам, окрім послуг розміщення, різноманітні послуги оздоровчо-профілактичного, лікувального та рекреаційного характеру. Останні роки, wellness-готелі набувають все більшої популярності та масштабно розвиваються в країнах світу, ставши невід'ємною частиною здорового способу життя. Концепція «wellness» поєднує в собі, як фізичне так і ментальне здоров'я в комплексі з раціональним харчуванням і фізичними навантаженнями, що дозволяє значно покращити здоров'я туристів, які обирають саме такий вид готелів.

Додаткові послуги, які можуть пропонувати wellness-готелі і ті, що стали перспективними та затребуваними є: термотерапія із інфрачервоним випромінюванням; магнітотерапія; EMS-тренування; реабілітація post-covid програми.

В Європі постояльці wellness-готелів дозволяють собі обирати між сучасними та найдавнішими методиками оздоровлення, класичними і нетрадиційними рецептами медицини, їм пропонують індивідуально складену програму фізичних тренувань і, звичайно ж, повний комплекс послуг догляду за тілом. Відвідувачі даного типу закладі готельного господарства мають можливість займатися йогою, пити трав'яні чаї, гартуватися і активного відпочивати на природі [3].

У межах wellness-готелів розвиваються також такі wellness-програми, як: таласо-, вино-, арома-, бальнео-, фанго-, апі-, гало-, стоун-, озоно-, рефлексо-, крію, магніто-, електро-, кольоро-, кінезіо-, світло- та музикотерапії. Поряд з різноманітними фізіотерапевтичними процедурами, які

позитивно впливають на стан здоров'я клієнтів, гостям пропонується раціональне харчування або збалансована дієта в залежності від виду захворювань. Раціон може бути представлений, як веганськими стравами так фітнес-кухнею. Також, варто зауважити, що при приготуванні їжі та складанні меню для певної категорії клієнтів, визначено наступні принципи харчування:

- їжа повинна готуватися виключно із свіжих продуктів;
- основу раціону повинні включати: білки, вуглеводи, фрукти та овочі;
- білки і вуглеводи, повинні споживатися неодноразово;
- м'ясні продукти необхідно замінювати бобовими, рибою, птицею або нежирними сортами м'яса;
- споживання цукру, кави, алкоголю, обмежене [4].

Відповідно вищенаведених положень, в проєктованих wellness-готелів працюють лікарі-дієтологи, які разом із wellness-фахівцями, складають раціон для кожної категорії людей, в залежності від потреб та хвороб.

На сьогодні в Європі, щоб отримати статус wellness-готелю, заклад повинен відповідати наступним вимогам:

- категорія готелю не менше зірки;
- хоча б один критий басейн;
- дві сауни;
- кардіологічне устаткування, фітнес-зал із тренажерами;
- не менше 6 масажних, релаксаційних процедур;
- не менше 4 спортивних програм вільного часу;
- не менше 4 косметологічних послуг;
- надання розважальних вимог;
- наявність кухні із збалансованим, раціональним харчуванням і мінеральними водами [5].

Незважаючи на встановлення високих вимог щодо роботи wellness-готелів, в Європі та світі функціонує велика кількість готельних господарств в таких країнах, як: Франція, Італія, Угорщина, Ісландія, Україна.

Україна є країною, яка багата на бальнеологічні ресурси, що дозволяє добре розвивати сферу оздоровчо-профілактичного лікування. Окрім того, Україна володіє практично невичерпними і найбільшими у світі запасами лікувальних грязей, які складаються з різних за природним утворенням і лікувальною дією відкладів морських заток і озер.

Аналіз нинішнього стану української готельної індустрії оздоровлення показав, що в Україні звично виділяють два основних географічних wellness-центри – Крим та Карпати, хоча є об'єкти SPA- та wellness-індустрії, що діють і в інших регіонах держави, так в Сатанові (на межі Хмельницької та Тернопільської областей), Хмільнику (Вінницька область) і навіть на Донбасі (санаторій «Соляна симфонія» в Соледарі та ревматологічний центр у Слов'янську) [3].

Отже, на основі вищенаведеної інформації, робимо висновок, що дослідження сучасних трендів сфери готельного господарства, як в Україні так і світі дозволяє сформувати актуальну економічно-ефективну стратегію розвитку підприємств готельного господарства, що зумовлено в першу чергу потребами споживчого ринку та конкуренцією.

Враховуючи сучасний стан міжнародної готельної індустрії, робимо висновок, що для країн, які мають власний рекреаційний потенціал, актуальним та своєчасним є підтримування розвитку закладів готельного господарства з метою аналогічних засобів розміщення для відпочинку та лікування, що дозволить перш за все збільшити чисельність внутрішніх туристів, а також в перспективі вийти на світовий конкурентний ринок.

Список використаних джерел:

1. Кучмий С.П. Розвиток SPA та WELLNESS в Україні // WELLNESS. 2012. №14. С.22-24.
2. Сучасні тенденції розвитку wellness індустрії в Україні / Т. І. Іщенко, І.М. Стоян, О. Б. Шидловська. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/ischenko2.htm.
3. Рутинський М. SPA-курорт як інноваційний тип рекреаційних закладів і суспільно-географічні тенденції розбудови мережі SPAкурортів у західному регіоні України // Вісник Львівського університету. URL : <https://infotour.in.ua/rutynsky2.htm>
4. Пандяк І. Історія становлення готельної сфери та додаткових послуг в Україні // Вісник Львівського університету. Серія міжнародні відносини. 2012. Випуск 29. Частина 2. С. 178–184.
5. Usina A., Seheda I. V., Balandina I. S., Kononenko T.P. Problemy ta napriamky orhanizatsii SPA-turyzmu // Kommunalnoe khaziaistvo horodov. 2011. Vol. 98. S. 428-433.
6. Smith M., Kelly C. Wellness Tourism, in Tourism Recreation Research. Greenwich, London, 2006. 298 p.

**ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ
ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

Катеринчук А., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто доцільність впровадження у закладах ресторанного господарства сучасних систем автоматизації. Висока якість обслуговування клієнтів забезпечується спільними зусиллями працівників усіх відділів готельного підприємства, постійним та ефективним контролем зі сторони адміністрації, розробкою та вдосконаленням методів надання послуг, а також вивченням та застосуванням передового досвіду, нових технологій і технік, розширенням асортименту і покращенням якості надаваних послуг. Готельні підприємства повинні побудувати репутацію високоякісного обслуговування. Саме тому важливу роль у підтриманні ефективності діяльності готельного підприємства відіграє впровадження інформаційних технологій (ІТ).

The article discusses the feasibility of implementing modern automation systems in the restaurant industry. High-quality customer service is ensured through the collective efforts of employees from all departments of the hotel enterprise, constant and effective supervision by the administration, the development and improvement of service methods, as well as the study and application of advanced experience, new technologies, and techniques, along with the expansion of the range and improvement of the quality of services provided. Hotel enterprises must establish a reputation for high-quality service. Therefore, the introduction of information technology (IT) plays a crucial role in maintaining the efficiency of hotel operations.

Актуальність даної теми полягає в тому, що сучасний готель – складний комплекс, який складається із функціональних ланок, від роботи яких залежить успішність існування готельного комплексу на ринку. Конкуренція на ринку готельних послуг, поява сучасних тенденцій, впровадження інноваційних рішень в сфері гостинності, спонукає керівництво закладів значно підвищувати оперативність роботи персоналу та готельного комплексу в цілому. Досягти даної мети можливо лише за рахунок впровадження систем автоматизації роботи готельного комплексу – запровадження автоматизованих систем управління.

Метою статті є дослідження сучасних автоматизованих систем в закладах готельного господарства.

Об'єкт досліджень – розробка сучасних автоматизованих систем готелю.

Предмет дослідження – системи автоматизованого управління.

Методи дослідження – аналітичний, описовий.

Автоматизовані системи управління готелем – комплекс інтегрованих підсистем, який дозволяє створити ефективне середовище взаємодії клієнтів, співробітників та ділових партнерів (туристичні агентства, туроператори, корпоративні клієнти). Незважаючи на те, що дані системи управління є дуже дорогими в Європейських країнах їх періодично оновлюють, що в першу чергу зумовлено зростанням конкурентної боротьби та швидкого технологічного прогресу у всіх сферах життєдіяльності. Також, відзначимо, що в минулі десятиліття готелі замінювали своє устаткування в період 7-9 років, то зараз цей термін зменшено до 3-5 років, і дана тенденція з кожним роком зменшується [1].

Одними з найбільш передових систем автоматизації готелів варто відзначити такі системи:

- система інтерактивного телебачення, яка дозволяє користувачу окрім замовлення фільмів, програм, користуватися широким спектром послуг та сервісів, як: швидкісний доступ до інтернету, електронної пошти; органайзер; послуга «room servis». В Україні дана система використовується в таких готелях, як: «Hilton» та «IHG»;
- дверний замок з радіочастотною ідентифікацією. Дані системи дозволяють клієнту готельного комплексу потрапити, як в номер, так і інші приміщення готельного комплексу без використання звичайного ключа. Ключем в даній ситуації виступає спеціальна пластикова картка, яка ідентифікована під певного клієнта. Ця система використовується в готелях: «Hilton», «IHG», «Україна»;
- найбільш ефективною системою, яка дозволяє покращити життєзабезпечення готельним комплексом – використання диспетчеризації всіх готельних систем. Дані системи на ринку готельних послуг реалізована компанією Siemens в програмно-апаратному комплексі керування будівлею

Desigo, який дозволяє автоматизувати роботу інженерного обладнання будівля готельного комплексу (вентиляція, опалення, освітлення, кондиціонування, системи протипожежної сигналізації). Ця система виводить всі дані, щодо роботи інженерного обладнання готельного комплексу на один екран, який знаходиться в диспетчерському пункті, що дозволяє знизити експлуатаційні витрати на роботу даних систем;

- так, для надання готельним комплексом послуг зв'язку, використовуються програмовані автоматизовані системи: Alcatel, Ericsson, Siemens, NEC, Defmity, Meridian, GDX, Bosch, Panasonic. Наявність в автоматизованій системі спеціального програмного забезпечення дозволить підтримувати таку функцію, як: on-line тарифікація дзвінків з одночасною фіксацією.

- щодо систем контролю і доступу до платних телеканалів в готелях, використовуються General Satellite і Guest-Link [2].

На сьогоднішній день, найбільш популярними західними системами електронної автоматизації готелів є: «Micros Fidelio», «Lodging Touch LIBICA», Hospitality Enterprise Resource Planning «Cenium», Epitome PMS, Amadeus PMS, OPERA, Галактика, CITEK [3].

Майже всі західні постачальники програмного забезпечення для готельних комплексів мають версію своїх PMS, які спеціально розраховані на віддалене керування. Ці системи розроблюються виключно із використанням інтернет-технологій, як: ASP (Application Server Provider) і «клієнт сервер» на основі SQL (Standart Query Language) [3].

В Україні процес впровадження автоматизованих систем управління готельними комплексами розпочався ще з середини 90-х років. На сьогоднішній день готельні комплекси так і не запровадили навіть певної частки тих інноваційних рішень, що впроваджені в Європі, що робить їх мало конкурентними по відношенню до іноземних готельних комплексів.

Так, корпорація Марріотт, яка працює в понад 70 країнах і яка відкриває щороку понад 200 готелів, серед свого персоналу має понад 300 фахівців з програмування, які займаються підтримкою і розвитком програмних продуктів, які визначають технології роботи та звітність виконавчих дирекцій готелів, розкиданих по земній кулі.

Основними критеріями оцінки доцільності вкладення інвестицій в автоматизовану систему управління готелем є:

- підвищення продуктивності роботи готелю;
- досягнення конкурентних переваг над іншими закладами готельного господарства;
- максимальне використання наявних ресурсів готельного комплексу.

Під час вибору автоматизованої системи управління готелем, керівництво закладів виділяє наступні вимоги доданої системи:

- функціональні можливості управління номерним фондом, обслуговуванням гостей та тарифною політикою закладу;
- наявність всіх каналів продажів готельних послуг;
- наявність фінансового контролю та аудиту діяльності готелю;
- управління додатковими центрами прибутку (ресторани, бари, пральня, спа-зона, бізнес-центр);
- організація проведення конгресів, бенкетів, конференцій;
- інтерфейси з системами авторизації банківських кредитних карток;
- можливість реалізації бонусних програм та програм постійних гостей;
- супровід, цілодобова підтримка [4].

Всі вищенаведені вимоги щодо вибору автоматизованої системи готелем, можливо вирішити тільки засобами автоматизованих систем, але вибір системи також залежить від таких параметрів готелю, як: розмір номерного фонду, додаткові послуги, місцезнаходження, контингент гостей.

Основною та головною системою автоматизації готельного комплексу є PMS – система управління готельним номерним фондом, яка зосереджує в собі інформацію про його поточний стан, проживання, рахунки та очікування гостей.

На сьогодні найсучаснішими та найбільш поширенішими автоматизованими системами управління готелем, що використовують у понад 80% готелів світу, є:

- «PMS - Property Management System», система управління готелем (Представники: Micros Fidelio, Lodging Touch LIBICA, Epitome PMS, Amadetis PMS, OPERA, Optima, Cenium, Nimeta, Едельвейс, Готель 3, KEI Hotel, UCS Sheiter, Парус-Готель, Галактика);

Готельно-ресторанне господарство

- «Point Of Sales», система управління закладами ресторанного господарства. (Epitome POS, InfoGenesis POS, Rkeeper, Micros, Парус-Ресторан, 1С: Підприємство 8: Ресторан);
- «Sales & Catering», система управління заходами (Sky ware Hospitality Solutions Sales and Catering, OPERA Sales & Catering Full Service);
- «Telephone Management System», система сервісу телефонів (Alcatel, Ericsson, Siemens, NEC, Definity? Meridian, GDX, Bosch, Panasonic);
- «Key System», система управління електронними ключами (VingCard, Timelox, TESA, CISA, Salto, Onity, Messerschmitt, Saflok, Inhova);
- «Mini bar System», управління міні-барами (Fidelio Suite 8, Opera Property Interfaces);
- «Video Services System», інтерактивне телебачення (General Satellite, GuestLink);
- «Energy Management System», система енергозбереження готелю (StruxureWare software, Powerstar, Hotelstar);
- «Credit Card Authorization System», обробка банківських кредитних карток (Mercury Payment Systems, Tsys Acquiring Solutions, Heartland Payment Systems);
- «Food & Beverage», калькуляція та складський обіг готелю (Quintiq, Libra F&B);
- «Accounting System», бухгалтерський облік (Scala, Navision, 1С);
- «Central Reservation System», система центрального бронювання номерів (Amadeus, Sabre, Apollo, Galileo, Worldspan, Abacus, Infini, Core CRO);
- «Web Reservation System», он-лайн бронювання номерів (Genares, Pegasus IDS Systems);
- «Human Resource System», кадровий облік персоналу (Faraon, mySAP HR, ScaiaHR, E-Staff, 1С);
- «Security System», система безпеки готельного комплексу (Access Control Systems, 2-WAY 9000 Remote Start) [1].

Всі бізнес-процеси, які підлягають автоматизації в готельних комплексах можна розподілити на два блоки: фронт-офіс та бек-офіс (рис.1). Фронт-офіс – готельні підрозділи готельного комплексу, співробітники яких безпосередньо взаємодіють із клієнтами. До даної служби можна віднести – служба маркетингу, прийому та розміщення, продажів та бронювання, супроводу і обслуговування. Щодо бек-офісних служб, то це: співробітники структурних підрозділів, які не взаємодіють із клієнтами, але від їх роботи суттєво залежить вся робота готельного комплексу – фінансова служба, служба постачання, служба персоналу, служба логістики та інші [2].

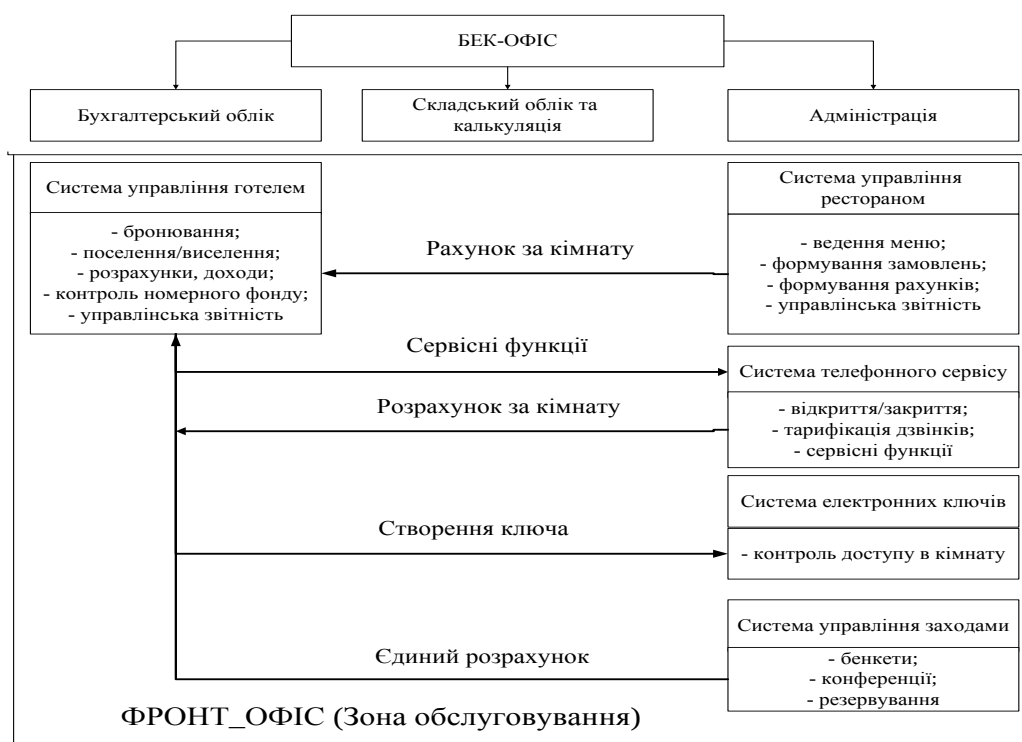


Рис. 1. Автоматизація основних бізнес-процесів у закладах готельного господарства [2]

Загалом, готельну систему можна розподілити на наступні автоматизовані системи управління готельним комплексом:

1. База даних, що зберігається не сервері.
2. Модуль номерного фонду.
3. Модуль закладів ресторанного господарства.
4. Адміністративний модуль.
5. Модуль бухгалтерії.
6. Інші додаткові функціональні модулі.

Всі модулі автоматизованих робочих місць будь-якого готельного комплексу об'єднані локальною комп'ютерною мережею, що дозволяє забезпечити комплексне управління всіма видами і службами готельного комплексу. Ядром даної системи є модуль номерного фонду готелю, основними завданнями якого є:

- запит з інформацією про бронювання номера;
- пошук номера, який задовольняє запит клієнта, резервування;
- приїзд гостя, ідентифікація;
- контроль обслуговування (доставка сніданків, прибирання);
- інформація про оплату за проживання, послуги, попередження клієнта про закінчення терміну проживання (процедура виселення, розрахунку/продовження строку проживання в готельному комплексі).

В інструментарій базової автоматизованої системи управління готельними комплексами входять: інформаційне сховище, засоби багатовимірної аналітичної обробки MOLAP, бібліотека стандартних форм звітності та аналізу роботи готелю. Окрім того, дані системи містять систему бізнес аналітики, яка призначена для здійснення багатовимірного аналізу та стратегічного планування готельного бізнесу. Використання такого набору інструментів дозволяє своєчасно отримувати необхідну інформацію для проведення маркетингу і стратегічного аналізу діяльності підприємства з метою розширення частки ринку, збільшення доходів та підвищення заповнюваності готелю [1].

Для оцінки роботи готельного комплексу, обрана система бізнес аналітики використовує наступні ключові показники його діяльності, які застосовуються в готельній індустрії, такі як: середній дохід на номер, середній дохід на гостя, середній відпускний тариф. Крім того, система бізнес аналітики дозволяє розглядати показники діяльності готельного комплексу в різних зрізах з гнучкими можливостями деталізації інформації.

Отже, використання сучасних комплексних авторизованих систем управління в готельних комплексах, дозволяють об'єднати всі важливі елементи готельного бізнесу, мінімізувати втрати прибутку на всіх етап роботи готелю, ефективно контролювати роботу всього персоналу та підвищувати якість обслуговування клієнтів.

Список використаних джерел:

1. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу // Торгівля, комерція, підприємництво : Збірник наукових праць. Вип. 14. Львів : ЛКА, 2012. С. 76-82.
2. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. К. : ЦУЛ, 2010. 472 с.
3. Роглев, Х. Й. Основи готельного менеджменту. К. : Кондор, 2005. 408 с.
4. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.екон. ун-т, 2012. 340 с.

РЕНОВАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ ТА РЕСТОРАННОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ – ШЛЯХ ДО ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ

(на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Київ», м. Чернівці)

Кириші Т., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Кифяк В. Ф.

У статті визначено ознаки технічного, морального та фізичного зношення основних засобів готельної інфраструктури. На прикладі дослідження номерного фонду та допоміжних приміщень готельно-ресторанного комплексу «Київ» сформувано пропозиції для проведення реновації і розкрито її вплив на якість послуг та роботи практично всіх служб комплексу.

The article identifies the signs of technical, moral and physical wear and tear of the main assets of the hotel infrastructure. On the example of the study of the room stock and auxiliary premises of the hotel and restaurant complex "Kyiv", proposals for carrying out renovation were formed and its impact on the quality of services and work of almost all services of the complex was revealed.

Актуальність. Будь-який готель чи ресторан, у певний період свого функціонування, приходить до необхідності провести ремонтні роботи (оновлення, покращення, реставрація чи реконструкція). Тому ці інфраструктурні об'єкти планують у своєму життєвому циклі проведення таких заходів з метою підтримки їх у належному стані. Проте, військові дії в Україні значно прискорили і актуалізували відновлення та ремонт великої кількості готельно-ресторанних комплексів, адже понад 1000 готелів і ресторанів зазнали серйозних втрат через війну. Одні зруйновані вщент, інші потребують мільйони гривень на ремонт. Одночасно, реноваційні роботи мають бути спрямовані не тільки на відновлення готельних та ресторанних споруд, але й їх покращенню та реконструкції, що сприятиме підвищенню якості готельних та ресторанних послуг.

Метою статті є обґрунтування необхідності реновації готельної та ресторанної інфраструктури та визначення її впливу на підвищення якості послуг.

Об'єктом дослідження є процес реновації визначення її впливу на підвищення якості готельно-ресторанних послуг.

Предметом дослідження є якість готельних та ресторанних послуг, яка формується в процесі реновації готельної та ресторанної інфраструктури.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вагомий внесок у дослідження якості послуг зробили зарубіжні та українські вчені, зокрема, J. Hofmeyr, B. Rice [1], D. A. Aaker [2], T. Tulibacki [3], Н. В. Рибачук, Т. О., Журко [4], І. М. Мельник, Т. В. Химич [5], В. Липчук [6], В. К. Федорченко, І. М. Мініч [7] та інші.

Авторами вирішене велике коло питань теоретичного і методологічного характеру щодо якості готельних послуг та її оцінки. Проте, не дивлячись на значну кількість робіт, пов'язаних з підвищення якості обслуговування, визначенням факторів впливу на якість послуг, питання реновації готелів і ресторанів та її вплив на якість послуг потребують подальших досліджень.

Результати дослідження. У процесі експлуатації відбувається природний процес старіння концепції готелю, амортизація основних засобів, знос обладнання. Велика ймовірність і зниження якості послуг. Сьогодні все більше власників своїх готельних об'єктів замислюються про реновацію, як над одним з головних елементів боротьби у зростаючому конкурентному середовищі. На прикладі готельно-ресторанного комплексу «Київ» у Чернівцях, встановлено, що для покращення якості сервісного обслуговування, підвищення конкурентоспроможності своїх послуг та й загалом задоволення нових очікувань гостей, комплекс повинен пройти оновлення через реновацію. Реновація – процес покращення, реконструкція, реставрація без руйнування цілісності структури комплексу.

Дослідження номерного фонду готелю «Київ» і ресторану та інших допоміжних об'єктів свідчить про технічне, моральне і фізичне зношення основних засобів та дозволило виділити ознаки старіння готелю. Серед них:

- Системні зміни показників завантаження.
- Зміни сегментації гостей.
- Зниження показників роботи використовуваних каналів продажу.
- Зниження середнього доходу номеру. Як наслідок – зниження річного доходу готелю.
- Збільшення витрат за утримання готелю.
- Збільшення середнього віку персоналу.

Отже, готельно-ресторанному комплексу «Київ» потрібні зміни, зокрема, реновація, як процес поліпшення, реконструкція, реставрація без руйнування цілісності структури.

До 2020 року для готелю «Київ» характерним було хороше завантаження, стабільний попит на послуги та низьке конкурентне середовище, що тривалий час сприяло продажу готельних послуг без значних зусиль та дозволяло власнику та орендарю готельної нерухомості відсувати питання реновації на пізніший термін. Проте сьогодні для закладу постає питання відсутності інвестицій для змін. Адже готель є комунальною власністю та переданий в оренду, термін якої закінчується. А тривалий час (2020-2023 роки) дохід від готелю був нижчим за звичні показники (пандемія, війна, економічна криза), що загрожує зупинкою роботи готелю на період проведення робіт та ставить нерозв'язані питання, що може призвести як до втрати ринку, так і до втрати активу.

Як відомо, реновація можлива для двох типів готелів: діючий (у момент робіт об'єкт не зупиняє свою комерційну діяльність) та для об'єкта, який повністю або частково виведений на реновацію (найчастіше це не реновування, а редевелопмент чи реконструкція) без присутності гостей на території комплексу.

Враховуючи наявність двох паралельних коридорів та внутрішнього дворику, нами запропоновано провести реновування номерного фонду та основних зон в готелі «Київ» в два етапи, не зупиняючи його комерційної діяльності. Це складний процес, пов'язаний з окремими незручностями для гостей, але він дозволить функціонувати готелю з урахування сезонного завантаження та збереження фінансової стабільності.

Важливим етапом реновації є розробка точного бізнес-плану із зазначенням заходів, що проводяться на об'єкті, термінами виконання, графіком поставок обладнання, складання та підключення, що дозволяє оптимізувати витрати, як фінансові, так і людські. Тому важливо визначитися з власником готелю, які реноваційні заходи мають проводитися в готелі.

Враховуючи те, що готель відноситься до категорії 2-х зіркових готелів, є комунальною власністю і переданий в тимчасову оренду та входить до списку архітектурних пам'яток 19 століття, ми відкинули капітальні реноваційні заходи, що передбачають масштабні ремонтні роботи, демонтаж старих перегородок та створення нових, чорнові та чистові оздоблювальні роботи, а також елітну реновацію, як найдорожчий вид ремонту готелю, яким передбачено розробку унікального дизайнерського проекту та використання високоякісних дорогих матеріалів оздоблення для створення престижного іміджу.

Запропоновано економ та косметичні реноваційні заходи (ремонтні роботи), що передбачають фарбування стін, стелі, заміну підлоги, внутрішнє оздоблення без перепланування приміщення.

Для цього рекомендовано встановити терміни робіт та етапи. Це важливо для формування робочих груп, графіка робіт, згідно з завантаженням готелю (у разі, коли роботи проводяться частково). У цей період необхідно переглянути чинний штатний розпис, скоротивши або оптимізувавши персонал. Проведення подібних робіт при грамотному плануванні дозволяє не зупиняти роботу готелю повністю, проводити роботи етапами, блоками, при яких гості не відчують незручностей. До початку робіт необхідно провести всі погоджувальні процеси з наглядовими органами та закласти у проект необхідну кількість часу та коштів.

Аналіз роботи готельно-ресторанного комплексу «Київ» дозволив сформулювати пропозиції для проведення реновації та збереження архітектурної споруди 19 століття, зокрема:

1. Оцінити обсяг номерного фонду та інших допоміжних площ, що виводиться.
2. Розрахувати рівень завантаження на період реновації.
3. Розрахувати рівень доходу в період реноваційних робіт.
4. Відкоригувати штатний розпис.
5. Визначити оптимальні терміни проведення реноваційних робіт (низький сезон, мінімальне завантаження).
6. Оцінити можливість зміни категорій номерів, що підлягають реновації та розробити тарифну сітку (у разі зміни категорій номерів).
7. Розробити план заходів щодо просування оновленого комплексу для максимального скорочення втрат від періоду простою.

Виконання цих та інших реноваційних заходів мають безпосередній вплив на комплекс споживчих якостей, що надаються готельними послугами та відображають задоволення особистих потреб клієнтів як у процесі обслуговування, так і у виробництві цих послуг.

Опитування гостей готельно-ресторанного комплексу «Київ» дозволило встановити, що реновація готелю має прямий вплив на:

- якість роботи служби прийому та розміщення;
- якість роботи ресторанної служби;
- якість роботи адміністративної служби;
- якість розташування готелю;
- якість технічних засобів;
- якість електронних засобів;
- якість роботи персоналу готелю;
- якість додаткових послуг;
- якість роботи служби безпеки;

Водночас, необхідно зауважити, що якість готельних послуг залежить не тільки від реновації готелю (ремонт номерного фонду, обстановка та внутрішній інтер'єр, оновлення допоміжних

приміщень), але й від роботи персоналу (зовнішній вигляд, манера спілкування, доброзичливість, професіоналізм), вартості та повноти послуг тощо.

Нами запропоновано адміністрації готельно-ресторанного комплексу «Київ» розрахувати та впровадити індекс задоволеності споживача, який дасть повну картину сприйняття послуг гостями, а також дозволить спрогнозувати фінансовий результат, проаналізувати ефективність витрат на реновацію, скласти чітку систему мотивації персоналу та ін.

Висновки. Отже, дослідження впливу реновації готельно-ресторанного комплексу «Київ» на якість готельних та ресторанних послуг дозволяє стверджувати, що матеріально-технічна база (зручне планування, сучасні ремонти і якісне оформлення приміщень, умеблювання, якість білизни, сучасні телекомунікації) є запорукою успішної та ефективної роботи готелю.

Витрати на реновацію та підвищення якості обслуговування – це внесок на перспективу, зреалізований у залученні нових та утриманні постійних клієнтів. Це підтверджується дослідженнями згідно висновків яких – залучення нового клієнта зумовлює у п'ять разів більше витрат за утримання постійного клієнта шляхом надання якісного обслуговування. Адже постійний клієнт не потребує витрат на маркетинг, водночас за умови задоволення від обслуговування здійснює безкоштовну рекламу готельного підприємства.

Список використаних джерел:

1. Hofmeyr J., Rice B. Commitment-Led Marketing. Chichester: John Wiley & Sons, 2000. 85 с.
2. Aaker D. A. Managing Brand Equity. The Free Press. 1991. P. 39.
3. Tulibacki T. Miedzynarodowe systemy hotelowe. Warszawa : Wsz HGpT, 2005. 262 с.
4. Рибачук Н. В., Журко Т. О. Формування лояльності споживачів , як одного з основних чинників функціонування аптечної установи. *Ефективна економіка*. 2014. № 7. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3190>
5. Мельник І.М., Химич Т.В. Сучасні підходи до оцінки якості обслуговування в готельних підприємствах. *Економіка та управління підприємствами*. 2017. Випуск 14. С. 155-161.
6. Липчук В., Бойко М. Дослідження якості обслуговування споживачів готельних послуг. *Вісник КНЕУ*. 2016. № 4. С. 51–58.
7. Федорченко В.К., Мініч І.М. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг. Київ: КУТЕП, 2009. 78 с.

ТУРИСТИЧНІ ПОСЛУГИ ТА ЇХ РОЛЬ У ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНОГО ГОТЕЛЮ

Кіронда О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті проведений аналіз туристичних послуг в Україні. Встановлено, що в Україні суттєво зменшилась кількість закладів готельного бізнесу, які надають туристичні послуг. Також встановлено, що діяльність керівників туристичних підприємств має бути спрямована на постійний пошук нових методів забезпечення та підвищення якості туристичних послуг, зростання уваги щодо дослідження, стратегічного планування та прогнозування, аналізу впливу людського та різноманітних соціально-культурних чинників щодо проблеми якості.

The article analyzes tourist services in Ukraine. It was established that the number of hotel business establishments that provide tourist services has significantly decreased in Ukraine. It is also established that the activity of the managers of tourist enterprises should be aimed at the constant search for new methods of ensuring and improving the quality of tourist services, increasing attention to research, strategic planning and forecasting, analyzing the impact of human and various socio-cultural factors on the quality problem.

Актуальність теми полягає у тому, що у регіонах України існує проблема дослідження конкурентоспроможності туристичного ринку. Тому виникає необхідність, у дослідженні ринку туристичних послуг у них. Це надасть змогу отримати ґрунтовну інформацію про процеси, які відбуваються у сфері готельно-ресторанного бізнесу та запропонувати дієві заходи щодо розвитку туристичних послуг у поствоєнний період.

Метою статті є дослідження туристичних послуг та їх розвитку, що надаються туристам або подорожуючим під час їхніх поїздок у готелі «Буковина».

Об'єкт досліджень – туристичні послуги у діяльності сучасного туристичного підприємства.

Предмет дослідження – якість туристичних послуг.

Туризм – поняття, яке сформувалося в період переміщення людей з метою проведення свого дозвілля. Структуру туристичних послуг можна розподілити на: основні послуги, які пропонуються певним підприємством та додаткові послуги. До основних послуг відносимо: послуги щодо перевезення, розміщення та харчування; додаткові: організація екскурсій, страхування туристів, гід-перекладач; послуги з ремонту, прокату, телефон, побутове обслуговування, обмін валют та інше. Окрім того, туристу можуть надаватися такі нематеріальні послуги, як: плани міст, мапа міста, метро, сувеніри [1].

Туристична галузь набуває дедалі більшого значення для економічної та соціальної сфер будь-якої країни. Сучасні реалії свідчать про насиченість туристичного ринку послугами та їх різноманіттю, а сприйняття туристів щодо їх якості залишається неоднозначним. Актуальним залишається проблема якості надання туристичних послуг, а тому підприємцям важливо зрозуміти, що в майбутньому конкурентним туристичне підприємство буде тоді, коли його кількість та спектр послуг будуть, перш за все, якісним.

Думки сучасних науковців та джерел щодо тлумачення поняття «якості» різняться, наприклад, її трактують як:

- виконання за певною прийнятною ціною будь-яких завдань і сподівань клієнта, які не заборонені законодавством, при одночасному дотриманні вимог безпеки, гігієни і доступності туристичних послуг, гармонії людського й природного середовища;

- сукупність характеристик об'єкта, які стосуються його здатності задовольнити установлені та передбачувані потреби [2].

Саме тому поняття «якісної туристичної послуги» містить у собі багато факторів, від яких залежить якість послуг. Фактори якості – якісні або кількісні характеристики однієї або декількох властивостей послуги.

Серед чинників, які впливають або можуть впливати на якість послуг, можна виділити наступні:

- показники функціонального призначення;
- показники соціального призначення;
- ергономічні показники;
- естетичні показники;
- показники безпеки;
- екологічні показники;
- патентно-правові показники;
- показники стандартизованості [2].

Крім того, є ще деякі специфічні для сфери туризму фактори, що значною мірою впливають на створення якісної туристичної послуги:

- дискретність (безперервність) виробництва туристичних послуг і цілісність їх споживання;
- можливість повторного виробництва туристичної послуги на однаково високому рівні, або тривалість якості (рішення даної проблеми для багатьох виробників туристичної послуги виявляється непосильним завданням, що, в свою чергу, часто стає причиною різкого зниження конкурентоспроможності всього підприємства);
- сфера туризму відноситься до такого виду діяльності, де вироблений продукт, будучи невідчутним, споживається одночасно з виробництвом.

На практиці якість послуги визначається:

- оперативністю роботи по підборі і організації турів по запитам клієнтів - швидкість обслуговування в комплексі визначає ступінь задоволення кожного клієнта;
- термінами отримання довідкової інформації;
- ввічливістю обслуговування, яке виражається в привітності співробітників туристичної фірми, їх увазі до запитів кожного клієнта, терпінні при обговоренні маршруту;
- відповідністю пропонованого туру реальному змісту;
- наявністю узгодження всіх складових частин комплексного обслуговування.

Організація роботи із управління якістю полягає у визначенні повноважень, відповідальності та взаємодії персоналу підприємств туристичної сфери, наданні послуг, контролі діяльності, яка впливає на якість туристичних послуг. Ця діяльність включає виявлення претензій, скарг, рекламацій споживачів, визначення і проведення заходів з їх ліквідації та попередження;

формування вимог внутрішньої перевірки якості надання туристичних послуг; забезпечення необхідними засобами контролю. Сутність управління якістю туристичних послуг полягає у виробленні управлінських рішень та реалізації передбачених цими рішеннями управлінських дій щодо бізнес-процесів, від яких залежить якість послуг, а саме:

- документально оформлені інструкції щодо технології надання послуг та обслуговування;
- регулювання та управління процесами надання туристичних послуг;
- критерії виконання робіт, представлені у вигляді стандартів;
- використання новітніх інформаційних технологій під час виробництва, реалізації та просування туристичної послуги на ринок.

Якість обслуговування споживачів безпосередньо впливає на результати діяльності підприємств. Серед вимог щодо забезпечення якості туристичних послуг можна виокремити: взаємодію зі споживачем, контроль та оцінювання якості туристичних послуг. Взаємодія зі споживачем туристичних послуг передбачає інформацію щодо:

- її доступності, очікуваної вартості;
- відповідності якості ціні;
- затрат часу на її надання; сучасних засобів для ефективного спілкування споживачів із працівниками підприємства;
- можливості впливу споживачів на якість послуги та отримання ними результатів оцінки якості послуг [3].

Контроль і оцінювання якості туристичних послуг спрямовані на порівняння оцінок споживачів щодо отриманої послуги і спеціалістів, які її надали. При цьому повинен здійснюватись як самоконтроль персоналу, який надає послугу, так і постійна оцінка ступеня задоволення споживачів послуг шляхом проведення соціологічних опитувань.

Важливим відповідальним завданням для туристичних підприємств є створення репутації високої якості обслуговування, яке забезпечується колективними зусиллями працівників підприємства, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи з удосконалювання форм і методів обслуговування, вивченню й впровадженню передового досвіду, нової техніки й технології, розширенню асортиментів і вдосконалюванню якості надаваних послуг. Надавані туристичні послуги повинні відповідати очікуванням і фізичним можливостям споживачів, яким адресується послуга, а також вимогам, які передбачають додаткові зручності для споживачів, привабливість і престижність послуг. До рекомендованих вимог туристичних послуг і умов обслуговування відносяться:

- відповідність призначенню;
- точність і своєчасність виконання;
- комплексність;
- етичність обслуговуючого персоналу;
- комфортність;
- естетичність;
- ергономічність [2].

Необхідно, щоб надання туристичних послуг забезпечувало можливість отримання не тільки основних, але і додаткових послуг, що створюють нормальні умови життєзабезпечення споживачів.

Отже, щоб своєчасно реагувати на зниження задоволеності клієнтів наданими послугами, організація не повинна нехтувати оцінкою такого важливого показника, як якість надаваних туристичних послуг. Діяльність керівників туристичних підприємств має бути спрямована на постійний пошук нових методів забезпечення та підвищення якості туристичних послуг, зростання уваги щодо дослідження, стратегічного планування та прогнозування, аналізу впливу людського та різноманітних соціально-культурних чинників щодо проблеми якості.

На сьогодні прибутки від туризму туризм у світі займають велике значення для економік багатьох країн, адже щорічно здійснюється та прискорюється обіг коштів.

На основі даних ВТО зроблено висновок, що на 100 осіб припадає в середньому до 10 поїздок. Найвища активність поїздок у світі припадає на країни Європи – більше 60 прибуттів на 100 осіб. Основні туристичні потоки у світі відбуваються як правило із країн розвинутих, що пояснюється високим рівнем їх доходу, розвиненою мережею транспортної інфраструктури, насиченістю транспорту та звичайно ж, прагнення населення відпочивати поза межами величезних промислових центрів.

На 2022 рік кількість витрат на туристичні послуги у світі становила понад 400 млрд. доларів, з яких більша частина припадає на Європу, що дозволяє генерувати більшу кількість туристичних потоків у світі. Європейські туристи протягом року витрачають на подорожі стільки ж, скільки всі інші туристи світу разом, що свідчить про економічний розвиток Європейських країн. На другому місці після Європи – Америка, а останнім часом приближається Азіатсько-Тихоокеанський регіон [4].

Отже, на мою думку, найбільш розвиненими регіонами світу є Європа та північна Америка, адже в цих регіонах скупчуються центри формування туристичних потоків. Динаміка міжнародного туризму показує швидкий розвиток молодих туристичних регіонів: Азіатсько-Тихоокеанського, Близькосхідного та Африканського.

Протягом двадцятого та двадцять першого століття кількість туристичних подорожей щороку збільшується, про що свідчать дані ВТО – кількість подорожей може сягнути 937 млн, а прибутки від них зростуть до 1,1 трлн. доларів, що в свою чергу дозволить збільшити кількість робочих місць. На сьогодні, майже кожна 15-та людина у світ працює у сфері туризму [5].

Щодо кількості відвідувань іноземними туристами, лідерство має Європа, хоча за останній рік темпи зростання невеликі, всього 1%. Дещо збільшується кількість подорожуючих в Південній Азії та Африці.

Варто відзначити, що на сучасному етапі розвитку туризм – це сфера, яка найбільш динамічно розвивається, а темпи зростання майже в три рази перевищують зростання інших сфер промисловості та господарства. Туризм, в свою чергу, як сфера послуг, добре сприяє подоланню диспропорцій економічно-соціального розвитку окремих регіонів, господарської й соціодемографічної репресивності, поживляє традиційні господарські промисли місцевого населення, інтегрує місцеве господарство у світову економічну систему тощо.

Для країн, що розвиваються, туризм являється статтею експорту послуг та одним із джерел іноземної валюти. Також, туризм виступає стабілізаційним важелем формування їхніх бюджетів і кредитно-фінансових взаємин з іншими державами.

Щодо розвитку Українського туризму, то він на даний момент знаходиться на деякому етапі занепаду, причинами чого є: відсутність галузевої політики; погана регуляція у сфері туризму; незадовільна робота, щодо підвищення іміджу України у світі; відсутність необхідних умов щодо розвитку туризму.

Також варто відзначити певні ознаки та наслідки занепаду туризму в Україні – зменшення кількості туристів в період 2021-2023 років; скорочення ваги туризму щодо ВВП України; падіння доходів від туристичних послуг та послуг готелів та інше.

В Україні частка туризму у ВВП становить всього 2%, а в розвинених країнах – 8%. Загалом цей показник можна віднести до таких країн, як: Німеччина, Китай, Японія, США, Великобританія [6].

В Україні розвиток туризму відображає як стан економічно-політичний, так і соціально-економічний. Анексія Криму, девальвація гривні, різке зниження іноземних туристів – все призвело до туристів, але в свою чергу дало деякий поштовх для поживлення внутрішнього туризму, що може мати в подальшому хороший економічний ефект.

Також не останнє місце в занепаді туризму займає війна з сусідньою країною, адже це не дозволяє інвесторам вкладати гроші в розвиток нашої інфраструктури, що в свою чергу дозволило б покращити туристичний потенціал нашої країни.

Ще одним фактором, який впливає на проблеми із туризмом – відсутність кваліфікованих працівників в даній сфері. Загалом, потрібно більше приділяти уваги перепідготовці наявних працівників та підвищувати їх кваліфікацію та потенціал.

В найближчі десятиліття туризм залишатиметься одним із основних джерел, щодо робочих місць у багатьох країнах світу. Так, за прогнозами світових експертів, протягом п'яти років, рівень приросту в туристичній галузі становитиме 5%, а це 5 млн. нових робочих місць.

Протягом 2021 року, кількість українських туристів, що користувалися туристичними послугами становила на 17% менше у порівнянні з 2020 роком і досягла 1,15 млн осіб. У 2021 році, Всесвітній економічний форум, оцінив дохід від туристичної діяльності на рівні 3,2 млрд доларів, а також може похвалитися такими показниками, як:

- 124-е місце в рейтингу інвестицій в туристичний бізнес;
- 88-е місце щодо приваблювання туристів;
- 79-е місце по авіа-інфраструктурі;
- 81-е місце по наземній та портовій інфраструктурі;

- 45-е місце по ціновій політиці;
- 78-е місце по рейтингу міжнародної відкритості;
- 71-е місце по туристичному сервісу [7].

По рейтингу Expat Insider, Україна зайняла перше місце по доступності житла, друге місце по рівню задоволення особовим фінансовим станом для іноземців.

Найкращими туристичними країнами для українців протягом всіх років є: Туреччина, Єгипет, Греція, Болгарія, Чорногорія, Кіпр, Іспанія.

Внутрішній ринок туризму в Україні є дуже багатограним, адже туристу, як з України так і світу туроператори можуть запропонувати безліч варіантів відпочинку – Умань, Львів, п'яна церква в Чернівцях, Олешківська пустеля і Оптимістична печера, Шацькі озера, озеро Світязь, найдовший будинок в світі у Луцьку, а також інші місця, які не залишать байдужим жодного туриста.

Щороку, понад шести мільйонів українців мандрують теренами України, здійснюючи до 10 млн. поїздок. За останні роки обсяг інвестицій зростає на понад 10,5 разів, а кількість капіталовкладень в готельне господарство навпаки знизилась до 1,5 млрд. грн. Також, зменшення туризму в Україні зумовлено таким показником, як скорочення сімейних бюджетів на відпочинок [8].

Основними операторами в Україні, які пропонують туристичні послуги за даними MEPT є такі компанії, як: Anex Tour, Ntravel Professional Group, Coral Travel, TUI Ukraine, Tez Tour [9].

Висновок. На сьогодні в Україні можна розподілити туризм на організаційний – туризм, коли клієнти купують тури із заздалегідь визначеними маршрутами, термінами перебування та певним спектром послуг, а також є не організований туризм, коли подорожуючі самі оформлюють свої маршрути, місця зупинки та інше. Ті хто віддає перевагу неорганізованому туризму користуються такими послугами, як: karpaty.info, asinfo, hotels24, uahotels, planetofhotels, booking, busfor, ticket bus, hotel tickets, momondo, couchsurfing, shuffle.

Список використаних джерел:

1. Державне агентство України з туризму і курортів. URL : <http://tourism.gov.ua>.
2. Міжнародний туризм і сфера послуг : гідручник. Затверджено МОН / Мальська М.П., Антонюк Н.В. К., 2008. 661 с.
3. Нецадим Л. М., Тимчук С. В. Перспективні напрями диверсифікації туристичної діяльності в Україні // Молодий вчений. 2016. № 8. С. 27-30.
4. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку : монографія / за заг. ред. професора В. Г. Герасименко. Одеса : Астропринт, 2013. 334 с.
5. Світова рада з туризму та подорожей / World Travel & Tourism Council. URL : <http://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impactresearch/2017-documents/globaleconomic-impact-and-issues-2017.pdf>.
6. Світова туристична організація UNWTO. URL : <http://www.unwto.org>.
7. Напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств туристичної справи в Україні / Ю. В. Тимчишин-Чемерис, О. І. Пастернак // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2017. № 7. С. 165-171.
8. Туристична діяльність в Україні у 2020 році : стат. зб. К. : Державна служба статистики України, 2020. 76 с.
9. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 р. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/16>

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Лук'ян Д., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Туризм»

Наук. кер. – Гищук Р. М.

Стаття присвячена розкриттю удосконалення механізму управління персоналом готельного підприємства. Розкрито теоретичні аспекти управління персоналом готельного підприємства, проведено аналіз сучасного стану управління персоналом на прикладі готельного підприємства «Корал», а також розроблено пропозиції щодо удосконалення механізму управління персоналом готельного підприємства.

The article is concerned with disclosing the improvement of the mechanism for managing the staff of a hotel enterprise. It discloses theoretical aspects of management of personnel of a hotel enterprise, conducts analysis of the modern state of management of personnel on the example of the hotel enterprise "Coral" and develops proposals on improvement of the mechanism of management of personnel of a hotel enterprise.

Актуальність даної **теми** полягає в тому, що розробка ефективних стратегій та практик управління персоналом є важливим завданням для будь-якого готельного підприємства, оскільки персонал відіграє вирішальну роль у наданні якісних послуг та задоволенні потреб клієнтів.

Однією з головних складових успіху готельного бізнесу є вміння ефективно управляти персоналом. Від цього залежить якість обслуговування, репутація готелю та задоволення клієнтів. У сучасному конкурентному середовищі, де клієнти мають великий вибір готельних послуг, важливо мати конкурентну перевагу, яку може забезпечити висококваліфікований та мотивований персонал.

Метою статті є дослідження та аналіз існуючих механізмів управління персоналом на готельних підприємствах, а також розроблення та запровадження пропозицій щодо їх удосконалення для забезпечення ефективності та успішності функціонування готельного підприємства.

Об'єктом дослідження є механізм управління персоналом на готельному підприємстві. Дослідження зосереджене на вивченні й аналізі існуючих механізмів управління персоналом та їх удосконалення з метою забезпечення ефективності та успішності функціонування готельного підприємства.

Предметом дослідження є сам процес управління персоналом на готельному підприємстві, його структура, складові та елементи, а також можливі шляхи удосконалення цього процесу з урахуванням сучасних вимог та трендів на ринку готельних послуг та на ринку праці в цілому.

Значний внесок у розвиток удосконалення механізму управління персоналом готельного підприємства внесли: В. П. Самодай, А. А. Руденко, В. Н. Грабович, І. С. Баченко, В. Александрова, І. Хаустова, Т. Шовкопляс та інші. Авторами вирішене велике коло питань теоретичного і методологічного характеру. Проте, незважаючи на значну кількість робіт у цій галузі, ще залишається досить багато різноманітних проблем, які потребують вирішення.

Управління персоналом – це система взаємозалежних, організаційно-економічних і соціальних заходів по створенню умов для нормального функціонування, розвитку й ефективного використання потенціалу робочої сили на рівні організації [1].

Управління персоналом є ключовою складовою успіху будь-якого готельного підприємства. Висококваліфікований, мотивований та добре організований персонал забезпечує надійне функціонування готелю, задовольняючи потреби клієнтів і забезпечуючи високу якість обслуговування. Проте у сучасному бізнес-середовищі необхідно постійно удосконалювати механізм управління персоналом, щоб забезпечити ефективність та конкурентоспроможність готельного підприємства.

Перш ніж розпочати процес вдосконалення механізму управління персоналом у готельній сфері, варто провести детальний аналіз поточного стану. Цей аналіз має на меті виявлення та оцінку існуючих проблем та недоліків, що можуть виникати під час управління персоналом у готелі. Він є важливим етапом, оскільки дозволяє зрозуміти поточну ситуацію та визначити напрямки подальших змін, спрямованих на поліпшення ситуації.

Найпоширенішими проблемами управління персоналом є:

- Рекрутинг і підбір персоналу: часто відбувається непродуманий підхід до процесу рекрутингу, що може призвести до некваліфікованого персоналу та невідповідності компетенцій вимогам посади [2].

Перш за все необхідно дослідити процес рекрутингу та підбору персоналу. Це включає в себе оцінку ефективності інструментів та методів, використовуваних при відборі кандидатів, а також оцінку відповідності компетенцій потенційного персоналу вимогам посади. Часто можуть бути виявлені проблеми, пов'язані з неадекватним описом вакансій, недостатнім плануванням та проведенням співбесід, або недостатньою перевіркою референційних даних кандидатів.

Для удосконалення процесу рекрутингу та підбору персоналу варто використовувати стратегічний підхід. Керівництво готелю повинно визначити профіль та компетенції, необхідні для кожної посади, і розробити ясну процедуру відбору. Додатковою корисною практикою є впровадження системи оцінки кандидатів, яка орієнтується не тільки на зовнішні фактори, але і на внутрішню культуру готелю та його цінності.

- Навчання і розвиток: брак систематичного підходу до навчання та розвитку персоналу може призвести до відставання у навичках та знаннях, що впливає на якість обслуговування [3, 4, 5].

Необхідно з'ясувати, чи існує систематичний підхід до навчання працівників, які можливості для розвитку надаються, і які навички та знання вимагаються для ефективної роботи в готельній сфері. Можуть виявитися проблеми зі застарілими навчальними програмами, недостатнім доступом

до навчальних ресурсів або недостатнім фокусом на розвиток ключових навичок, необхідних для готельного бізнесу.

Розвиток персоналу в готельній сфері є ключовим для підвищення якості обслуговування. Готельні підприємства повинні вкладати ресурси в навчання та розвиток персоналу на всіх рівнях. Це можуть бути тренінги, семінари, онлайн-курси або індивідуальні плани розвитку. Крім того, важливо впровадити систему оцінки результатів навчання для переконання в ефективності вкладених зусиль.

- Мотивація персоналу: відсутність ефективних систем мотивації та стимулювання персоналу може спричиняти низьку продуктивність та невдоволеність роботою [6, 7].

Дослідження мотиваційних факторів та системи нагород може допомогти виявити проблеми, такі як недостатнє визнання зусиль працівників, відсутність можливостей кар'єрного росту, недостатнє фінансове стимулювання тощо. Цей аналіз допоможе визначити потреби та очікування персоналу та розробити ефективні механізми мотивації.

Ефективна система мотивації персоналу сприяє підвищенню продуктивності та задоволеності роботою. Готельні підприємства можуть використовувати різноманітні методи, такі як фінансові стимули, бонусні програми, нагороди за досягнення, можливості кар'єрного зростання тощо. Важливо також створити сприятливу робочу атмосферу, де працівники відчуються цінними та отримують підтримку від керівництва.

- Комунікація: неефективна комунікація між різними рівнями управління та відділами може призводити до непорозумінь та конфліктів [8].

Ефективна комунікація є основою успішного управління персоналом. Готельні підприємства повинні створити механізми для регулярного обміну інформацією та зворотного зв'язку між керівництвом та працівниками. Використання сучасних комунікаційних технологій, таких як внутрішній портал або мобільний додаток, може сприяти швидкому та ефективному обміну інформацією.

Отже, всі ці аспекти аналізу сучасного стану управління персоналом допоможуть виявити потенційні проблеми та недоліки, що потребують удосконалення. Це надасть базу для подальшого розроблення та впровадження ефективних стратегій та інструментів управління персоналом готельного підприємства.

Висновок. Удосконалення механізму управління персоналом готельного підприємства є важливим завданням для досягнення конкурентної переваги та високої якості обслуговування. Через вдосконалення процесу рекрутингу, навчання та розвитку персоналу, системи мотивації та стимулювання, а також покращення комунікації, готельні підприємства зможуть створити ефективну та добре організовану команду, готову задовольняти потреби клієнтів і привертати нових гостей. Важливо постійно відстежувати тенденції та інновації у сфері управління персоналом і адаптувати свої підходи для досягнення успіху у готельній індустрії.

Список використаних джерел:

1. Сучасні методи управління персоналом на підприємствах готельного господарства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bulgakova.htm
2. Управління персоналом. URL: <https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/07/Vynohradskyy-Pidruchnyk.pdf>
3. Сучасні принципи навчання персоналу підприємств. URL: http://www.rusnauka.com/10_NPE_2010/Economics/59727.doc.htm
4. Навчання персоналу. URL: <https://www.wunu.edu.ua/pdf/rob/5-75.pdf>
5. Розвиток персоналу: значення, підготовка керівників. URL: <https://ru.osvita.ua/vnz/reports/management/13651/>
6. Сутність мотивації персоналу готельного підприємства. URL: <https://tourism-book.com/books/book-51/chapter-1551/>
7. Мотивація персоналу – як інструмент управління якістю персоналу. URL: <https://blog.agrokebety.com/motyvatsiya-personalu-yak-instrument-upravlinnya-yakistyu-pratsi>
8. Сучасні особливості формування комунікаційної політики готельного підприємства. URL: https://stud.com.ua/75822/turizm/suchasni_osoblivosti_formuvannya_komunikatsiynoyi_politiki_gotel'nogo_pidpriyemstva

ПРОБЛЕМИ МАЙНОВОГО СТРАХУВАННЯ В УКРАЇНІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Анатійчук І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», освітня програма «Державні фінанси»

Наук. кер. – Рошило В. І.

У статті розкрито сутність та особливості майнового страхування, проведено аналіз рівня розвитку ринку страхування майна в Україні. Розглянуто та проаналізовано основні проблеми майнового страхування та запропоновано шляхи їх вирішення.

The article reveals the essence and features of property insurance, analyzes the level of development of the property insurance market in Ukraine. The main problems of property insurance are considered and analyzed and ways to solve them are suggested.

Постановка проблеми. Досвід багатьох зарубіжних країн у сфері страхування майна доводить, що цей елемент економічної системи є необхідним для ефективного функціонування і постійного розвитку економіки держави.

Розвиток цієї галузі страхування є надзвичайно важливим, адже в державах із розвинутою ринковою економікою майнове страхування не тільки звільняє бюджет від видатків на відшкодування збитків під час настання страхових випадків, але й є одним із найстабільніших джерел довгострокових інвестицій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Значний внесок у розроблення теоретичних основ майнового страхування зробили західні вчені, такі як А. Манес, Д. Бланд, Дж. Діксон, В. Гейльман, В. Гаврийський, Д. Фарні. Питання страхування майна досліджувались у роботах вітчизняних науковців, зокрема в працях В. Базилевича, К. Базилевич, К. Воблого, О. Вовчак, Н. Внукової, В. Грушка, О. Заруби, М. Клапківа, В. Малько, С. Осадця, А. Таркуцяка, Я. Шумелди.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Водночас у вітчизняній фінансово-економічній літературі бракує ґрунтовних досліджень, які стосуються загальнотеоретичних проблем страхування майна, та наукових розробок, орієнтованих на їх практичне застосування. Необхідність вирішення наявних проблем зумовила вибір теми дослідження та свідчить про її актуальність.

Мета і завдання статті. Мета статті полягає в дослідженні процесів майнового страхування в нашій країні та виявленні особливостей його функціонування. Завданнями дослідження є вияв проблем страхової галузі та розробка потенційних методів їх усунення.

Об'єктом дослідження є ринок майнового страхування в Україні, а **предметом** – проблеми та перспективи розвитку цієї галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Відповідно до ст. 4 Закону України «Про страхування», майнове страхування – це сфера страхування, в якій об'єктом страхових відносин є майнові інтереси, що не суперечать законодавству України, пов'язані з володінням, користуванням і розпорядженням майном юридичних або фізичних осіб, які здійснюються на підставі добровільно укладеного договору між страховиком і страхувальником.

Перестраховування – це система економічних відносин, пов'язаних із передаванням страховиком частини відповідальності за прийняті на страхування ризики на узгоджених умовах іншим страховиком з метою створення збалансованого страхового портфеля, забезпечення фінансової стійкості та рентабельності страхових операцій. Відносини щодо перестраховування можуть мати як національний, так і міжнародний характер. До цих відносин можуть залучатися також іноземні страхові компанії.

Страхова премія – грошова сума, яку сплачує особа, яка укладає угоду страхування, що і є своєрідною платою за ризик, який бере на себе страхова компанія. Зазвичай страхова премія встановлюється як відсоток від суми угоди страхування, тобто тієї суми, яку страхова компанія сплатить особі у разі настання страхового випадку. Обчисленням страхової премії займаються фахівці страхових компаній – актуарії. Страхова виплата – грошова сума, яка виплачується страховиком відповідно до умов договору страхування у випадку настання страхового випадку.

Страхування майна – галузь страхування, що включає різні види страхування юридичних і фізичних осіб, де в якості об'єкта страхування виступає майновий інтерес, пов'язаний з володінням,

користуванням і розпорядженням майном. Економічне призначення майнового страхування полягає у відшкодуванні збитків, заподіяних страхувальнику внаслідок пошкодження або знищення майна при настанні страхових випадків [1, с.144].

Відшкодування прямих чи опосередкованих збитків для ліквідації наслідків страхового випадку через систему страхування носить позитивні макроекономічні та фінансово-економічні наслідки, що викликає необхідність ефективного розвитку майнового страхування.

Мета такого страхування — компенсування збитків. За договорами майнового страхування може бути застрахована будь-яка частина майна. Юридичні та фізичні особи можуть застрахувати майно як на його повну вартість згідно оцінки, тобто за дійсною, реальною вартістю, так і в певній частині вартості. При страхуванні майна страхова сума не може перевищувати його дійсної вартості на момент укладання договору. Під дійсною вартістю майна найчастіше розуміється відновлювальна (балансова) вартість.

Залежно від того, хто виступає у ролі страхувальника, ця галузь страхування охоплює дві підгалузі:

1. Страхування майна юридичних осіб (виробничого майна): нерухоме майно; обладнання; устаткування; транспортні засоби; вантажі; інструменти; інше майно підприємств.
2. Страхування майна фізичних осіб (особистого майна): будівлі та квартири громадян; домашні тварини; транспорт; домашнє майно та майно на садибі; інше майно.

Нині майнове страхування – це найбільш значний сегмент страхового ринку. Великою мірою це обумовлено різноманітністю його підвидів, адже до майнового страхування відносять:

- страхування засобів повітряного, наземного та водного транспорту;
- страхування вантажів;
- страхування сільськогосподарських культур;
- страхування тварин;
- страхування інших видів майна;
- страхування від вогневих ризиків та ризиків стихійних явищ;
- страхування фінансових і кредитних ризиків тощо.

Об'єднано ці підвиди в одну галузь через спільність об'єктів страхування, на які спрямовано захист, це – майно і майнові права страхувальників. Таким чином, майнове страхування займає найбільший сегмент страхового ринку України, його частка вже перевищила 70% [5].

У державах з розвинутою ринковою економікою майнове страхування займає стратегічну позицію, яка визначається тим, що воно надає гарантії поновлення порушених майнових інтересів у випадку непередбачуваних природних, техногенних та інших явищ, позитивно впливає на зміцнення фінансів держави.

Страхування майна сьогодні належить до тих сфер бізнесу, які розвиваються досить стрімко. Зростає значення страхування майна як одного з важливих механізмів захисту майнових інтересів підприємств і населення у цілому. Обсяги страхових операцій на фінансовому ринку щорічно зростають. Надаючи страхові послуги, страхові організації здійснюють рух коштів на ринку капіталу. Страхові премії, отримані від страхувальників, є джерелом поповнення грошового потоку.

Майнове страхування виконує дві важливі функції. З одного боку, воно звільняє бюджет від видатків на відшкодування збитків у разі настання страхових випадків, а з іншого – виступає одним із найстабільніших джерел довгострокових інвестицій [2].

У державах з неринковою системою господарювання, до якої належала наша країна, майнове страхування відіграє додаткову роль, оскільки відшкодування збитків головним чином здійснюється державою шляхом виділення бюджетних коштів для ліквідації наслідків стихійного лиха і на інші аналогічні цілі.

Фізичні особи найчастіше страхують транспортні засоби, домашнє майно, будівлі, квартири (на випадок ремонту), тварин та ін. На думку багатьох вітчизняних дослідників, головною проблемою, що перешкоджає збільшенню валових страхових премій, є саме недовіра населення до страхових компаній.

Головними причинами цього є наступні:

- низький рівень якості страхових послуг;
- незначний обсяг страхових виплат;
- недосконалість нормативно-правової бази;
- неврахування інтересів населення при здійсненні страхування;
- непорядність деяких страхувальників.

Страхування майна в Україні здійснюється в добровільній і обов'язковій формах. Страхування майна фізичних осіб здійснюється, в основному, в добровільній формі, тоді як значна частина майна юридичних осіб страхується в обов'язковій формі. Насамперед, це стосується тих об'єктів, які мають високу вартість та зачіпають майнові інтереси не тільки окремих суб'єктів господарювання, але й національні інтереси [3, с.117].

У добровільному страхуванні майна на сьогодні найбільш актуально страхування заміської нерухомості – котеджів, дачних будинків. У перспективі очікується посилення інтересу споживачів страхових послуг і до страхування квартир, особливо їх устаткуванню, ремонту. Це пов'язано з так званим «ремонтним бумом», який останнім часом охопив українців: ремонтні і обробні роботи стають все більш складними і витратними, тому природно, що власник житла хоче гарантувати збереження вкладених коштів.

Приведемо проблеми страхування майна в Україні та можливі шляхи їх вирішення:

<i>Проблеми</i>	<i>Шляхи вирішення</i>
Недосконалість дії механізму захисту прав споживачів страхових послуг	Розробка прозорих та прийнятних правил і засад діяльності страховиків майнової сфери страхових послуг
Низький рівень страхової культури населення, недовіра населення страховим компаніям	Формування комунікацій зі споживачем шляхом його страхової освіти за допомогою засобів масової інформації
Низька якість страхових послуг	Розробка та затвердження національного стандарту визначення ліквідної вартості заставного майна
Незначна клієнтська база страховиків	Проведення науково-дослідної роботи з підвищення кваліфікації персоналу страховиків і страхових посередників
Втрата значного відсотка страхових премій під час перестрахування з іноземними страховиками	Розширення ринку перестрахування та активізація роботи з нерезидентами щодо взаємного перестрахування

На ефективність та динамічність розвитку страхування значний вплив мають економічні фактори. Наприклад, уповільнення темпів зростання страхування майна головним чином обумовлене зниженням обсягів іпотечного кредитування, а також зростанням конкуренції, що супроводжується небезпечним для ринку, страховиків та страхувальників проявами демпінгу. Фізичні особи переважно страхують автомобілі, домашнє майно, споруди, квартири (в разі ремонтних робіт) тощо. Основною проблемою, що стримує підвищення надходження страхових премій, вважається безпосередньо недовіра населення до страхових компаній. Головними причинами цього є недостатній рівень якості страхових послуг, невеликий розмір страхових виплат, недосконалість законодавчої бази, неврахування інтересів страхувальників під час страхування, недоброчесність деяких страховиків.

Для залучення нових клієнтів можна застосувати нові програми страхування майна, нові послуги за чинними програмами. Так, пропонуємо страховикам активніше застосовувати натуральне відшкодування під час страхування майна громадян, а саме під час страхування нерухомості (квартири або будинку). Нова послуга – це відновлюваний ремонт оздоблення квартири/будинку вже після настання страхової події, який проводиться партнерами страхової компанії, а саме будівельними компаніями. Ремонтні роботи оплачуватиме страхова компанія шляхом перерахування грошових коштів будівельній компанії в розмірі встановленого обсягу робіт. Ремонт здійснюватиметься з дотриманням всіх необхідних стандартів за технологією відновлення після страхового випадку [6].

Характерним для багатьох крупних страхових компаній є низький рівень задоволення страхових інтересів середніх та дрібних страхувальників, де обсяги страхових виплат суттєво занижуються. При цьому страховики часто не мають бажання пролонгації договору страхування з такими клієнтами. Не менш важливою проблемою є низький рівень доходів населення. Попит на страхові послуги залишається дуже низьким.

Висновки і пропозиції. Розвиток ринку в цілому багато в чому залежатиме від розвитку роздрібного страхування. Компанії, які вже зараз почали вибудовувати агентську мережу, володіють

безперечною конкурентною перевагою. Основні функції, які виконує обізнаний страховий агент, – це реклама страховика, інформування та консультування страховика.

Першочерговими завданнями для оптимізації розвитку майнового страхування в Україні мають стати:

1) з метою усунення причин можливості низької якості страхових послуг є потреба насамперед у розробці та затвердженні Національним банком та Фондом державного майна України національного стандарту визначення ліквідної вартості заставного майна (майнових прав), та вартості майна з метою страхування;

2) щоб страховий ринок функціонував стабільно, а страховики були спроможні виконувати свої зобов'язання перед страхувальниками, а також щоб була належна керованість страхового підприємництва, недостатньо вдосконалювати лише законодавство, що регулює грошовий ринок. Необхідно розробляти і впроваджувати систему кодексів, та створення сукупності законодавчих актів, які б охоплювали усі сектори ринкової економіки, сприяли упорядкуванню взаємовідносин між суб'єктами ринку на всіх фазах процесу відтворення;

3) підвищення ефективності страхової діяльності можливе лише шляхом проведення ефективної державної політики, направленої на регулювання страхового ринку в Україні [4].

Перспективи розвитку майнового страхування вимагають суттєвих змін у системі підготовки та забезпечення кадрами учасників страхового ринку: збільшення чисельності працюючих на ринку страхування спеціалістів, залучення до роботи висококваліфікованих працівників (актуаріїв, сюрвеєрів, аварійних комісарів, аджастерів, брокерів).

Задля розвитку майнового страхування за допомогою його розширення та підвищення якості страхових послуг і довіри страхувальників слід поступово вживати певних заходів, до яких належать:

- збільшення потужності страховиків за допомогою підвищення обсягів власного капіталу, вдосконалення організації діяльності й надання якісних страхових послуг;

- реалізація функції урядового контролю над проведенням страхової діяльності, зокрема в галузі дотримання умов чинного законодавства щодо платоспроможності, достатності страхових резервів, диверсифікації страхового портфеля;

- введення проектів інформування громадян за допомогою засобів масової інформації про стан і перспективи розвитку страхового ринку;

- впровадження інноваційних технологій у сфері надання страхових послуг (придбання страхових полісів за допомогою Інтернету);

- відновлення довіри громадян до страхових компаній, що враховує вчасну й повну виплату страхових відшкодувань;

- розширення міжнародного партнерства щодо обміну інформацією про діяльність страхових компаній, що надають послуги згідно з певним видом страхування [6].

Однією з найважливіших умов успішного розвитку майнового страхового ринку є формування комунікацій з споживачами шляхом їх страхової освіти через засоби масової інформації, а також вдосконалення страхових продуктів.

Таким чином, створення дієвої системи майнового страхового захисту є основою для забезпечення стабільності та ефективності економічних відносин, підвищення рівня життя населення та соціальної стабілізації, створення міцної системи захисту як фінансів держави, так й інтересів окремих громадян та підприємництва, що можливо лише шляхом проведення ефективної державної політики, спрямованої на регулювання страхового ринку в Україні.

Список використаних джерел:

1. Базилевич В. Д. Страхування: підручник. Київ: «Знання», 2008. 1019 с.
2. Бойко О. С. Зміст майнового страхування в Україні. URL: <http://nbuv.gov.ua/>
3. Вовчак О. Д. Страхова справа: підручник. Київ: Знання, 2011. 391 с.
4. Журнал про страхування та перестрахування в Україні. URL: <http://forinsurer.com/>
5. Паламар Н. В. Проблеми майнового страхування. URL: <http://libfor.com/index.php?newsid=3162>
6. Терещенко Т. Є., Сіліна І. С. Проблеми страхового захисту майна громадян та шляхи його удосконалення. URL: http://pev.kpu.zp.ua/journals/2019/3_14_uk/67.pdf

СТРАХОВИЙ РИНОК УКРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Василишин О., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Фінанси банківська справа та страхування», освітня програма «Державні фінанси»

Наук. кер. – Рошило В. І.

У статті проаналізовано проблеми стримування розвитку страхового ринку України та їх причини. Досліджено стан вітчизняного страхового ринку в сучасних економічних умовах. Проаналізовано місце страхового ринку України у глобальному страховому просторі. Визначено та згруповано основні ризики, які загрожують вітчизняному страховому ринку. Систематизовано проблеми у зазначеній галузі дослідження та вказано шляхи їх розв'язання. Окреслено перспективи розвитку вітчизняного страхового ринку.

This article analyzes the problems and their causes that hinder the development of the Ukrainian insurance market. The state of the domestic insurance market in modern economic conditions is investigated. The place of the Ukrainian insurance market in the global insurance space is analyzed. The main risks identified by the insurance market in Ukraine are identified and grouped. The problems in the specified field of research are systematized and the ways of their solution are indicated. The prospects for the development of the domestic insurance market are outlined.

Постановка проблеми. Фінансовий сектор – одна з найважливіших сфер національної економіки, де здійснюється формування та розподіл фінансових ресурсів і послуг, відбувається діяльність фінансових установ. Фінансовий ринок забезпечує накопичення і розподіл інвестиційних ресурсів та надання фінансових послуг. Страховий ринок є невід'ємною складовою фінансового ринку України. Успішний його розвиток залежить від розширення переліку страхових послуг, підвищення їхньої конкурентоспроможності, підвищення вимог до порядку створення діяльності страхових компаній. Подальший розвиток національного страхового ринку та підвищення ролі страховиків мають забезпечувати сталий розвиток національної економіки в умовах її інтеграції у світове економічне господарство, виступати важливим компонентом її національної безпеки, а також сприяти зацікавленню іноземних інвесторів в розширенні власного бізнесу в Україні.

Розвиток і зміцнення страхового ринку України є неможливими без глибокого аналізу його сучасного стану, виявлення невирішених питань функціонування. Проте проблеми розвитку вітчизняної страхової системи не можна зводити лише до вузькоспеціалізованих питань цієї сфери діяльності, оскільки стан страхового ринку фактично є похідним від соціально-економічного розвитку країни. Міжнародний досвід засвідчує, що про розвиток країни часто судять на підставі того, як у ній організовано страхову справу, яка за дохідністю в багатьох країнах посідає друге місце після туризму. Досвід показує, що розвиток вітчизняного страхового ринку перебуває під дедалі наростаючим тиском процесів глобалізації та міжнародної інтеграції. При цьому загострились проблеми, пов'язані із забезпеченням економічної і фінансової стійкості вітчизняних страхових компаній, забезпеченням їх конкурентоспроможності в новому економічному середовищі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Важливий внесок щодо розуміння особливостей функціонування страхового ринку України внесли вітчизняні вчені: Александрова М. М., Базилевич В. Д., Внукова Н. М., Горбач Л. М., Заруба О. Д., Осадець С. С., Терещенко О. О. та інші. Проблеми функціонування та розвитку страхового ринку висвітлили у своїх наукових працях наступні зарубіжні вчені: Брігхем Є. Ф., Гінзбург А. І., Зайцева М. А., Ковальова В. В., Рейтман Л., Сухова В. А., Федорова Т. А., Хемптон Д. Д., Шахова А.К., Юлдашева Р. Т.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Аналіз існуючих публікацій показав, що дослідження страхового ринку мають переважно теоретичний характер. Також бракує ґрунтовних досліджень щодо визначення стратегічних напрямів розвитку вітчизняного страхового ринку та його окремих суб'єктів.

Мета і завдання статті. Головною метою даної статті є систематизація проблемних питань, що гальмують розвиток вітчизняного страхового ринку, та обґрунтуванні напрямів їх розв'язання, що дозволить забезпечити ефективний розвиток цього сегменту фінансового ринку в умовах економічної нестабільності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Страховий ринок є однією з найважливіших складових фінансового сектору економіки. Без належним чином розвиненої інфраструктури страхового ринку неможливо забезпечити поступальний соціально-економічний розвиток держави,

ефективне функціонування суб'єктів господарювання, підвищення добробуту населення. При цьому в останні роки страховий ринок України розвивався швидше не «завдяки», а «всупереч», оскільки не були створені необхідні передумови для його повноцінного функціонування. І хоча значущість процесів, що впливають на стан цієї галузі на мікрорівні, має тенденцію до зростання, визначальним чинником розвитку страхування в нашій державі залишається стратегія соціально-економічного розвитку, що формується на макрорівні.

Страховий ринок – це особлива сфера грошових відносин, де об'єктом купівлі-продажу виступає специфічна послуга – страховий захист, формується пропозиція і попит на неї. Створення ефективної системи захисту майнових прав та інтересів у окремих громадян, підприємств і підприємств, підтримання соціальної стабільності у суспільстві й економічної безпеки держави неможливе без функціонування потужного ринку страхових послуг [5, с. 19].

Нині страховий ринок в Україні є одним з сегментів ринку фінансових послуг, що розвивається. У цілому стан страхового ринку свідчить про значний його потенціал і перспективи подальшого зростання, зокрема:

- зростання кількості видів обов'язкового страхування;
- податкові переваги порівняно з іншими секторами економіки;
- висока прибутковість страхових компаній;
- страхова культура населення;
- значна кількість потенційних споживачів страхових послуг;
- бажання Україні увійти в європейський економічний простір [7, с. 470].

Найменш розвиненими і такими, що на сьогодні становлять потенційні перспективи розвитку страхового ринку в Україні, є такі сегменти:

- страхування промислових ризиків (у розвинених країнах досягає 90-95%);
- страхування вантажів (у розвинених країнах цей показник сягає 95-98 %);
- страхування життя, питома вага якого у загальному обсязі страхового ринку в Євросоюзі досягла 60 % (в Україні лише 2,09 %);
- страхування ядерних ризиків та втрат від стихійних лих;
- медичне страхування [3, с. 65].

Існуюча структура страхового ринку України не сприяє зміцненню соціального захисту громадян та забезпеченню внутрішніх інвестицій. Українські страховики передають іноземним страховикам (перестраховикам) до 90% страхової премії під час страхування авіаційних і морських ризиків, ризиків здоров'я людей, які від'їжджають за кордон; до 60% - за "автокаско"; до 50% - під час страхування великих майнових ризиків.

Щорічно портал новин ukrstrahovanie.com.ua публікує рейтинг страхових компаній, що працюють на страховому ринку України. Це наочний спосіб продемонструвати результативність страхових компаній за сукупністю показників або за окремими напрямками діяльності:

- Рівень попиту на страхові продукти компанії;
- Відповідальність компанії при виконанні своїх зобов'язань;
- Величина страхових виплат;
- Швидкість здійснення страхових виплат, їх своєчасність;
- Ступінь задоволеності клієнтів страховика якістю сервісу;
- Рівень професіоналізму персоналу страхової компанії.

Рейтинги страхових компаній за підсумками року складаються на основі таких показників:

- результати фінансової діяльності (прибуток / збиток);
- обсяги страхових виплат в розрізі видів страхування;
- величина зібраних страхових премій;
- рівень страхових виплат;
- темпи зростання обсягу страхових премій;
- величина капіталу;
- величина активів;
- величина страхових резервів;
- показники фінансової стійкості компанії [2, с. 23].

Ринок страхування життя в нашій країні поки не освоєно, при цьому для вітчизняних страхових компаній він поки є недостатньо доступним. Причинами цього є, по-перше, низька капіталізація

українських страхових компаній, по-друге, вітчизняні страхові компанії, в основному, поки не готові працювати з незначними сумами індивідуального страхувальника, а більш орієнтовані на фінансово-промисловий бізнес.

За весь період функціонування страхового ринку України в його структурі переважають види страхування з високим рівнем ризику, оскільки вони приносять великі доходи, але така структура не здатна забезпечити фінансову стійкість страхових компаній.

Можна виділити наступні проблеми подальшого розвитку страхового ринку:

1. Економічного характеру: низький платоспроможний попит на страхові послуги; невеликі обсяги та недосконала структура капіталу страховиків; відсутність надійних інвестиційних інструментів для довгострокового розміщення страхових резервів.

2. Організаційно-правового характеру: відсутність цілеспрямованої державної політики у сфері страхування; недосконалість нормативно-правової бази; надмірна кількість видів обов'язкового страхування і неадекватність їхнього фінансового забезпечення; недостатній рівень державного регулювання і контролю за страховим ринком; непослідовність дій стосовно організації державного нагляду за страховою діяльністю; протекціонізм, галузевий монополізм.

3. Функціонального характеру: низька прибутковість окремих видів страхування; низька конкурентоспроможність страховиків у порівнянні з банками в боротьбі за залучення вільних коштів юридичних і фізичних осіб; відсутність середньо- і довгострокового планування страховиками своєї діяльності; низький рівень кваліфікації кадрів; зростання випадків страхового шахрайства; відсутність довіри населення і господарюючих суб'єктів до страхових компаній.

4. Інформаційно-аналітичного характеру: інформаційна закритість страхового ринку, низький рівень впровадження в страхову практику сучасних інформаційних технологій; відсутність якісної статистичної інформації і недостатність інформаційно-аналітичних матеріалів; недосконалість фінансової звітності та методів обробки даних; відсутність банків даних про несумлінних страхувальників; непрозорість даних про структуру вітчизняного страхового ринку [1].

Основною проблемою українського ринку страхування залишається недорезервованість. На сьогоднішній день, зважаючи на нестабільність економіки в країні, актуальними є питання діагностики банкрутства страхових компаній та критерії імовірності фінансової кризи в страховій компанії.

Страховий ринок перебуває під дією значних ризиків. Основними з них є:

- глобальні ризики, зумовлені циклічним характером розвитку світової економічної та фінансової систем, неможливістю передбачити час та масштаб чергової кризи;
- макро- та мікроекономічні ризики, пов'язані, зокрема, із збереженням тенденцій до зниження темпів зростання національної економіки або окремих галузей, рівня інвестиційної активності, високого рівня інфляції та відсотків за банківським кредитуванням, низького рівня життя населення України, недостатнього рівня розвитку внутрішньої інфраструктури;
- фінансові ризики, що включають, зокрема, незадовільний фінансовий стан певної частини страховиків та низький рівень якості їх активів, залежність інвестиційних доходів від депозитної політики банківської системи;
- комерційні ризики, до яких, зокрема, належить посилення цінової конкуренції та загроза банкрутства страховиків, зростання обсягу невиконаних зобов'язань між страховиками, в т.ч. за договорами перестрахування, та у відносинах з контрагентами і партнерами (банками, інвестиційними компаніями тощо) [6, с. 84].

Аналіз вищезазначених проблем показує, що значна кількість наявних проблем розвитку страхового ринку України пояснюються, передусім, прагненням страхових компаній максимізувати прибуток, незважаючи ні на довгострокові інтереси галузі, ні на професійну етику.

Для удосконалення та подальшого ефективного розвитку страхового ринку України необхідно здійснити низку першочергових заходів:

- розробити ефективні механізми захисту інтересів страхувальників;
- збільшити капіталізацію страховиків та конкурентоспроможність національного страхового ринку;
- підвищити прозорість діяльності учасників страхового ринку;
- впорядкувати страхове законодавство в цілому та окремих його положень, і привести їх у відповідність до існуючих економічних реалій;

- відмінити непотрібні бар'єри, перепони та регулювання на ринку, що гальмують його розвиток та залучення іноземних інвестицій;
- продовжити інтеграцію страхування до європейських страхових структур;
- збільшити кількість об'єднань страховиків із метою зміцнення їх фінансового становища та надійності щодо здійснення страхових операцій;
- залучити можливості страхового ринку для вирішення питань соціальної політики держави;
- запровадити реальні заходи, які б знизили можливості для корупції та зловживань в галузі страхування [4].

Крім даних проблем галузі, також можна зазначити інші, не менш важливі фактори негативного впливу на розвиток страхування в Україні:

- відсутність регуляції страхового покриття майнових цінностей, яке перебуває в якості застави в комерційному банку;
- низький рівень обов'язкового контролю автовласників на наявність в них полісів цивільно-правової відповідальності;
- відсутність регуляторного механізму щодо недопущення ситуації демпінгу на страховому ринку;
- надмірне дискримінаційне оподаткування страховиків щодо курсових різниць та інвестиційного доходу

Ще однією загрозою для здорової конкуренції на страховому ринку можна вважати тенденції щодо монополізації, які останнім часом стрімко розвиваються.

Як видно з наведених фактів, вітчизняна страхова галузь потребує негайного втручання з боку держави у вигляді вдосконаленого регуляторного законодавства. Але, навіть попри таку велику кількість недоліків, все ж варто очікувати в перспективі деякі позитивні зрушення, серед яких наступні:

- спад страхування у зв'язку з сучасною кризою сприятиме в майбутньому розвитку нових ніш та використання якісно нового рівня сервісу;
- тенденції до монополізації обіцяють оновлення регуляторного законодавства;
- після завершення кризи та встановлення стабілізації, на страховому ринку залишаться тільки найсильніші гравці, а це сприятиме надійності надання послуг та відповідному підвищенню довіри в населення.

Важливо також враховувати, що низькі обсяги доходів більшості населення та низький рівень прибутковості господарюючих суб'єктів також гальмують розвиток вітчизняного ринку страхування. Страховий ринок усе ще залишається закритим сегментом фінансового ринку України.

Великої шкоди авторитету страхування завдає так зване «схемне страхування», яке проводиться з метою ухилення від сплати податків. Оскільки підприємства страхові внески частково можуть відносити на валові витрати (до 5% від загальних валових витрат з добровільних видів страхування, а з обов'язкових видів - повністю), то це зумовлює таке явище, як «псевдострахування» з метою зменшення оподаткованого прибутку [9].

Перестрахування ризиків є типовим видом діяльності в страховому бізнесі зарубіжних країн. В Україні цей вид діяльності активно розвивається, але при цьому спостерігається ціла низка негативних явищ. Зокрема, через вітчизняні страхові компанії перестраховувались ризики сумнівних фірм, а кінцевим результатом перестраховувальних операцій було вивезення капіталу за кордон, «відмивання» грошей. Масовий характер таких операцій значно погіршив імідж вітчизняного страхового бізнесу на міжнародних ринках, змусив прийняти урядові рішення, які посилили контроль правоохоронних органів за перестраховувальною діяльністю.

Однією з головних причин, що гальмує розвиток страхової справи в Україні і викликає недовіру населення, є недосконалість правил страхування, низький рівень супроводжуючого сервісу при наданні страхових послуг і, нарешті, елементарна непорядність окремих страхових компаній [10, с. 55].

Українською федерацією ubezpieczenia (УФУ) протягом останніх декількох років напрацьовано десятки пропозицій, в тому числі у вигляді конкретних проектів законів, концепцій, рішень органів державної влади з питань оздоровлення страхового ринку України та його подальшого розвитку, оновлення законодавства про страхування, протидії та подолання наслідків фінансової кризи на цьому ринку. Всі ці пропозиції та документи спрямовані на розбудову в нашій державі прозорого,

конкурентоспроможного страхового ринку європейського зразка з високим рівнем якості послуг та захисту прав споживачів.

УФУ здійснює роботу згідно з власним проєктом - Стратегією розвитку страхового ринку України. Основними завданнями та заходами щодо реалізації Стратегії є:

- оздоровлення страхового ринку та подолання наслідків кризи;
- розбудова ефективного, прозорого, недискримінаційного, інституційно-спроможного, передбачуваного державного нагляду за страховим ринком;
- впровадження реального захисту прав споживачів;
- удосконалення системи управління ризиками в державі та суспільстві;
- сприяння розвитку основних видів страхування;
- інтеграція страхового ринку України до світового фінансового простору [8].

Висновки і пропозиції. З метою підвищення фінансової надійності страховиків та усунення проблемних питань розвитку страхової справи пропонується наступне:

- розробка та прийняття концепції розвитку страхового ринку України, яка передбачала б урахування принципів та стандартів, рекомендованих Міжнародною асоціацією нагляду за страховою діяльністю, стандартів СОТ, а також законодавства ЄС у сфері страхування;
- врегулювання питань щодо обмеження на певний період діяльності філій іноземних страховиків на території України;
- удосконалення системи оподаткування та державного нагляду в сфері операцій перестрахування у нерезидентів;
- прийняття Законів України «Про обов'язкові види страхування», «Про фонд гарантування страхових виплат», «Про єдиний соціальний податок», «Про страхування життя», «Про страхування зовнішньоекономічної діяльності», «Про страхових посередників»;
- розробити Страховий кодекс, який би вмістив у себе весь комплекс законодавчих актів у сфері страхування і визначав взаємовідносини між усіма учасниками страхового ринку;
- створити незалежний інститут експертизи договорів страхування і страхових випадків;
- розробити більш дієві заходи, що запобігають зростанню злочинності в сфері страхового бізнесу;
- розробити пропозиції щодо підвищення фахового рівня страхової діяльності і страхової культури населення;
- розглянути питання про випуск спеціальних інвестиційних інструментів під розміщення довгострокових страхових резервів;
- розширити обсяг, підвищити якість, точність і прискорити публікацію зведень про стан страхового ринку;
- підвищити ефективність функціонування вітчизняних страхових компаній на базі впровадження нових конкурентних технологій з надання страхових послуг, які супроводжуються додатковим сервісом;
- підвищити фінансову надійність вітчизняних страхових компаній на основі збільшення їх капіталізації;
- створити на телебаченні регулярну інформаційну програму про страхування;
- створити національну базу несумлінних клієнтів;
- систематично висвітлювати інформацію про участь страхових компаній у компенсації збитків від великих техногенних аварій або стихійних лих;
- ввести факультативне вивчення учнями загальноосвітніх шкіл основ страхової справи тощо.

Таким чином, про страховий ринок України можна сказати, що він ще перебуває у стадії формування. З кожним днем страхування в Україні стає все важливішим сегментом ринкових економічних відносин. Через механізм страхового захисту можна забезпечити безпеку, стабільність, соціальні гарантії в суспільстві, який в перспективі може стати серйозним механізмом перерозподілу інвестиційних ресурсів і вирішенням питання зайнятості населення. За результатами розгляду сутності страхового ринку, основних проблем його функціонування та перспектив розвитку в повній мірі можна стверджувати, що страховий ринок є надзвичайно складною багаторівневою системою, яку утворює низка взаємопов'язаних і взаємообумовлених підсистем. Формування розвиненого ринку страхових послуг в Україні, завдяки врахуванню тенденцій і особливостей розвитку страхових ринків економічно розвинених країн світу, забезпечить сприятливі умови для ринкової трансформації та стабільного розвитку національної економіки.

Список використаних джерел:

1. Вірбулевська О. В. Проблеми та перспективи розвитку страхового ринку регіонів України. URL: [http://www.kdu.edu.ua/statti/2006-5-1\(40\)/143.pdf](http://www.kdu.edu.ua/statti/2006-5-1(40)/143.pdf).
2. Воробйов Ю. Н., Воробйова Є. І., Ворошило В. В. Страхування в Україні : тенденції й особливості розвитку // Економіка та управління, 2016. № 2-3. С. 20-25.
3. Гамановська О. А. Інформаційні види дослідження ступеня монополізації ринку страхових послуг України // Актуальні проблеми економіки, 2019. №10. С. 64 – 67.
4. Коваль В. В., Бондаренко В. М. Перспективи розвитку страхового ринку в Україні. URL: <http://intkonf.org/koval-vv-bondarenko-vm-perspektivi-rozvitku-strahovogo-rinku-v-ukrayini/>.
5. Осадець С. С. Страхування : підручник. Київ: КНЕУ, 2002. 599 с.
6. Ткаченко Н. В. Фінансова стійкість страхових компаній в умовах глобалізації // Фінанси України, 2020. № 3. С. 82-92.
7. Машина Н.І. Міжнародне страхування: Навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 504 с.
8. Українська федерація убезпечення - Стратегія розвитку страхового ринку України. URL: http://ufu.org.ua/ua/about/activities/strategic_initiatives/5257.
9. Страхування в Україні. URL: <http://groshyky.com/strahuvannya-v-ukrayini/>
10. Чвертко Л. А. Страховий ринок України: реалії та перспективи розвитку // Вісник Київського інституту бізнесу та технологій, 2018. №1. С. 55–58.

СУЧАСНІ ІНТЕРНЕТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ДІЯЛЬНОСТІ БАНКІВСЬКИХ УСТАНОВ

Швед М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Фінанси, банківська справа та страхування», освітня програма «Державні фінанси»

Наук. кер. – Рошило В. І.

У статті розкрито сутність та особливості застосування інтернет-технологій у діяльності банківських установ України. Проведено аналіз ролі та місця сучасних інтернет-технологій в розвитку системи банківських послуг. Розглянуто та проаналізовано основні проблеми збільшення доходів банків та запропоновано шляхи їх вирішення за допомогою застосування інтернет-технологій при наданні банківських послуг.

The article reveals the essence and peculiarities of the use of Internet technologies in the activities of banking institutions of Ukraine. An analysis of the role and place of modern Internet technologies in the development of the banking services system was carried out. Considered and analyzed the main problems of increasing the income of banks and suggested ways to solve them with the help of the use of Internet technologies in the provision of banking services.

Постановка проблеми. Впровадження сучасних інтернет-технологій має вирішальне значення для діяльності банківських установ через низку факторів, які безпосередньо впливають на їх операційну ефективність, безпеку та якість обслуговування клієнтів. Завдяки використанню сучасних інтернет-технологій підвищується операційна ефективність. Банківські установи можуть впорядкувати свої процеси, скоротити час транзакцій та оптимізувати ресурси завдяки застосуванню передової аналітики даних, інших методів, що тісно пов'язані з інтернет-комунікацією. Ці технології дозволяють банкам автоматизувати повторювані завдання, покращити управління ризиками та розробити системи прийняття рішень на основі даних.

Крім цього, безпека відіграє ключову роль у банківському секторі. Сучасні інтернет-технології, такі як блокчейн, передові алгоритми шифрування та біометрична автентифікація, пропонують надійні та безпечні рішення для захисту конфіденційних фінансових даних. Інтегруючи ці технології, банківські установи можуть захистити свої системи від кіберзагроз, шахрайства та витоку даних, тим самим зберігаючи довіру своїх клієнтів.

Швидка еволюція ринку фінансових послуг, зумовлена інноваціями у сфері фінтех та цифровою трансформацією, вимагає від банківських установ бути в курсі новітніх інтернет-технологій. Їх використання дозволяє банкам пропонувати конкурентоспроможні послуги, такі як мобільний банкінг, цифрові гаманці та пірингові транзакції, які задовольняють все більш технічно підковану клієнтську базу. Таким чином, покращується клієнтський досвід, ростуть задоволеність та лояльність [3].

Крім того, для банківських установ важливим є дотримання регуляторних вимог. Сучасні інтернет-технології полегшують цей процес, дозволяючи здійснювати моніторинг, формувати

звітність та проводити аналіз даних у режимі реального часу. Наприклад, використання передових алгоритмів протидії відмиванню грошей (AML) та дотримання принципу «знай свого клієнта» (KYC) можуть допомогти банкам виявляти та запобігати підозрілим діям, забезпечуючи дотримання фінансових норм.

Загалом інтеграція сучасних інтернет-технологій сприяє інноваціям та співпраці в банківському секторі. Використовуючи інтерфейси прикладного програмування (API), банки можуть співпрацювати з фінтех-компаніями та сторонніми постачальниками, створюючи екосистему, яка сприяє розвитку інноваційних фінансових продуктів і послуг, що ще більше розширює ринок збуту послуг таких учасників ринку банківських послуг.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Котуранова Т. В., Вартоха Я. С., Александрова М. О. досліджували інноваційний розвиток банківської сфери в Україні через інтернет-банкінг. Дзюблюк О. аналізував інноваційні вектори розвитку банківської системи. Кузьменко О. В., Овчаренко В. О. вивчали тенденції розвитку сучасних банківських технологій. Владика Ю. П., Безугла Л. С., Турова Л. Л. досліджували здобутки та нові виклики у діяльності системно важливих банків в Україні. Угольков Є. О. оцінював маркетингову взаємодію підприємств на основі використання інтернет-технологій. Квасницька Р. С., Антонюк О. В. досліджували діджиталізацію банківської сфери в Україні. Балицька М. В., Бровенко К. С. вивчали фінансові технології як драйвер розвитку фінансових ринків.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Загалом велика кількість вчених приділяє увагу вивченню цих питань у вітчизняній фінансово-економічній літературі, проте бракує наукових розробок, орієнтованих на їх практичне застосування, що зумовило вибір теми дослідження та свідчить про її актуальність.

Мета і завдання статті. Метою статті є обґрунтування напрямів підвищення ефективності використання інтернет-технологій у банківському секторі України. Завданнями дослідження є:

- визначити сутність, необхідність та значення інтернет-технологій у розвитку банківської системи;
- надати характеристику основних видів банківських послуг з використанням інтернет-технологій;
- провести оцінку тенденцій розвитку та використання інтернет-технологій у діяльності банківських установ України;
- обґрунтувати розширення переліку мобільних та інтернет-послуг банку.

Об'єктом дослідження є банківська діяльність з використанням сучасних інтернет-технологій, а **предметом** – сукупність правових, теоретичних та практичних особливостей використання інтернету для надання банківських послуг фізичним та юридичним особам.

Виклад основного матеріалу дослідження. Інтернет стає ключовим простором для взаємодії великої кількості економічних агентів, у тому числі фізичних осіб, держав, банків тощо, що змушує шукати можливості підвищення ефективності участі останніх у ньому. Тому подальше посилення конкурентоспроможності за цим напрямком є вкрай актуальним завданням для банків.

Інтернет-технології у контексті банківської діяльності – це сукупність систем, протоколів та інфраструктури, які полегшують комунікацію, обмін даними та інформацією через глобальну мережу взаємопов'язаних комп'ютерів і пристроїв з метою задоволення потреб громадян та підприємств у різноманітних банківських послугах. Ці технології охоплюють низку компонентів, включаючи апаратне, програмне забезпечення та комунікаційні протоколи, які працюють у тандемі, щоб забезпечити безперебійну та ефективну передачу інформації через всесвітню мережу [5, с.45].

Одним з основних аспектів інтернет-технологій є набір стандартизованих протоколів, які забезпечують сумісність мереж і пристроїв. Ці протоколи, такі як Інтернет-протокол (IP) і протокол управління передачею (TCP), полегшують передачу пакетів даних між підключеними пристроями. Крім того, система доменних імен (DNS) перетворює доменні імена на цифрові IP-адреси, що дозволяє ефективно маршрутизувати дані в Інтернеті.

Ще одним фундаментальним компонентом інтернет-технології є інфраструктура, яка підтримує високошвидкісну передачу даних. Сюди входять оптоволоконні кабелі, супутниковий зв'язок і бездротові технології, які дозволяють швидко обмінюватися великими обсягами інформації на величезні відстані. Інтернет також спирається на розподілену архітектуру з численними

взаємопов'язаними серверами і центрами обробки даних, які розміщують і обробляють інформацію, забезпечуючи стійкість і стабільність глобальної мережі.

Необхідність і важливість інтернет-технологій у розвитку банківської системи можна пояснити кількома факторами, які призвели до підвищення ефективності, доступності та безпеки фінансових послуг. По-перше, інтернет-технології сприяли оцифруванню банківських процесів, що дозволило банкам автоматизувати та спростити різні операції. Це призвело до підвищення ефективності та зниження операційних витрат, оскільки ручні процеси замінюються автоматизованими системами. Впровадження електронних платіжних систем і платформ онлайн-банкінгу також дозволило здійснювати операції швидше і точніше, зменшивши ймовірність людської помилки.

По-друге, інтернет-технології розширили охоплення банківських послуг, надаючи віддалений доступ до фінансових продуктів і послуг. Онлайн-банкінг та мобільні банківські додатки дозволили клієнтам отримувати доступ до своїх рахунків, переказувати кошти та управляти своїми фінансами з будь-якого місця, де є інтернет-зв'язок. Це сприяло розширенню фінансової інклюзії, дозволивши людям у віддалених регіонах або регіонах з недостатнім рівнем обслуговування отримати доступ до банківських послуг, які раніше були недоступні [1, с.56].

По-третє, впровадження інтернет-технологій сприяло розвитку інноваційних фінансових продуктів і послуг. Завдяки використанню аналітики великих даних, машинного навчання та штучного інтелекту банки тепер можуть надавати персоналізовані фінансові консультації через мобільний пристрій лише завдяки інтернет-комунікації, точніше оцінювати кредитні ризики та виявляти шахрайські дії з більшою точністю. Це призвело до появи фінтех-компаній, які використовують інтернет-технології для надання альтернативних фінансових рішень, сприяючи конкуренції та інноваціям у банківському секторі.

Загалом сукупність ефектів від інтернету для банків можна систематизувати наступним чином:

- створює комунікацію з користувачами банківських послуг;
- забезпечує створення додаткових місць продажів банківських послуг;
- скорочує операційні витрати на персонал та роботу відділень;
- індивідуалізує пропозицію послуг для кожного клієнта;
- розширює перелік потенційних фінансових та нефінансових послуг;
- знижує вхідний поріг для ряду банківських послуг;
- скорочує відстань від банку до клієнта;
- розширює та покращує якість аналітики банку;
- забезпечує підвищення фінансової грамотності клієнтів [4, с.315].

Розширюючи перелік потенційних фінансових і нефінансових послуг, інтернет-технології дозволяють банкам диверсифікувати свої потоки доходів і пропонувати ширший асортимент продуктів. Наприклад, банки можуть співпрацювати зі сторонніми провайдерами, пропонуючи страхові або інвестиційні послуги, підвищуючи рівень задоволеності клієнтів і забезпечуючи нові джерела доходу. При цьому банки можуть забезпечувати збут не лише фінансових рішень, а й нефінансових.

З точки зору скорочення відстані від банку до клієнта мова йде про уявну віддаленість. На даний час будь-який клієнт може за декілька секунд вирішити здійснити операцію, для цього не потрібно відвідувати фізичні локації. Також інтернет-технології розширюють і покращують якість банківської аналітики, дозволяючи збирати, зберігати та обробляти величезні обсяги даних.

Інтернет суттєво трансформував маркетингові комунікації для банків, пропонуючи безліч каналів та інструментів для охоплення та взаємодії з користувачами банківських послуг. Це дозволяє банкам розробляти цільові та економічно ефективні маркетингові кампанії, які можна легко адаптувати до потреб конкретної аудиторії.

Інтернет-реклама відіграє важливу роль у цій трансформації, надаючи банкам широкий спектр платформ і форматів для охоплення потенційних та існуючих клієнтів. Наприклад, реклама в пошукових системах дозволяє їм показувати свої оголошення користувачам, які активно шукають відповідні фінансові продукти чи послуги. Це гарантує, що маркетингові зусилля будуть спрямовані на аудиторію, яка з більшою ймовірністю зацікавиться пропозиціями банку.

Соціальні медіа-платформи в інтернеті також стали важливим компонентом онлайн-реклами для банків. Створюючи та просуваючи контент у популярних соціальних мережах, банки можуть підвищувати впізнаваність бренду, взаємодіяти з клієнтами та генерувати потенційних клієнтів для

своїх продуктів і послуг. Крім того, рекламні інструменти в соціальних мережах дозволяють здійснювати точне таргетування на основі демографічних даних, інтересів та поведінки користувачів в Інтернеті, гарантуючи, що маркетингові повідомлення досягають найбільш релевантних сегментів аудиторії.

Банківські та інвестиційні інтернет-платформи спростили людям доступ до фінансових ринків напрямку, усунувши потребу в традиційних посередниках, таких як брокери. Ці платформи пропонують зручні інтерфейси, освітні ресурси та інструменти, які допомагають людям орієнтуватися в складнощях фондового ринку навіть з мінімальними попередніми знаннями.

Поява масової покупки акцій чи інших рішень дозволила банкам та іншим фінансовим установам запропонувати інвестиційні можливості на фондовому ринку з меншими мінімальними інвестиціями. Клієнти купують частку акції замість цілої, що дозволяє інвестувати у дорогі акції, маючи лише кілька сотень доларів, тим самим знижуючи вхідний бар'єр для роздрібних інвесторів.

Онлайн-платформи та компанії, що займаються фінансовими технологіями, запровадили конкурентні цінові структури, багато з яких пропонують недорого або безкомісійну торгівлю. Таке зниження платежів та інших обмежень робить інвестування більш доступним для осіб, які, можливо, не мали змоги брати участь на ринку через високі витрати, пов'язані з традиційними брокерськими послугами.

Крім цього, інтернет відіграє вирішальну роль у підвищенні фінансової грамотності клієнтів, слугуючи величезним сховищем інформації та пропонуючи інтерактивні інструменти, які полегшують навчання. За допомогою різних онлайн-ресурсів люди можуть здобувати знання та розвивати навички, необхідні для прийняття обґрунтованих фінансових рішень. Банки мають змогу створювати такі рішення, які одночасно і забезпечують прийняття більш раціональних рішень клієнтами, і які призводять до зростання доходу.

Крім того, інтернет сприяє підвищенню фінансової грамотності завдяки інтерактивним інструментам і додаткам, призначеним для навчання та залучення користувачів. Наприклад, фінансові симулятори та калькулятори можуть допомогти клієнтам зрозуміти складні фінансові концепції, дозволяючи їм візуалізувати різні сценарії та спостерігати за потенційними результатами своїх фінансових рішень. Ці рішення пропонують практичний досвід навчання, який заохочує користувачів застосовувати набуті знання в реальних життєвих ситуаціях.

Таким чином, можна зробити висновок, що інтернет здійснив революцію в банківській системі та фінансових послугах, підвищивши ефективність, доступність та безпеку, а також сприяючи інноваціям у цьому секторі. Він демократизував доступ до фінансових ринків, знизив вхідні бар'єри для різних банківських послуг і підвищив фінансову грамотність клієнтів банків. Отже, інтеграція інтернет-технологій трансформувала банківський ландшафт, що призвело до покращення якості обслуговування клієнтів та створення більш інклюзивної фінансової екосистеми.

Основна відмінність між традиційними банківськими послугами та послугами, що пропонуються з використанням інтернет-технологій, полягає в каналах, через які вони надаються. Якщо традиційні банківські послуги, як правило, передбачають особисте відвідування відділень або формулювання команд за допомогою телефонних і поштових послуг, то інтернет-банкінгові послуги доступні на цифрових платформах, таких як веб-сайти онлайн-банкінгу та мобільні додатки. Цей зсув призвів до розвитку різних інноваційних фінансових продуктів і послуг, таких як цифрові гаманці, робо-консультанти та пірингове кредитування, які ще більше розширили сферу фінансових послуг, доступних клієнтам [2, с.10].

При цьому у мобільних додатках для фізичних осіб основну масу займають типові банківські послуги, проте, які містять значну інтернет-компоненту:

- поповнення мобільного;
- переказ на карту;
- платежі;
- благодійність;
- управління карткою;
- автоплатежі;
- страхові послуги;
- міжнародні перекази;
- замовлення квитків;
- кредитний ліміт;

- кредит на житло;
- споживчий кредит;
- дисконтні можливості та кешбек;
- зняття готівки;
- авто в кредит;
- обмін валют;
- депозитні послуги;
- скарбничка;
- оплата штрафів;
- сплата податків.

Банківські установи в Україні активно використовують наявні можливості підвищення ефективності функціонування завдяки впровадженню сучасних цифрових підходів і рішень у своїй бізнес-моделі. З іншого боку, все ще існують резерви використання інтернету для трансформації щоденних процесів. У такому контексті вважаємо, що доцільно звернути увагу на можливості використання зарубіжного досвіду для забезпечення подальшого розвитку цифрової фінансової системи банків.

Насамперед, слід звернути увагу на той факт, що спостерігається підвищення інтенсивності взаємодії між економічними суб'єктами в інтернет-просторі. Наприклад, відбувається придбання різноманітних криптоактивів, як засобу збереження коштів, веб-сайтів, як цілісних бізнесів, результатів роботи дизайнерів, програмістів, інших спеціалістів, що зазвичай працюють у мережі Інтернет. При цьому часто йдеться про взаємодію між особами, які не знайомі між собою і не мають бажання зустрічатися для обміну цифрових товарів на звичайні або криптогроші.

У такому контексті вважаємо, що рішенням може бути створення відділу посередництва в угодах в інтернет-просторі, як частини комерційного банку і його екосистеми. Наприклад, у наведеному випадку співробітники отримують оплату від покупця, а також усі паролі та логіни в кабінеті продавця сайту. Як результат, вони зможуть гарантувати продавцю отримання коштів, а в інтересах покупця провести перевірку на предмет реального генерування сайтом доходу, приналежності сайту фізичній особі.

У кожному окремому випадку покупець або продавець можуть детально розписати алгоритм вивчення необхідних даних. Після перевірки всієї інформації відбувається одночасне передання сайту покупцеві та фінансових ресурсів продавцю.

Як результат, така послуга банків дасть змогу зацікавити велику кількість інтернет-підприємців та інших суб'єктів ділової активності, які не бажають зустрічатися через недоцільність такої дії. Банки зможуть отримувати певний відсоток від суми угоди.

Другий тренд пов'язаний з підвищенням попиту серед фізичних та юридичних осіб на інвестиції в цінні папери. При цьому не завжди громадяни розуміють, які саме інструменти доцільно обрати для розміщення наявного в них капіталу. Тому слід створити додатковий модуль до застосунку-робоедвайзера, або створити окремий застосунок, що дасть змогу розміщувати вільні грошові кошти залежно від поточного ризик-апетиту клієнта. Відтак, робоедвайзер зможе радити консервативні інструменти, інструменти з високим рівнем доходу, збалансований підхід тощо. Конкретна структура інвестиційного портфеля залежатиме від цілей клієнта, обсягу наявних коштів, рівня доходу, строку, на який здійснюються такі інвестиції [6, с.101].

Основний обсяг коштів буде спрямовано на реалізацію маркетингових досліджень, на первинне просування. Тобто необхідно виявити ключові сегменти, що існують у сфері продажу та придбання цифрових активів, зрозуміти особливості посередництва в кожному конкретному типі угод, а також спрямувати більшу частину суми на комунікацію з потенційною цільовою аудиторією.

У такому контексті вважаємо, що існує значущий незадоволений попит на наявність посередника, який перевірятиме адекватність покупця та продавця послуг і товарів в інтернеті. Наприклад, якщо продавець бажає придбати готовий веб-сайт, який приносить прибуток протягом останніх років, а покупець бажає його купити, то обидві сторони готові заплатити певну частку вартості угод для того, щоб знизити ризики. Адже в разі, якщо виявиться, що сайт не приносить грошей, фактично буде втрачено всю суму, спрямовану на купівлю. І навпаки, якщо продавець сайту не отримає оплату, то він фактично втратить свій цінний актив і можливість на ньому заробити.

Висновки і пропозиції. У процесі дослідження теоретичних основ впровадження інтернет-технологій у діяльність банківських установ сформульовано такі висновки:

1. Інтернет суттєво трансформував банківський сектор, підвищивши ефективність, доступність та безпеку, одночасно сприяючи інноваціям у фінансових продуктах та послугах. Він демократизував доступ до фінансових ринків, знизив вхідні бар'єри для низки банківських послуг і сприяв зростанню фінансової грамотності завдяки широким освітнім ресурсам та інтерактивним інструментам. Крім того, це дозволило банкам розробити цілеспрямовані маркетингові стратегії, що сприяло кращому залученню та утриманню клієнтів. Загалом, інтеграція інтернет-технологій змінила банківський ландшафт, що призвело до покращення якості обслуговування клієнтів та створення більш інклюзивної, динамічної фінансової екосистеми.
2. Ключова відмінність між традиційними видами банківських послуг та інтернет-банкінгом полягає в каналах надання послуг і ступені цифрової інтеграції. Цей зсув призвів до розробки численних інноваційних фінансових продуктів і послуг, що відповідають різноманітним потребам клієнтів з різних секторів. Зрештою, ці досягнення змінили спосіб, у який люди та компанії управляють своїми фінансами, що призвело до більшої зручності та оптимізації процесів.

Запропоноване розширення переліку мобільних та інтернет-послуг банку допоможе підвищити попит серед фізичних і юридичних осіб на банківські послуги, в тому числі на інвестиції в цінні папери. Використання можливостей інтернету посилить позиції банків на ринку та створить для них додаткові доходи.

Список використаних джерел:

1. Демко М. Я. Формування системи маркетингових комунікацій банківських установ у мережі інтернет: інтегрований підхід. *Інвестиції: практика та досвід*. №8. 2021. С. 55-62.
2. Дзюблюк О. Інноваційні вектори розвитку банківської системи. *Світ фінансів*. 3. №(60). 2019. С. 8-25.
3. Інновації та розбудова фінтех-ринку України – у фокусі уваги Національного банку. URL: <https://bank.gov.ua/ua/news/all/innovatsiyi-ta-rozbudova-finteh-rinku-ukrayini--u-fokusi-uvagi-natsionalnogo-banku>
4. Квасницька Р. С., Антонюк О. В. Діджиталізація банківської сфери в Україні: передумови, проблеми та перспективи розвитку. *Achievements and prospects of modern scientific research*. 2021. С.312-317.
5. Котуранова Т. В., Вартоха Я. С., Александрова М. О. Інтернет-банкінг в Україні - інноваційний розвиток банківської сфери. *Економічний простір*. №146. 2019. С. 43-56.
6. Кузьменко, О. В., Овчаренко В. О. Тенденції розвитку сучасних банківських технологій. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*, 2019. Вип. 24, №4.2. С. 98–103.

ТУРИСТИЧНИЙ СЕКТОР УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЕОПОЛІТИЧНОЇ ТУРБУЛЕНТНОСТІ: РИЗИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ

Васіна Н., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм», освітня програма «Туризм»
Наук. кер. – Гищук Р. М.

Стаття присвячена розгляду впливу геополітичного конфлікту на туристичний сектор України. Виявлено основні ризики, що виникають у зв'язку з геополітичною нестабільністю. Проаналізовано ряд можливостей, що були використані у створенні рекомендацій для протидії загрозам та забезпечення стійкого розвитку туристичного сектору.

The article is devoted to the impact of the geopolitical conflict on the tourism sector of Ukraine. The main risks arising from geopolitical instability are identified. A number of possibilities were analysed and used to create recommendations for countering threats and ensuring the sustainable development of the tourism sector.

Актуальність даної теми полягає в тому, що розвиток туризму є критично важливим для відновлення економіки та підтримки соціально-економічного розвитку під час війни та після її завершення. Туризм може вплинути на післявоєнне відновлення, сприяючи зближенню міжнародних спільнот, культурному обміну та створенню нових можливостей.

Метою статті є виявлення ризиків, з'ясування можливостей та формулювання рекомендацій щодо розвитку туристичного сектору України в умовах війни.

Об'єктом дослідження є туристичний сектор України.

Предметом дослідження є ризики та можливості, що формуються під впливом геополітичного конфлікту.

Значний внесок у дослідження особливостей туризму в Україні та світі внесли Вечерський В. В., Тараненко Г. Г., Дворська І., Більо І., Ткачук Ю. Гуляєва В. Г., Рассохіна Т. В., Голодяєва В. І., А. Ю. Парфіненко та інші. Безліч аспектів туристичної галузі вже були описані авторами, вирішене широке коло питань різного характеру. Проте, на сьогоднішній день існує недостатньо досліджень, що вивчають питання, пов'язані з функціонуванням туризму та його особливостями під час впливу геополітичного конфлікту.

Туризм є високоприбутковою сферою економічної діяльності, яка вносить значний внесок у світовий ВВП. Слід відзначити, що територія України має великий туристичний потенціал завдяки вигідному геополітичному розташуванню в центрі Європи. Це забезпечує сприятливі умови для ефективного економічного розвитку, в тому числі туристичної галузі. Останні роки туризм в Україні стикається з великими труднощами, що впливають на його розвиток та внесок у економіку країни. Війна, тероризм і політична нестабільність призвели до втрати територій з великим туристичним потенціалом, а також до негативного іміджу України на міжнародному туристичному ринку. Багато морських курортів зокрема ті, які розташовані в Запорізькій, Херсонській та Миколаївській областях, перебувають в окупації або у зоні бойових дій, тому вони не доступні для туристів. Одеська область також мала обмеження щодо відкриття курортного сезону. Навіть у безпечній західній частині країни, популярні курорти не залучають значний потік туристів. Такі обставини серйозно ускладнюють ситуацію у функціонуванні туристичної галузі.

Розмір податків, сплачених представниками туризму до державного бюджету, склав 1 млрд 551 млн 182 тис. грн, що на 31% менше, ніж у 2021 році. Варто зазначити, що найбільшу частину податків, а саме 898 млн грн, сплатили готелі, проте це на 30% менше, ніж у 2021 році. Крім того, зменшилася частка податків, сплачених від діяльності турбаз, кемпінгів та дитячих таборів відпочинку на 57%, що становить 141 млн грн порівняно з 328 млн грн у 2021 році. Також відбувся спад на 27% від діяльності туристичних агентств, які сплатили до держбюджету в 2022 році 204 млн 795 тис. грн податків, тоді як у 2021 році ця сума становила 279 млн 265 тис. грн. Податки, отримані від діяльності туристичних операторів, зменшилися на 35%, що призвело до сплати до бюджету у 2022 році 167 мільйона 858 тис. грн, у порівнянні з 259 млн 5 тис. грн у 2021 році. Великий спад податкових надходжень також був зафіксований в Києві та Одеській області, де вони скоротилися на 46% та 58% відповідно.

У воєнному 2022 році сума туристичного збору в Україні склала 178 млн 948 тис. грн, що на 24% менше, ніж у 2021 році. Зокрема, на Херсонщині туристичний збір скоротився на 95%, на Миколаївщині – на 90%, на Донеччині – на 83%, на Луганщині – на 80%. У Одеській області спад становить 80%, в Запорізькій – 78%, у Харківській – 61%, у Сумській – 58%, у Києві – 54%, у Чернігівській – 53%, у Київській – 43%, у Житомирській – 24% [5].

Міністерство культури та інформаційної політики України у квітні 2023 року задокументувало 553 воєнних злочинів Росії проти культурної спадщини України. Найбільше злочинів проти культурної спадщини здійснено в Донецькій (140), Харківській (113), Київській (99), Луганській (60), Чернігівській (38) та Сумській (28) областях [2].

Та, незважаючи на поглиблення поточної кризи в туристичному секторі та практичне знищення туризму в південно-східних напрямках України, варто відзначити, що туристичний потенціал нашої країни залишається достатньо високим. Починають надходити запити від українців щодо відпочинку, і, в більшості випадків, вони проявляють зацікавленість у внутрішньому туризмі. Поступово відновлюються екскурсійні тури до замків та музеїв, які протягом тривалого часу були закриті. Це спостерігається зокрема в Київській та Полтавській областях, де зростає інтерес до екскурсій. Відновлюють діяльність також дитячі табори, переважно на заході України, зокрема у Львівській, Івано-Франківській та Закарпатській областях [4].

У таких умовах внутрішній туризм має свої особливості, пов'язані з дозволами та обмеженнями, що діють у воєнний період. Ці обмеження мають бути враховані як туристами, так і туристичними компаніями. Туроператори та екскурсоводи, які планують екскурсійні маршрути, повинні уважно розглядати розташування бомбосховищ. У разі повітряної небезпеки, туристам має бути забезпечений доступ до сховищ.

У зв'язку з війною в Україні, є необхідність в перебудові всієї туристичної галузі, а після закінчення бойових дій появи нових популярних туристичних напрямків [6]. Важливо почати розробку таких туристичних програм вже зараз, щоб українці мали уявлення про те, що відбувалося, і могли розповідати своїм дітям та онукам про нашу боротьбу та перемогу.

За підтримки Державного агентства розвитку туризму буде розроблено проект маршрутів пам'яті. Частина зруйнованих об'єктів, які були знищені окупантами, збережуть для історичного контексту, щоб показати злочини, які вчинила країна-агресор в Україні. Мери міст також відновлюватимуть інфраструктуру таким чином, щоб залишити деякі місця недоторканими [1].

Відповідно до проведеного Всесвітньою туристичною організацією дослідження ринку, основні проблеми, з якими зіткнувся український туризм, включають ігнорування міжнародного досвіду у розвитку туризму, відсутність послідовної державної політики, неефективну діяльність у галузі туризму, відсутність сприятливих умов для розвитку туризму та недостатню роботу щодо формування туристичного іміджу України.

Враховуючи ці факти, можна виділити ряд негативних і позитивних аспектів української туристичної індустрії, які були детально проаналізовані та узагальнені в рамках проведеного SWOT-аналізу.

Головною проблемою, з якою стикається ринок туристичних послуг в Україні, є складна соціально-економічна ситуація та війна на території країни. Ці фактори спричиняють невпевненість та небезпеку, що зменшує бажання іноземних туристів відвідувати Україну і підштовхує їх обрати інші країни для подорожей.

Окрім цього, існує кілька інших проблем: відсутність ефективної стратегії розвитку туризму на національному та регіональному рівнях, недостатньо розвинена інфраструктура, відсутність належної інформації про Україну на міжнародних ринках, а також проблеми у системі транспортного обслуговування туристів та місцевого населення, які уповільнюють розвиток туризму. Тому одним із пріоритетних завдань є розвиток туристичної інфраструктури та транспортних мереж для покращення якості туристичної діяльності. Необхідно активізувати співпрацю в галузі туризму, оскільки потенціал цього сектора в Україні ще недостатньо реалізований. В країні відсутня повноцінна, адаптована до ринкових умов державна стратегія розвитку вітчизняного туризму, що позначається на його економічній ефективності та пізнавальній цінності [3].

Некоректне та нераціональне використання природних ресурсів є ще однією основною проблемою розвитку туризму в Україні. Також відсутня чітка стратегія розвитку галузі та її ефективного регулювання. Питання якості надання туристичних послуг стоїть гостро. У порівнянні з багатьма країнами з подібним туристичним потенціалом, ми значно поступаємо в цьому показнику.

SWOT-аналіз туристичної України

Слабкі сторони	Сильні сторони
➤ <i>Військовий конфлікт та нестабільна політична ситуація</i>	➤ <i>Вигідне географічне положення</i>
➤ <i>Економічна нестабільність</i>	➤ <i>Наявність природних рекреаційних ресурсів та унікальної історично-культурної спадщини різних епох</i>
➤ <i>Стан інфраструктури</i>	➤ <i>Сприятливий клімат</i>
➤ <i>Мінлива політика управління міжнародним туризмом з боку держави</i>	➤ <i>Колосальний потенціал для розвитку оздоровчого, спортивного, екологічного, розважального туризму</i>
➤ <i>Проблеми з ціноутворенням у туристичній галузі</i>	➤ <i>Високий рівень освіченості населення</i>
➤ <i>Недостатнє фінансування туристичної галузі</i>	➤ <i>Позитивне ставлення українців до туристів</i>
➤ <i>Рівень обслуговування туристів не досягає рівня міжнародних стандартів</i>	➤ <i>Впізнаваність у світі</i>
Загрози	Можливості
➤ <i>Поява негативного іміджу країни</i>	➤ <i>Зростання кількості туристів як внутрішніх, так і з-за кордону</i>
➤ <i>Вплив політичної та економічної нестабільності на розвиток туризму</i>	➤ <i>Розвиток екотуризму та туризму з активним відпочинком</i>
➤ <i>Негативний вплив на довкілля та природні ресурси</i>	➤ <i>Покращення маркетингової стратегії в туристичній галузі</i>
➤ <i>Позиціонування галузі туризму як допоміжної сфери економіки</i>	➤ <i>Розширення туристичної інфраструктури та вдосконалення якості послуг</i>
➤ <i>Терористичні загрози та інші форми насильства</i>	➤ <i>Створення позитивного іміджу країни з метою залучення іноземних туристів</i>
➤ <i>Конкуренція з боку інших країн</i>	➤ <i>Розвиток внутрішнього туризму</i>
➤ <i>Поширення епідеміологічних захворювань</i>	➤ <i>Підтримка держави у відновленні та розвитку туристичної індустрії</i>
➤ <i>Зменшення попиту на туристичні послуги</i>	➤ <i>Залучення інвестицій</i>

В Україні існують всі передумови для розвитку туристичної галузі. Країна має вигідне геополітичне розташування та значний потенціал у сфері відпочинку. Це обумовлено сприятливим кліматом, різноманітним рельєфом, розвиненою транспортною інфраструктурою та багатою культурною спадщиною. Зараз наша держава стала популярною на весь світ, хоча до завершення війни це скоріше надає негативний відтінок туристичному іміджу країни, та в подальшому цю зацікавленість треба спрямувати у формування позитивної думки міжнародного суспільства, позиціонуючи України як безпечну та цікаву дестинацію.

Користуючись можливостями, що надаються сильними сторонами туристичної індустрії України можна запропонувати ряд рекомендацій для відновлення і підтримки туристичної сфери:

➤ Розвиток «воєнного туризму» як перспектива після завершення війни. Оборонні споруди, місця битв, музеї та меморіальні комплекси, пам'ятники та поховання, пов'язані з воєнними подіями, можуть бути цікавими для туристів. Розвиток «туризму пам'яті» в Україні має ґрунтуватися на національно-патріотичному вихованні, яке відображає національну свідомість українців, основою якої є національні та європейські цінності.

- Забезпечення безпеки туристів: Україна повинна надавати своїм громадянам та туристам достовірну інформацію про стан безпеки в країні. Влада може проводити інформаційні кампанії та видавати бюлетені з останніми новинами щодо ситуації в державі.
- Відновлення туристичної інфраструктури: необхідно залучити допомогу від міжнародних організацій та інших країн для відновлення туристичної інфраструктури. Це допоможе поліпшити умови для туристів і спонукати їх до активного відвідування.
- Розробка нових туристичних продуктів: Україна може розробити нові туристичні продукти, які будуть цікавими незважаючи на геополітичну нестабільність (еко-туризм, урбан-туризм).
- Стимулювання внутрішнього туризму. В умовах геополітичної нестабільності, стимулювання внутрішнього туризму може стати важливим фактором для відновлення туристичної галузі в Україні. Для активізації внутрішнього туризму можна проводити спеціальні державні кампанії, спрямовані на підтримку вітчизняних туристичних поїздок. У межах таких кампаній активно просувати різноманітні туристичні маршрути та видатні місця країни.
- Встановлення сприятливого законодавчого середовища: уряду України потрібно приймати відповідні закони та регуляції, які сприятимуть розвитку туристичної галузі. Це можуть бути закони, що регулюють інвестиційну діяльність, податкові пільги для туристичних підприємств, спрощення процедур отримання туристичних віз та інше. Такі заходи сприятимуть привабливості України для іноземних інвесторів та туристів.
- Розвиток інфраструктури: інвестиції в розвиток туристичної інфраструктури є ключовим фактором для привернення туристів. Україна має звернути увагу на покращення дорожньої мережі, розвиток аеропортів, розбудову туристичних об'єктів, готелів, ресторанів та інших закладів. Це допоможе забезпечити комфортні умови для туристів і збільшити їх задоволення від відпочинку в Україні.
- Співпраця з туристичними операторами та агентствами: уряду потрібно активно співпрацювати з туристичними операторами та агентствами для просування туристичного продукту України на зовнішніх ринках. Це можуть бути спільні маркетингові кампанії, участь у міжнародних туристичних виставках, організація фамільних поїздок для туристичних операторів та журналістів, які допоможуть популяризувати туристичний бренд.
- Ефективна державна політика в усіх сферах, зокрема, включаючи розвиток туризму, повинна стати одним із пріоритетів у програмах післявоєнного відновлення.

Висновок. Таким чином, нами був розглянутий вплив геополітичного конфлікту на туристичний сектор України та виявлені основні ризики і можливості для розвитку туризму в умовах нестабільності. На основі цього були сформульовані рекомендації, спрямовані на протидію загрозам та забезпечення стійкого розвитку туристичного сектору. Негативні наслідки спровоковані такими факторами як: економічна нестабільність, втрата територій з туристичним потенціалом, страх перед тероризмом та негативний імідж країни. Однак, запропоновані рекомендації, включаючи ефективну державну політику, підтримку внутрішнього туризму, взаємодію зі світовими готельними мережами, активну рекламу туристичної України та відновлення інфраструктури, надають можливості для протидії цим загрозам. Важливо зазначити, що теорія розвитку туризму в умовах геополітичного конфлікту має суттєве значення, розширюючи наші знання про взаємозв'язок між конфліктами та туризмом. Практична реалізація запропонованих рекомендацій може виступати як вагомий чинник у забезпеченні стійкого розвитку туристичної галузі в Україні та досягненні позитивних соціально-економічних результатів.

Список використаних джерел:

1. Державне Агентство з розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/news-and-announcements>
2. Злочини проти культурної спадщини. URL: <https://culturecrimes.mkp.gov.ua/>
3. Чудновський А. Д. Туризм та готельне господарство. – М.: ТанDEM, Екмос, 2000. – 400 с.
4. Приседська В. Як переживає війну туристична галузь. [bbc.com](https://www.bbc.com/ukrainian/features-62004034), 2022. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-62004034>
5. У 2022 році сума туристичного збору в Україні скоротилася на 24% (tourism.gov.ua)
6. Нова сторінка. Як війна змінить мандрівки Україною після перемоги над ворогом. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/travel/novaya-stranitsa-voyna-izmenit-puteshestviya-1649942226.html>

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Гоцман О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм», освітня програма «Туризм»

Наук. кер. – Гищук Р. М.

У статті розглядаються аналіз розвитку, організація гастрономічного туризму та перспективи розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області.

The article deals with the analysis of development, the organization of gastronomic tourism and the prospects for the development of gastronomic tourism in the Chernivtsi region.

Актуальність. Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Метою статті є дослідження теоретичних та практичних аспектів гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку туристичної галузі Чернівецької області.

Мета дослідження потребує вирішення наступних **завдань**:

- визначити поняття гастрономічного туризму та його роль у розвитку туризму;
- визначити соціально-економічні фактори розвитку гастрономічного туризму;
- проаналізувати потенціал та ресурси гастрономічного туризму в Чернівецькій області;
- оцінити стан та розвиток гастрономічного туризму в Чернівецькій області;
- навести особливості організації гастрономічного туризму в Чернівецькій області туристичною компанією «Поїхали з нами»;
- визначити основні проблеми розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області;
- запропонувати перспективні напрями та програма розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області.

Об'єктом дослідження є процес розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області.

Предметом дослідження є теоретико-методологічні та практичні аспекти забезпечення реалізації перспектив розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області та особливостей організації гастрономічного туризму в Чернівецькій області туристичною компанією «Поїхали з нами».

Гастрономічний туризм входить до складу актуальних тенденцій у світі, тому розвиток цього напрямку туризму є важливим для конкурентоспроможності туристичного ринку України. Чернівецька область має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму, оскільки є багатою на культурні та кулінарні традиції, має власну унікальну кухню та спадщину. Розвиток гастрономічного туризму може сприяти економічному добробуту та підвищенню соціального статусу області. Таким чином, розвиток гастрономічного туризму є досить актуальною темою для дослідження в Чернівецькій області.

Проблематиці дослідження сутності та значення гастрономії в сфері туризму присвячені праці багатьох вітчизняних та зарубіжних науковців, зокрема: Е. Маслової, Д. Басюк, В. Бойка, В. Маховки, О. Любіцевої, Н. Бакало, Т. Сокол, З. Каноністової, Г. Вишневської та інших. Питання перспектив та проблем розвитку гастрономічного туризму в Україні розглядали А. П. Бусигін, І. Комарницький, М. А. Мицько, І. В. Русанов, В. К. Федорченко. В дослідженнях даних вчених розвиток гастрономічного туризму розглядався в історичному та культурному плані, як наслідок поєднання культурних традицій та національної кухні у результаті якого виникає туристичний продукт.

Гастрономічний туризм є не тільки можливістю спробувати нові смаки, а й шляхом вивчення культури та традицій інших країн. Цей вид туризму стає все більш популярним, оскільки люди стають більш свідомими про харчування та приділяють більше уваги здоровому способу життя. Гастрономічний туризм також може бути важливим інструментом для розвитку туризму в цілому. Він може допомогти залучити нових туристів та розширити ринок туристичних послуг. Крім того, гастрономічний туризм може сприяти розвитку малого та середнього бізнесу, зокрема ресторанного та готельного господарства. Ресторани, магазини та ринки можуть пропонувати місцеві страви та продукти, що привертають більше туристів і збільшують дохід для місцевих громад. Таким чином, гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку туризму та місцевих економік.

Дослідивши соціально-економічні фактори розвитку гастрономічного туризму, можна сказати, що перш за все, гастрономічний туризм має великий потенціал для розвитку економіки та підвищення соціального благополуччя в регіонах, які залучають туристів. Гастрономічний туризм може стати новим джерелом доходів для малого та середнього бізнесу, зокрема, для ресторанів, готелів, туристичних агентств та інших суб'єктів туристичної галузі.

Крім того, гастрономічний туризм сприяє збереженню традицій та культурних цінностей регіонів. Шляхом залучення туристів до місцевих кулінарних традицій та страв, можна зберегти та відновити стародавні рецепти, традиції приготування страв, а також зберегти місцеві види продуктів харчування та різноманітність страв, які є унікальними для кожного регіону.

Чернівецька область має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Область розташована в західній частині України, де присутня велика кількість національних менших груп, що приносить унікальні рецепти і страви з різних культур. Також в області існують багато різноманітних заходів, таких як фестивалі та конкурси, які пов'язані з гастрономією та можуть привернути увагу туристів.

З урахуванням того, що на території Чернівецької області проживають представники 76 національностей (за переписом 2001 року українців – 75,0%, румунів – 12,5%, молдован – 7,3%, поляків – 0,3%, білорусів та євреїв – по 0,2%, інших – 0,4%), буковинська кухня є надзвичайно багатою, оскільки включає традиції місцевого населення. Щось прийшло від поляків, щось від угорців, лемків і, звичайно, від господарів гір – гуцулів... Можна стверджувати, що кожен регіон, ОТГ чи певна місцевість має власні унікальні особливості, кулінарні традиції, а також продукти, що вирощуються на тій чи іншій місцевості [1].

Одним з найвідоміших страв Чернівецької області є «банаш», який готують із кукурудзяної крупи та сиру. Зараз у Чернівецькій області вже є кілька ресторанів та кафе, які пропонують гастрономічний туризм. Однак, для подальшого розвитку галузі потрібні додаткові ресурси. Особливо важливо забезпечити якість продуктів харчування та розвинути інфраструктуру, що дозволить відвідувачам зручно і безпечно досліджувати місцеву кухню [2].

Оцінивши стан та розвиток гастрономічного туризму в Чернівецькій області, можна сказати, що найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29 %), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26 %), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26 %) та гастрономічні свята та фестивалі (20 %) (рис. 1).



Рис. 1. Найбільш привабливі об'єкти гастрономічного туризму в Чернівецькій області*

* Джерело: [3]

До 2020 року було започатковано чимало гастрономічних заходів в області. Фестивалі проводяться в різних куточках Чернівецької області, але найбільше у м.Чернівці. Багато фестивалів та туристичних подій мають благодійну мету, з залученням коштів благодійних організацій та відвідувачів для допомоги учасникам, ветеранам бойових дій. У 2020-2021рр. більшість фестивалів були відмінені в зв'язку з пандемією COVID-19.

Розглянувши особливості організації гастрономічного туризму в Чернівецькій області туристичною компанією «Поїхали з нами», можна виявити, що у 2020 році туристичною компанією ТОВ «Поїхали з нами» було прийнято рішення, щодо стратегії розвитку внутрішнього туризму. Гастрономічний туризм займає частку 6,9% - в 2019 р., 2,8% - в 2020 р., 8,7% в 2021 р. Найменшу частку займає подорож за метою лікування – в 2020 році – 4,3%, в 2021 р. – 4,4%.

Основними проблеми розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області є: війна; недостатній розвиток туристичної інфраструктури; економічна та політична нестабільність в державі; недосконалість ефективної реалізації механізму забезпечення пріоритетів державною політикою у сфері організації експорту туристичних послуг; відсутність державного комплексного бачення країни як перспективної туристичної дестинації; слабка рекламна компанія українських туристичних центрів за кордоном та інше.

Головними стратегічними напрямками для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму в Чернівецькій області є: залучення державної та регіональної підтримки Чернівецької області; забезпечення розвинутою туристичною інфраструктурою з метою поширення якісного туристичного продукту та надання різноманітних послуг туристам; гарантування пріоритетності внутрішнього та в'їзного-зарубіжного туризму з використанням гастрономічних туристичних ресурсів Буковини; забезпечення функціонування якісної маркетингової політики та інформаційно-рекламної діяльності; залучення іноземних інвестицій; збільшення середнього чеку; покращення рівня кваліфікації кадрів в сфері туризму; збільшення кількості гастрономічних заходів (винних та сирних ярмарок і фестивалів); покращення якості та урізноманітнення гастрономічних турів.

Висновки. Таким чином, гастрономічний туризм є одним з ключових факторів, які допомагають підвищити світовий імідж України та Чернівецької області, забезпечуючи розвиток економіки окремих регіонів та міст. Цей вид туризму створює потенціал для значного збільшення та розширення зайнятості, що в свою чергу призводить до підвищення рівня матеріального благополуччя та культурного розвитку населення тих територій. Розвиток гастрономічного туризму у Чернівецькій області допомагає забезпечити динамічний розвиток туризму загалом, а також має великий потенціал для подальшого ефективного розвитку та можливості стати конкурентноздатним туристичним продуктом. Це можливо за умови правильної організації та просування гастрономічного туризму на державному та місцевому рівнях за допомогою відповідних організацій. Розроблення та реалізація програми розвитку гастрономічного туризму Чернівецької області можуть допомогти досягти цих цілей та внести вагомий внесок у розвиток регіону.

Список використаних джерел:

1. Примак О. Буковинська афіната під папанаш. URL: <http://www.umoloda.kiev.ua/number/2242/237/79817/> (дата звернення: 20.03.2023).
2. Буркут І. Делікатеси по-чернівецьки. URL: <http://versii.cv.ua/news/delikatesi-po-chernivets-ki-2/21515.html>
3. Кожоляно Г.К. Народознавство Буковини. Народна їжа українців : навч. посіб. Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, Буковинське етнографічне товариство. Чернівці : Рута, 2000. 104 с.

ВЕЛОСИПЕДНИЙ ТУРИЗМ В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ: СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Накай Ю., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм»
Наук. кер. – Кифяк В. Ф.

Стаття присвячена стану, проблемам та перспективам розвитку велосипедного туризму в Чернівецькій області. Розкрито особливості велосипедного туризму, визначено туристичні ресурси у велосипедних маршрутах Чернівецької області, а також визначено проблеми та перспективи велосипедних маршрутів Чернівецької області та створено новий велосипедний маршрут «Околицями Буковини».

The article is devoted to the state, problems and prospects of the development of bicycle tourism in the Chernivtsi region. The features of bicycle tourism were revealed, the tourist resources in the bicycle routes of Chernivtsi region were determined, as well as the problems and prospects of bicycle routes in Chernivtsi region were determined, and a new bicycle route "Environs of Bukovyna" was created.

Актуальність даної теми полягає в тому що, завдяки швидкому розвитку технологій та суспільства, збільшується попит на енергетичні ресурси, більшість з яких є не відновлювальними та шкідливими для екології. Транспортні послуги, що використовують ці ресурси, несуть додаткову шкоду навколишньому середовищу. Велосипед є більш екологічним та доступним видом транспорту, який швидко набирає популярності у світі, в тому числі і в Україні.

У багатьох країнах світу велосипед є найбільш доступним, економічним, здоровим та естетичним транспортним засобом. Незважаючи на це, в Україні розвиток велосипедного туризму ще не є масовим явищем, включаючи регіони Чернівецької області.

Метою статті є вивчення стану, передумов, перспектив та проблем розвитку велосипедного туризму Чернівецької області.

Об'єкт дослідження є велосипедний туризм.

Предмет дослідження є особливості велосипедного туризму в Чернівецькій області, проблеми та перспективи його розвитку.

Велотуризм - це форма активного туризму, яка використовує велосипед як головний засіб пересування та реалізується в різних природних умовах з активним використанням фізичних сил туриста. Особливістю цієї форми туризму є привертання уваги громадян до здорового та корисного дозвілля, поліпшення самопочуття, відновлення сил, покращення медичних та фізіологічних показників через зміну форм діяльності, дозування рухів, правильне та здорове харчування та усунення емоційно-стресових станів.

Велотуризм відрізняється від інших видів туризму за кількома особливостями. Зокрема, він має спортивний стиль походів, що проявляється у вмінні економно використовувати час та чітко організовувати роботу на маршруті та в таборі. Маршрути повинні бути спроектовані таким чином, щоб не містити пішохідних ділянок. Велосипедні маршрути також повинні проходити з максимальною швидкістю та з увагою до природи.

Щоб розвивати та популяризувати велосипедний туризм в Україні, потрібно розробити державну мережу велосипедних маршрутів з урахуванням стандартів якості, забезпечити комфортні умови для розміщення велосипедистів та безпечного перевезення велосипедів літаками, потягами та автобусами. Також важливо відкрити якісні пункти прокату та ремонту велосипедів, велосипедні паркінги, заклади розміщення та харчування, що будуть пристосовані для відвідування велосипедистами, а також забезпечити туристичні інформаційні центри картами і путівниками з відображенням велосипедних маршрутів.

На підставі аналізу туристичних ресурсів Чернівецької області можна зробити висновок, що область має значний потенціал для розвитку велосипедного туризму. Тут є різноманітні ландшафти, включаючи гори, ліси, річки та озера, що створює прекрасні умови для активного відпочинку на природі. Проте, для того щоб привернути до області більше туристів, необхідно розвивати велосипедний туризм. Важливо створити інфраструктуру для велосипедистів, включаючи мережу велосипедних маршрутів, комфортні умови для розміщення велосипедистів та безпечний проїзд з велосипедами у транспорті.

Щоб розвивати та популяризувати велосипедний туризм в Чернівецькій області, необхідно виконати наступні кроки: розробити мережу велосипедних маршрутів з урахуванням стандартів якості; забезпечити комфортне розміщення велосипедистів та безпечний транспорт велосипедів у літаках, потягах та автобусах; відкрити якісні пункти прокату та ремонту велосипедів, велосипедні паркінги, заклади розміщення та харчування, які будуть пристосовані для відвідування велосипедистами; забезпечити туристичні інформаційні центри картами і путівниками, які містять велосипедні маршрути.

Нами було розроблений велосипедний тур «Околицями Буковини». Дослідженням було виявлено потенційний велосипедно-пішохідний кільцевий маршрут з пізнавальними, рекреаційними та спортивно-оздоровчими елементами для туристів віком від 18 до 40 років, який може бути проведений переважно влітку. Маршрут має довжину 45,8 км і займає 1 день і на ознайомлення з природними красотами Чернівецької області зі стандартною швидкістю руху.

Протяжність маршруту – 45,8 км.

Зміст екскурсії: ознайомлення з природними багатствами Чернівецької області, у середньому темпі пересування на свіжому повітрі.

Маршрут екскурсії: Сокільська скеля – Водоспад Сикавка – Печера Довбуша – Водоспад Лужки – Перевал Німчич – Соколине Око – Сокільська скеля

Вид маршруту: велосипедно-пішохідний кільцевий маршрут з пізнавальними, рекреаційними та спортивно-оздоровчими елементами.

Кількість туристів : від 10 до 15 , віком 18-40 років.

Екскурсійний веломаршрут можна проводити з травня по вересень кожного року, оскільки в цей період температура повинна бути від +15 до +30 градусів Цельсія - оптимальним для комфортної подорожі людського організму. Також слід звернути увагу на швидкість вітру, яка не повинна перевищувати 4-5 м/с.

Таблиця 1

Технологічна картка веломаршруту «Околицями Буковини»

Місця зупинок	Час огляду	Основний зміст	Організаційна вказівка	Методичні вказівки
Сокільська скеля	8:00-9:00	Місце зустрічі та вступне слово. Огляд скелі	Команда знайомиться з туристами, розповідає про маршрут та його деталі.	Вступ має бути лаконічним, частково розкрити зміст матеріалу екскурсії, підготувати туристів до подальших дій.
Водоспад Сикавка	9:10-9:40	Огляд та ознайомлення з локацією	Екскурсовод розповідає про локацію та дає час на фото.	Увага групи акцентується на отриманій інформації. Дається можливість для фото.
Печера Довбуша	10:10-10:50	Огляд та ознайомлення з локацією. Відпочинок	Екскурсовод розповідає про локацію та дає час на фото та на відпочинок	Увага групи акцентується на отриманій інформації та огляді печери. Дається можливість для фото.
Водоспад Лужки	12:00-12:30	Огляд та ознайомлення з локацією	Екскурсовод дає можливість зробити фото	Дається можливість для фото, відпочинок.
Перевал Німчич	12:45-14:00	Огляд та ознайомлення з локацією. Обід в ресторані	Екскурсовод розповідає про локацію та дає час на фото та на відпочинок та обід	Метод бесіди. Дається можливість для фото на території перевалу
Соколине Око	15:30-16:30	Огляд та ознайомлення з локацією. Відпочинок	Екскурсовод розповідає про локацію та дає час на фото та на відпочинок	Метод бесіди. Дається можливість для фото на території
Сокільська скеля	19:00-19:30	Повернення до місця зустрічі. Крайня точка маршруту	Екскурсовод завершує екскурсію. Всі діляться враженнями про поїздку	Прощання з групою. Можливість зробити фото

Під час проведення екскурсії важливо застосовувати методичні прийоми, щоб правильно демонструвати та розповідати про об'єкт, зацікавлювати та зосереджувати увагу групи на розповіді.

Для забезпечення популярності туру та підвищення довіри нових клієнтів можуть бути корисними такі інструменти, як відгуки та коментарі минулих учасників, відгуки на сторінках у соціальних мережах, лайки на сторінці туристичного агентства та рекламні пости.

Для додаткової рекламної ідеї можна використати метод "порадь другу" або запропонувати знижки для знайомих та родичів. Крім того, важливо включити до програми відвідування цікавих та популярних подій, фестивалів та виставок, що допоможе привернути туристів з інших міст та країн в регіон проведення велотуру.

Отже, для створення ідеального велосипедного туру необхідно враховувати бажання клієнта, наявність місцевої інфраструктури та розташування DESTINACIЙ.

Для того, щоб залучити клієнтів, потрібно провести рекламну кампанію та оновити опис маршруту. Детальний опис велосипедного туру допоможе залучити нових клієнтів та забезпечити успішний пошук клієнтів.

Список використаних джерел:

1. Архітектурно-історичні пам'ятки Чернівецька область. URL: <https://www.unian.ua/tourism/wheretogo/turistichna-bukovina-nevidomi-turistichni-miscya-na-yaki-varto-zvernuti-uvagu-11286872.html>
2. Боднарюк Б., Сандуляк І. Туристичні маршрути Буковини та Чернівців у 20-х–30-х рр. XX ст. *Буковинський журнал*. 2018.
3. Велотуризм в Україні: маршрути, спорядження, поради. URL: <https://turua.com.ua/articles/veloturizm-v-ukrayini-marshruti-sporiadzhennya-poradi/>
4. Воронюк Т. А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області. *Український журнал прикладної економіки*. 2019.
5. Григорашова С. С. Стан і перспективи регіонального розвитку туризму в Чернівецькій області. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/grygorashova.htm
6. Іванух І., Динилишин Б. Природно-ресурсний потенціал України і шляхи підвищення його використання. *Економіка України*. 2018. № 1. С. 36-38.
7. Особливості розвитку туристичної галузі в Чернівецькій області. URL: <https://core.ac.uk/reader/326487520>
8. Паламарюк М. Ю. Географія туристично-рекреаційного потенціалу Чернівецької області. Географія та туризм. 2011. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_Geograf_2014_47_25
9. Регіональний розвиток туристичної інфраструктури (на прикладі Чернівецької області). URL: <https://buklib.net/books/32897/>
10. Рекреаційні ресурси Чернівецької області: стан, проблеми, перспективи. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kushnir2.htm
11. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. Київ: Київський національний торгово-економічний університет, 2016. 537. с.
12. Туризм та відпочинок в області. Статистичний збірник. URL: http://www.cv.ukrstat.gov.ua/publii/2013/tyr/zb/zbirn_TYR.pdf
13. Туризм у Чернівецькій області у 2020 році. Статистичний збірник. URL: <http://www.cv.ukrstat.gov.ua/publii/2020/tyr/zb/tyr.pdf>
14. Туристичні ресурси Чернівецької області. URL: https://putyla.org.ua/2007/12/08/turistichn_resursi_chernvecko_oblast.html

СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ТУРИЗМУ

Сандуляк В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Туризм»

Наук. кер. – Гищук Р. М.

У статті розглядаються теоретико-методологічні особливості сучасних інформаційних технологій у сфері туризму та їх використання на прикладі готельного комплексу «Radisson Blu Resort Bukovel». Розкрито головні складові інформаційних технологій у сучасній туристичній галузі та здійснено аналіз інформаційних систем в управлінні готельним господарством «Radisson Blu Resort Bukovel». Визначено основні напрями розвитку та запропоновано пропозиції щодо вдосконалення системи інформаційних технологій готелю «Radisson Blu Resort Bukovel».

The article views the theoretical and methodological peculiarities of modern information technologies in the field of tourism and their use on the example of the «Radisson Blu Resort Bukovel» hotel complex. It reveals the main components of information technology in the modern tourism industry and provides the analysis of information systems in the management of the hotel industry «Radisson Blu Resort Bukovel». The work also determines main directions of development and suggest proposals for improving the information technology system of the «Radisson Blu Resort Bukovel».

Актуальність теми. Посилення конкуренції на світових ринках туристичних послуг зумовлює необхідність виявлення факторів, які мають безпосередній вплив на підвищення продуктивності та конкурентоспроможності туристичних підприємств. В жорстких умовах конкуренції, постійній появі нових товарів та послуг стоїть першочергова задача не втратити своїх клієнтів та підтвердити якість своїх товарів та послуг на ринку. У зв'язку з цим зростає роль сучасних інформаційних технологій для туристичного бізнесу. На сьогодні діяльність більшості бізнесових структур характеризується відсутністю цілісної концепції маркетингових комунікацій і недостатнім використанням інноваційних

технологій. Тому вивчення сучасних методів інновацій та вміле їх використання у сфері туризму є надзвичайно актуальним питанням сьогодення.

Об'єктом статті є сучасні інформаційні технології у сфері туризму.

Предмет статті дослідження – особливості використання сучасних інформаційних технологій у сфері туризму на прикладі діяльності готельного підприємства «Radisson Blu Resort Bukovel».

Мета статті полягає у вивченні загальних понять інформаційних технологій у сфері туризму та розробити рекомендації щодо удосконалення використання сучасних інформаційних технологій в діяльності готельного підприємства «Radisson Blu Resort Bukovel».

Дослідженням понять та використання сучасних інформаційних технологій у сфері туризму займалися такі вітчизняні спеціалісти туристичної індустрії: А. В. Анциферова, В. А. Доманицького, В. Д. Данчука, І. М. Якубенко, Н. П. Длугунович, В. В. Іванова, В. О. Москаленко, В. С. Виноградського, А. П. Кибанова, В. А. Євтушевського, О. В. Крушельницької, Д. П. Мельничука; також були використані навчальні посібники, монографії, наукові праці іноземних авторів, інтернет-ресурси з матеріалами щодо особливостей організації стимулювання попиту в сфері туризму. У сукупності сучасних наукових праць вітчизняних вчених недостатньо розкритий вплив інформаційних технологій на результативність діяльності туристичних підприємств.

Інформаційні технології — термін, який застосовується для позначення найсучасніших удосконалень у способах і механізмах, які використовуються для збору, обробки, аналізу, зберігання, розповсюдження застосування інформації [1, с. 112]. Інформація є ланкою, яка з'єднує різних постачальників в рамках єдиної туристичної структури. Крім того, найважливішою особливістю туризму є те, що відносини між виробниками і постачальниками здійснюються за допомогою потоку інформації. Ці інформаційні потоки представляють не лише конкретні потоки даних, але й самі послуги та платежі. Такі послуги, як проживання в готелях і місця в літаку, не відображаються у фізичній формі та не перевіряються під час продажу в пунктах призначення. Єдиним орієнтиром щодо наявності та якості товару є інформація [7].

Отже, можна зробити висновок, що наявність достовірної інформації та швидкість її розповсюдження є такими ж важливими для виживання індустрії туризму, як і фактичне надання туристичних послуг споживачам. Відзначимо, що впровадження інформаційних технологій у туристичну індустрію включало в себе кілька етапів (рис. 1).

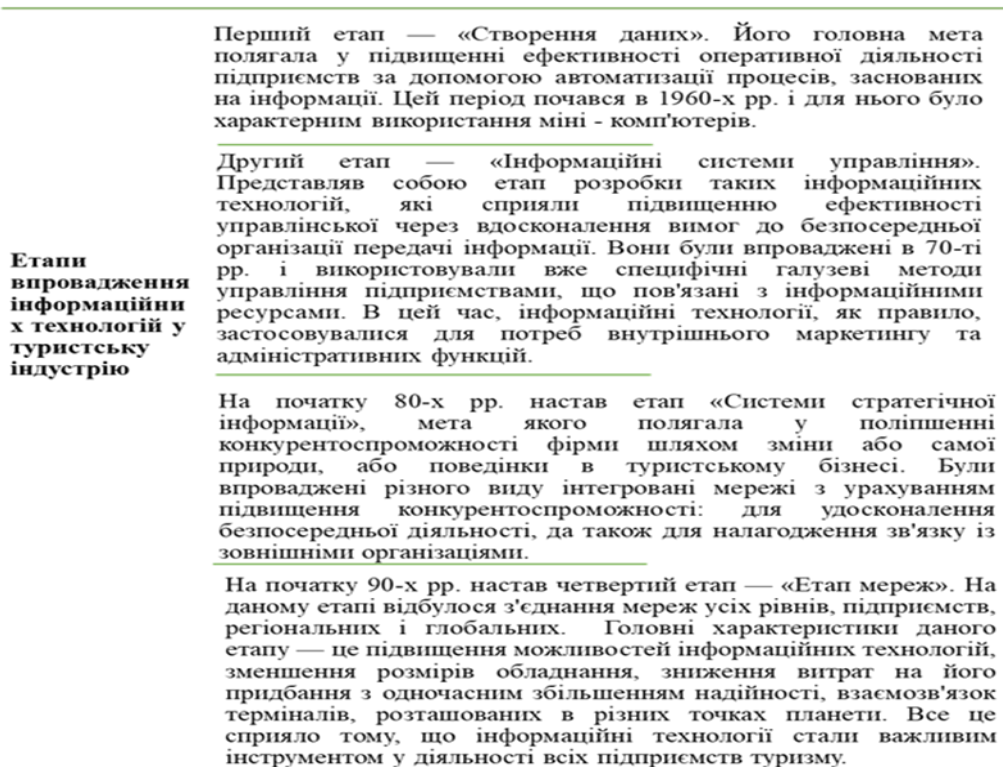


Рис. 1. Етапи впровадження інформаційних технологій в сфері туризму [2]

У сучасних умовах особливим інтересом у підприємств індустрії туризму користуються наступні форми використання Інтернету [3]:

- комунікації та зв'язок;
- реклама і просування туристичного продукту;
- маркетингові дослідження;
- електронна презентація підприємства і його туристичного продукту;
- використання можливостей електронних міжнародних туристських виставок та ярмарок;
- використання систем бронювання та резервування;
- самостійне формування туру;
- використання електронних каталогів туристського продукту по країнам та напрямкам;
- отримання інформації про країну, оперативного прогнозу погоди у різних країнах, розкладу руху транспорту;
- отримання оперативної інформації про тарифи та ціни готелів, ресторанів та перевізників;
- використання мережі для платежів;
- «віртуальний туризм».

Питання впливу інформаційних технологій на управління готельним господарством важко переоцінити, оскільки він прямо пов'язаний із ростом ефективності працездатності як і кожного менеджера, так і готелю в цілому.

Діяльність інформаційного центру готелю спрямована на підвищення ефективності управління готелем та включає напрямки, зображені на рисунку 2:

- ✓ сприяння управлінню складським господарством, товарно-матеріальними ресурсами, кадрами;
- ✓ організація і впровадження інформаційних систем у різних службах і підрозділах готелю;
- ✓ сприяння роботі маркетингового відділу шляхом збору та обробки важливої інформації для вироблення оперативних і стратегічних рішень;
- ✓ допомога бухгалтерії в проведенні моніторингу і контролю руху фоліо-рахунків клієнтів,
- ✓ обробка даних, інформації, формування необхідних форм звітів і передача даних.

Рис. 2. Оцінка ефективності напрямів діяльності інформаційного центру готелю «Radisson Blu Resort Bukovel»

У готельному комплексі присутні різні управлінські рівні, для яких характерні різні види інформаційних систем. Система інформаційних технологій, яку використовують у готельному комплексі «Radisson Blu Resort Bukovel», складається із комп'ютерної системи резервування, системи для проведення телеконференцій, відеосистеми, комп'ютерів, інформаційної системи обліку і управління С1, електронної інформаційної системи, електронної обробки платежів, телефонної мережі, рухомих засобів сполучення [5].

Ефективність та користь інформаційних технологій, зокрема для економіста-менеджера готельного підприємства «Radisson Blu Resort Bukovel» проявляється в наступних властивостях:

- допомозі долати прірву між економічними та математичними показниками готелю;
- сучасності методів вирішення економічних задач;
- сприянні узгодження економічних процедур із міжнародними вимогами;
- підключенні готелю до єдиного інформаційного простору.

З одного боку програмне забезпечення 1С необхідне готельному господарству для відповідної інформації про облікову діяльність та управління готелем. В той же час сучасний готель повинен слідкувати за розвитком інформаційних систем та освоювати нові технології в цій області.

Нові системи бронювання, серед яких «Sabre», «Galileo», «Wordspan» та інші, використовують в ролі засобу зв'язку між власними базами даних готелю та клієнтами в онлайн режимі, а в якості терміналу — комп'ютер. Витрати на роботу цих систем невисокі та доступні.

Система бронювання дозволяє готелю «Radisson Blu Resort Bukovel» ввести інформацію про себе в довідкову систему, в результаті чого вона стає видимою для турагентів, які займаються реалізацією послуг готелю, а також для всіх потенційних клієнтів. Це дозволяє уникати неточностей інформації, і забезпечує її оперативне коригування на випадок змін. Співпрацюючи з глобальною системою бронювання, готелі можуть запропонувати своїм клієнтам широкий спектр послуг. Глобальна система бронювання дозволяє за лічені хвилини (іноді навіть секунди) вибрати номер, який найкраще відповідає вимогам клієнта [6].

Дослідження поведінкової теорії показало, що інформаційні системи готелю «Radisson Blu Resort Bukovel» автоматично змінили організаційну структуру управління готельним підприємством, розширюючи можливості її інформації. Інформаційні технології обробки даних в готелі «Radisson Blu Resort Bukovel» призначені для виконання задач, для яких необхідними є вхідні дані і певні алгоритми зі стандартними процедурами їх обробки. Ця технологія функціонує на операційному рівні діяльності персоналу з метою автоматизації деяких повторюваних рутинних операцій.

Отже, в готелі функціонує інтегрована система інформаційних технологій, тобто система взаємозв'язаних комп'ютерних і комунікаційних технологій, широко розповсюджена в готельній сфері.

Крім мінливого зовнішнього середовища, стрімкий розвиток інноваційних технологій спричиняє швидке старіння придбаного устаткування, що робить оцінку витрат та вигод ще складнішим завданням.

Розглянемо основні напрями розвитку та переваги впровадження в практику роботи готелю «Radisson Blu Resort Bukovel» нової автоматизованої інформаційної системи з управління (рис. 3):

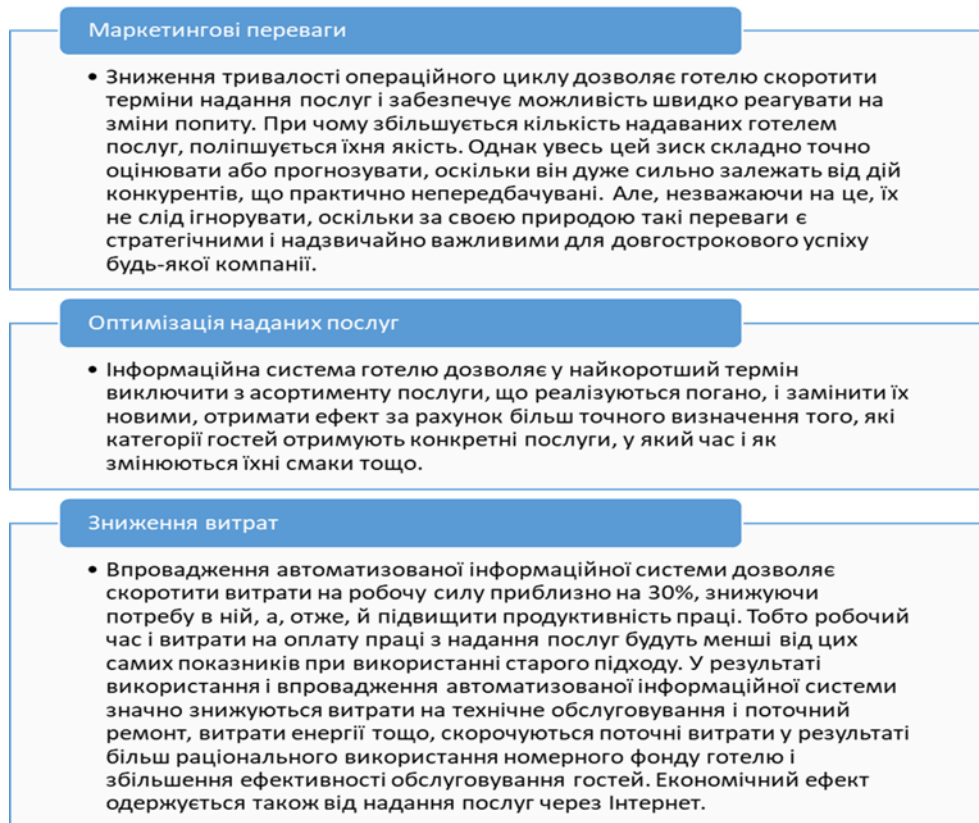


Рис. 3. Основні напрями та переваги розвитку інформаційної системи готелю «Radisson Blu Resort Bukovel»

Впровадження сучасних інформаційних технологій в готелі «Radisson Blu Resort Bukovel» в систему управління готелем вимагає капіталовкладень. Оцінка економічної ефективності інвестицій — завдання не з легких, особливо тому, що метою купівлі та впровадження нових технологій є не лише продовження скорочення витрат на працівників, але й підвищення якості та розширення асортименту готельних послуг, скорочення термінів їх підготовки і підвищення гнучкості самого процесу обслуговування. Перевага впровадження туристичними підприємствами інформаційних технологій полягає не тільки в зниженні витрат на оплату праці, але й у покращенні якості

обслуговування та розширенні обсягу обслуговування, скороченні часу підготовки нових бізнес-послуг та підвищенні гнучкості процесів обслуговування [4].

Таким чином, впровадження вдосконаленої інформаційної системи відкриє нові можливості для результативного вирішення головних завдань готельного підприємства.

Експлуатація системи допоможе готелю в реалізації зниження експлуатаційних витрат, збільшення продуктивності праці, покращенні якості послуг, виконуваних робіт і навіть підвищити кваліфікацію працівників готельного підприємства.

Для забезпечення прийняття рішень про застосування інформаційних технологій в туризмі, та їх якісного дослідження, необхідно використовувати методи системного аналізу (табл. 1).

Таблиця 1

Використання методів системного аналізу в туризмі

<i>Методи системного аналізу</i>	<i>Практичне застосування в туризмі</i>
Когнітивне моделювання	Представити структуру туристичного регіону
	Встановити взаємозв'язок і вплив між елементами системи
	Оцінити стійкість туристичної системи під дією зовнішніх сил
SWOT-аналіз	Виявити сильні і слабкі сторони підприємства
	Виявити можливості і загрози зовнішнього середовища регіону, підприємства
	Виробити стратегії сталого розвитку підприємства
Метод аналізу ієрархій	Побудувати моделі туризму і його складових у вигляді ієрархічного представлення
	Визначити та вибрати стратегічні напрямки (альтернативи) розвитку процесів і явищ в туризмі, туристичних ресурсів, найбільш популярні джерела інформації про туристичний продукт, раціональні стратегії розвитку регіону, підприємства
Системне планування	Визначити сценарії логічного та бажаного майбутнього та вибрати узагальнений сценарій розвитку туризму, або його складових
Економетричне моделювання	Побудувати банк моделей на основі часових рядів основних туристичних показників та провести короткострокове прогнозування на їх основі

Зараз є неможливою реалізація ефективної управлінської діяльності без використання інформаційних технологій. Розвиток глобальних інформаційно-комунікаційних технологій стрімкий, і за допомогою онлайн-середовища здійснюються покупки, люди дізнаються останні новини, оплачуються рахунки та відбувається міжособистісне спілкування. Сьогодні всі компанії, будь-яких напрямків та масштабів діяльності мають те чи інше представництво в інтернеті.

Висновки. Результати дослідження дають нам змогу побачити, що у сучасних умовах насиченого туристичного ринку успішність інформаційних технологій, які використовує готель є однією з головних гарантій його процвітання. Таким чином, для ефективного вирішення невідкладних завдань готельного бізнесу необхідно впроваджувати автоматизовані інформаційні системи управління. Це дозволить відкрити нові можливості в реалізації програм ресурсозбереження готелю.

Країни із розвиненими ринками та економікою мають кращі можливості для вдосконалення, генерування інноваційних технологій та рішень. А країни із трансформаційною не можуть використовувати усі новітні засоби для модернізації своїх ринків або ж роблять це дуже повільно.

Глобальна інформатизація туристичного бізнесу обумовлює зміну інституціональних основ управління та регулювання міжнародного туризму, є передумовою структурних змін на ринку туристичних послуг.

Аналіз останніх досліджень і публікацій дозволяє зробити висновок, що в готельній та туристичній індустрії конкуренція є однією з найбільших проблем, з якими доводиться стикатися окремим підприємствам. Маркетингові концепції готелів мають важливе значення, оскільки саме з їх допомогою готелі можуть ефективніше підкреслювати свої унікальні особливості, виділятися серед

конкурентів і доводити свої переваги перед туристами. У кінцевому рахунку, слідуючи останнім тенденціям готельного маркетингу та залучення клієнтів за допомогою інформаційних технологій, готелі можуть збільшити кількість клієнтів та дохід, який вони приносять.

Отже, підприємствам туристичної сфери необхідно впроваджувати передові технології надання послуг, нові методи управління, організації, мотивації і контролю згідно з вимогами зовнішнього конкурентного середовища, що постійно змінюються.

Список використаних джерел:

1. Длігач А. В. Підприємництво: стратегія, організація, ефективність. Київ: КНЕУ, 2010. №2. С. 24-29.
2. Лукашова Л.В. Стратегія розвитку інформаційних систем : дис. канд. екон. наук. Київ: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2004. 205 с.
3. Потапенко Н. О. Автоматизована система менеджменту: навч. посіб. Київ: КДНЕУ, 2000. 139 с.
4. Попова Н.В., Белєвцова Н.М. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанної індустрії // Вісник економіки транспорту і промисловості. 2010. №29. С. 359.
5. Radisson Blu Resort Bukovel – Офіційний сайт компанії. URL: <https://www.radissonhotels.com/en-us/hotels/radisson-blu-resort-bukovel?cid=a:se+b:gmb+c:emea>
6. Інформаційні системи в діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії: концептуальні засади : монографія / В. К. Федорченко В. С. Пазенок, О. А. Кручек. Київ: ВЦ Академія, 2013. 368 с.
7. Яковенко О.М. Сучасні інформаційні системи. Вісник УАДУ. 2019. №3. С. 5-9.

ОЦІНКА ПЕРСПЕКТИВ СТВОРЕННЯ ЕКОТУРИСТИЧНОГО КЛАСТЕРА В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

Свідницька Ю., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм»
Наук. кер. – Гищук Р. М.

У статті розглядаються теоретико-методологічні, організаційні та практичні складові створення та функціонування кластерів на регіональному рівні, а також умови та фактори формування екотуристичного кластеру на прикладі Чернівецької області.

The article views the theoretical and methodological peculiarities , organizational and practical components of the creation and functioning of clusters at the regional level, as well as the conditions and factors of the formation of an ecotourism cluster on the example of Chernivtsi region

Актуальність теми. Однією з фундаментальних проблем нинішнього природокористування є надмірне туристичне навантаження на природні комплекси. Вихід із ситуації, що склалася, можна знайти з розвитком екотуризму, який починає відігравати важливу роль у світовій індустрії туризму та гостинності. За прогнозами експертів Всесвітньої туристичної організації, найближчим часом темпи його розвитку зростуть, а доходи значно сприятимуть розвитку економіки багатьох країн світу. Розвиток екотуризму дає змогу стимулювати соціально-економічне зростання слаборозвинутих регіонів, а раціональне використання природних і культурно-історичних туристичних ресурсів дозволяє уникнути негативних наслідків масового туризму.

Аналіз останніх досліджень. Проблеми охорони довкілля рекреаційного природокористування та туризму як важливого соціально-економічного явища розглядають в наукових працях Ж. Бучко, О. Воробйова, О. Дмитрука, І. Левицької та ін. Вчені, такі як Д. Гродзинський, Г. Чернова, Я. Олійник та ін., значний внесок зробили у дослідження історичних умов і сутності екологічного туризму.

Термін екотуризм часто використовується як синонім інших термінів, таких як: природний туризм, сталий туризм, зелений туризм, екологічно відповідальний туризм, екологічно чистий туризм тощо. Незважаючи на те, що деякі компоненти цих різних видів туризму збігаються, ці поняття не є ані синонімами, ані взаємовиключними. По суті, екотуризм – це вид природоохоронного туризму, який відбувається в природному середовищі і, крім того, за міжнародними стандартами має багато характеристик, властивих цьому виду діяльності.

Екотуризм – відносно нове поняття в туризмі. Основна причина розвитку екологічного туризму полягає в неврегульованості системи «суспільство-природа», або в трактуванні відносин туризм –

«туризм-екологія». Акцент на екологічну складову пояснює підвищену увагу останніми роками до відвідування місць із незмінним або ледь зміненим природним середовищем.

Базисом розвитку екологічного туризму в Чернівецькій області є низка кількох природоохоронних об'єктів. Відповідно до Закону України «Про природно-заповідний фонд України», ними є:

- природні простори та об'єкти – природні та біосферні заповідники, національні та регіональні ландшафтні парки, заказники, пам'ятки природи, заповідні території;
- штучні об'єкти формування – ботанічні сади, дендропарки, парки-пам'ятки садовництва, зоопарки;
- заказники, пам'ятки природи, садово-паркові території та пам'ятки за своєю еколого-науковою, історико-культурно-історичною цінністю можуть мати загальнодержавне чи місцеве значення.

Кластери створюють унікальне середовище для розвитку інноваційної діяльності, підвищення продуктивності та прибутковості сектору малого та середнього підприємництва [1]. Успішне створення та розвиток кластерних структур неможливе без п'яти важливих елементів, які уможливають не лише створення кластеру, а й подальшу його успішну роботу. Ці елементи є такими [2]:

ініціатива – ініціативні та впливові люди з числа підприємців, державних структур, державних органів, навчальних закладів, які завдяки своєму авторитету, розуму, організаторським здібностям та знанням здатні об'єднати, зацікавити та довести корисність кластерів як для своїх учасників, так і для регіонів;

інновація – сучасні технології в організації виробництва, збуту, управління, фінансування, здатні відкрити нові можливості в конкурентній боротьбі;

інформація – доступність, відкритість, обмін знаннями, створення баз даних та веб-сайтів, що забезпечує доступ до ринків споживання та реалізації продукції, кваліфікованої робочої сили тощо.

інтеграція – застосування нових кластерних технологій у діловому співробітництві на галузевому та територіальному рівнях за підтримки науки та влади;

інтерес – забезпечує основну умову життєдіяльності підприємницької чи соціальної структури, яка обов'язково передбачає зацікавленість учасників кластерних об'єднань та отримання певних економічних вигод.

В області двадцять п'ять об'єктів природно-заповідного фонду загальнодержавного значення, а саме: національні природні парки «Вижницький», «Хотинський» і «Черемоський», десять заповідних територій – «Драницький», «Лунківський», «Чорний діл», «Шилівський ліс», «Рухотинський ліс» як пам'ятки природи, Чернівецький ботанічний сад та два дендропарки. Також більше 300 об'єктів місцевого значення, у тому числі регіональні ландшафтні парки, сорок сім заповідних територій, сто сімдесят п'ять пам'яток природи, чотири дендропарки, сорок пам'яток садово-паркового мистецтва, тридцять заповідних територій. На цих територіях сто шість видів рослинного та сто вісімнадцять тваринного світу занесено до третього видання Червоної книги України [3].

Понад 41 % займають заказники від загальної площі природно-заповідного фонду Чернівецької області, ландшафтні парки – більше 30%. Частка національних природних парків доходить до 25%. Заповідні урочища займають найменші площі, що у відносній вазі складає 1,6%, а інші категорії – до 1% (рис. 1).

У Чернівецькій області більшість об'єктів природно-заповідного фонду є пам'ятками природи. З них тут розташовано 184, з яких 9 загальнодержавного значення: пам'ятка природи «Борівецька», «Шилівський» та «Рухотинський» ліси, «Тисовий яр», урочище «Білка». «Буковинка», «Попелюшка», «Баламутівська» та «Піонерка» печери. Зокрема, буковинські печери є основою науково-пізнавального печерного туризму. Крім того, на території дослідження є тридцять вісім заповідних територій.

Пам'ятки природи і заповідні території можуть бути використані для екскурсій на їхній базі, для організації міжнародних природоохоронних конференцій і для розширення просвітницької роботи. Їхнє поширення в різних місцевостях області відіграє у розвитку екологічного туризму провідну роль.

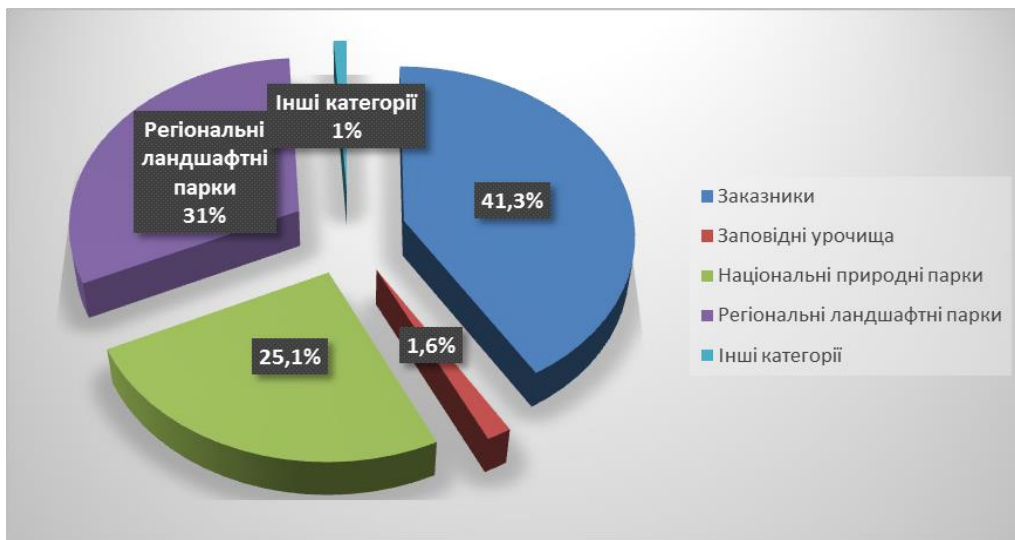


Рис. 1. Частка природоохоронних територій Чернівецької області

Невід'ємною частиною екологічного туризму в Чернівецькій області є природно-заповідні території заказників державного та загальнодержавного значення. Серед них «Цецино», «Чорний Діл», «Кадубівська стіна», «Совицькі болота», «Товтрівська стіна», «Луцьківський», «Петрівський», «Драницький», «Молочнобратський карстовий масив», «Чорнопогоцький».

До складу природно-заповідного фонду також входять ботанічний та дендрологічний сади у Чернівецькій області загальнодержавного значення: Сторожинецький і Чернівецький, які є одними із найстаріших у області.

За адміністративними районами частка заповідності території змінюється від 22,1% у Вишницькому районі до 3,9 % в м. Чернівці (рис. 2). У Чернівецькому районі відсоток заповідності складає 8,0 %, а у Дністровському – є найменшим – 5,8 %.

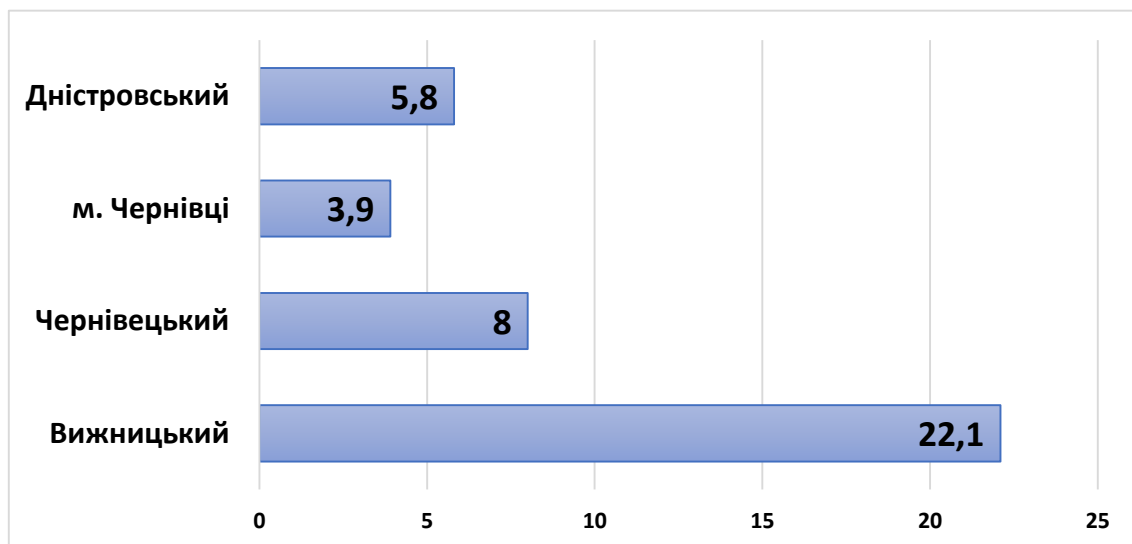


Рис. 2. Частка заповідності адміністративних районів у Чернівецькій області, %

Наявність територій та об'єктів створює передумови для розвитку екологічного туризму в Чернівецькій області. Деякі вже беруть участь у різноманітних туристичних маршрутах та екологічних стежках.

У природно-заповідному фонді Чернівецької області рекреаційна діяльність розвивається за такими напрямками (видами):

- науково-пізнавальний екотуризм;
- велосипедний екотуризм (прогулянки, велосипедні прогулянки);

- лижний, у тому числі гірськолижний, екотуризм (гірськолижні траси та прогулянки) (Вижницький національний парк);
- кінний екотуризм (прогулянки, катання на конях);
- водний екотуризм (спуск по гірській річці на надувних плотах, човнах, катамаранах) можливий у національному парку «Вижницький», на р. Черемош;
- печерний туризм (екскурсії в печери) національний парк «Вижницький», особливий інтерес становлять унікальні геоморфологічні пам'ятки природи - печера Довбуша на вершині гір Берізка та десятиметровий кам'яний міст в районі Протяті Камені, а також печера «Попелюшка», що на кордоні з Молдовою;
- орнітологічний туризм (заповідник «Чорторійський» - постійне місце гніздування лебедя-шипуну - перелітного птаха, що зустрічається лише під час міграції на території Буковини);
- етнографічний туризм - знайомство з народними традиціями, фольклором, побутом, архітектурою та іншими духовними цінностями жителів Буковини.

Особливе значення має сільський зелений туризм, який практикується в зонах природно-заповідного фонду в Чернівецькій області при спільній рекреаційній (туристичній) діяльності сільських власників та державної адміністрації закладів. Так, агорезиденти успішно працюють в межах Вижницького НПП, надаючи якісні послуги екотуристам як влітку, так і взимку [4].

З огляду на спектр послуг, інтенсивність та сезонність туристичних потоків у Чернівецькій області можна чітко виділити декілька характерних регіонів – Карпат та Дністра, де екотуристична спрямованість відпочинку може гармонійно поєднуватися з іншими видами туризму.

Особливо в передгірній та гірській частині Чернівецької області найбільшою популярністю користуються походи, під час яких кожен може насолодитися дивовижними краєвидами та відчути дух гір. Тут прийнято ласувати стравами національної домашньої кухні. Популярною розважальною послугою в районі є організація сільських свят із частуванням. Різноманітні свята, народні обряди, відвідування музеїв, ремесла, багаття та солодощі майже всюди отримали оцінку «дуже поширено». Адже ці послуги підвищують привабливість сільських зелених туристичних територій та залучають відвідувачів. Різноманітність послуг літнього та зимового відпочинку послаблює сезонну залежність садиб сільського зеленого туризму в цьому регіоні, на відміну від Дністровського регіону, де акцент робиться на літній відпочинок і загальні екскурсійно-оздоровчі процедури.

Садиби сільського зеленого туризму. Станом на 2019 рік у Чернівецькій області офіційно зареєстровано більше 80 приватних садиб сільського зеленого туризму. Їх кількість порівняно з 2017 роком зросла на 15 (рис. 3).

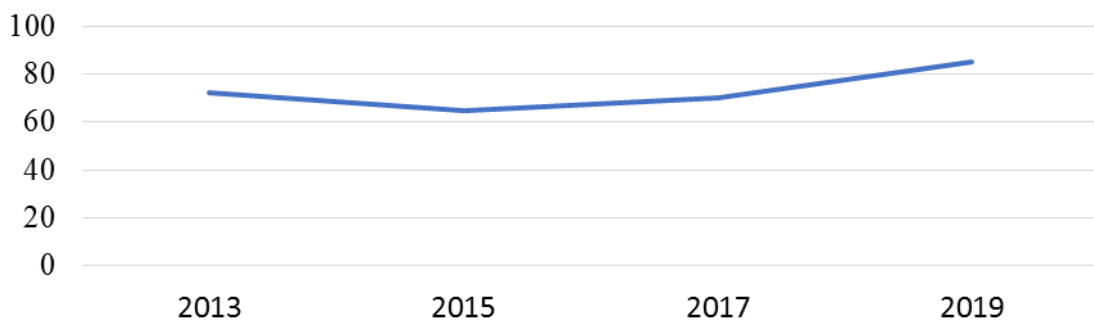


Рис. 3. Садиби сільського зеленого туризму у Чернівецькій області в 2013-2019 рр.

Висновки. Узагальнити велику кількість даних про умови та фактори, що створюють середовище для функціонування екотуристичного кластеру, а також оцінити вплив відповідного середовища на його діяльність, щоб визначити найбільш суттєві з них, стратегічних проблем для компанії, позиціонування елементів SWOT має здійснюватися за допомогою відповідного профілю позиціонування. На основі результатів цього профілю базується SWOT-матриця, що дозволяє створювати попарні комбінації між загрозами та можливостями у зовнішньому середовищі, з одного боку, та сильними та слабкими сторонами – з іншого. Це допомагає виявити слабкі та сильні сторони і розробити стратегії для мінімізації негативного впливу та максимізації вигоди від позитивного впливу. У системі стратегічного управління такий аналіз займає проміжне положення між визначенням місії та прийняттям стратегії.

Список використаних джерел:

1. Черкаський кластер. URL: <http://www.kray.ch.ua>.
2. Соколенко С. І. Кластери в глобальній економіці. Київ: Логос, 2014. 848 с.
3. Кластер «Камянець». URL: <http://www.discoverukraine.ua/en/node/1074>.
4. Регіон сталого розвитку «Стара Волинь»: каталог-довідник. Хмельницький: Асоціація «Поділля Перший», 2018. 72 с.

FASHION-ТУРИЗМ: СВІТОВИЙ ТА УКРАЇНСЬКИЙ ДОСВІД

Слободян М., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм», освітня програма «Туризм»
Наук. кер. – Гищук Р. М.

У статті розглядаються теоретико-методологічні особливості fashion-туризму. Сформульовано основні напрямки модного туризму, цільову аудиторію, їхні потреби та інтереси, пропозиції fashion-столиць. Охарактеризовано існуючі пропозиції, потенціал та можливості розвитку даної сфери в Україні.

The article views the theoretical and methodological peculiarities of fashion-tourism. The main directions of fashion tourism, the target audience, their needs and interests, offers of fashion capitals are set forth. The existing offers, potential and opportunities for the development of this sphere in Ukraine are described.

Актуальність теми. Fashion-туризм, який також відомий як шопінг-туризм, є відносно новим напрямом туристичної індустрії, який поєднує моду та подорожі. Він передбачає поїздки до різних країн, міст та регіонів з метою купівлі товарів відомих марок, включає шопінг-тури, відвідування модних подій, fashion-вікендів, аутлетів, бутиків та інших місць, пов'язаних зі світом моди.

Модний туризм є досить актуальною темою в сучасному світі, оскільки вона поєднує в собі дві важливі речі: жагу до стилю та тягу до подорожей. Модна індустрія є також однією з галузей, що розвиваються найшвидше та приносять значний прибуток економіці багатьох держав, а туристична сфера є важливим сектором економіки, який сприяє розвитку інфраструктури, утворює велику кількість робочих місць і збільшує валютні надходження.

Fashion-туризм набуває все більшої популярності в світі, оскільки люди все частіше шукають унікальний досвід та враження під час відвідування різних країн. Модні покази, виставки, музеї та магазини одягу та аксесуарів стають важливими об'єктами для туристів, які хочуть насолодитися також красою та елегантністю високої моди та знайти нові ідеї для свого стилю.

Український досвід у розвитку fashion-туризму також є не менш важливим. Україна має багату культурну спадщину та традиції, які можуть стати цікавими для мандрівників. Крім того, українські дизайнери та модельєри мають великий потенціал у розвитку fashion-індустрії, яка може стати важливою складовою туристичного продукту України.

Об'єктом статті є культурно-історична та географічна специфіка місцевостей, де розвивається fashion-туризм, а також тенденції в галузі моди та туризму в цілому. Основна увага при дослідженні звертається на взаємозв'язок між модою і туризмом.

Предмет статті дослідження – способи організації туристичних подорожей, спрямованих на задоволення потреб споживачів у покупці товарів у сфері моди, відвідування модних подій, виставок, магазинів і торгових центрів, які представляють відомі бренди, а також на знайомство з культурою та історією моди в різних країнах світу.

Мета статті полягає у вивченні світового та українського досвіду розвитку fashion-туризму, виявленні його переваг, недоліків та можливостей для подальшого розвитку. Окрім цього, метою є аналіз тенденцій та особливостей такого виду туризму у країнах світу та в Україні, вивчення впливу культурних, соціальних та економічних факторів на його розвиток, а також розробка рекомендацій щодо підвищення привабливості та ефективності модного туризму, що сформулювало також відповідні завдання.

Fashion-туризм – це ринкова ніша, яка виникла як поєднання трьох основних секторів, а саме креативного туризму, культурного туризму та шопінг-туризму [2]. Шопінг-туризм – це нове явище в туризмі, коли мандрівники відвідують країну з єдиною метою придбати товари. Покупки зазвичай вважаються розвагою, але для туристів, єдиною метою яких є покупка речей, це повний досвід

подорожі. Вони визначають пріоритетність магазинів, в яких вони будуть купувати, і час, який вони приділять шопінгу. Однак, це не означає, що шопінг є єдиною причиною для них відвідувати нові місця. Часто туристи об'єднують різні мотиви, наприклад, культурні інтереси, огляд відомих пам'яток і шопінг.

Мода та шопінг є чудовими факторами для розвитку туризму. За результатами досліджень, 28% туристів обирають країну, яку вони хочуть відвідати, за різноманітністю цих двох складових [3]. За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), за останні десять років кількість міжнародних прибуттів і витрати відвідувачів зросли. Кращі напрямки світу з точки зору міжнародних прибуттів відчують зростаючий інтерес до покупок з боку туристів, як внутрішніх, так і міжнародних (табл. 1). Деякі країни прийняли спеціальну політику для покращення досвіду покупок для відвідувачів, створення нових продуктів шопінг-туризму та просування власних унікальних вражень від покупок потенційним туристам.

Таблиця 1

Найпопулярніші туристичні точки

<i>Країна</i>	<i>Витрати, млрд дол. США (2018)</i>	<i>Прибуття, млн ос. (2018)</i>	<i>Країна</i>	<i>Витрати, млрд дол. США (2017)</i>	<i>Прибуття, млн ос. (2017)</i>
США	214,5	79,6	США	210,7	74,8
Іспанія	73,8	82,8	Іспанія	68,0	81,8
Франція	67,4	89,4	Франція	60,7	86,9
Таїланд	63,0	38,3	Таїланд	57,5	35,4
Великобританія	51,9	36,3	Великобританія	51,2	37,7
Італія	49,3	62,1	Італія	44,2	58,3
Австралія	45,0	9,2	Австралія	41,7	8,8
Німеччина	43,0	38,9	Німеччина	39,8	37,5
Японія	41,1	31,2	Макао (КНР)	35,6	17,0
Китай	40,4	62,9	Японія	34,1	28,6

Схоже, що багато туристів надають перевагу одним і тим самим напрямкам, про що свідчить як кількість прибуттів, так і загальні витрати за 2017 та 2018 роки.

Модний туризм ґрунтується не тільки на шопінгу та відвідуванні модних заходів, але і включає безліч інших різноманітних активностей. Так, наприклад, мрією багатьох любителів моди є відвідування тижнів моди, що проходять у світових модних столицях. Студенти мріють про здобуття досвіду у всесвітньо відомих інститутах моди у геніїв індустрії; дизайнери-початківці, стилісти, fashion-журналісти і фотографи їздять отримувати досвід у професіоналів своєї справи, які захоплюються народними промислами, їздять до місцевих майстринь, щоб більше дізнатися про національні ремесла та місцевих модельєрів. Музеї моди щорічно відвідує велика кількість людей з усього світу, які хочуть долучитися до цього вишуканого світу моди та мистецтва.

Завдяки вишуканій модній спадщині, структурованій організації та найвідомішим модельєрам минулого століття чотири міста вважаються головними столицями моди ХХІ століття. Найвидатнішими світовими столицями моди, яких називають «Великою четвіркою» - у хронологічному порядку однойменних тижнів моди є Нью-Йорк, Лондон, Мілан і Париж, які отримують більшість висвітлень у пресі.

Столиці моди проводять виставки та представляють можливість для дизайнерів продемонструвати свої останні колекції, а також для індустрії моди взаємодіяти та працювати разом. Столиця моди бере на себе лідируючу роль у дизайні моди, створенні стилів і появі модних тенденцій. Крім того, столиці мають широке поєднання ділових, мистецьких, розважальних, культурних і дозвілєвих заходів, які є міжнародно визнаними, оскільки кожна з них має унікальну ідентичність. Статус fashion-столиці також пов'язаний з внутрішнім і міжнародним статусом міста. Модні столиці є частиною ширшої соціальної структури зі школами дизайну, модними журналами та потужним ринком заможних споживачів моди.

Відвідування Тижнів моди стало частиною масштабного розголошення у різних друкованих, онлайн-публікаціях, новинах і форумах. Слідування моді стало ознакою певного стилю життя, поведінки, креативності, формою самовираження. Одяг, який ми купуємо, став виконувати не тільки функціональну функцію, а ще й передавати певні повідомлення суспільству. Тиждень моди став для нас рушійною силою, яка спонукає вдосконалюватися та змінюватися, професійно рости, стежити за новими явищами і подіями, розвивати почуття стилю, вчитися комбінувати та експериментувати, а

не просто носити скомплектовані образи. Мільйони творчих людей у всьому світі борються з цією проблемою. Для багатьох fashion-туристів поїздка до «Великої четвірки» під час модних показів прирівнюється до паломництва в культову Мекку.

Покази мод важливі для економіки країн і розвитку туризму, наприклад, мода приносить французькій економіці більше, ніж автомобільна і авіаційна промисловість, а загальний дохід Нью-Йорка під час Тижня моди становить понад 575 мільйонів доларів. Цей захід приносить більше прибутку, ніж найбільші спортивні заходи в США. До основних секторів, залучених до процесу індустрії моди, можна віднести текстильну, косметичну і парфумерну промисловість, модельний бізнес. Компанії, що виробляють та продають модні товари, приносять мільярди доларів доходу. Індустрія моди – це велика галузь, яка з початку 2000-х років є одним із найбільш капіталомістких секторів сучасної економіки. Однак, разом з розвитком сфери fashion-туризму з'являються нові виклики, як-от збільшення екологічного сліду від подорожей. Також основну проблему представляють токсичні сполуки, які у процесі виробництва одягу, попадають у стічні води та атмосферу. При відбілюванні, фарбуванні, набиванні тканин, а також при митті обладнання у стік потрапляють хімічно активні барвники. Для виробництва одягу з поліестеру та інших синтетичних тканин щорічно витрачається 70 млн. барелів нафти. Потрапивши на звалище, штучні волокна розкладаються до 200 років, виділяючи отруйні речовини та парникові гази, що прискорюють глобальне потепління. Тож слід працювати над вирішенням цих проблем, щоб споживати свідомо і не шкодити навколишньому середовищу.

Україна також має потенціал для розвитку fashion-туризму, особливо з урахуванням нашої культурної спадщини та національного стилю. Стан fashion-індустрії в країні у процесі становлення. Розвивається помірними темпами, з'являється багато національних конкурентоспроможних fashion-підприємств, які виходять на міжнародні ринки. Українські дизайнери пропонують колекції одягу з мотивами української культури. Ці колекції знайомлять з нашими традиціями, історіями тощо. Ця тенденція до вподоби, зокрема, і закордонним зіркам, що одягають вбрання з українською вишивкою. Мотиви підхоплюють й відомі світові будинки моди та інтерпретують українські традиційні орнаменти в своїх колекціях.

Одним з прикладів успіху української моди є Ukrainian Fashion Week, який проводиться двічі на рік в Києві. За час його існування він став одним з найбільших і найбільш визначних модних заходів у Східній Європі. Українські дизайнери також з'явилися на світовій модній сцені, включаючи Юлію Магдич, Анна К та інших. Український ринок одягу та взуття нарешті вийшов зі стану рецесії і активно росте на 15-20% на рік, свідчать дані Української торговельної гільдії. Слідом за цим на 2-3% щорічно збільшується і частка молодих українських брендів [1].

Незважаючи на потенціал, який має Україна у сфері fashion-туризму, існують деякі проблеми, які перешкоджають його повному розвитку. Він є новим в Україні та затребуваним напрямом туристичної галузі, але його розвиток ускладнюється наступними викликами:

- низький рівень розвитку fashion-індустрії;
- відсутність глобально відомих брендів;
- недостатня реклама та просування;
- низька якість послуг;
- відсутність спеціалізованих магазинів та торгових центрів;
- недостатня інфраструктура;
- проблеми з безпекою.

Для розвитку цього виду туризму в Україні і отриманні настільки ж колосальних доходів необхідна серйозна державна підтримка. Зокрема, необхідно створити і підтримувати спеціальні модні структури, які будуть розвивати свої дизайнерські бази і просувати молоді модні бренди, а також надавати фінансову допомогу в організації показів мод не тільки в будівлі, але і на головних вулицях великих міст, таких як Київ, прикрашаючи подіуми з декораціями, світловими ефектами і іншим. В результаті можна буде не тільки поліпшити сферу індустрії моди в Україні, але і залучити іноземних туристів, які зможуть не тільки відвідати показ мод відомих українських дизайнерів, але і помилуватися місцевими пам'ятками і культурою.

Для розвитку українського модного туризму необхідно збільшити кількість місць розташування туристів, покращити сферу обслуговування, налагодити виробництво тканин, збільшити кількість магазинів з українськими брендами, створити більше заходів, пов'язаних з fashion-індустрією,

реставрувати туристичні пам'ятки, представити навчальні програми для підготовки висококваліфікованих кадрів.

Висновки. Результати дослідження дають нам змогу побачити, що fashion-туризм є одним із найважливіших факторів соціально-економічного розвитку модних міст. Організація Тижнів моди поглиблює співпрацю між країнами, збільшує доходи приватного і державного бюджетів, залучає інвестиції, популяризує та посилює роль моди в суспільстві, збагачує емоційне благополуччя мандрівників і забезпечує зайнятість місцевого населення. Підвищення значення Тижнів моди сприяє збільшенню кількості туристів fashion-столиць та інших міст світу, які реалізують подібні концепції.

У світовому fashion-туризмі спостерігається стійкий попит на маршрути, пов'язані зі світовими брендами та подіями. Найбільші столиці моди, такі як Париж, Мілан, Нью-Йорк та Лондон, є популярними маршрутами для туристів, які хочуть відвідати бутики, музеї моди, виставки одягу, зустріти відомих дизайнерів та моделей.

Аналіз останніх досліджень і публікацій дозволяє зробити висновок, що головною перешкодою для українського модного бізнесу є відсутність в країні фабрик дизайнерських тканин, що ускладнює планування сезонних колекцій українських дизайнерських брендів. Також виклики fashion-бізнесу відкрили поле для інноваційних проєктів, яскравим прикладом яких є ефективний розрахунок розмірів. Ця ніша все ще відкрита і залучає інвестиції до стартапів по всьому світу. Це має вирішити проблему великої кількості відкликаних платежів через Інтернет, що пов'язано з неправильним розрахунком розміру. За даними Асоціації компаній онлайн-торгівлі, в США кожна третя покупка повертається.

Туристичній галузі України також потрібно вдосконалюватися. Готелі недостатньо оновлюються, інфраструктура не розвивається, послуги покращуються, але зміни не значні на фоні основних проблем: відсутність достатньої кількості готельних мереж в Україні, відсутність дорожньо-транспортної інфраструктури та проблеми з залізничним транспортом.

Список використаних джерел:

1. Перспективи молодих українських брендів fashion-індустрії. URL: <http://surl.li/hgtab>
2. Fashion Designing Guide: Introduction to Fashion Tourism. URL: <http://surl.li/hgtdn>
3. Shopping tourism with a focus on the clothing industry in relation to globalization. URL: <http://surl.li/hgtfc>

БУКОВИНСЬКІ КАРПАТИ: ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РЕКРЕАЦІЙНОЇ РІЗНОМАНІТНОСТІ У ТУРИЗМІ

Томнюк А., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Туризм», освітня програма «Туризм»
Наук. кер. – Гищук Р. М.

Стаття присвячена розгляду рекреаційного туристичного різноманіття природних особливостей Українських Карпат та оцінці різноманіття природно-рекреаційних ресурсів цього регіону. Здійснюється аналіз екологічного стану Українських Карпат на основі показників рекреаційного різноманіття. Розроблено пропозиції щодо оптимізації рекреаційного використання природи Українських Карпат у Чернівецькій області.

The article is devoted to the consideration of the recreational tourist diversity of the natural features of the Ukrainian Carpathians and the assessment of the diversity of natural and recreational resources of this region. The ecological state of the Ukrainian Carpathians is analyzed on the basis of indicators of recreational diversity. Proposals for optimizing the recreational use of the nature of the Ukrainian Carpathians in the Chernivtsi region are developed.

Актуальність даної теми полягає в тому, що Українські Карпати є важливим рекреаційним регіоном України, який має значний потенціал у сфері туризму. Цей регіон приваблює туристів завдяки лікувальним водам, озокериту, гірським ландшафтам і багатій рослинності. дослідити рекреаційне туристичне різноманіття природних особливостей Українських Карпат, оцінити ресурси цього регіону та запропонувати рекомендації для оптимізації використання природи Карпат у сфері туризму Чернівецької області.

Метою є аналіз перспектив використання рекреаційної різноманітності Буковинських Карпат у сфері туризму.

Об'єктом є природні умови, ресурси та екологічний стан Буковинських Карпат.

Предметом дослідження є перспективи використання рекреаційної різноманітності Буковинських Карпат.

Значний внесок у дослідження питання рекреаційного та туристичного користування зробили О. Бейдика, Ж. Бучко, Ю. Веденіна, К. Геренчука, С. Дутчак, В. Євдокименка, В. Івануніка, В. Кифяка, К. Кілінської, В. Костащука, О. Любіцевої, В. Пашенка, К. Поливач, Т. Скутар та інші. Безліч аспектів вже були описані авторами, вирішене широке коло питань різного характеру. Проте на сьогодні є потреба масштабних досліджень у питаннях рекреаційного природокористування.

Територія Чернівецької області в Українських Карпатах характеризується різноманітністю природних рекреаційних умов. У області виявлено запаси лікувальних грязей, таких як Брушниця, Черешенка в Вижницькому районі та Костинці в Чернівецькому районі. Площа рекреаційних лісів становить 28 тис. га. Ландшафтний потенціал області оцінюється у 600 тис. га. На території області поширені карстові форми рельєфу. Загальна кількість печер на Прут-Сирецькому межиріччі коливається від 1 в Чернівецькому районі до 14 в Вижницькому районі. У горах Путильщини, що входить до Буковинських Карпат, вивчено 12 печер. Кожна з них має своє походження і час утворення, однак на даний момент це не впливає на їх рекреаційне використання.

В Буковинських Карпатах Чернівецької області присутні води вуглеводневого і хлоридного складу, які можна знайти в Путильщині, Сторожинеччині та Глибоччині. Найменш поширеними джерелами мінеральної води (свердловинами) є ті, що знаходяться на Герцаївщині Чернівецького району. В результаті, територія має дуже низькі показники. Перспективними для туристичних цілей є ресурси грязей з різними лікувальними властивостями, що розташовані біля населених пунктів Брушниця, Черешенка (Вижницький район) та Костинці на півдні Чернівецького району. Кліматичні умови сприяють загальному розвитку туризму. Клімат в цьому регіоні є помірно континентальним, м'яким і вологим. Середня кількість снігових днів в Карпатах може досягати 120 днів. Час використання гірськолижних трас може тривати довгий період. Січень є найхолоднішим місяцем взимку з середньою температурою -5°C на рівнині (Чернівці) та $-7,7^{\circ}\text{C}$ в горах (с. Селятин) [3].

На висоті вище 1,2 км середня температура опускається нижче -10°C . Морози нижче $15-20^{\circ}\text{C}$ зазвичай тривають недовго і виникають при надходженні холодних арктичних повітряних мас. Зима характеризується частими і тривалими відлигами. Близько половини днів січня і лютого на рівнині області є теплими, а 2/3 у грудні. Сніговий покрив може формуватися і зникати кілька разів протягом зими, залежно від температури. На північних схилах гірських районів зазвичай утворюється сніговий покрив завтовшки від 0,5 до 1,25 метрів, а на південних схилах сніг зберігається лише кілька днів. Взимку опади на території області майже втричі менші, ніж влітку. Літо в Чернівецькій області помірно тепле. У серпні температура повітря знижується на 20°C тільки в Карпатах, в інших регіонах вона залишається на рівні липня. Найбільші опади випадають в горах, до 700 мм. У горах друга половина осені настає раніше, ніж на решті території регіону. Середня місячна температура повітря в Карпатах у вересні становить $9-7^{\circ}\text{C}$, в жовтні $4-7^{\circ}\text{C}$, в листопаді $0-10^{\circ}\text{C}$. За даними весна в Карпатах настає в кінці березня. Температура швидко підвищується, і у квітні середня місячна температура досягає $5-6^{\circ}\text{C}$ на передгір'ях і $2-4^{\circ}\text{C}$ в горах. У травні вона вже досягає $11-13$ градусів.

Для Карпатської зони характерні високі показники екологічного стану, особливо в усіх районах, крім Путильщини, де вони є низькими за шкалою Kes. Таким чином, спостерігається зв'язок між природним рекреаційним різноманіттям: збільшення кількості об'єктів природного рекреаційного різноманіття призводить до підвищення показників природного та загального рекреаційного різноманіття, а також зростання навантаження на рекреаційне різноманіття оточуючого середовища, що вказує на коефіцієнт екологічного стану місцевості [5].

Більшість територій та об'єктів Природно-заповідного фонду (ПЗФ) використовуються для туристичної діяльності. Найпопулярнішим місцем для відпочинку на природі є Вижницький природний парк, який має багато природних пам'яток, таких як долина річки Виженка з численними притоками, водоспади, мінеральні джерела, скелі, перевал Німчич, урочище Протяті камені, печера Довбуша та інші. Подальший розвиток екологічної мережі регіону передбачає створення двостороннього Путильського ландшафтного парку на території Путильщини разом з румунським повітом Сучава [1].

Рекреаційну і туристичну різноманітність природно-заповідного фонду області можна описати наступним чином:

- Вижницький район має високий рівень рекреаційної і туристичної різноманітності.

• Інші території області характеризуються дуже високим рівнем рекреаційної і туристичної різноманітності.

В аналізі рекреаційного і туристичного різноманіття Буковинських Карпат (табл. 1) було використано три групи інформації: природно-рекреаційні об'єкти, соціально-економічні об'єкти та історико-культурні об'єкти.

Таблиця 1

Показники загальної кількості природно-рекреаційних, соціально-економічних та історико-культурних об'єктів Буковинських Карпат

№ п/п	Назва адміністративного району, міста	Площа району (км ²)	Природно-рекреаційні об'єкти			Соціально-економічні рекреаційно-туристичні об'єкти			Історико-культурні рекреаційно-туристичні об'єкти		
			Сумарний показник	Пересічний показник	Шкала	Сумарний показник	Пересічний показник	Шкала	Сумарний показник	Пересічний показник	Шкала
1.	м. Чернівці	153	71	11,8	Низька	70	23,3	Пересічна	697	139,4	Дуже висока
2.	Чернівецький	2296	389	16,2	Низька	205	17,0	Низька	950	47,5	Пересічна
3.	Вижницький	1781	260	21,65	Пересічна	118	19,7	Пересічна	209	20,9	Висока
Українські Карпати		4077	649	18,02	Низька	323	17,9	Низька	1159	38,6	Висока
Частка Українських Карпат в області, %		50,4	33,1	66,3	-	55,1	109,8	-	50,4	100,8	-
Чернівецька область		8100	1960	27,2	Пересічна	586	16,3	Низька	2300	38,3	Висока

Оцінка рекреаційно-туристичних ресурсів та екологічного стану Карпат базується на розумінні різних форм та видів рекреаційного природокористування. Це допомагає виявити регіональні відмінності в різноманітності як всередині Карпат, так і в межах адміністративної структури регіонів, що входять до складу Карпат. На основі цього Карпати можна вважати окремим рекреаційним і туристичним районом. У цьому районі знаходяться передгірні та гірські райони з різноманітними рекреаційними ресурсами, включаючи зони рекреаційного відпочинку.

Вижницький рекреаційно-туристичний район включає різні складові літнього та зимового багатопрофільного рекреаційного ресурсу, такі як гірський, спортивний, культурно-освітній, лікувально-оздоровчий та сільський зелений туризм.

Сторожинецький рекреаційно-туристичний підрайон сприяє розвитку туризму, який тут відіграє важливу соціально-економічну роль, головним чином вирішуючи проблеми зайнятості та міжнародної співпраці населення, а водночас, залучаючи людей, ви можете ознайомитися з природною, історичною та культурною спадщиною регіону.

Глибоцький рекреаційно-туристичний підрайон приваблює туристів завдяки наявності таких об'єктів, як музей Ольги Кобилянської у селі Димка та Білокриницький старообрядний собор, що є пам'яткою архітектури. Також були створені туристичні маршрути «Хотин-Глибока-Біла Криниця» та «Чернівці-Глибока-Біла Криниця». В районі було започатковано проєкт зеленого туризму.

Рекреаційно-туристичний підрайон Герцаївщини. На території району розташований Успенський чоловічий монастир, відомий своєю релігійною діяльністю далеко за межами Чернівецької області. У сусідньому селі Горбово є лижний парк. У селі Хряцька є 3 джерела мінеральної води з цілющими властивостями.

Путильський рекреаційно-туристичний підрайон є досить розвиненим у сфері туризму. В районі зареєстровано 55 об'єктів, які привертають туристів. З них 28 зон повністю працюють і готові приймати відвідувачів протягом всього року. Туристично-розважальний комплекс «Німчич перевал», відпочинкова база «Німчич» у селі Підзагаричі, бар-готель «Едем» у селі Тораки, а також кафе-

готелі «Едельвейс», «Оскар», «Еліт» та готель-ресторан «Лісова поляна» у Путилі раді гостинно приймати туристів, гостей, любителів гір та комфорту. Села Підзахаричів, Тораків, Лустуни, Селятин, Стебні, Гробище, Конятина пов'язані зі сільським зеленим туризмом. Загалом, район готовий прийняти до двох тисяч туристів.

Місто Чернівці характеризується дуже високими показниками за всіма розрахунковими показниками. Природне, історико-культурне та соціально-економічне різноманіття становить 0,5, 4,6, 0,5, а коефіцієнт екологічного стану – 0,9, 9,1, 0,9. Слід зазначити, що основу рекреаційно-туристичного різноманіття міста Чернівці складають історико-культурні та соціально-економічні ресурси.

Незважаючи на туристичний потенціал Карпат, більша частина їх території, за винятком Вишницького та Черемського національних парків, залишається мало відомою та не отримує достатньої туристичної уваги. В основному, рекреаційна діяльність обмежується літніми видами відпочинку, такими як пішохідний туризм та оздоровчий туризм на обмежених територіях національних ландшафтних парків «Вишницький» та «Черемоський». Це створює проблему рекреаційного використання окремих природних комплексів.

Одним з важливих завдань рекреаційної діяльності в парках є розподіл туристичного потоку в часі та просторі, щоб привернути увагу відвідувачів до рекреаційних баз у Яловичорському, Селятинському та інших ландшафтах шляхом поліпшення функціональної структури території національних парків та мережі туристичних маршрутів.

При розробці пропозицій щодо оптимізації функціональних зон необхідно враховувати межі природних ландшафтів, що забезпечує комплексний підхід до їх охорони, поліпшення, відновлення та збереження ландшафтних ансамблів. Крім того, система зонування повинна враховувати шкідливі фізико-географічні процеси та поступово зменшувати території, що підлягають господарській діяльності, забезпечуючи можливість розширення рекреаційних зон [4].

Для успішного розвитку туристичної діяльності в Буковинських Карпатах Чернівецької області необхідно вирішити низку першочергових завдань на державному, обласному та районному рівнях, що сприятиме розвитку туризму в цих регіонах відпочинку та туристичного регіону в цілому.

Аналіз географічних умов показує, що Карпатський регіон має унікальний потенціал для створення своєрідного полігону, де ефективна економічна політика сполучає регіональні, державні та міжнародні інтереси країни, сприяючи при цьому розвитку його економічного життя. Тому важливо правильно обрати стратегічну орієнтацію для розвитку регіону. Враховуючи те, що Українські Карпати знаходяться в географічному центрі Європи і мають унікальну екосистему Західної України, необхідно враховувати геополітичні аспекти та максимально ефективно використовувати й зберігати екологічний потенціал регіону. Майбутня модель карпатського туризму повинна бути економічно вигідною для України та екологічно сумісною з регіонами сусідніх країн у Європейському Союзі.

З урахуванням природних, економічних та науково-технічних можливостей Карпатського регіону, а також його історико-географічних особливостей, стратегічною метою майбутнього розвитку регіону є створення ефективної туристичної системи, що базується на оптимальному використанні природних ресурсів, матеріально-технічних, працездатних та інтелектуальних ресурсів. Ця система повинна забезпечувати матеріальний благополуччя та екологічну безпеку для мешканців Карпатського регіону [2].

Для досягнення поставленої мети розвитку Карпатського регіону важливо поетапно реалізовувати пріоритетні завдання. На найближчу перспективу основними пріоритетами регіону стануть галузі, пов'язані з підвищенням рівня туризму:

1. Підвищення врожайності сільськогосподарських культур та продуктивності тваринництва є актуальною проблемою. Це не тільки сприятиме продовольчому забезпеченню місцевого населення, але й задовольнятиме потреби відпочиваючих.

2. Зменшення дефіциту лісових ресурсів, оскільки запаси деревини в області перевищують середні показники по Україні. Проте, важливо не забувати про значення лісової галузі, яка є важливою для туризму та забезпечення зайнятості.

3. Підтримка співробітництва легкої промисловості з сферою відпочинку, що виробляє текстильні, одягові та інші товари споживання.

4. Можливість використання машинобудівного комплексу для виробництва товарів побутового вжитку для місцевого населення та туристів, що робить систему відпочинку більш мобільною.

5. Розвиток екологічно чистої галузі промисловості будівельних матеріалів, з використанням власної сировинної бази.

6. Розширення невиробничої сфери, особливо в гірській частині області.

7. Охорона довкілля, збереження та відновлення історико-культурної спадщини, а також вдосконалення законодавчої бази в цій сфері.

У наступні роки основними пріоритетами рекреаційної політики мають бути:

1. Забезпечення державної підтримки туризму як одного з найперспективніших регіонів.

2. Створення сприятливих фінансових умов для привернення іноземного капіталу в розвиток промисловості, зокрема шляхом створення оздоровчих і туристичних спільних підприємств.

З точки зору розвитку Карпатського регіону важливим є розвиток його туристичного потенціалу. Це підтверджується наступними аргументами:

- Регіон має багату природно-ресурсну базу, зокрема понад 800 джерел і свердловин лікувальних мінеральних вод, багато з яких є унікальними. Також є значні запаси лікувальних грязей та озокериту. Ці ресурси разом з сприятливим кліматом створюють потенціал для розвитку санаторно-курортної діяльності.

- Регіон має високий потенціал для різних видів туризму завдяки мальовничому ландшафту та рельєфу Карпатських гір. Наприклад, гірськолижний спорт має великий потенціал для розвитку. Максимальна рекреаційна спроможність області становить мільйони туристів щорічно.

- Географічне розташування регіону є вигідним, оскільки він знаходиться у центрі Європи і має хорошу транспортну доступність. Це сприяє залученню відпочиваючих з різних регіонів та країн

Висновок. Таким чином, нами був проведений аналіз стану Українських Карпат на основі показників рекреаційного різноманіття, що засвідчив про існування значних природно-рекреаційних ресурсів в цьому регіоні. Розроблено пропозиції щодо оптимізації рекреаційного використання природи Українських Карпат у Чернівецькій області. Ці пропозиції передбачають впровадження екологічно збалансованих підходів до розвитку туризму, збереження біорізноманіття та природних екосистем, а також залучення місцевого населення до управління туристичними ресурсами. Практичне значення даної роботи полягає у можливості використання її результатів органами місцевого самоврядування для планування та управління територіально-рекреаційними господарськими системами в Чернівецькій області, а також в подібних природних регіонах, як Українські Карпати, з фокусом на рекреації та туризмі.

Список використаних джерел:

1. Буковина – край заповідний / Сівак В.К., Солодкий В.Д., Королюк В.І., Білоконь М.В. Чернівці: Зелена Буковина, 2014. 112 с.
2. Іванунік В.О. Оцінка рекреаційно-туристичної атрактивності території (на прикладі Чернівецької області): автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. геогр. наук: спец. 11.00.11 «Конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів». Чернівці, 2010. 20 с
3. Карпатський рекреаційний комплекс / За ред. М.І. Долішнього. Київ: Наукова думка, 1984. 148 с
4. Коновалова Н., Кібич І., Скутар Т. Особливості природокористування при функціонуванні та використанні територіально-рекреаційних // Науковий вісник Чернівецького університету: зб. наук. праць. Чернівці: Рута, 2009. Вип. 434: Географія. С. 116-123.
5. Природа Чернівецької області / за ред. К.І. Геренчука. Львів: Вища школа, 1978. 160 с.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА З БОРОШНОМ ІЗ НАСІННЯ ГАРБУЗА

Андрейчук П., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У науковому впровадженні розглянуто доцільність розроблення нових борошняних кондитерських виробів із використанням борошна з насіння гарбуза. Дослідним шляхом встановлено, що додавання борошна з насіння гарбуза в традиційній рецептурі пісочного печива дозволяє значно покращити їх харчову цінність за рахунок підвищення вмісту білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних елементів, що дозволяє використовувати їх в лікувально-профілактичному харчуванні. Розраховано комплексний показник якості розроблених виробів та побудовано модель якості.

The feasibility of developing new flour confectionery products using pumpkin seed flour is considered in the scientific introduction. It has been established experimentally that the addition of pumpkin seed flour in the traditional shortbread recipe significantly improves their nutritional value by increasing the content of protein, fiber, vitamins and minerals, which allows them to be used in therapeutic and preventive nutrition. A comprehensive indicator of the quality of the developed products was calculated and a quality model was built.

Актуальність даної теми полягає в тому, щоб за рахунок введення рослинної сировини до рецептури борошняних кондитерських виробів, продуктів рослинного походження, підвищити вміст білків, незамінних амінокислот, мінеральних елементів, харчових волокон, вітамінів. Досягти поставлених задач можливо за рахунок використання борошна з насіння гарбуза, яке є цінним та перспективним джерелом поживних речовин. Також варто відзначити, що в сучасній промисловості гарбузове насіння переробляється на гарбузову олію, для чого використовуються певні сорти гарбуза, а інші сорти йдуть на корм для тварин. Наявність великої кількості місцевої сировини – насіння гарбуза, є перспективною сировиною в розробці нових технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності, особливо кондитерських виробів із пісочного тіста, частка на ринку яких становить більше 25% [2, 3].

Метою статті є розробка технології пісочного печива підвищеної харчової цінності з використанням борошна з насіння гарбуза.

Об'єкт досліджень – технологія пісочного печива з борошном із насіння соняшника.

Предмет дослідження – печиво пісочне, борошно з насіння гарбуза (ТУ 92090-002-29569809-15), пісочне печиво з борошном із насіння гарбуза.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

На сьогоднішній день, вченими пропонується використовувати продукти переробки насіння гарбуза у виробництві різних продуктів харчування. Так, О. А. Никоновій та Ю. Н. Нелепова розробили та впровадили у виробництво рублені напівфабрикати із гарбузовою олією; О. Н. Самченко і М. А. Меркучева розробили рецептуру рубаних напівфабрикатів із м'яса з використанням борошна з насіння гарбуза у кількості від 5 до 25 %; О. Л. Вершиніна впровадила у виробництво рецептуру тіста із борошном з насіння гарбуза; І. М. Кучерявенко встановила можливість використання борошна з насіння гарбуза у рецептурах виробів з використання пшеничного та житньо-пшеничного борошна; Л. А. Лобосова запропонувала, як білковий збагачувач, борошно з насіння гарбуза у рецептурі кексів; І. М. Островська дослідила та визначила за доцільне використовувати макуху насіння гарбуза спільно із порошком ягід журавлини та зародками пшениці в рецептурі бісквітного напівфабрикату [4].

Незважаючи на велику кількість наукових робіт щодо використання продуктів переробки насіння гарбуза, проблематика вдосконалення рецептури борошняних кондитерських виробів, а саме пісочних виробів із використанням борошна з насіння гарбуза, є мало дослідженою, що потребує нових розробок та досліджень з метою розширення асортименту пісочних кондитерських виробів, які характеризуватимуться покращеною біологічно цінністю та поліпшеними показниками органолептичної якості.

Борошно з насіння гарбуза – натуральний продукт, який отримують в процесі сушки та помелу вимитого, очищеного насіння, цілюща сила, яких була помічена ще народами, що населяють

Бразилію, Індію та Південну Америку. На відміну від пшеничного борошна, борошно з насіння гарбуза не містить глютену, але до його складу входить велика кількість високоякісного білка, вітамінів, макро- і мікроелементів, які в комплексі позитивно впливають на організм людини, сприяючи: нормалізації травлення, зміцненню природного імунітету, поліпшенню серцево-судинної діяльності, лікуванню гельмінтозу, зниженню ваги та профілактиці цукрового діабету, поліпшує стан шкіри, волосся, нігтів.

Враховуючи те, що в рецептурі пісочного печива, пшеничне борошно замінюватимемо на борошно з насіння гарбуза, проведено порівняльну характеристику їх хімічного складу (табл. 1).

Таблиця 1

Порівняльна характеристика хімічного складу пшеничного борошна і борошна з насіння гарбуза

<i>Показники</i>	<i>Пшеничне борошно</i>	<i>Борошно з насіння гарбуза</i>	<i>Різниця, +/-</i>
Вода, г	14,17	10,21	+3,96
Білок, г	10,14	43,2	+33,06
Загальні ліпіди, г	0,83	17,32	+16,49
Вуглеводи, г			
Моносахариди	0,09	0,65	+0,56
Сахароза	0,18	1,86	+1,68
Крохмаль	69,31	4,24	-65,07
Клітковина	0,09	14,38	+14,29
Зола	0,47	3,6	+3,13
Вітаміни, мг			
Тіамін, В ₁	0,151	0,132	-0,019
Рибофлавін, В ₂	0,039	2,25	+2,211
Пантотенова кислота, В ₃	0,29	0,61	+0,32
Піродоксин, В ₆	0,14	1,18	+1,04
Ніацин, РР	1,18	2,42	+1,24
Токоферол, Е	0,96	51,4	+50,44
Каротиноїди, про-А	-	0,78	+0,78
Мінеральні елементи, мг			
Калій	112,0	784,0	+672,0
Кальцій	18,4	41,9	+23,5
Натрій	11,5	163,0	+151,5
Магній	15,8	94,0	+78,2
Залізо	1,26	0,66	-0,6
Мідь	0,141	0,263	+0,122
Цинк	0,77	2,56	+1,79

За результатами таблиці 1, робимо висновок, що хімічний склад борошна з насіння гарбуза на відміну від пшеничного борошна, має значно покращені показники щодо вмісту білку, жирів, харчових волокон, вітамінів, макро- та мікроелементів, що робить заміну пшеничного борошна на борошно із насіння гарбуза у рецептурі пісочного печива, доцільним та перспективним.

З метою покращення харчової цінності пісочного печива, в рецептурі, здійснено часткову заміну пшеничного борошна на борошно з насіння гарбуза в наступній концентрації (борошно пшеничне : борошно з насіння гарбуза): 70 : 30, 50 : 50, 30 : 70.

Модельно-харчові композиції пісочного печива із різним вмістом борошна з насіння гарбуза наведено у таблиці 2.

Для визначення раціональної кількості заміни пшеничного борошна на борошно з насіння гарбуза, проведено аналіз органолептичних показників якості пісочного печива за наступними показниками: смак, запах, форма, колір, стан поверхні (табл. 3).

**Модельно-харчові композиції
пісочного печива із різним вмістом борошна з насіння гарбуза**

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1*	Дослід 2**	Дослід 3***
1	Борошно пшеничне	54,8	38,36	27,4	16,44
2	Борошно з насіння гарбуза	-	16,44	27,4	38,36
3	Цукор	22,7	13,62	9,08	4,54
4	Ванільний цукор	5	5	5	5
5	Маргарин	30,0	27,0	24,0	21,0
6	Яйця, курячі	7,0	7,0	7,0	7,0
7	Натрій двовуглекислий	0,1	0,1	0,1	0,1
8	Амоній двовуглекислий	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Сіль кухонна	2,1	2,1	2,1	2,1
	Вихід	100	100	100	100

Примітки: * – концентрація БП : БНГ 70 : 30; ** – концентрація БП : БНГ 50 : 50; *** – концентрація БП : БНГ 30 : 70.

Таблиця 3

Органолептична оцінка пісочного печива із різним вмістом борошна з насіння гарбуза

Дослідні зразки (частина заміни пшеничного борошна)	Смак	Запах	Форма	Колір	Стан поверхні	Середня оцінка
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 1	5,0	4,9	5,0	4,9	4,9	4,94
Дослід 2	4,9	4,9	5,0	4,9	4,9	4,92
Дослід 3	4,6	4,6	4,7	4,7	4,6	4,64

За результатами проведеної дегустації визначено, що під час заміни 30 % пшеничного борошна на борошно з насіння гарбуза, органолептичні показники готового виробу майже не змінилися. Пісочне печиво набуло специфічного присмаку та аромату гарбузового насіння. Із збільшенням вмісту борошна з насіння гарбуза до 50%, показники дещо погіршуються – виріб набуває різко вираженого специфічного смаку та аромату насіння з гарбуза, підвищується розсипчастість, що зумовлено великим вмістом насичених жирних кислот. Збільшення концентрації борошна з насіння гарбуза до 70%, всі показники суттєво погіршуються, а печиво має надмірну розсипчастість та низьку пористість.

Аналізуючи, дані таблиці 3, робимо висновок, що в подальшому в рецептурі пісочного печива використовуватиметься введення 50 % борошна з насіння гарбуза, що дозволить покращити харчову цінність виробу.

Визначивши раціональну кількість борошна з насіння з гарбуза в рецептурі пісочного печива у кількості 50 % від маси пшеничного борошна, складено технологічну схему пісочного печива із борошном з насіння гарбуза (рис. 1).

В таблиці 4 наведено порівняльну характеристику контрольного та дослідного зразків борошняного кондитерського виробу – печиво пісочне та печиво пісочне з борошном із насіння гарбуза [1]. Використання борошна з насіння гарбуза в рецептурі пісочного печива, дозволяє значно покращити його харчову цінність за рахунок збільшення вмісту: білка – на 108,51%; харчових волокон – на 65,64 %; мінеральних речовин: Натрій – на 10,51 %; Калій – на 113,72%; Кальцій – на 21,92%; Магній – на 43,40%; вітамінів: В₂ – в 6,45 разів; В₃ – на 43,57%; В₆ – в 2,79 разів; Е – в 3,23 разів; РР – на 24,07%. Також варто відзначити, що використання борошна з насіння гарбуза, дозволяє зменшити вміст вуглеводів на 20,89%, що в свою чергу знижує енергетичну цінність пісочного печива.



Рис. 1. Технологічна схема приготування пісочного печива з борошном із насіння гарбуза

Таблиця 4

**Порівняльна характеристика контрольного та дослідного зразків
пісочного печива**

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	7,4	15,43	+8,03	108,51%
Жири, г	9,4	12,16	+2,76	29,36%
Вуглеводи, г	73,1	57,83	-15,27	-20,89%
Харчові волокна, г	3,9	6,46	+2,56	65,64%
Мінеральні речовини				
Na, мг	350	386,8	+36,8	10,51%
K, мг	126	269,29	+143,29	113,72%
Ca, мг	26	31,7	+5,7	21,92%
Mg, мг	30	43,02	+13,02	43,40%
Fe, мг	1,4	1,25	-0,15	-10,71%
Вітаміни				
B ₁ , мг	0,13	0,107	-0,023	-17,69%
B ₂ , мг	0,06	0,387	+0,327	6,45 разів
B ₃ , мг	0,14	0,201	+0,061	43,57%
B ₆ , мг	0,08	0,223	+0,143	2,79 разів
E, мг	3,7	11,96	+8,26	3,23 разів
PP, мг	2,7	3,35	+0,65	24,07%

На основі показників, які найбільше змінилися за рахунок додавання борошна з насіння гарбуза в рецептурі пісочного печива, розраховано комплексний показник якості (табл. 5) і побудовано моделі якості досліджуваних борошняних кондитерських виробів (рис. 2).

Комплексний показник якості пісочного печива з борошном із насіння гарбуза

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості	0,2	5,0	4,92
Білки, г	0,3	7,4	15,43
Харчові волокна, г	0,2	3,9	6,46
Мінеральні речовини, мг	0,15	533,4	732,06
Вітаміни, мг	0,15	6,81	16,228
Разом	1,0		

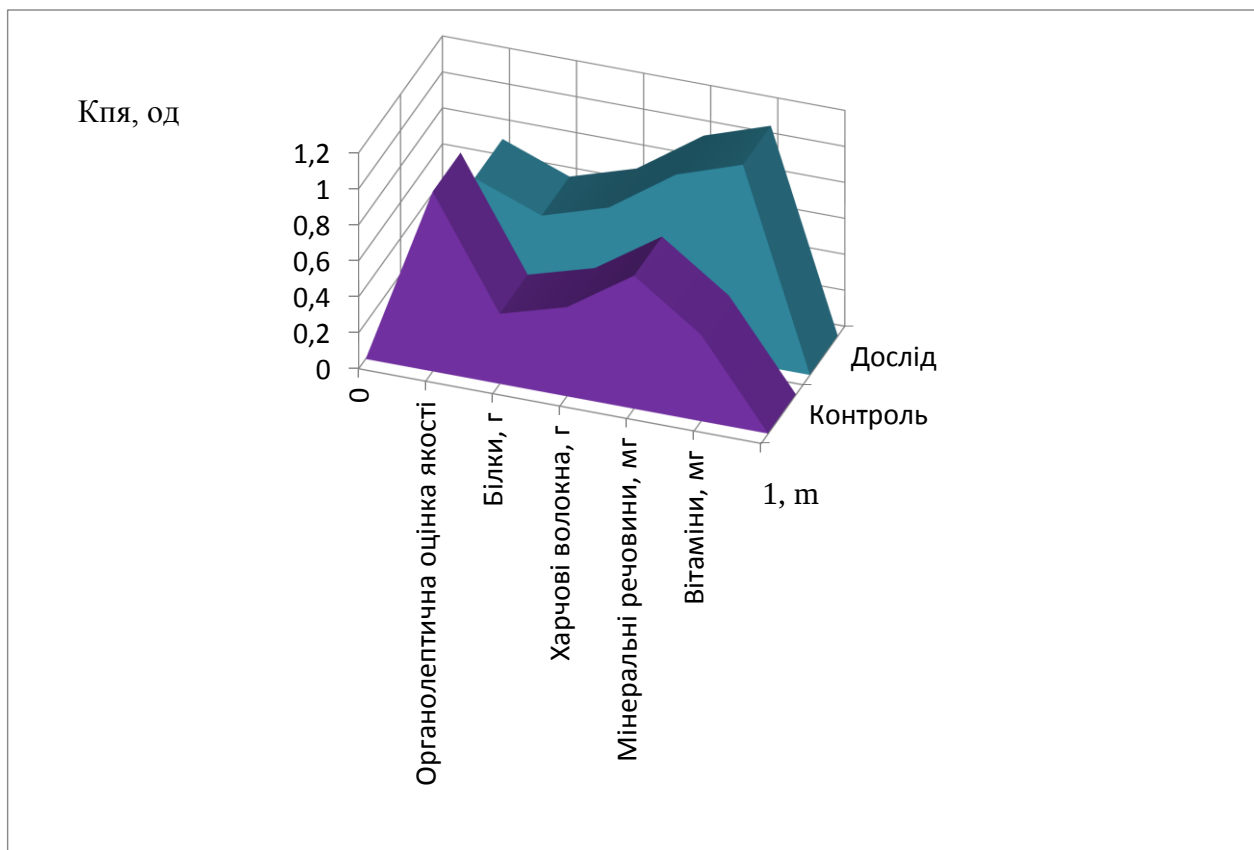


Рис. 2. Модель якості пісочного печива з борошном із насіння гарбуза

Висновки. За результатами проведених досліджень, робимо висновок, що використання борошна з насіння гарбуза у пропорції до пшеничного борошна 50:50, у технології пісочного печива, дозволяє отримати борошняний кондитерський виріб із збільшеним вмістом білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, крохмалю, що дозволяє використовувати даний виріб в лікувально-оздоровчому харчуванні. Впровадження розробленої технології пісочного печива з борошном із насіння гарбуза у практичну діяльність в закладах ресторанного господарства, а також харчовій промисловості, дозволить значно розширити асортимент пісочного печива, яке сприятиме збільшенню обсягу споживання кондитерських виробів, які сприятимуть покращенню здоров'я нації.

Список використаних джерел:

1. Актуальні питання харчової хімії : стислий конспект лекцій для студентів спеціальності 102 «Хімія» денної форми навчання / уклад. Ю. В. Менафова. Краматорськ : ДДМА, 2019. 64 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін.; за рек. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переродл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
3. «Поліпшення якості кондитерських виробів за рахунок використання нетрадиційної сировини». URL : <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3115/1/7.pdf>.
4. «Обґрунтування процесу виробництва кондитерських виробів шляхом переробки сировини насіння гарбуза». URL : <https://dspace.dsau.dp.ua/bitstream/.pdf>.

ТЕХНОЛОГІЯ ТІСТЕЧКА «БУШЕ» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Басюк А., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Харчові технології»
Наук. кер. –Паламарек К. В.

У науковій статті наведено технологію виробництва борошняного кондитерського виробу із бісквітного тіста з повною заміною пшеничного борошна на рисове з метою розроблення безглютенових виробів. Визначено хімічний склад розроблених тістечок «Буше» та представлена профілографа якості.

The scientific article presents the technology of producing a flour confectionery product from a biscuit dough with a complete replacement of wheat flour on rice to develop gluten-free products. The chemical composition of the developed Bush cakes and the quality profile is determined.

Актуальність даної теми. Збалансоване харчування забезпечує основні процеси життєдіяльності людини і є однією з актуальних проблем на сьогодні. В даний період у споживачів істотно збільшився інтерес до харчових продуктів, що містять корисні для здоров'я людини нутрієнти (харчові волокна, вітаміни, мінеральні речовини, антиоксиданти тощо). Тому розроблення збалансованих за основним містом нутрієнтів продуктів харчування є актуальним напрямком для проведення подальшого дослідження.

Значне місце серед популярних продуктів харчування населення України належить борошняним кондитерським виробам. Вони є висококалорійними, добре засвоюваними продуктами, що мають приємний смак і привабливий зовнішній вигляд і займають до 30% щоденного раціону людини. Продукти харчування мають не тільки забезпечити організм поживними речовинами, але сприяти профілактиці та лікуванню захворювань. В Україні все більшого поширення набуває проблема целіакії.

Целіакія (глютенова ентеропатія) – це аутоімунне захворювання, яке уражує переважно тонку кишку генетично схильних осіб внаслідок споживання токсичного для них протеїну злакових – глютену (головного компоненту пшениці, жита, ячменю та – частково – вівса). За останні роки увага до вивчення різних аспектів проблеми целіакії науковців неухильно зростає. Говорячи про целіакію, все частіше звертаються до проблеми глобалізації захворювання. Наприклад, якщо нещодавно географічне поширення глютенної ентеропатії обмежувалося переважно Європою, США, Канадою та Австралією, то нові дослідження дали докази тому, що захворювання також широко розповсюджене і в інших частинах світу, включаючи азійський континент. На сьогоднішній день середня поширеність целіакії складає 1 % популяції із щорічним глобальним зростанням захворюваності [4-5].

Це потребує розробки нових борошняних та борошняних кондитерських виробів, оскільки одним із заборонених складників є пшеничне борошно. Борошно – це джерело білків, вуглеводів, вітамінів В1, В2, РР, органічних кислот, мікро- й макроелементів. Водночас хімічний склад цього продукту характеризується підвищеним вмістом вуглеводів, особливо в продуктах з борошном першого і вищого ґатунку, неповноцінністю амінокислотного складу. Однак для людей, хворих на целіакію, споживати даний продукт заборонено, оскільки він містить глютен.

Проблемі розроблення технологій безглютенових борошняних кондитерських виробів присвячено роботи вітчизняних і закордонних вчених: Дорохович А.М., Дорохович В.В., Дробот В.І., Доценко В.Ф., Лазоренко Н.П., Пашенко Л.П., Савенкова Г.В., Р. Vershuren, B.Minfil, Y. Miler.

У зв'язку з вищенаведеним, розроблення безглютенових виробів із збалансованим нутрієнтним складом та впровадження їх в раціони людей хворих на целіакію є актуальним. Оскільки дані продукти компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі, а також підтримують нормальну функціональну активність органів і систем, і можуть споживатися регулярно у складі раціону харчування [3].

Для подальших досліджень було обрано бісквітні напівфабрикати – продукт масового вжитку, проте вони мають підвищену калорійність, високий вміст легкозасвоюваних вуглеводів і незначну кількість біологічно активних речовин, тому відповідним коригуванням їх складу можна розробити вироби, збагачені есенціальними інгредієнтами для споживання, в тому числі хворими на целіакію.

Мета статті – наукове обґрунтування і розробка технології тістечка «Буше» оздоровчого призначення.

Об'єкт – технологія тістечка «Буше» для харчування осіб хворих на целіакію.

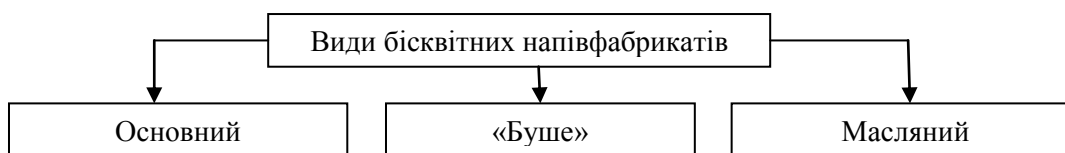


Рис. 1. Види бісквітних напівфабрикатів

Предмет дослідження – рисове борошно, порошок обліпихи, псилліум. Як контрольний зразок обрано борошняний кондитерський виріб тістечко «Буше».

Методи дослідження. Органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники борошняних кондитерських виробів досліджували за стандартними методиками.

Для повноцінного харчування населення хворого на целиацію згідно медико-біологічних рекомендацій розроблено різні види спеціальної безглютенової продукції. В нутрієнтному складі безглютенових страв не повинно міститися таких білків, як гліадин і глютенін. В технології безглютенових виробів використовують: борошно - рисове, гречане, кукурудзяне, кіноа, кукурудзяний та картопляний крохмаль.

Безглютенова сировина відрізняється за низкою показників. Так, кислотність кукурудзяного борошна в 4,5 рази більша, ніж рисового, та в 1,3 рази — ніж гречаного. Гречане борошно, порівняно з рисовим і кукурудзяним, містить більше жирів, оскільки під час виготовлення гречаного борошна із зернівки не видаляється зародок, в якому зосереджений жир [1-2].

В таблиці 1 наведена порівняльна характеристика обраної безглютенової сировини та пшеничного борошна.

Таблиця 1

Хімічний склад безглютенової сировини

Показник	Борошно пшеничне	Борошно рисове	Борошно кукурудзяне
Вода, г	11,92	11,89	14
Білки, г, в т. ч.:	10,33	5,95	7,2
- Глютен, г	9,2	0	0
Ліпіди, г, в т. ч.:	0,98	1,42	1,5
- НЖК, г	0,16	0,39	0,2
- МНЖК, г	0,09	0,44	
- ПНЖК, г	0,41	0,38	
- Холестерин, мг	0	0	0
Вуглеводи, г, в т. ч.:	73,61	80,13	72,1
- Моно- та дисахариди, г	0,27	0,12	1,3
- Харчові волокна, г	2,7	2,4	4,4
- Крохмаль, г	67,9		70,6
Зола, г	0,47	0,61	0,8
Енергетична цінність, ккал	364	366	331

Після порівняльної характеристики безглютенової сировини для виготовлення бісквітних напівфабрикатів оздоровчого призначення обрано для використання рисове борошно.

Рисове борошно роблять з меленого рису, який складається, здебільшого, з крохмалю і зовсім не містить глютену. Існує два основних види рисового борошна: біле борошно, яке одержують з шліфованого злаку, і коричневе борошно – з перемеленого бурого риси. Один від одного вони відрізняються кольором та хімічним складом – в коричневому борошні вищий вміст мінералів і вітамінів. В рисовому борошні міститься від 10-15% білку і 80% складних вуглеводів, необхідних організму для вироблення енергії. У складі білка рису переважають легкорозчинні глобуліни і глютеніни, тому він краще засвоюється і більш поживний, ніж білки злакових культур. Білок рису наближається до білків зернобобових культур. Містить багато незамінних амінокислот: аргінін (12,7%), лізин (7,9%), цистин (1 %), оксид калію (23,1%) та оксид магнію (12,4%). За вмістом заліза (1,7%), рис переважає інші круп`яні культури. Рис також багатий на фосфор.

Ключовою відмінністю рисового борошна від пшеничного є відсутність клейковини, що суттєво впливає на процес тістоутворення. Для приготування бісквітного тіста використовують борошно зі слабкою клейковиною. Вміст клейковини – 28-34%.

З метою виготовлення безглютенового тістечка «Буше» були проведені дослідження щодо повної заміни пшеничного борошна на рисове. Для покращення структури бісквітного виробу в модельні композиції додавали порошок псиліума (psyllium) у кількості від 1 до 10% до маси борошна.

Псиліум (psyllium) ще називають ісфагула (ispaghula), іспагол (ispaghol) - це борошно з висівків подорожника блошного (plantago psyllium L).

Псиліум не має яскраво вираженого смаку і на 80-85% складається з клітковини, у порівнянні з вівсяні або пшеничні висівки містять тільки 10-15% клітковини. За даними проведених проробок додавання псиліума до рисового борошна надає випічці пористу повітряну структуру. Фактично, псиліум замінює собою клейковину (глютен).

Як джерело природних антиоксидантів доцільно використовувати порошок з плодів обліпихи. Встановлено хімічний склад дослідного порошку з плодів обліпихи [6]. Серед біологічно активних речовин головне місце посідають поліфенольні речовини та каротиноїди (550...3121 та 3,44...4,53 мг/100г відповідно). Крім того, він містить вітаміни С, В1, В2, РР, токоферол, мінеральні речовини, клітковину, пектинові речовини та органічні кислоти (табл. 2).

Таблиця 2

Хімічний склад порошку з обліпихи (на 100 г)

<i>Показники</i>	<i>Кількість</i>	<i>Показники</i>	<i>Кількість</i>
Білки, г	1,2	β-каротин, ммг	1,5
Жири, г	5,4	Вітамін А, мг	250
Вуглеводи, г	5,7	Вітамін В ₁ , мг	0,03
Харчові волокна, г	2,0	Вітамін В ₂ , мг	0,05
Кальцій, мг	22,0	Вітамін В ₅ , мг	0,2
Магній, мг	30,0	Вітамін В ₆ , мг	0,8
Натрій, мг	4,0	Вітамін В ₉ , ммг	9,0
Калій, мг	193,0	Вітамін С, мг	200,0
Фосфор, мг	9,0	Вітамін Е, мг	5,0
Енергетична цінність, ккал	82	Вітамін РР, мг	0,5

Були проведені проробки щодо виготовлення бісквітного напівфабрикату для тістечка «Буше». Найкращі органолептичні показники має дослідний зразок з рисового борошна з введенням псиліума у кількості 5% до маси борошна та порошку з обліпихи у кількості 10%.

Проведені дослідження показали можливість заміни 100% пшеничного борошна на рисове борошно без погіршення органолептичних показників. Як контрольні, так і дослідні зразки характеризувалися гарною консистенцією та приємним смаком (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка бісквітного напівфабрикату для тістечка «Буше»

<i>Зразки</i>	<i>Показники якості</i>					
	<i>Зовнішній вигляд</i>	<i>Смак</i>	<i>Запах</i>	<i>Колір</i>	<i>Консистенція</i>	<i>Загальна оцінка, бали</i>
Контроль	4,85	4,89	4,95	5,00	4,95	4,93
Дослід	4,9	4,90	5,00	4,98	4,95	4,95

Після дослідження органолептичних показників бісквітного напівфабрикату для тістечка «Буше» розраховано хімічний склад контрольного та дослідного зразків (табл. 4).

Порівнявши хімічний склад контрольного і дослідного зразків, можна зробити висновок, що кількість вуглеводів зменшилась на 10,4%, а вміст харчових волокон збільшився в 7 разів. Вміст білку у дослідному зразку зменшився на 53,6%, збільшився вміст калію - на 7,8%, магнію - на 46,5%; покращився вітамінний склад виробу. Енергетична цінність виробу зменшилась на 3,4%.

Хімічний склад бісквітного напівфабрикату для тістечка «Буше» (100г)

Вміст поживних речовин	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білки, г	3,41	1,58	-53,6
Жири, г	60,63	60,80	0,27
Вуглеводи, г	46,54	41,70	-10,4
Харчові волокна, г	0,30	2,10	600
В-каротин	0,00	0,13	100
Вітамін В2, мг	0,20	0,18	-11,7
Вітамін В6, мг	0,20	0,25	27,6
Вітамін С, мг	0,00	14,00	100
Вітамін Е, мг	0,90	1,25	38,8
Вітамін РР, мг	0,90	1,39	54,7
Калій, мг	125,25	135,06	7,8
Магній, мг	20,40	29,90	46,5
Енергетична цінність, ккал	756,52	730,74	-3,4

Розроблена технологія приготування тістечка «Буше» оздоровчого призначення для хворих на целиацію наведена на рис. 2.

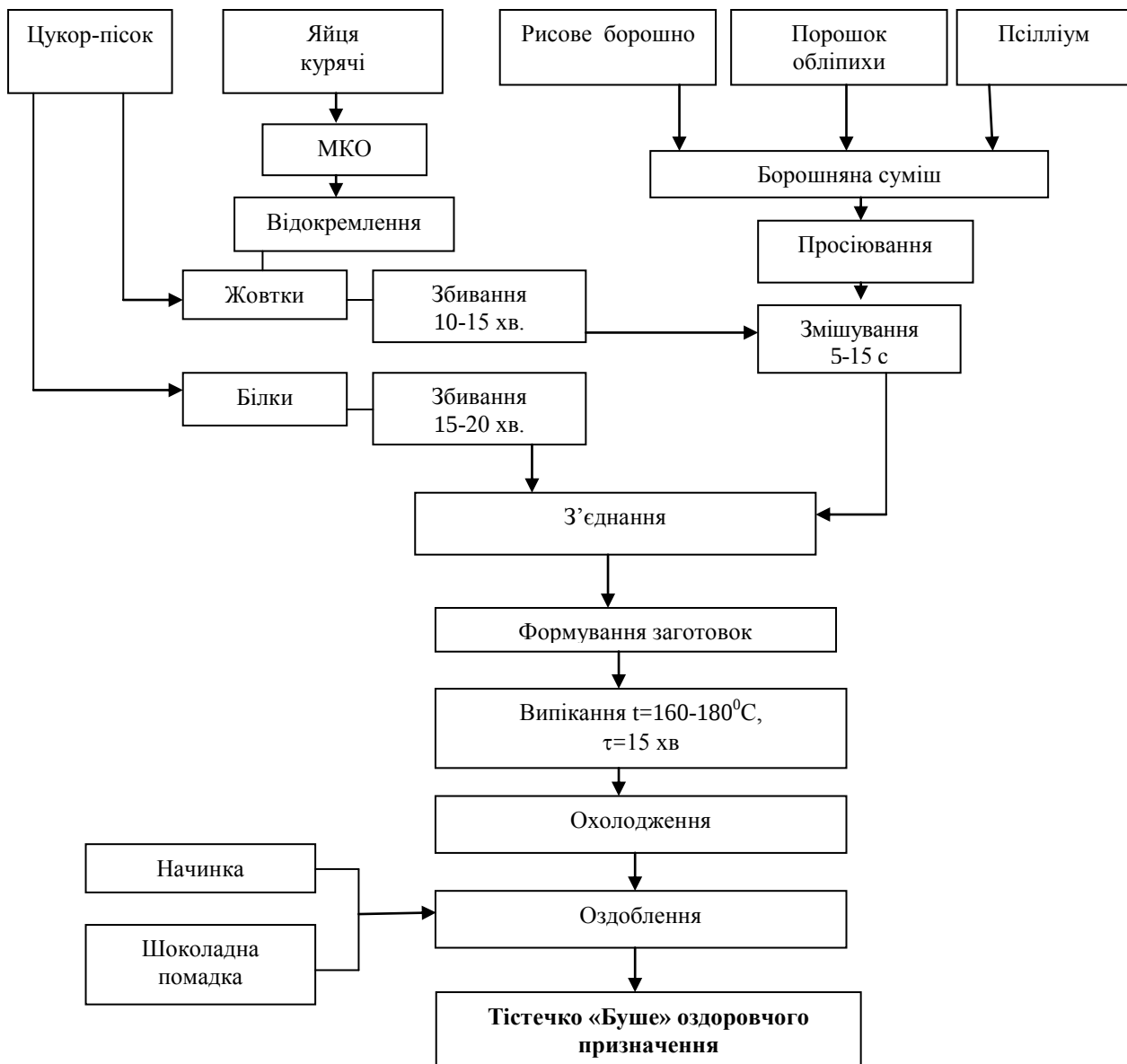


Рис. 2. Технологічна схема приготування тістечка «Буше»

Технологія приготування тістечка «Буше» полягає у наступному: яйця миють, відокремлюють білки від жовтків, збивають жовтки з цукром до збільшення в об'ємі у 3-5 разів до утворення густої білої маси. Окремо збивають білки до збільшення в об'ємі у 5-7 разів, додають цукор і збивають до густої пишної маси. Змішують збиті жовтки з сумішшю рисового борошна, псилліума та порошку з обліпіхи, наприкінці додають збиті білки і обережно перемішують тісто до однорідної маси. Перекладають тісто в кондитерський мішок і відсаджують на деко у вигляді монеток. Випікають при температурі 170-180°C 20-25 хв.

На рис. 3 наведено перелік начинок, які, можуть бути використанні в технології виробництва тістечок «Буше».

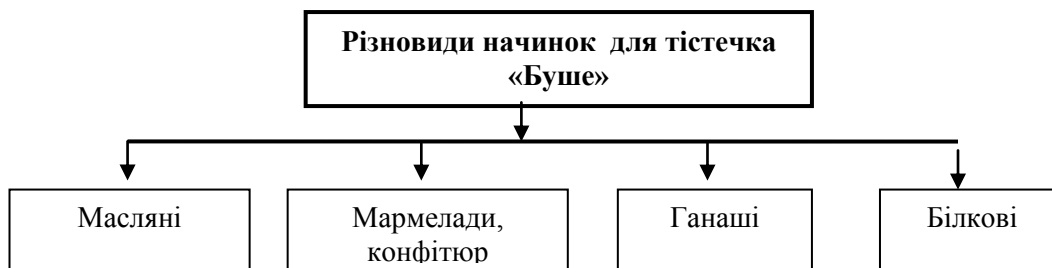


Рис. 3. Різновиди начинок для тістечок «Буше»

Висновки. За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що тістечко «Буше» оздоровчого призначення з рисового борошна, збагачене порошком обліпіхи має підвищену харчову цінність і знижену енергетичну цінність і може споживатись хворими на целиацію.

З метою врахування всіх факторів, які впливають на споживчі характеристики тістечка «Буше» було проведено оцінку якості готового борошняного кондитерського виробу за допомогою багатокутника якості з побудовою профілографи. Критерій багатокутника якості дозволяє враховувати показники хімічного складу контрольного і дослідного зразків, пористість, висоту підйому, органолептичні показники (рис. 4).

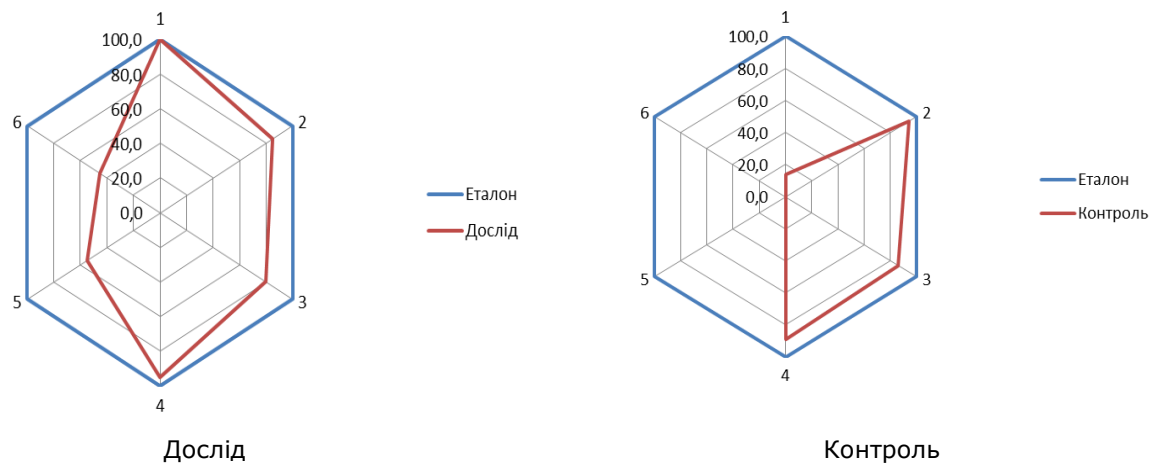


Рис. 4. Профілограма якості тістечка «Буше» оздоровчого призначення, де:
1 – харчові волокна, 2 – пористість, 3 – висота підйому, 4 – органолептичні показники,
5 – β -каротин, 6 – вітамін С

Аналіз профілограми показав, що використання в технології бісквітних виробів рисового борошна, порошку з обліпіхи та псилліума призводить до підвищення значення показника критерію якості готових виробів.

Підсумовуючи вищезазначене можна зробити висновок, що використання рисового борошна дозволяє розширити асортимент безглютенової продукції в закладах ресторанного господарства, а регулярне споживання таких страв знизить рівень цукру в крові, попередить розвиток серцево-судинних захворювань. Впровадження безглютенового тістечка бісквітного з додаванням порошку з обліпіхи є доцільним для покращення харчування населення України.

Список використаних джерел:

1. Шнейдер Д., Казеннова Н. Безбілкові та безглютенові суміші для випічки // Хлібопродукти. 2009. № 2. С. 38–39.
2. Технологія безглютенових виробів для лікувального та профілактичного харчування / Л. Кузнєцова, О. Афанасьєва, Н. Синявська [та ін.] // Хлібопродукти. 2007. № 9. С. 44–45.
3. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / за ред. М.І. Пересічного. Київ: КНТЕУ, 2008. 718 с.
4. Міхалик Д. С., Жуков Г. В., Ніколаєнкова Л. І., Козлова І. С., Богданова Т. А. Целіакія: хвороба та спосіб життя // Земський лікар. 2012. №4. С.35–38.
5. Губська О. Ю. Целіакія: поширеність, особливості клінічного перебігу, діагностики, лікування та одужання хворих / Автореферат дис. на здобуття наук. ступ. канд. мед. наук. Київ, 2009. 34 с.
6. Обліпіха. Хімічний склад та харчова цінність. URL: http://www.oboblepihe.ru/himicheskij_sostav

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ЧЕРНІВЦІ

Ващишин В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті проаналізовано сучасний стан, особливості організації та тенденції розвитку підприємств готельного господарства м. Чернівці. Розглянуто загальну кількість туристів, підприємств готельного господарства та проаналізовано їх динаміку. Визначено основні перешкоди, що суттєво гальмують розвиток готельного бізнесу та розроблено рекомендації щодо вдосконалення його організації.

The article analyzes the current state, peculiarities of the organization and trends of the enterprises of hotel industry in Chernivtsi. The total number of tourists, enterprises of the hotel industry is analyzed and their dynamics analyzed. The main obstacles are identified, which considerably hinder the development of the hotel business and developed recommendations for improving its organization.

Актуальність обраної теми полягає в тому, що сфера послуг набуває дедалі більшого розвитку в Україні, розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється цілою низкою проблем: складність відкриття бізнесу, яка гальмується корупцією та бюрократією з боку уряду, недосконалі методи управління, відсутність належного сервісу та прогресивних технологій обслуговування, застаріла матеріально-технічна база підприємств тощо. Тож це обумовлює необхідність дослідити можливі перспективи розвитку та стану готельного господарства в місті Чернівці.

Метою статті є дослідження особливостей організації та виявлення основних тенденцій розвитку готельного господарства міста Чернівці.

Об'єктом дослідження є туристична ситуація міста Чернівці.

Предметом дослідження є аналіз кількості готельних підприємств міста Чернівці, проблеми та заходи для розвитку готельного господарства.

Дослідженнями ринку готельного господарства займалися вітчизняні та іноземні науковці. Вагомий внесок у розвиток готельного бізнесу принесли роботи учених Ткаченко Т.І., Арпуль О.В., Боуена Дж., Бунтової Н.В., Горіної В.О., Опанащука Ю.Я., Папіряна Г.А. та інших. Проте, незважаючи на їх значний науковий доробок у цьому напрямі, ряд важливих проблем готельного господарства вимагає глибшого дослідження. А проблемам розвитку готельного господарства в м. Чернівці, практично не приділялась увага взагалі.

Готельне господарство як одна з високорентабельних сфер світової економіки, стає провідним напрямом економічного та соціального розвитку України. У сучасному світі туризм формує економіку багатьох держав, розширює кордони співробітництва та стає важливою передумовою для стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

Місто Чернівці є стратегічно важливим для розвитку туризму державного та міжнародного значення, адже має сприятливі кліматичні умови, значний рекреаційний потенціал, велику культурну та історичну спадщину, а також вигідне геополітичне положення.

Туристична індустрія міста Чернівці формується на основі узгодження обсягів туристично-рекреаційного потенціалу, інфраструктури та туристичних потоків. Вона забезпечує значний внесок

в економіку області, сприяє створенню нових робочих місць, знайомить туриста з культурними, історичними надбаннями та природним середовищем. Особливістю рекреаційного потенціалу міста Чернівці є те, що саме на його території сконцентровані найбільш цікаві об'єкти екскурсійного огляду усієї області.

На державному обліку в історичній частині столиці Буковини знаходяться 706 пам'яток архітектури, 20 з яких загальнонаціонального значення. Архітектурною перлиною Чернівців по праву вважається ансамбль колишньої Резиденції митрополитів Буковини і Далмації, включений до списку об'єктів всесвітньої культурної спадщини UNESCO. Привабливість міста Чернівці як об'єкту туризму визначається такими основними місцями скупчення туристів [1]:

- архітектурні та історичні пам'ятки: Чернівецький національний університет, центральний майдан міста, площа Філармонії – музична площа Чернівців, Польський та Німецький народні доми, Соборна та Театральна площі, Будинки з лавами (Палац Юстиції);

- церкви, собори, монастирі: кафедральний собор Святого Духа, вірменську церкву Святих Петра та Павла, греко-католицьку церкву Успіння Пресвятої Богородиці, Миколаївський собор, дерев'яну церкву Св. Миколая XVIII ст., церкву Св. Параскеви, римо-католицький костел Воздвиження Чесного Хреста, синагогу Гросшил;

- музеї: музей історії і культури Євреїв Буковини, Чернівецький краєзнавчий музей, Чернівецький обласний музей народної архітектури та побуту, Літературно – меморіальний музей письменниці О.Ю.Кобилянської, Чернівецький художній музей;

- фестивалі та ярмарки: поетичний фестиваль «Meridian Czernowitz», фольклорно-етнографічний фестиваль «Буковинська Маланка», етнодуховний фестиваль «Обнова-фест», «Петрівський ярмарок».

Основною складовою туристичної індустрії є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів – забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами [2].

Розвиток готельного господарства у місті Чернівці забезпечить:

- з економічної точки зору, розвиток готельного господарства в столиці Буковини дозволить: покращити індустрію гостинності та економіку країни, збільшити надходження до міського бюджету.

- з маркетингової точки зору, розвиток готельного господарства забезпечить підвищення туристичної привабливості міста Чернівці, встановлення конкурентоспроможних цін, залучення гостей, шляхом спеціально сформованих пропозиції та акцій, розроблення позитивного іміджу та просування послуг готелів на ринку за рахунок реклами.

Для характеристики загального стану туристичної ситуації, розглянемо динаміку туристичних потоків міста Чернівці за період з 2013–2017 років (табл. 1). Аналіз проведено на основі статистичних даних Чернівецької міської ради [3].

Таблиця 1

Динаміка туристичних потоків міста м. Чернівці за 2013–2017 роки

Рік	Одиниця виміру	Показники		
		Кількість туристів, що відвідали місто	у тому числі	
			внутрішні туристи	іноземні туристи
2013 р.	тис. осіб	260,5	225,4	34,8
2014 р.	тис. осіб	277,7	239,8	37,9
2015 р.	тис. осіб	302,5	262,7	39,8
2016 р.	тис. осіб	317,6	275,8	41,8
2017 р.	тис. осіб	415,0	366,6	48,4

З таблиці 1, бачимо, що тенденція останніх років характеризується сталою динамікою до збільшення кількості туристів. У 2017 році місто відвідали 415,0 тис. осіб, що на 97,4 тис. осіб більше порівняно з 2016 роком. Серед вітчизняних відвідувачів переважають туристи з Києва, Львова, Харкова, Одеси, Дніпра, Запоріжжя, Житомира. Щодо іноземців, то тут переважають туристи з Німеччини, Австрії, Польщі, Білорусії, Румунії та Молдови. Це пояснюється територіальною близькістю між прикордонними регіонами, наявністю прямого транспортного зв'язку та спрощеного візового режиму.

Розподіл туристів за метою поїздки у 2017 році до міста Чернівці подано на рис. 1.

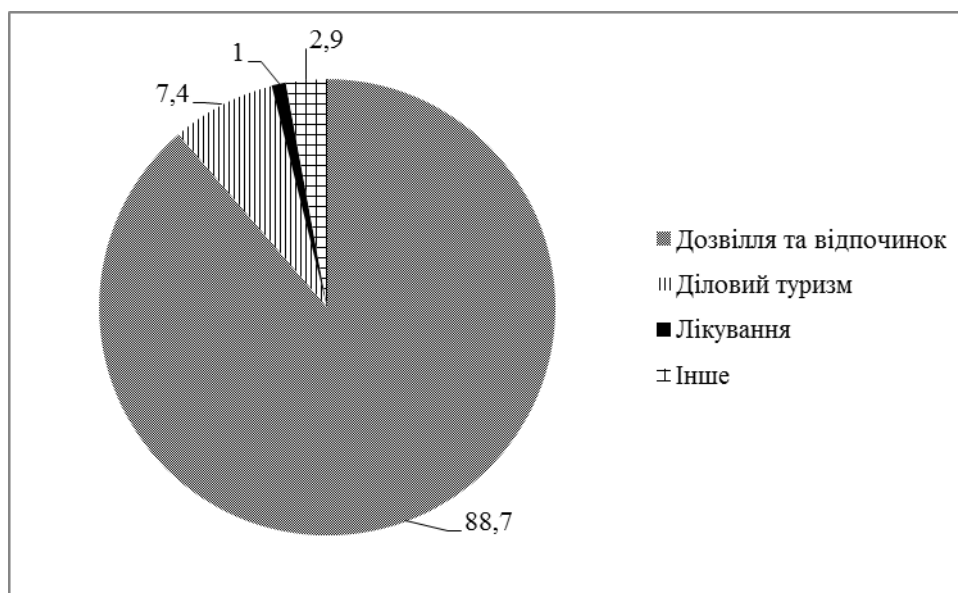


Рис. 1. Розподіл туристів за метою поїздки до міста Чернівці

За даними Головного Управління статистики в Чернівецькій області, найчастіше туристи приїжджають до міста з метою дозвілля та відпочинку. На другому місці – діловий туризм та найменший відсоток має спеціалізований туризм (лікування) та інші поїздки.

Готельне господарство міста є достатньо розвинутим і в цілому задовольняє попит туристів. Заклади розміщування пропонують номери від «економ - класу» до «люкс - апартаментів» та широкий спектр відпочинкових, розважальних та побутових послуг. В місті функціонують 38 закладів готельного господарства (з яких 3 хостела) із загальним номерним фондом у 1086 номерів.

У таблиці 2 подано динаміку готельних підприємств у місті Чернівці за період з 2013–2017 рр.

Таблиця 2

Динаміка засобів розміщення у місті Чернівці за 2013-2017 рр. [4]

Роки	Кількість засобів розміщування, одиниць	Кількість номерів, одиниць	Кількість місць, одиниць
2013	30	991	1862
2014	31	1021	1915
2015	35	1042	1957
2016	37	1068	2004
2017	38	1086	2036

Упродовж 2013-2017 років склалась позитивна динаміка на ринку готельних послуг міста Чернівці. Так, за даними Чернівецької міської ради, на кінець 2017 р. у місті функціонувало 38 засобів розміщення, що на 1 одиницю більше порівняно з аналогічним періодом попереднього року. Серед них готельні підприємства різних категорій, їх кількісний склад наведено на рисунку 2.

Бачимо, що готельні підприємства м. Чернівці представлені різними за типом закладами розміщення. Так, у 2017 році працювало 16 готельних комплексів, 14 готелів, 3 хостели та приватні апартаменти, 2 оздоровчих комплекси.

Завантаженість готельних підприємств міста Чернівці в середньому становить 38%. Попит на готельні послуги формується відповідно до потреб туристів, які приїхали з метою ознайомитись з містом, тому найбільш висока загрузка готелів спостерігається в вихідні дні.

Із загальної кількості розміщених осіб більшість (81,2%) при виборі засобу розміщення надавали перевагу готелям. Серед найкращих в Чернівцях можна виділити наступні готельні підприємства: «Черемош», «Буковина», «Прем'єр клуб», «AllureInn», «Георг Палац», «Садіба графська» [5]. Про це свідчить широка інфраструктура надаваних ними послуг: автостоянки, ресторани та кафе, басейни та сауни, WI-FI та трансфер.

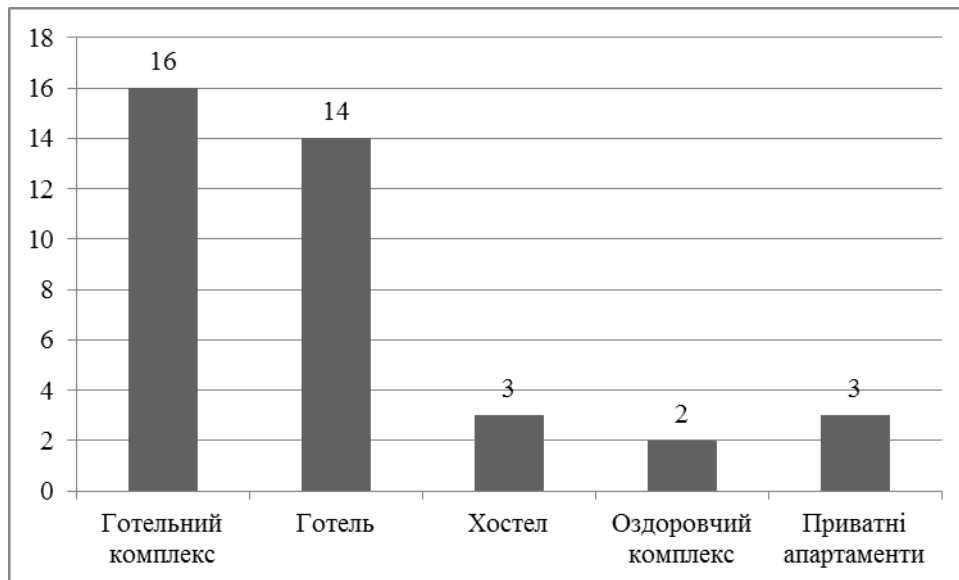


Рис. 2. Розподіл готельних підприємств м. Чернівці за типами

Вартість проживання у готельних підприємствах Чернівців досить висока й постійно зростає, а комфорт і сервіс відстають від міжнародних вимог.

Незважаючи на позитивний розвиток готельного господарства міста Чернівці існують наступні гальмівні фактори [6]:

- відсутність ефективного державного механізму економічного розвитку готельного бізнесу в Україні;
- складна економічна ситуація, яка склалась з витратами на переоснащення номерного фонду, оплату комунальних тарифів, коливаннями курсу валют;
- більшість засобів розміщення міста не пристосовані для проведення ділового та конгрес туризму;
- невідповідність матеріально-технічної бази більшості готелів вимогам міжнародних стандартів і недосконалість складу номерного фонду, що в свою чергу впливає на ступінь завантаження та якість послуг, які надаються;
- низький рівень конкуренції на готельному ринку внаслідок відсутності корпоративних стандартів управління якістю послуг;
- дефіцит кваліфікованих кадрів туристичної галузі з відповідним світовим досвідом;
- невідповідність цін рівню якості надання готельних послуг, тому багато туристів обирають проживання на приватних квартирах;
- низька практика впровадження інноваційних технологій обслуговування у засобах розміщення, таких як: автоматизовані системи бронювання та управління номерами, системи безпеки, керування і моніторинг інженерних систем;
- обмеженість додаткових послуг у готельних підприємствах, що впливає на загальну конкурентоспроможність засобів розміщення.

Висновки. Проведений аналіз розвитку готельного господарства міста Чернівці дозволяє зробити висновок, що дана галузь економічної діяльності є матеріально-технічною базою, основою для освоєння туристично-рекреаційного потенціалу та розвитку туризму в області та країні в цілому. Динаміка туристичних потоків столиці Буковини за 2013-2017 роки має позитивний характер та говорить про впевнене зростання кількості туристів.

Щодо кількості готельних підприємств також спостерігається тенденція збільшення кількості засобів розміщення, починаючи з 2013 до 2017 років, їх число зросло на 8 закладів гостинності.

Для підвищення ефективності функціонування готельного господарства міста Чернівці пропонуються наступні заходи [7]:

- однією з головних передумов подальшого розвитку є приток інвестиційних ресурсів та пошук джерел фінансування для будівництва нових підприємств і оновлення матеріально-технічної бази;
- перегляд законодавчих і нормативних актів, які регламентують діяльність готельного бізнесу, з урахуванням міжнародних норм;

- сприяння популяризації готельних підприємств міста шляхом використання різних засобів інформації, а саме створенням відеороликів про область, друк рекламно-інформаційних матеріалів та реклама в інтернеті про туристичний потенціал столиці Буковини;
- участь у міжнародних виставках-ярмарках з різних видів туризму, проведення масових спортивних і культурних заходів міжнародного рівня в місті Чернівці та області;
- персоніфікація обслуговування та орієнтація на потреби клієнтів;
- збільшення переліку додаткових послуг та використання інноваційних технологій автоматизації.

Список використаних джерел:

1. Чернівці сіті гід – перший туристичний путівник. URL: <http://www.guide.cv.ua/ua>
2. Федак В. І. Гостинність – найважливіший елемент якісного обслуговування : конспект лекцій науково-методичної ради. *Дисципліна технологія і організація готельного обслуговування*. 2012. С. 277-278.
3. Стратегічний план розвитку Чернівців на 2017-2020 роки: за станом на 12 січня 2017 р. / Міська рада. Чернівці, 2017. 16 с.
4. Офіційний веб-сайт Головного Управління статистики в Чернівецькій області. URL: www.cv.ukrstat.gov.ua.
5. Офіційний веб-сайт Чернівецької міської ради. URL: <http://chernivtsy.eu/portal/7915-2>
6. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні. URL: <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/management-and-marketing-212/production-management-and-development-company-212/13648-212-600>
7. Перспективи розвитку готельної індустрії в Україні. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/eko/09march2015/16.pdf>

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТИ З РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА

Гелич А., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Харчові технології»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто доцільність розроблення нових борошняних страв із використанням куркуми та гречаного борошна. Дослідним шляхом встановлено, що додавання борошна з гречаного борошна в традиційній рецептурі лапши дозволяє значно покращити їх харчову цінність за рахунок підвищення вмісту білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних елементів, що дозволяє використовувати їх в лікувально-профілактичному харчуванні. Розраховано комплексний показник якості розроблених виробів та побудовано модель якості.

The article discusses the feasibility of developing new flour dishes using turmeric and buckwheat flour. It has been established experimentally that the addition of buckwheat flour in the traditional recipe of noodles significantly improves their nutritional value by increasing the content of protein, dietary fiber, vitamins and mineral elements, which allows them to be used in therapeutic and preventive nutrition. A comprehensive indicator of the quality of the developed products was calculated and a quality model was built.

Актуальність даної теми полягає в тому, що виробництво борошняної продукції підвищеної харчової цінності та зниженої калорійності на сьогодні є раціональним не тільки в Україні, але й у світі. Зважаючи на те, що пшеничне борошно вищого ґатунку, яке зазвичай використовують у виробництві борошняних виробів має знижену харчову та біологічну цінність у порівнянні із крупами та зерном, що зумовлено перерозподілом харчових речовин зерна під час його помелу.

Проблематикою підвищення харчової цінності борошна для виробництва борошняних виробів висвітлена в наукових публікаціях: В.О. Моргун, яка присвячена розробці технології борошняних сумішей з використанням ячмінного, вівсяного, гречаного, рисового та кукурудзяного борошна; М.П. Головком, в науковій праці якого досліджена можливість використання в технології макаронного тіста кісткового напівфабрикату: Г.М. Лиск – досліджено та впроваджено у виробництво використання кріас-порошків з виноградних вичавків; Г. В. Дейниченко – досліджено та рекомендовано до використання застосування йодовмісних добавок у виробництві борошняної продукції; Інна Данилюк – розробила технологію прісного тіста із порошком *Atherina pontica* та борошном із пророщеного зерна пшениці, що дозволяє забезпечити борошняний виріб підвищеним вмістом поживних речовин, особливо білком.

З метою покращення харчової цінності борошняних кулінарних виробів з дріжджового тіста доцільно використовувати багатокомпонентні суміші, які окрім традиційного борошна містять

компоненти, які дозволяють збагатити борошняні вироби вітамінами, мінеральними речовинами. До складу таких сумішей можуть входити така сировина, як: мелене насіння гарбуза та льону, вівсяні пластівці, пшеничні зародки, цільнозмелене житнє зерно та інші [1-3].

Основною сировиною для приготування даної групи виробів є: пшеничне борошно, курячі яйця (сухий яєчний порошок), цукор, сіль, вода або молоко. Додатковою сировиною в рецептурі борошняних виробів є кефір, вершкове масло. Також варто зауважити, що в деяких національних рецептурах борошняні кулінарні вироби готують із житнього, кукурудзяного, гречаного, соєвого борошна, замінюючи пшеничне.

Макаронні вироби – продукт, який входить до раціону багатьох груп населення – протягом року, одна особа споживає до 10-15 кілограмів. Макаронні вироби добре засвоюються, мають велику енергетичну цінність, але їх поживна цінність є дуже низькою, адже більшість – 80%, виробляють із борошна вищого ґатунку [4].

З метою покращення харчової цінності макаронних виробів, щодо вмісту білку, в рецептурі використовують курячі яйця, знежирене молоко, молочний альбумін, рибний білковий концентрат, казецит.

Також, як нетрадиційна сировина, для виробництва макаронів можливо використовувати: овочеві порошки, молочна сироватка, моркви та гарбуза у вигляді тонкоподрібненого пюре, обліпиховий шрот, амарант, кальцієві добавки, морська капуста, екстракти CO₂ з насіння моркви, коріандру, кропу, кмину, селери, перцю запашного і чорного гіркого, порошок топінамбура, джерела білка: борошно бобових культур, дріжджі, морська капуста, інулін, харчові волокна, макуха зародка кукурудзи, червоного буряка, шпинату та інших плодів і овочів, яєчні добавки, вівсяна мука [5].

У рецептурі локшини, використовують молочну сироватку, пюре моркви, гарбуза, які дозволяють отримати локшину високої якості із гарними варильними та структурними властивостями [6].

З метою збільшення асортименту паст покращеної харчової цінності розроблено рецептуру локшини з використанням куркуми та гречаного борошна.

Метою даної роботи є розроблення технології пасти з різних видів борошна.

Об'єкт дослідження: технологія пасти з різних видів борошна.

Предмет дослідження: прісне тісто з додаванням гречаного борошна.

Куркума – природний антибіотик, який являється безцінним продуктом, який на відміну від аптечних антибіотиків не подразнює шлунково-кишковий тракт та не руйнує печінку, а навпаки – споживання куркуми підвищує активність кишкової флори та поліпшує процес травлення. Також, науково доведено, що куркума ефективно впливає на зниження рівню холестерину в крові та відома, як протизапальний та антисептичний засіб. Завдяки куркуми можливо пом'якшити негативні наслідки променевої терапії, поліпшити процес щодо лікування хвороби Альцгеймера.

Ця пряність – незамінна підтримка для тих, хто ослаблений після хронічної хвороби або хворий. Вона зігріває і чудово очищає кров, і сприяє утворенню нових кров'яних клітин. Куркума є добрим засобом для поліпшення травлення, особливо при вживанні важкої їжі. Також куркума знижує потяг до солодкого й жирного.

Також поряд із куркумою у виробництві пасти використовуватиметься гречане борошно. Гречка – передусім, ідеальна альтернатива злаковим культурам, яка використовується у всьому світі. Із гречаного борошна можна приготувати млинці, галети, гречаний пиріг, традиційну японську локшину з гречки.

Гречане борошно містить до 10% білку, вітаміни Е, групи В, багата мінеральними речовинами, як: калій, залізо, магній. Крім того, гречане борошно дозволяє постачати до організму людини всі вісім незамінних амінокислот. Завдяки своїм властивостям, гречане борошно знижує рівень цукру в крові, що чудово підходить для людей, які хворіють на цукровий діабет, знижує тиск, регулює рівень холестерину, забезпечує організм харчовими волокнами та великою кількістю лецитину.

Гречане борошно – чарівний продукт, який захищає печінку, адже лецитин, який входить до складу борошна є важливою живильною речовиною для її клітин. Відсутність лецитину в раціоні призводить до того, що клітини печінки працюють не в повну силу, і вона погано справляється з основним завданням – детоксикацією організму. Таким чином, споживання гречки допомагає печінці зберігати здоров'я.

В таблиці 1 наведено хімічний склад куркуми та гречаного борошна.

Таблиця 1

Хімічний склад гречаного борошна та куркуми на 100 г продукту

<i>Назва продукту</i>	<i>Гречане борошно</i>	<i>Куркума</i>
Білки, г	13,6	7,83
Жири, г	1,2	9,88
Вуглеводи, г	71,9	64,93
Харчові волокна, г	2,8	21,1
Na, мг	3	-
K, мг	130	2525
Ca, мг	42	183
Mg, мг	48	193
P, мг	250	268
Fe, мг	4	41,42
F, мкг	90	-
Se, мкг	-	4,5
B ₁ , мг	0,4	0,15
B ₂ , мг	0,18	0,23
B ₉ , мг	-	39,0
PP, мг	3,1	-
E, мг	0,3	3,1
Енергетична цінність, ккал	353	354

З метою визначення раціональної кількості використання гречаного борошна та куркуми в рецептурі локшини, було розроблено композиції тіста з різним процентним співвідношенням добавки до маси борошна. В першому досліді додавали 3% гречаного борошна та 0,3% куркуми; в другому досліді – 5% гречаного борошна та 0,5% куркуми; в третьому досліді – 8% гречаного борошна та 1% куркуми. Розроблені модельні харчові композиції макаронних виробів з використанням куркуми та гречаного борошна наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Модельно-харчові композиції локшини із використання куркуми та гречаного борошна

<i>№з/п</i>	<i>Найменування продукту</i>	<i>Контроль</i>	<i>Дослід 1</i>	<i>Дослід 2</i>	<i>Дослід 3</i>
1	Борошно пшеничне	80	77.32	75,6	72,8
2	Борошно гречане	-	2,4	4	6,4
3	Куркума	-	0,24	0,4	0,8
4	Вершки	8	8	8	8
5	Яйця	20	20	20	20
6	Сіль	3	3	3	3
7	Кріп	2	2	2	2
8	Петрушка	2	2	2	2
	Вихід, г	100	100	100	100

Для визначення оптимальної кількості куркуми та гречаного борошна в рецептурі локшини визначали на основі органолептичних показників якості (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка якості «Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою»

<i>Зразок</i>	<i>Зовнішній вигляд</i>	<i>Колір</i>	<i>Запах</i>	<i>Смак</i>	<i>Консистенція</i>	<i>Загальна оцінка</i>
Контроль	5	5	5	4,9	5	4,98
Дослід 1	5	4,7	4,8	4,7	4,6	4,76
Дослід 2	5	4,9	4,9	4,8	4,9	4,9
Дослід 3	4,6	4,6	4,6	4,5	4,6	4,58

Дослідивши вироби з різною кількістю добавки, було визначено, що найбільшу оцінку отримав другий дослід – 4,9 балів, в якому добавляли 5% гречаного борошна і 0, 5 куркуми. Локшина при цьому мала хороший зовнішній вигляд, приємний запах, колір, які майже відповідають контрольному зразку.

Згідно технології, гречане борошно та куркума попередньо просіяні з'єднуються з пшеничним борошном перед замісом тіста. Технологія приготування макаронних виробів не порушується.

Для здійснення контролю якості нових борошняних виробів були розроблені характеристики основних органолептичних показників макаронних виробів, а саме «Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою» (табл. 4).

Таблиця 4

Показники якості макаронних виробів з використанням гречаного борошна та куркуми

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
«Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою»		
Зовнішній вигляд	Однотонний з жовтим відтінком, без слідів непромісу	Однотонний з жовтим відтінком, без слідів непромісу
Смак і запах	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку і запаху	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку і запаху
Поверхня	Гладка	Гладка
Форма	Відповідає даному типу локшини, дозволяються згини та викривлення	Відповідає даному типу локшини, дозволяються згини та викривлення
Консистенція	Еластична	Еластична
Стан виробів після варіння	Зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, на злипатись	Зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, на злипатись

Отже, як видно з даних таблиці 3, 4, розроблені макаронні вироби з використанням гречаного борошна та куркуми за органолептичними показниками наближені до контролю.

Хімічний склад та порівняльний аналіз контролю і досліду наведено в таблиці 5.

Таблиця 5

Аналіз порівняльного хімічного складу «Локшина домашня» та «Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою», мг/100 г

Речовини	«Локшина домашня»	«Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою»	Різниця Дослід/Контроль, %
	Контроль	Дослід	
Білки, г	13,9	14,6	+5,03
Жири, г	7,86	7,96	+1,27
Вуглеводи, г	0,8	4,7	+487,5
Крохмаль, г	68,7	68,7	0
Харчові волокна, г	0,1	0,34	+240,0
Зола, г	0,84	0,84	0
Натрій	42,16	42,31	+0,35
Калій	177,4	196,5	+10,76
Магній	20,48	23,84	+16,4
Кальцій	35,2	38,2	+8,52
Фосфор	144,08	149,92	+4,05
Залізо	1,84	2,25	+22,2
Фтор	-	4,5	+100
Селен	-	4,5	+100
Вітамін А	0,09	0,09	0
Вітамін В ₁	0,192	0,213	+10,93
Вітамін В ₂	0,16	0,17	+6,25
Вітамін В ₉	-	0,195	+100
Вітамін С	0,06	0,06	0
Вітамін РР	1,26	1,41	+11,9
Вітамін Е	-	0,03	+100

Отже, за даними аналізу хімічного складу, наведеними в таблиці 5, можна зробити висновок, що порівняно з контролем в досліді:

- збільшилась кількість білків на 5,03%;
- збільшилась кількість вуглеводів на 487,5%;
- вміст харчових волокон збільшився на 240%;
- збільшився вміст мінеральних речовин, а саме: калій на 10,76%, магній на 16,4%, кальцій на 8,52%, залізо на 22,2%;
- збільшилась кількість вітамінів, а саме: вітамін В₁ на 10,93%, вітамін В₂ на 6,25 %, вітамін РР на 11,9%.

Таблиця 6

Результат розрахунку комплексного показника якості

Показник	Коефіцієнт вагомості, т, од.	Локшина домашня (контроль)	Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою (дослід)
Органолептична оцінка, бали	0,15	4,98	4,9
Харчові волокна	0,2	0,1	0,34
Калій	0,1	17,74	196,5
Магній	0,15	20,48	23,84
Кальцій	0,1	35,2	38,2
Залізо	0,1	1,84	2,25
Вітаміни групи В	0,2	0,252	0,383
Сума	1		

Отже, додавання до страви «Локшина домашня» гречаного борошна та куркуми позитивно впливає на організм людини при споживанні цієї страви, а саме: куркумін сприяє стриманню ракових пухлин, корисно вживати при цукровому діабеті, стимулює імунну систему людини, збагачує організм людини необхідними мінеральними речовинами та вітамінами. Використання гречаного борошна та куркуми призводить до збільшення вмісту білку в страві, харчових волокон в порівнянні з традиційною рецептурою і виріб «Локшина домашня з гречаним борошном та куркумою», може бути рекомендований як лікувально-профілактичний засіб багатьох хвороб.

Список використаних джерел:

1. Антоненко Л. О., Чабан Т. М., Шептуцало О. С. Технологія виробництва продуктів харчування : навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 500 с.
2. Беліц Г. Д., Грош В., Шиберле П. Харчова хімія. 2013.
3. Бондаренко І. С. Технології виробництва кондитерських виробів : навчальний посібник. Київ: Академія, 2018.
4. Бондаренко О. М., Іванова, А. І. Інноваційні технології виробництва кондитерських виробів. *Молодий вчений*, 2019. 8(74), 81-84.
5. Тарасенко В. М. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів. 2018. 432 с.
6. Галушко А. Особливості організації виробництва кондитерських виробів у кав'ярні. *Молодий вчений*. 2020. 2 (77), 318-321.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЛЮПИНОВОГО БОРОШНА ТА ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ СТРАВ

Дмитраш В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Харчові технології»

Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті розглянуто перспективи використання люпинового борошна та гарбузового насіння для приготування м'ясних січених страв. За результатами дослідження розроблено нову технологію страв хорватської кухні - чевапчічі, розраховано її фізико-хімічний склад і порівняно його з контрольним зразком. Виявлено, що використання люпинового борошна та гарбузового насіння є доцільним і сприяє покращенню поживної цінності м'ясних січених страв.

The article considers the prospects of using lupine flour and pumpkin seeds for the preparation of meat dishes. According to the results of the study, a new technology of Croatian cuisine - chevpchichi has been developed, its physical and chemical composition has been calculated and compared with the control sample. It has been found that the use of lupine flour and pumpkin seeds is expedient and contributes to the improvement of the nutritional value of meat dishes.

Актуальність теми. Харчування суттєво впливає на стан здоров'я, працездатність та тривалість життя людини. Різке зниження рухової активності, численні джерела низькочастотних випромінювань, шкідливі звички, життєві складності та стреси справляють все більш руйнівну дію на організм людини, знижуючи імунітет, порушуючи обмін речовин, викликаючи ранні захворювання [1]. Тому виникає потреба створення потенційно нових продуктів із збільшеним вмістом білків. Нині в харчовій промисловості широкого використання в якості білкових збагачувачів набувають продукти переробки бобових культур. Серед значної кількості сировини рослинного походження, що містить білок, особливе місце належить люпину та гарбузовому насінню.

Для приготування нових страв перспективною є м'ясна сировина, поєднання якої з рослинними наповнювачами уможливило отримати продукт високої якості, збагачений фізіологічно важливими для організму людини речовинами.

Розробленню м'ясних січених страв з додаванням рослинної сировини присвячено праці вітчизняних і зарубіжних вчених: В.Ф. Доценка, В.А. Гніцевич, Л.В. Антипової, Л.Ю. Арсеньєвої, В. І. Ратошнюк, F. Jimenez-Colmenero та ін. Аналіз показує, що використання рослинної сировини в технологіях м'ясних січених страв є перспективним напрямом і потребує подальшого дослідження.

Мета статті – дослідити перспективи використання люпинового борошна та гарбузового насіння для виробництва м'ясних січених страв підвищеної біологічної цінності. Відповідно до встановленої мети сформульовані наступні завдання дослідження:

- проаналізувати літературні джерела з питань хімічного складу люпинового борошна та гарбузового насіння;
- визначити органолептичну оцінку, хімічний склад розробленої м'ясної січеної страви з додаванням люпинового борошна та гарбузового насіння;
- побудувати профіль якості розробленої страви.

За контроль обрано традиційну рецептуру хорватської кухні – чевапчічі (м'ясні смажені ковбаски).

Об'єкт дослідження: технологія м'ясної січеної страви чевапчічі з додаванням люпинового борошна та гарбузового насіння.

Предмет дослідження: м'ясна січена страва чевапчічі, люпинове борошно, гарбузове насіння.

Методи дослідження: використано органолептичні, експериментальні та методи математичного моделювання.

Результати. Серед зернобобових культур, люпин, поряд із соєю, відзначається найвищим вмістом білка в насінні — з коливанням 33 – 50%. До його складу входять усі 10 незамінних амінокислот, у тому числі аргінін (3,6%), валін (4,3 %), гістидин (2,9%), лізин (4,3%), лейцин (9,8%) та ін. Крім повноцінного білкового складу, люпин багатий на вітаміни [2]. Так, в ньому міститься рибофлавін, тіамін, піридоксин, фолієва кислота, аскорбінова кислота та ін.

Розширений хімічний склад люпинового борошна наводимо у таблиці 1.

Науковцями було виявлено, що хімічні речовини, що містяться в люпиновому борошні мають позитивний вплив на здоров'я людини. Так, при його вживанні зменшується ризик виникнення

серцево-судинних захворювань, знижується рівень холестерину та глюкози, запобігає ожирінню, позитивно впливає на обмін речовин, засвоєння поживних речовин та імунну систему [3].

Таблиця 1

Хімічний склад люпинового борошна, на 100 г

Нутрієнти	Кількість, г
Білки, г	40
Жири, г	2,9
Вуглеводи, г	9,9
Енергетична цінність, ккал	119
Вітаміни	
Аскорбінова кислота, мг	1,1
Тіамін, мг	0,1
Рибофлавін, мг	0,1
Холін, мг	0,5
Пантотенова кислота, мг	0,2
Фолієва кислота, мкг	59
Мінеральні речовини	
<i>Макроелементи</i>	
Кальцій, мг	139
Магній, мг	154
Фосфор, мг	390
Калій, мг	245
Натрій, мг	17
<i>Мікроелементи</i>	
Залізо, мг	29,6
Цинк, мг	1,4
Селен, мг	2,6

Насіння гарбуза є джерелом цінних біологічно активних речовин. У його складі виявлено значну кількість білку (35 %), жиру (40-55 %), ефірні олії, фітостерин кукурбітол, кукурбітин – 0,5 %, фітин, органічні кислоти – саліцилова, яблучна; вітаміни – каротин, каротиноїди, аскорбінову кислоту та вітаміни В₁, В₂, РР – до 0,2 %. Науковцями встановлено, що сухе та сире насіння гарбуза володіє протизапальною, лактаційною, сечогінною та легкою послаблюючою дією. Його призначають для стимуляції лактогенеза та залоз метаболічного апарату, а також при деяких хворобах сечового міхура та сечовивідних шляхів [4]. Завдяки цінному хімічному складу люпинового борошна та гарбузового насіння, вважаємо їх перспективною сировиною у виробництві оздоровчих та функціональних харчових продуктів.

Для розширення страв хорватської кухні за контрольний зразок вирішено взяти м'ясну посічену страву – чевапчічі. Це страва народів Балканського півострова, яка представляє собою смажені ковбаски з перемеленого м'яса (яловичини, свинини) з цибулею і приправами. Чевапчічі подають з великою кількістю нарізаної кільцями цибулі і свіжим білим хлібом (пітою).

В якості додаткових оздоровчих інгредієнтів використовували люпинове борошно та подрібнене гарбузове насіння. В розроблених рецептурах здійснювалася заміна м'ясної сировини на люпинове борошно та гарбузове насіння.

Для визначення необхідної кількості люпинового борошна та гарбузового насіння було проведено експериментальні дослідження (з урахуванням органолептичної оцінки), шляхом внесення різної кількості рослинної сировини:

- **дослід 1:** 2 г люпинового борошна та 4 г гарбузового насіння (зменшення м'яса на 4% та цибулі на 13%);
- **дослід 2:** 4 г люпинового борошна та 8 г гарбузового насіння (зменшення м'яса на 8% та цибулі на 26%);
- **дослід 3:** 6 г люпинового борошна та 12 г гарбузового насіння (зменшення м'яса на 12% та цибулі на 39%).

Органолептична оцінка м'ясної січеної страви чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням наведена у таблиці 2.

Встановлено, що при внесенні до страви 2 г люпинового борошна та 4 г гарбузового насіння від загальної маси м'яса, органолептичні показники наближаються до контролю. Додавання 4 г люпинового

борошна та 8 г гарбузового насіння значно покращує органолептичні показники страви і, водночас, істотно поліпшує її харчову цінність. При додаванні 6 г люпинового борошна та 12 г гарбузового насіння смак страви стає гіркуватим, набуває неприємного запаху та погіршується консистенція.

Таблиця 2

Органолептична оцінка м'ясної січеної страви чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням

Показник органо- лептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали			
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,8	4,8	4,6
Консистенція	0,15	5,0	4,8	4,9	4,6
Смак	0,25	5,0	4,7	4,8	4,5
Запах	0,25	5,0	4,9	4,9	4,7
Колір	0,15	5,0	4,7	4,9	4,6
Загальна органо- лептична оцінка	1,0	5,0	4,8	4,9	4,6

Отже, раціональна концентрації рослинних інгредієнтів складає: 4 г люпинового борошна та 8 г гарбузового насіння.

Січені м'ясні страви з додаванням люпинового борошна та гарбузового насіння мали приємніший смак і запах ніж контрольний зразок, що обумовлене введенням в їх склад рослинних компонентів. Технологічна схема приготування м'ясної січеної страви чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням наведена на рисунку 1.

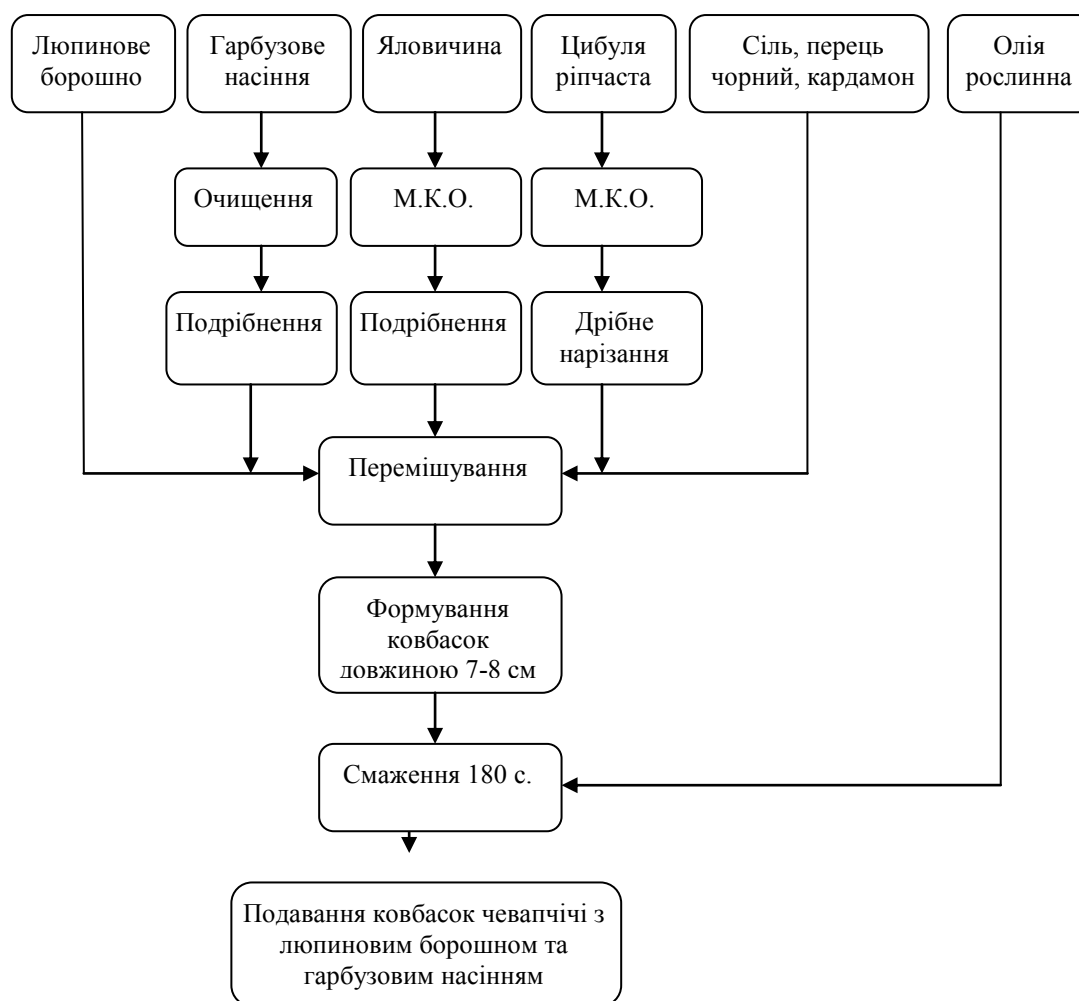


Рис. 1. Технологічна схема приготування ковбасок чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням

Проведена порівняльна характеристика хімічного складу розроблених ковбасок чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням з традиційною технологією, результати – у табл. 3 [5].

Таблиця 3

Хімічний склад ковбасок чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням

Нутрієнт	Контроль	Дослід (чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	14,79	19,20	4,42	29,86
Жири, г	9,23	13,31	4,07	44,11
Вуглеводи, г	1,80	3,15	1,35	74,98
Харчові волокна, г	0,10	0,82	0,72	720,00
Енергетична цінність, ккал	138,08	188,75	50,67	36,70
Вітаміни				
Тіамін, мг	0,05	0,08	0,03	52,00
Рибофлавін, мг	0,07	0,09	0,02	31,70
Холін, мг	39,00	44,04	5,04	12,92
Піридоксин, мг	0,41	0,42	0,01	2,72
Фолієва кислота, мкг	10,43	18,02	7,59	72,77
Ніацин, мг	4,85	5,25	0,39	8,08
Токоферол, мг	0,10	0,27	0,17	174,40
Аскорбінова кислота, мг	-	0,27	0,26	2570,0
Мінеральні речовини				
<i>Макроелементи</i>				
Кальцій, мг	138,08	188,75	50,67	42,49
Калій, мг	25,02	35,65	10,63	29,66
Магній, мг	259,50	336,47	76,97	305,38
Фосфор, мг	18,03	73,09	55,06	81,27
Натрій, мг	145,36	263,50	118,14	6,91
<i>Мікроелементи</i>				
Залізо, мг	1,26	3,41	2,15	171,29
Селен, мкг	10,01	11,09	1,08	10,81
Цинк, мг	2,87	3,57	0,69	24,20

Дані таблиці 3 свідчать про підвищення вмісту мінеральних речовин та вітамінів порівняно з контролем. Кількість білку збільшилась на 29,86%. Мінеральний склад страви покращився, (%): вміст кальцію збільшився на 42,49, магнію на – 305,38, фосфору на – 81,27, кількість заліза збільшилась на – 171,29, селену на – 10,81. Аналогічно підвищився вміст вітамінів: кількість тіаміну зросла на 52,0, фолієвої кислоти на – 72,77, аскорбінової кислоти на – 2570.

Розраховано комплексний показник якості для м'ясних ковбасок чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням та контролю (рис. 2).

Висновки. Оскільки в Україні спостерігається недостатня забезпеченість населення білковими продуктами харчування, актуальним є розробка функціональних продуктів, збагачених білком люпинового борошна та гарбузового насіння. Виробництво м'ясних ковбасок чевапчічі з рослинною сировиною сприятиме розв'язанню проблеми повноцінного, екологічно чистого білкового харчування. Соціальна ефективність розробленої страви полягає у розширенні асортименту харчових продуктів оздоровчого та функціонального призначення.

Список використаних джерел:

1. Чорнуха, І. М. Функціональні продукти – методологічні, технологічні та трофологічні аспекти виробництва // М'ясна промисловість. 2012. № 2. С. 21–22.
2. Бондар Н. П. Дослідження технологічних властивостей харчового люпину і розробка способів використання його у хлібопекарській промисловості: дис. канд. техн. наук : 05.18.01/ Бондар Наталія Петрівна; НУХТ. Київ, 2006. 265 с.
3. The Chemical Quality of Some Legumes, Peas, Fava Beans, Blue and White Lupins and Soybeans Cultivated in Finland / Marketta Saastamoinen, Merja Eurola and Veli Hietaniemi. // Journal of Agricultural Science and Technology. 2013. Pp. 92-100.

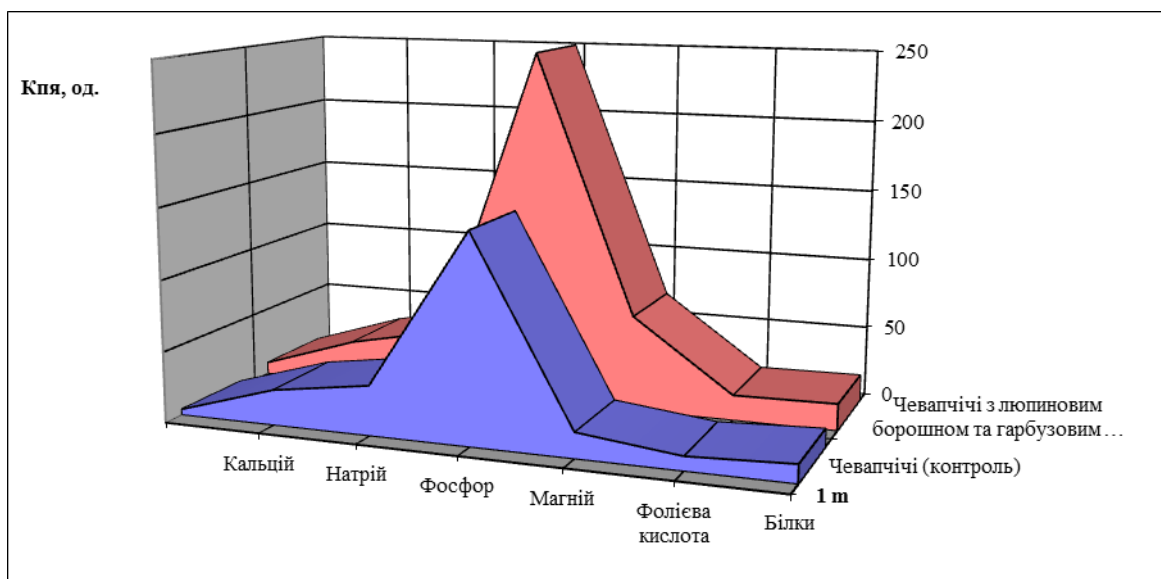


Рис. 2. Модель якості ковбасок чевапчічі з люпиновим борошном та гарбузовим насінням

4. Краєвська С. П., Стеценко Н. О. Аналіз хімічного складу насіння гарбуза, кунжуту та льону як перспективних джерел для виробництва біологічно активних добавок до їжі // Стратегія качества в промышленности и образовании : IX Международная конференция, 31 мая – 7 июня. Варна, 2013. С. 95-97.

5. Скуріхін І. М. Хімічний склад харчових продуктів : Довідник. М.: Деліпрінт, 2002. 236 с.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З СІЧЕНОГО М`ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ПОЛІПШУВАЧІВ

Долінська В., 2 курс (ОС «молодший бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Харчові технології»
Наук. кер. – Струтинська Л. Т.

У статті розглянуто доцільність розроблення нових страв з січеного м'яса з використанням шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбура. борошняних страв із використанням соєвого борошна та екстракту грибів шиітаке. Дослідним шляхом встановлено, що додавання шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбура до традиційної рецептури страви з січеного м'яса значно покращує органолептичні показники та її харчову цінність за рахунок підвищення вмісту білку, вуглеводів, харчових волокон, наявності інуліну, вітамінів та мінеральних речовин. Розроблено технологічну схему страви з січеного м'яса з харчовими добавками, розраховано комплексний показник якості та побудовано модель якості.

The article considers the expediency of developing new meat dishes with the use of meadow wheat germ and flour (powder) of artichoke. flour dishes using soy flour and shiitake mushroom extract. It has been determined experimentally that the addition of meal to wheat germ and flour (powder) of artichoke to the traditional meat dish mixing recipe significantly improves the organoleptic parameters and its nutritional value by increasing the content of protein, carbohydrates, dietary fiber, the presence of inulin, vitamins and minerals. A technological scheme of meat dishes with food additives was developed, a comprehensive quality index was calculated and a quality model was constructed.

Актуальність. Одним із найпопулярніших продуктів в харчуванні кожного українця є м'ясо, яке постачає організму людини особливий вид білку – протеїн, адже він являється незамінним для підтримки багатьох процесів в організмі людини. Поряд із повноцінним білком та жиром до складу м'яса та страв із нього входять екстрактивні речовини, мінеральні речовини та вітаміни групи В. Найбільшою харчовою цінністю в м'ясі володіє м'язова тканина, яка містить надмірну кількість деяких замінних амінокислот. Найкраще в виробництві страв використовувати телятину та яловичину, білки яких засвоюються організмом людини в середньому на 83%.

Незважаючи на те, що до складу м'яса входить велика кількість білку, жирів, деяких мінеральних речовин та вітамінів, під час теплової обробки їх кількість зменшується, що спонукає до пошуку альтернативних шляхів підвищення харчової цінності страв з м'яса, особливо за відсутності в його хімічному складі харчових волокон та інуліну.

Для покращення харчової цінності страв з м'яса харчовими волокнами та інуліном доцільно використовувати продукти переробки топінамбуру – борошно (порошок) топінамбуру і шрот зародків пшениці. Топінамбур – бульбоносна рослина, яка є джерелом інуліну, який має унікальний вплив на організм людини, особливо корисний людям, які хворіють на цукровий діабет, ожиріння, атеросклероз. Із бульб топінамбуру отримують борошно (порошок) топінамбуру, яка представляє собою розсипчасту масу бежевого кольору, солодкуватого кольору. Порошок топінамбуру містить компоненти вуглеводного комплексу, представлені в основному полісахаридом інсулінової природи, білком, жирами, вітамінами, пектиновими речовинами, клітковиною, органічними кислотами, макро-і мікроелементами. Порошок топінамбуру варто використовувати в харчуванні людям, які проживають в екологічно-несприятливих зонах, мають роботу з підвищеним ризиком (ушкодження радіонуклідами, важкими металами, токсинами органічного походження). Зважаючи на наявність харчових волокон, порошок топінамбуру рекомендовано для відновлення функцій шлунково-кишкового тракту.

Порошок топінамбуру використовують в приготуванні салатів, перших страв, каш, коктейлів, йогуртів, кондитерських виробів, хлібобулочних виробів, м'ясних фаршів, надаючи їм пікантний смак.

Для покращення харчової цінності страв з м'яса, особливо з січеного напівфабрикату доцільно використовувати шрот із зародків пшениці – ніжний, енергетичний продукт, який характеризується антиоксидантними та радіопротекторними властивостями. Високий вміст білку, харчових волокон, вітамінів групи В, С, калію, кальцію, магнію, натрію, фосфору, заліза, збалансований вміст незамінних амінокислот, дозволяє його включати в раціон спортсменів, дітей, підлітків, людей, які перенесли операції, для профілактики целюліту, при захворюваннях серцево-судинної системи, цукровому діабеті, хворобах шлунково-кишкового тракту.

Хімічний склад борошна (порошку) топінамбуру і шроту із зародків пшениці наводимо в табл. 1.

Таблиця 1

Хімічний склад шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбуру

Показник	Шрот зародків пшениці	Борошно (порошок) топінамбуру
Білок, г	60,0	7,0
Жири, г	0,1	0,1
Вуглеводи, г	47,0	73,1
Харчові волокна, г	40,1	5,5
Вітаміни		
В ₁ , мг	2,2	0,94
В ₂ , мг	1,8	3,76
В ₃ , мг	5,0	8,3
В ₅ , мг	20,0	0,81
В ₆ , мг	2,0	0,18
С, мг	-	101,6
Мінеральні речовини		
Калій, мг	2250,0	386,4
Кальцій, мг	1000,0	27,36
Магній, мг	400,0	24,12
Натрій, мг	7,5	83,54
Фосфор, мг	800,0	113,5
Залізо, мг	10,0	3,89

З вищенаведеної інформації, робимо висновок, що використання борошна (порошку) топінамбуру та шроту зародків пшениці в технології січених страв з м'яса, дасть можливість значно покращити нутрієнтний склад, збагативши їх рослинним білком, незамінними амінокислотами, харчовими волокнами, інуліном, вітамінами та мінеральними речовинами. Наявність харчових волокон дасть змогу домогтися покращення органолептичних показників, за рахунок зв'язування вологи, що в процесі приготування дасть змогу отримати смачні та соковиті січені страви.

Метою роботи є розроблення технології страв з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» з використанням шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбуру.

Об'єкт дослідження - технологія страв з січеного м'яса із використанням шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбуру.

Предмет дослідження – «Мітітеї з яловичини», шрот зародків пшениці, борошно (порошок) топінамбуру, «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном (порошком) топінамбуру.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм.

В страві з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини», яловичий жир замінювали, в кількості 5%; 10%; 15% на борошно (порошок) топінамбуру і 5%; 8%; 10% яловичини на шрот із зародків пшениці.

Модельно-харчові композиції страви «Мітітеї з яловичини» із різним вмістом харчових добавок наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Модельно-харчові композиції страви з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном (порошком) топінамбуру

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Яловичина	123	116,85	113,16	110,7
Борошно (порошок) топінамбуру	-	1,35	2,7	4,05
Шрот зародків пшениці	-	6,15	9,84	12,3
Жир яловичий	27	25,65	24,3	22,95
Часник	1	1	1	1
Перець червоний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Сода	1	1	1	1
Кмин	0,5	0,5	0,5	0,5
Сіль	2	2	2	2
Вихід	100	100	100	100

Оптимальну кількість шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбура у страві з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини» визначено за 5-бальною шкалою за показниками: колір, консистенція, зовнішній вигляд, запах, смак (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном (порошком) топінамбуру

Модельна композиція	Зовнішній вигляд	Запах	Смак	Колір	Консистенція	Загальна органолептична оцінка, балів
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	
Контроль	4,9	4,8	4,8	4,9	4,9	24,3
Дослід 1	5,0	4,9	4,9	5,0	5,0	24,8
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0
Дослід 3	4,8	4,8	4,6	4,7	4,7	23,6

За результатами органолептичної оцінки якості страви з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини» визначено, що оптимальна кількість борошна (порошку) топінамбуру становить 10% від маси яловичого жиру та 8% шроту зародків пшениці від маси яловичини, які представлені в досліді №2. Дослідний зразок №2 характеризується чудовим зовнішнім виглядом, кольором, приємним смаком та ароматом, соковитою консистенцією. Із збільшенням вмісту борошна топінамбуру та шроту зародків пшениці (дослід №3) страва набуває солодкуватого смаку, та легкого специфічного запаху топінамбуру, колір – більш темний, консистенція – дуже щільна.

Технологічну схему страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном топінамбуру наведено у вигляді рис. 1.

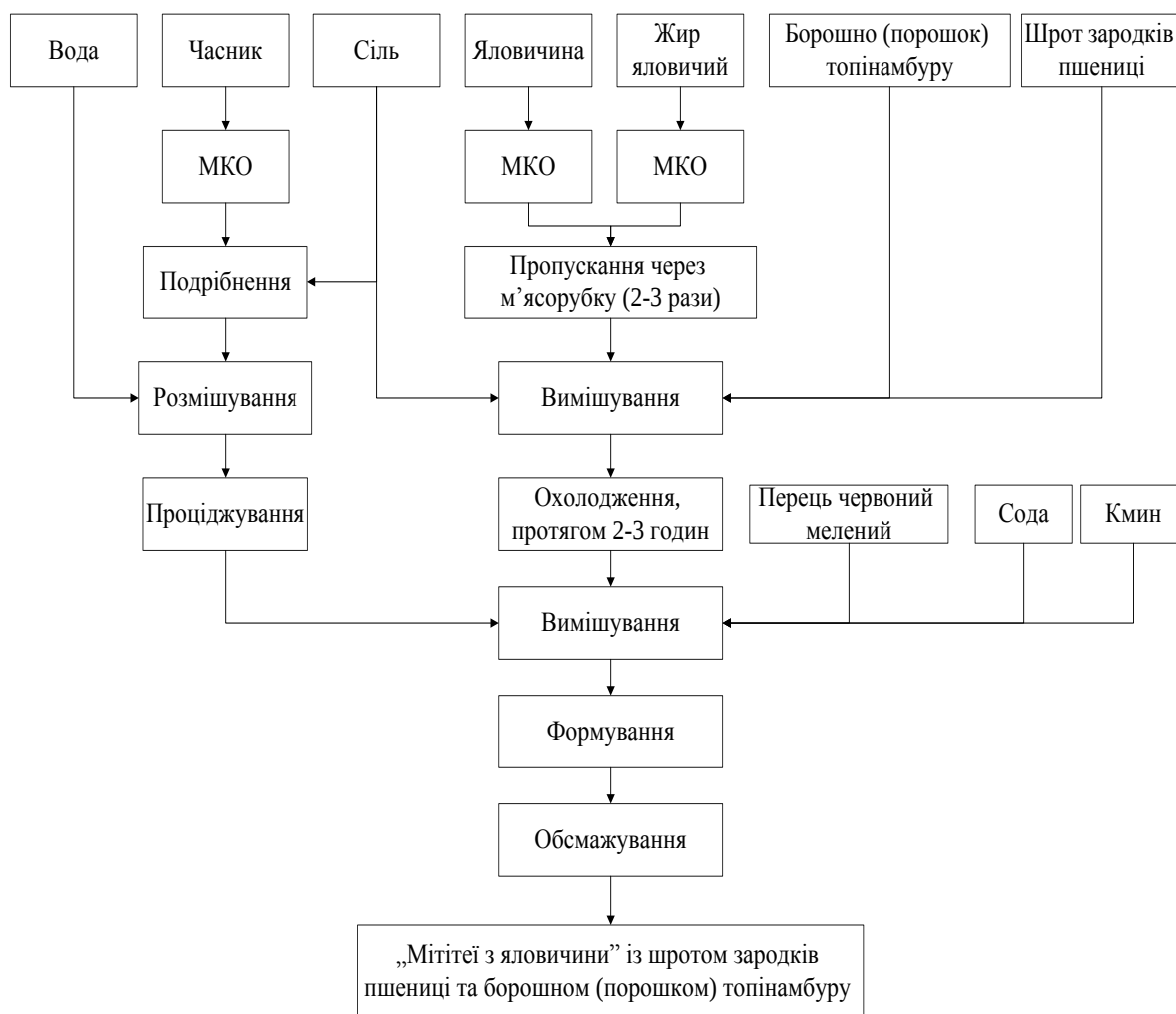


Рис. 1. Технологічна схема приготування страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном (порошком) топінамбуру

Порівняльну характеристику хімічного складу контрольного та дослідного зразків страви з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини» наведено у табл. 4.

Таблиця 4

Порівняльна характеристика контрольного та дослідного зразків страви з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини»

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	23,25	25,83	2,58	11,09%
Жири, г	29,6	26,16	3,44	11,62%
Вуглеводи, г	0,2	5,8	5,6	29 разів
Харчові волокна, г	0,15	3,53	3,38	23,53 разів
Мінеральні речовини				
Калій, мг	393,66	586,34	192,68	48,94%
Кальцій, мг	23,76	105,49	81,73	4,43 разів
Магній, мг	27,89	64,54	36,65	131,4%
Натрій, мг	63,09	65,94	2,85	4,51%
Фосфор, мг	245,77	313,63	67,86	27,61%
Залізо, мг	2,41	3,32	0,91	37,75%
Вітаміни				
В ₁ , мг	0,011	0,171	0,16	15,54 разів
В ₂ , мг	0,161	0,31	0,149	92,54%
В ₃ , мг	-	0,41	0,41	100%
В ₅ , мг	0,665	2,1	1,435	3,15 разів
В ₆ , мг	0,664	0,808	0,144	21,68%
С, мг	0,34	1,54	1,2	4,52 разів

На основі даних табл. 4 робимо висновок, що використання шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбура в рецептурі страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» значно підвищує її харчову цінність за рахунок збільшення вмісту білку – на 11,09%; вуглеводів – в 29 разів, харчових волокон – в 23,53 разів; мінеральних речовин: калію – на 48,94%; кальцію – в 4,43 разів; магнію – на 131,4%; натрію – на 4,51%; фосфору – на 27,61%; заліза – на 37,75%; вміст вітамінів: В₁ – в 15,54 разів; В₂ – на 92,54%; В₃ – на 100%; В₅ – в 3,15 разів; В₆ – на 21,68%; С – в 4,52 рази.

Розраховано комплексний показник якості страви з січеного м'яса «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном топінамбуру (табл.5) і побудовано моделі якості досліджуваних м'ясних січених страв (рис. 2).

Таблиця 5

Комплексний показник якості страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном топінамбуру

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості	0,2	24,3	25,0
Білки, г	0,2	23,25	25,83
Вуглеводи, г	0,2	0,2	5,8
Харчові волокна, г	0,2	0,15	3,53
Мінеральні речовини, мг	0,1	756,58	1139,26
Вітаміни, мг	0,1	1,841	5,339
Разом	1,0		

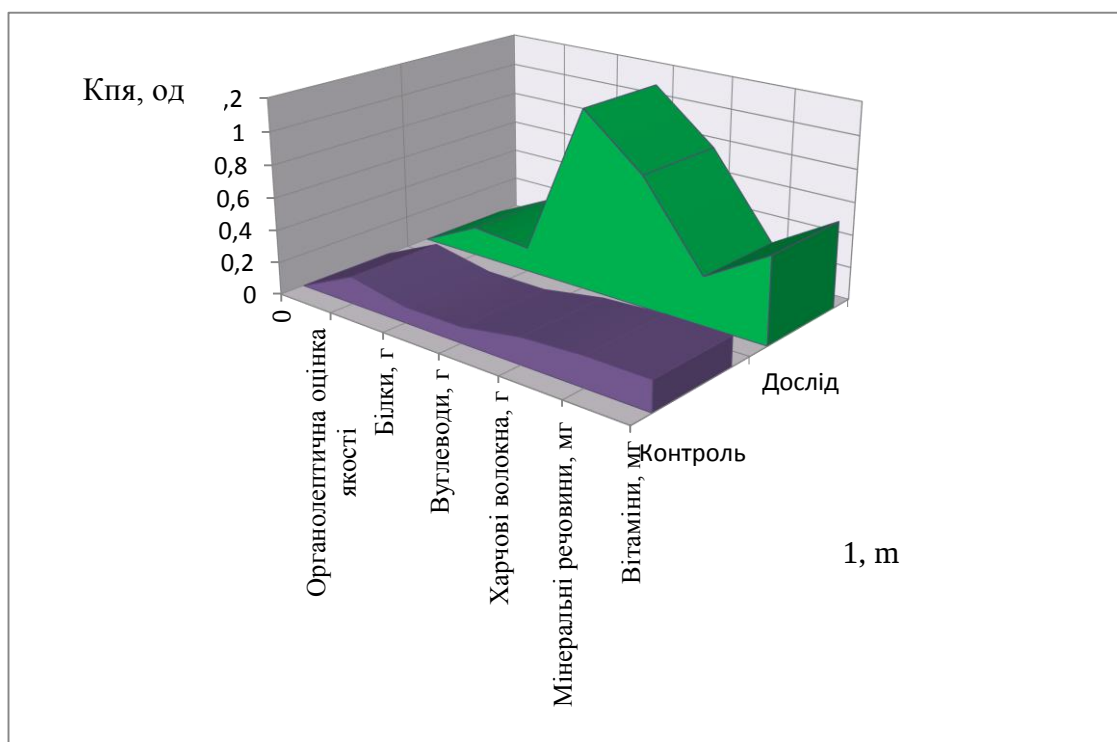


Рис. 2. Модель якості страви з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» із шротом зародків пшениці та борошном топінамбуру

На основі проведених досліджень, робимо висновок, що використання шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбуру дозволяє отримати страву з січеного м'яса – «Мітітеї з яловичини» з покращеними органолептичними показниками, підвищеним вмістом білку, вуглеводів, в тому числі інуліну, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів. Наявність в страві з січеного м'яса великої кількості інуліну, а також харчових волокон дозволяє вводити дану страву в

раціон людей, які хворіють на цукровий діабет, для профілактики целюліту, при захворюваннях серцево-судинної системи, хворобах шлунково-кишкового тракту.

Загалом, використання шроту зародків пшениці та борошна (порошку) топінамбуру дозволяє значно розширити асортимент страв з січеного м'яса та можливість забезпечити населення продуктами з поліпшеною харчовою цінністю.

Список використаних джерел:

1. Пересічний М. І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон ун-т, 2010.
2. Капрельянц Л. В. Функціональні продукти: монографія. Одеса: Друк, 2003.
3. Використання шроту зародків пшениці у виробництві борошняних кондитерських виробів. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/16014/1/42.pdf> (дата звернення: 10.05.2023).

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА З ПОРОШКОМ ТОПІНАМБУРА

Іванчук Г., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті обґрунтовано доцільність використання у технології борошняних кондитерських виробів порошку топінамбура. Експериментальним шляхом підтверджено позитивний вплив порошку топінамбура, як на органолептичні показники так і харчову цінність печива «Вівсяне». Розроблено технологічну схему виробництва печива «Вівсяне» з порошком топінамбура, розраховано харчову цінність та побудовано модель якості.

The article substantiates the expediency of using Jerusalem artichoke powder in the technology of flour confectionery products. The positive effect of Jerusalem artichoke powder on organoleptic indicators and the nutritional value of "Oatmeal" cookies has been confirmed experimentally. A technological scheme for the production of "Oatmeal" cookies with Jerusalem artichoke powder was developed, the nutritional value was calculated and a quality model was built.

Актуальність даної теми полягає у вдосконаленні рецептури вівсяного печива за рахунок використання борошна з топінамбура, що дозволить знизити енергетичну цінність кондитерських виробів та дозволить розширити асортимент продукції, яку можна буде рекомендувати людям, які хворіють на серцево-судинні захворювання, цукровий діабет, ожиріння.

Метою досліджень є розробка борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності із використанням борошна з топінамбура.

Об'єкт досліджень – технологія печива «Вівсяне» підвищеної біологічної та харчової цінності.

Предмет дослідження – печиво «Вівсяне», борошно з топінамбура, вівсяне печиво з борошном із топінамбура.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Підтримка здоров'я нації, забезпечення повноцінного харчування – один із пріоритетів завдань кожної держави, адже тенденції останніх років свідчать про погіршення здоров'я населення, що зумовлено погіршенням їх харчового статусу, екологічними та економічними проблемами.

Цукровий діабет – одне із найбільш поширених захворювань не тільки в Україні, але й світі. За даними ВООЗ кількість хворих щороку зростає приблизно на 8...15%, а в Україні, станом на 2022 рік, кількість хворих на цукровий діабет становить 1226 тисяч чоловік, з них інсулінозалежних – 190 тисяч. Також варто відзначити збільшення кількості хворих з надмірною масою тіла та ожирінням, основною причиною яких є: малорухливий спосіб життя, надмірне споживання вуглеводної їжі, припинення занять спортом. [5, 2]

Питаннями шляху, щодо пошуків зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів на сьогоднішній день займалися такі вітчизняні науковці, як: М. І. Пересічний, К. Г. Іоргачева, І. В. Сирохман, В. І. Оболкіна, А. Н. Дорохович, Л. В. Капрельянц, Г. Б. Рудавська, В. В. Дорохович, Н. П. Лазоренко. Незважаючи на велику кількість наукових праць, щодо зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів, дана проблематика потребує подальших

наукових досліджень, які дозволять забезпечити високу якість борошняних кондитерських виробів зниженої енергетичної цінності за рахунок зниження або відсутності цукру, використовуючи при цьому натуральну сировину [5].

Досить перспективною, природною сировиною, щодо вирішення поставлених задач є топінамбур, який у великій кількості вирощується в Україні та є доступною сировиною. До України топінамбур потрапив ще в 1774 році з Балканських країн, де він використовувався як лікарська рослина – з бульб готували настій на вині, який допомагав лікувати серцево-судинні захворювання [6].

Підвищений вміст різних біологічно-активних компонентів, робить топінамбур цінним продуктом харчування, дозволяючи значно розширити асортимент борошняних кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.

Наявність природного полісахариду інуліну, дає можливість використовувати порошок топінамбура у виробництві лікувальних препаратів, дієтичних продуктів харчування, особливо людям, які хворіють на цукровий діабет. Інουλін – полісахарид, який не засвоюється в організмі людини, але він здатний виводити важкі метали, радіонукліди, кристали холестерину та різні токсичні сполуки, які потрапляють до організму людини з їжею. Регулярне споживання порошку топінамбура позитивно впливає на мікрофлору кишківника, нормалізує рівень цукру в крові, рівень холестерину, підвищує імунітет та стимулює регенерацію [1, 3].

Цілющі властивості топінамбура, передусім зумовлені його хімічним складом та наявністю пектинових речовин, вітамінів групи В, вітаміну С, білку, який представлений 16 амінокислотами, мікроелементів – кремнію, заліза, калію, кальцію, міді, фосфору. Більш детальна інформація, щодо харчової та біологічної цінності порошку топінамбура, наведено у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Показники харчової та біологічної цінності порошку топінамбура на 100 г

<i>Показники</i>	<i>Порошок топінамбура</i>
Білки, г	5,3
Інулін, г	58,8
Інші вуглеводні, г	19,2
Жири, г	2,5
Вітаміни	
В ₁ , мг	0,94
В ₂ , мг	3,76
В ₃ , мг	8,3
В ₅ , мг	0,81
В ₆ , мг	0,18
В ₇ , мг	18,8
С, мг	101,6
Мінеральні речовини	
К, мг	386,4
Na, мг	83,54
Ca, мг	27,36
Mg, мг	24,12
Fe, мг	3,89
P, мг	113,5
S, мг	40,12
Si, мг	81,55
Cl, мг	32,73
Енергетична цінність, Ккал	358,9

Отримують порошок топінамбура за наступною технологією: миття бульб та нарізання на частинки; сушіння до вмісту води 7% при температурі 55-60°C, протягом 4-6 годин; охолодження з відбором частинок розміром не менше 10 мм; розмелювання, фасування. За органолептичними показниками порошок топінамбура повинен відповідати наступним показникам – порошок тонкого помелу без сторонніх домішок, світло-кремового кольору із смаком топінамбура, без сторонніх присмаків та запахів.

Харчові технології

Враховуючи вищенаведену інформацію, робимо висновок, що на сьогоднішній день існує потреба у вдосконаленні рецептур борошняних кондитерських виробів за рахунок використання порошку топінамбура, що в кінцевому результаті дозволить значно знизити їх енергетичну цінність та розширить асортимент борошняних кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.

В рецептурі вівсяного печива відбуватиметься часткова заміна цукру на порошок топінамбура в кількості 10%, 15%, 20%. Модельно-харчові композиції вівсяного печива із частковою заміною цукру на порошок топінамбура наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Модельно – харчові композиції борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» із різним вмістом порошку топінамбура

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Пшеничне борошно	35	35	35	35
2	Вівсяне борошно	15	15	15	15
3	Цукор	37,5	33,75	31,87	30,0
4	Порошок топінамбура	-	3,75	5,63	7,5
5	Маргарин вершковий	16,5	16,5	16,5	16,5
6	Родзинки	5,3	5,3	5,3	5,3
7	Кориця мелена	0,08	0,08	0,08	0,08
8	Ванілін	0,05	0,05	0,05	0,05
9	Сода, харчова	0,5	0,5	0,5	0,5
10	Кухонна сіль	0,4	0,4	0,4	0,4
Вихід готового печива		91	84	86	83

З метою визначення раціональної кількості порошку топінамбура в рецептурі вівсяного печива, проведено аналіз органолептичних показників (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» із різним вмістом порошку топінамбура

Показники	Зразки вівсяного печива			
	Контроль	10%	15%	20%
Зовнішній вигляд	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу
Форма	Кругла, правильна	Розпливчаста	Злегка розпливчаста	Злегка розпливчаста
Поверхня	Гладка, не підгоріла	Гладка, не підгоріла	Гладка, не підгоріла	Гладка, не підгоріла
Колір	Світло-коричневий	Від світлого до темно-жовтого	Нерівномірний, світлий	Нерівномірний, світлий
Консистенція	М'яка, пропечена, рівномірно пориста	М'яка, пропечена, без ущільнення	М'яка, пропечена, без ущільнення	М'яка, хрустка та ущільнена
Смак	Солодкий, без сторонніх присмаків	Солодкий, без присмаку топінамбура	З приємним присмаком порошку топінамбура	В міру солодкий, присмаком порошку топінамбура
Запах	Аромат печива, без сторонніх запахів	Аромат печива, без сторонніх запахів	З легким ароматом порошку топінамбура	З вираженим ароматом порошку топінамбура

За результатами органолептичних показників якості визначено, що із збільшенням вмісту порошку топінамбура, колір вівсяного печива стає світлішим у порівнянні із контролем, особливо зразок із заміною 20% цукру. Також, варто відзначити, що із збільшенням вмісту порошку топінамбура – 20%, збільшується розпливчатість печива, що зумовлено наявністю пектинових, яким притаманні поверхнево-активні властивості, що в свою чергу впливає на консистенцію вівсяного печива. Збільшення порошку топінамбуру впливає і на смакові властивості печива – в зразку №3 відчувається ярко виражений аромат топінамбура, що не дозволяє використовувати дану кількість добавки в подальшому. Отже, в подальшому в рецептурі використовуватиметься рецептура із заміною 15% цукру на порошок топінамбура, що дозволить отримати кондитерський виріб із наближеними органолептичними показниками до контрольного зразку.

На рис. 1 наведено технологічну схему борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» з порошком топінамбура.

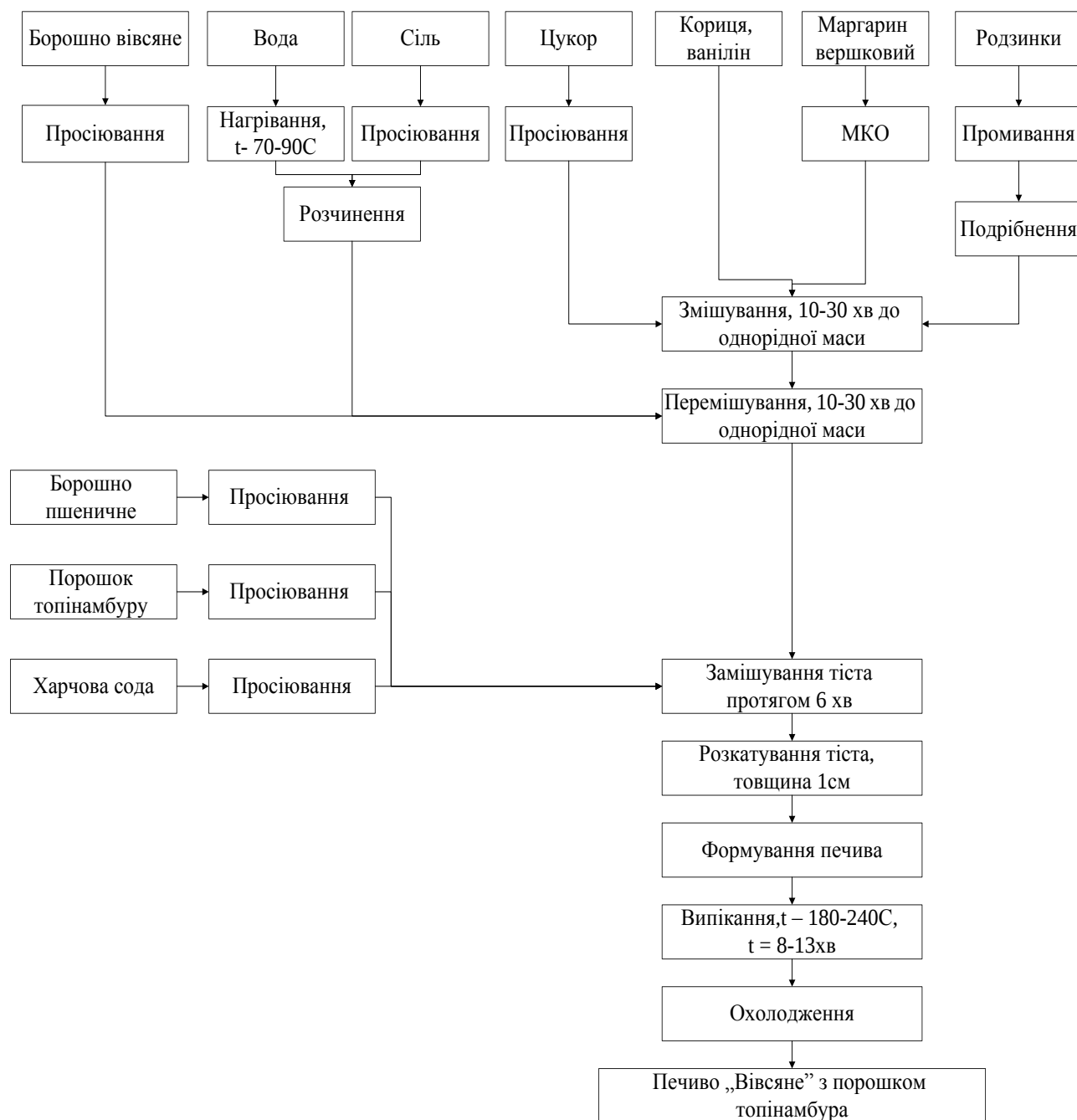


Рис. 1. Технологічна схема борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» з порошком топінамбура

Часткова заміна цукру на порошок топінамбура в рецептурі вівсяного печива позитивно впливає на зміну хімічного складу борошняного кондитерського виробу (табл. 4) [4].

Таблиця 4

**Хімічний склад контрольного та дослідного зразків
борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» з порошком топінамбура**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	6,2	6,48	+0,28	4,51%
Жири, г	18,1	18,2	+0,1	0,55%
Вуглеводи, г	68,7	63,77	-4,93	7,17%
Харчові волокна, г	2,8	3,23	+0,43	15,35%
Інулін, г	-	3,17	-	100%
Мінеральні речовини				
Калій, мг	142,0	152,8	+10,8	7,6%
Кальцій, мг	37,0	38,47	+1,47	3,97%
Натрій, мг	383,0	387,5	+4,5	0,27%
Магній, мг	33,0	34,3	+1,3	3,93%
Фосфор, мг	138,0	144,12	+6,12	4,43%
Залізо, мг	2,6	2,81	+0,21	8,07%
Цинк, мг	0,8	0,83	+0,03	3,75%
Вітаміни				
А, мкг	5,0	5,15	+0,15	3,0%
Е, мг	0,3	0,309	0,009	3,0%
К, мкг	8,0	8,005	+0,05	0,6%
С, мг	0,5	3,17	+2,67	6,34 разів
В ₁ , мг	0,3	0,347	+0,047	15,66%
В ₂ , мг	0,2	0,32	+0,12	1,6 разів
В ₃ , мг	2,2	2,52	+0,32	14,54%
В ₄ , мг	12,0	18,2	+6,2	1,13 разів
В ₅ , мг	0,4	0,44	+0,04	10,0%
В ₆ , мг	0,1	0,109	+0,009	9,0%
В ₉ , мкг	59,0	59,66	+0,66	1,11%
Енергетична цінність, ккал	299,1	292,44	-6,66	2,22%

Використання порошку топінамбура в технології борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне», дозволяє збільшити вміст білку – на 4,51%; харчових волокон – на 15,35%; вміст мінеральних речовин: калію – 7,6%; кальцію – на 3,97%; магнію – на 3,93%; фосфору – на 4,43%; заліза – на 8,07%; цинку – на 3,75%; вміст вітамінів: С – в 6,34 разів; В₂₂ – в 1,6 разів; В₄ – в 1,13 разів. Також варто відзначити наявність інуліну, в кількості 3,17 г.

Розраховано комплексний показник якості (табл. 5) та побудовано модель якості контрольного та дослідного зразків борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» (рис. 2).

Таблиця 5

**Комплексний показник якості борошняного кондитерського виробу –
печиво «Вівсяне» з порошком топінамбура**

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Білки, г	0,2	6,2	6,48
Харчові волокна, г	0,2	2,8	3,23
Інулін, г	0,3	-	3,17
Вітамін С, мг	0,2	0,5	3,17
Мінеральні речовини, мг	0,1	736,4	760,83
Разом	1,0		

Висновки. На основі вищенаведених досліджень робимо висновок, що використання порошку топінамбура в технології борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне», дозволяє

отримати кондитерський виріб із підвищеним вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин – кремнію, заліза, магнію, калію, кальцію, цинку, міді, марганцю, нікелю, фосфору, вітамінів групи В, вітаміну С та природного полісахариду інуліну. Це дозволяє його використовувати в лікувально-профілактичному харчуванні, особливо людям, які хворіють на цукровий діабет, ожиріння, мають надлишок ваги, серцево-судинні захворювання.

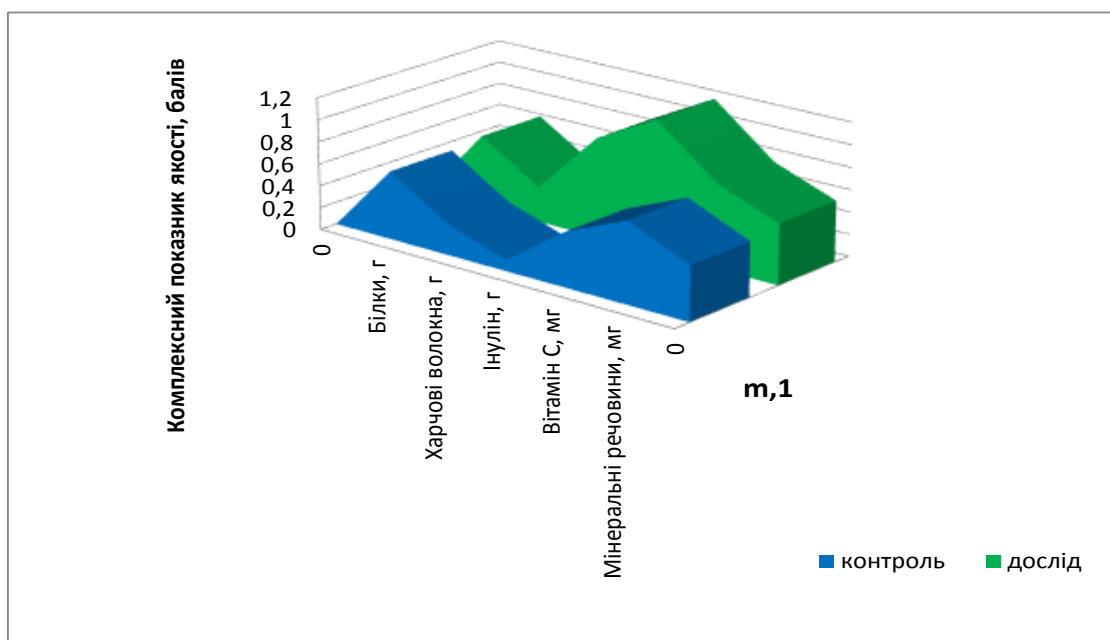


Рис. 2. Модель якості борошняного кондитерського виробу – печиво «Вівсяне» з порошком топінамбура

Список використаних джерел:

1. Peresichnyi, M., & Peresichna, S. Інноваційні технології кулінарної продукції з використанням кіноа та інуліну. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2020, 3(1), 46–58.
2. Дорохович В. В. Доцільність застосування цукрозамінників нового покоління в технології кондитерських виробів. *Товари і ринки*. 2008. № 1. С. 73-78. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2008_1_13.
3. Технологія та якість борошняних кондитерських виробів для харчування хворих на цукровий діабет / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова. *Обладнання та технології харчових виробництв*. Вип. 9. Донецьк: ДонДУЕТ, 2003. С.228-234.
4. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгагова М. К. Фізіологія харчування : практикум. Центр навчальної літератури, 2017. 208 с.

АСОРТИМЕНТ І ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «COFFEE RECORDS»

Колісник Б., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Харчові технології»
Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто асортимент і технологія виготовлення морозива та організація його виробництва у кафе. Розроблено рецептуру і технологічну схему виробництва вершкового джелато із гліцирризином. Доведено, що використання гліцирризину в рецептурі вершкового джелато дозволяє отримати заморожений десерт із низьким вмістом вуглеводів та енергетичною цінністю.

The article discusses the range and technology of ice cream production and the organization of its production in a cafe. A recipe and technological scheme for the production of creamy gelato with glycyrrhizin has been developed. It has been proven that the use of glycyrrhizin in the recipe of creamy gelato allows you to get a frozen dessert with a low carbohydrate content and energy value.

Актуальність теми. Насичення ринку традиційними, а також новими видами заморожених десертів обумовлює неминуче виникнення серед закладів ресторанного господарства на споживчому ринку конкуренції, що постійно росте. У цей період посилюється вагомість закладів, які здатні забезпечити свою конкурентоздатність на ринку за рахунок створення максимально сприятливих умов споживачам: низька ціна і стабільно висока якість.

За останні роки спостерігається тенденція підвищення обсягу виробництва заморожених десертів в Україні, що обумовлено постійним зростанням попиту на них. Споживачі надають перевагу якісній, смачній та гарно оформленій продукції, широкому асортименту морозива і заморожених десертів. Останні містять важливі мікро- та макроелементи, такі як: натрій, калій, кальцій, магній, купрум, ферум, сіліцій, фосфор, які дуже важливі для нормального розвитку організму. Мінеральні речовини суттєво підвищують харчову цінність заморожених десертів.

Метою роботи є розроблення технології морозива у закладі ресторанного господарства. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- ✓ проаналізувати асортимент та способи виробництва заморожених десертів;
- ✓ розробити меню, враховуючи сучасні рекомендації щодо технологій десертних виробів у ресторанному господарстві;
- ✓ скласти виробничу програму цехів та підібрати устаткування для нього; провести розрахунок площі виробничих цехів.

Об'єкт дослідження: технологія морозива з використанням гліциризину.

Предмет дослідження: кафе на 60 місць, морозиво, організація виробництва.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та Інтернет-ресурси.

Харчова, біологічна і енергетична цінність заморожених десертів визначається видом використаної сировини та вмістом в ній основних харчових речовин, а також умовами ведення технологічного процесу їх виробництва, тобто такими його параметрами, які забезпечать максимальне збереження цих речовин.

Цілеспрямоване збагачення заморожених десертів (фортифікація) ще не набуло широкого застосування на вітчизняному ринку, але деякі види цих продуктів вже можна віднести до заморожених десертів з підвищеною біологічною цінністю.

З метою розширення асортименту морозива із зниженою енергетичною цінністю в кафе «Coffee Records» на 60 місць впроваджено у виробництво рецептуру джелато із гліциризином, який дозволяє отримати заморожений десерт із низьким вмістом вуглеводів та енергетичною цінністю, що дозволяє використовувати даний заморожений десерт в лікувально-профілактичному харчуванні, особливо людям, які мають надлишок ваги або хворіють на цукровий діабет. Також в кафе «Coffee Records» на 60 місць розширено асортимент заморожених десертів, що дасть можливість привабити більшу кількість відвідувачів.

Враховуючи потребу населення України в розширенні асортименту заморожених десертів із зниженою енергетичною цінністю, в кафе «Coffee Records» у місті Чернівці в меню закладу відвідувачам запропоновано м'яке морозиво «Вершкове» із гліциризином.

Гліциризин – екстракт кореня солодки, який використовується, як смакова приправа або підсолоджувач у виробництві цукерок, чаїв, лікерах, борошняних кондитерських виробів, десертів та інше. Солодкість гліциризину у порівнянні з цукром – 1:50, що дозволяє замінювати частину або весь цукор на невелику кількість гліциризину. Гліциризин, також відомий, як гліциризинова кислота або гліциризова кислота, являється компонентом локриці, що використовується, як протизапальний засіб. Також, варто відзначити, що гліциризинова кислота сприяє підвищенню імунної системи організму людини, підвищує опірність різним вірусним захворюванням, сприяє поліпшенню кровопостачання. Вченими досліджено та доведено позитивний вплив гліциризину на водно-сольовий обмін організму людини, що зумовлено здатністю його брати участь у механізмі синтезу гормонів кори надниркових залоз.

Хімічний склад представлений глюкозидом гліциризином, що представляє калієву і кальцієву солі гліциризинової кислоти; гліциризиною кислотою (тритерпеновий сапонін); флавоноїдами (близько 27 компонентів) – ліквиритином, ліквиритозидом, лікурозидом та ін.; гліциретовою (глабровою) кислотою; діоксиглициризином, бетаситостерином, ціризиною гіркотою, аспарагіном.

З метою визначення раціональної кількості гліциризину у вершковому джелато, запропоновано замінити цукор в наступній пропорції – 35%; 70%; 100%.

Рецептуру вершкового джелато із різною кількістю гліциризину наведено у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептура вершкового джелато із різним вмістом гліциризину

Найменування	Контроль, г	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Молоко коров'яче незбиране (жир 3,2%)	639,0	639,0	639,0	639,0
Вершки з коров'ячого молока (жир 33%)	248,0	248,0	248,0	248,0
Цукор	110,0	-	-	-
Агар-агар	3,0	3	3	3
Гліциризин	-	2,2	2,2	2,2
Всього	1000	1000	1000	1000

На основі проведених досліджень складено технологічну схему виробництва вершкового джелато із гліциризином (рис. 1) та технологію його приготування різними способами (табл. 2).

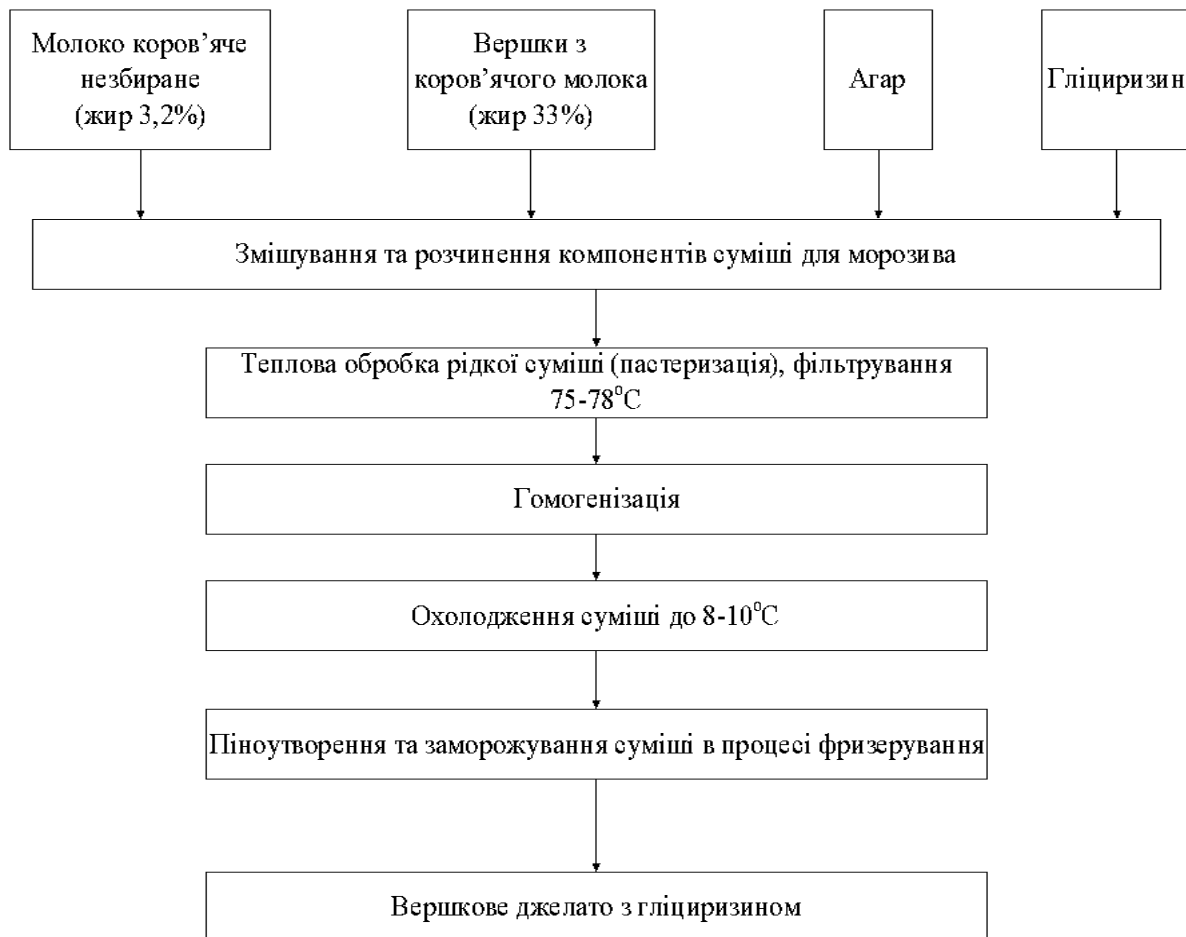


Рис. 1. Технологічна схема приготування вершкового джелато із гліциризином

Правильно приготовлений джелато за своїми властивостями відповідає наступним показникам: десерт м'який, щільний, міцний, стійкий до танення із чітко вираженим смаком та ароматом використаних інгредієнтів.

Технологія приготування замороженого десерту «Джелато»

№ п/п	Холодний спосіб	Гарячий спосіб
1	Змішування інгредієнтів за допомогою блендера до повного їх з'єднання (3-5 хв)	Підігрівання молока до 85 ⁰ С та з'єднання із сухими компонентами за допомогою блендера
2	Відпочинок суміші при кімнатній температурі	Максимально швидке охолодження до +4+6 ⁰ С (з метою запобігання розвитку мікрофлори)
3	Заливання суміші до фризера та готування до необхідної щільності маси (збільшення в 1,5-2,5 рази, в залежності від обладнання)	Заливання суміші до фризера та готування до необхідної щільності маси (збільшення в 1,5-2,5 рази, в залежності від обладнання)
4	Після приготування, джелато прибрати на 15-20 хвилин в шокер (-25...-35 ⁰ С), для формування твердого каркасу. Дістати, зробити характерний малюнок або викладення і прибрати в заморозку при -18...-24 ⁰ С.	Після приготування, джелато прибрати на 15-20 хвилин в шокер (-25...-35 ⁰ С), для формування твердого каркасу. Дістати, зробити характерний малюнок або викладення і прибрати в заморозку при -18...-24 ⁰ С.

В таблиці 3 наведено параметри якісного молочного джелато.

Таблиця 3

Показники та параметри якісного джелато на основі молока

Назва речовини	Мінімальна кількість, %	Максимальна кількість, %
Цукри	16	22
Жири	6	12
Обезжирені сухі речовини молока	10	12
Інші тверді речовини	0,5	5
Всього сухих речовин	32	42

На підприємствах джелато зберігають в морозильних камерах при температурі не вище мінус 30⁰С. Загальний термін зберігання джелато не повинна досягати 1 місяця при температурі не вище -24⁰С. Також можливе зберігання джелато до 3 місяців при температурі -35-40⁰С, що зумовлено структурою десерту – не перенасичення повітрям та жирами.

Наявність великої кількості цукрів та жирів в рецептурі заморожених десертних страв, спонукає виробників шукати можливості, щодо зниження енергетичної цінності, адже постійне споживання висококалорійної продукції сприяє розвитку ожиріння, що в свою чергу призводить до цукрового діабету, артеріальної гіпертензії, хронічного холециститу, безпліддя, деяких видів раку та інше.

Таблиця 4

Порівняння хімічного складу виробу джелато «Вершкове» та джелато «Вершкове» із гліциризином, на 100 г

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення, %
Білки, г	2,29	2,29	-	-
Жири, г	9,22	9,22	-	-
Вуглеводи, г	14,79	3,79	-11,0	74,37%
Енергетична цінність, Ккал	151,3	107,3	-44,0	29,08%

Проаналізувавши порівняльну характеристику хімічного складу вершкового джелато (табл. 4), робимо висновок, що у досліджувальному вершковому джелато зменшилася кількість вуглеводів на 74,37%, що в свою чергу призвело до зниження калорійності страви на 29,08%.

На основі показників, які найбільше змінилися із заміною цукру на гліциризин в технології вершкового джелато, розраховано комплексний показник якості (табл. 5) та побудовано моделі якості досліджуваних заморожених десертів (рис. 2).

**Комплексний показник якості замороженого десерту –
джелато «Вершкове» із гліциризином**

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,98	4,98
Білки, г	0,1	2,29	2,29
Жири, г	0,1	9,22	9,22
Вуглеводи, г	0,3	14,79	3,79
Енергетична цінність, Ккал	0,3	151,3	107,3
Разом	1,0		

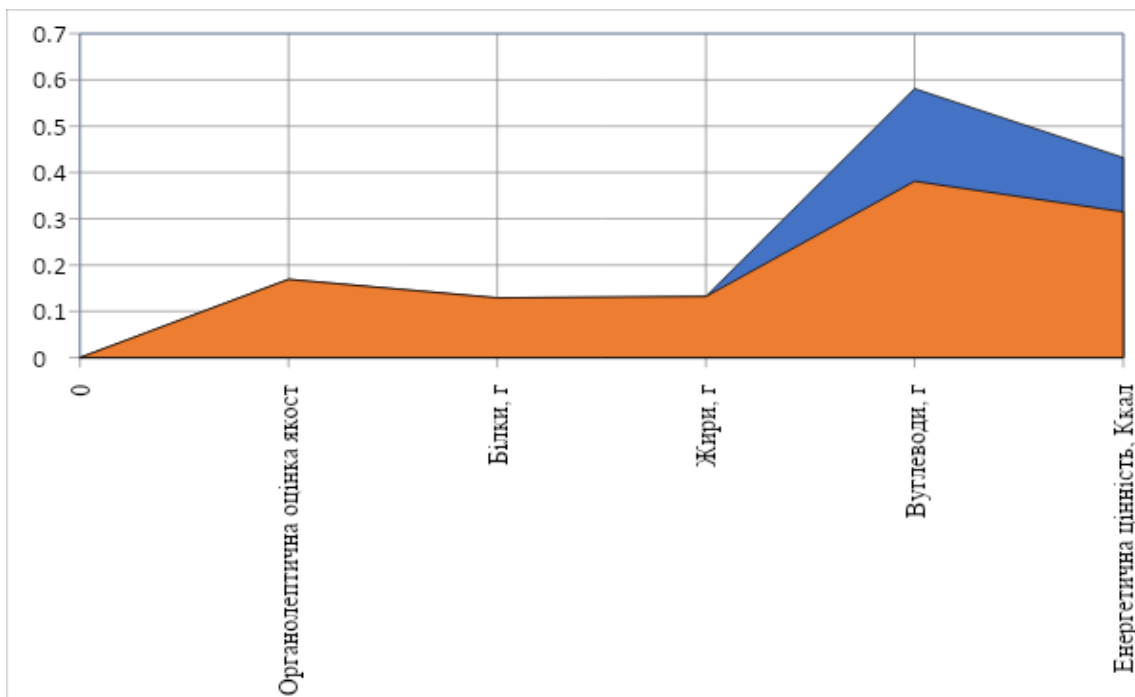


Рис. 2. Модель якості замороженого десерту – джелато «Вершкове» із гліциризином

Висновки. За результатами проведених досліджень, робимо висновок, що використання гліциризину в рецептурі вершкового джелато дозволяє отримати заморожений десерт із низьким вмістом вуглеводів та енергетичною цінністю, що дозволяє використовувати даний заморожений десерт в лікувально-профілактичному харчуванні, особливо людям, які мають надлишок ваги або хворіють на цукровий діабет. Також варто відзначити, що застосування новітнього устаткування у «Coffee Records», а саме CARPIGIANI з новітню технологію Hard-O-Dynamic Adaptive, дає можливість отримувати заморожені десерти з ідентичними органолептичними показниками, як десерти де використовують цукор так і вершки.

Прийняті у кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для ребрендингу кафе «Coffee Records» на 60 місць з впровадженням морозива із зниженою енергетичною цінністю.

Список використаних джерел:

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва".
2. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди".
3. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
4. ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень".
5. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація".
6. Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".

7. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ, 2011. 345 с.
8. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". Київ : КНТЕУ, 2001. 128 с.
9. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, М.І. Грищенко, Н.О. Мельничук. Київ : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2011. 465 с.
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.) : підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ, 2005, 632 с.
11. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017.

ТЕХНОЛОГІЯ ФАЛАФЕЛЬ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВЕГАНІВ

Молодиня Р., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Харчові технології»

Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті запропонована технологія страви для веганів оздоровчого призначення з використанням нуту, пшеничних висівок, грецьких горіхів, ламінарії. Перспективною є сировина, яка дозволяє підвищити вміст харчових волокон, омега-жирів і йоду в страві. Розроблено технологію страви фалафель з пшеничними висівками і начинкою з ламінарією і грецькими горіхами, досліджено поживну цінність і якість страви.

The article proposes a technology of dishes for health-improving vegans using nut, wheat bran, broccoli, and laminaria. Promising is the raw material that allows you to increase the content of the vitamins, food fibers and iodine in the dish. The technology of dishes of falafel with wheat bran, laurenium and vegetable stuffing was developed, nutritional value and quality of food were studied.

Актуальність теми. Веганство - найбільш послідовна форма вегетаріанства, строго вегетаріанський образ життя, який повністю виключає з раціону використання продуктів тваринного походження, так як неможливо отримати їх без вбивства тварин. Вегетаріанець - споживач, який не їсть м'ясо або рибу, а іноді й інші продукти тваринного походження, виходячи з моральних, релігійних причин або особливостей здоров'я [1]. Розрізняють декілька видів вегетаріанства: 1)- лакто-вегетаріанство — допускається вживання молочних продуктів; 2) ово-вегетаріанство — допускається вживання яєць; 3) лакто-ово-вегетаріанство — допускається вживання яєць та молочних продуктів; 4) веганство (суворе вегетаріанство) — забороняються вживання усіх продуктів тваринного походження (у тому числі сичужний фермент, желатин, мед тощо) [2]. Останнім часом дедалі більшої популярності набуває органічна продукція – без додавання гормонів, антибіотиків, стимуляторів росту тощо. Заклади ресторанного господарства намагаються вводити такі продукти до раціону харчування, оскільки при їх споживанні організм отримує різні необхідні йому вітаміни, мінерали, а також зміцнюється імунітет [3].

Кількість веганів в Україні з кожним роком збільшується. За останніми даними 5,2% населення України, а це два мільйони людей, не споживає м'яса [4]. Згідно з дослідженням, більшість тих, хто відмовляється від споживання тваринних продуктів молоді люди від 18 до 29 років. Крім того, у цій віковій категорії більше людей обирають повну відмову від продуктів тваринного походження (веганство), порівняно зі старшим поколінням.

Вегетаріанство є більш популярним у західних та центральних областях України. Серед тих, хто все ж споживає тваринні продукти, більше як три мільйони людей свідомо зменшують кількість м'яса в своєму раціоні. Останні дослідження в галузі харчування продовжують свідчити про негативний вплив споживання м'яса на здоров'я. В травні найбільше дослідження, проведене до цих пір в США, показало, що люди, які споживали велику кількість червоного м'яса, на 26 відсотків частіше вмирають від дев'яти основних захворювань (рак, діабет 2 типу, інсульт, інфекції, хвороба Альцгеймера та захворювання нирок, серця, дихальних шляхів та печінки), ніж ті, хто його не споживає.

Основні організації охорони здоров'я, такі як Американський кардіологічний коледж, вже зараз рекомендують рослинну дієту з посиланням на сучасні дослідження, що показують, що рослинний білок є значно кориснішим для серця, ніж тваринний.

Дослідження показало, що вже зараз кількість вегетаріанців в Україні досить численна і що надалі цей тренд тільки набиратиме оборотів, особливо серед молоді.

У зв'язку з вищенаведеним розроблення продукції оздоровчого призначення для харчування веганів є актуальним. Оскільки дані продукти компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі, а також підтримують нормальну функціональну активність органів і систем, і можуть споживатися регулярно у складі раціону харчування всіма верствами населення.

Метою наукової роботи є дослідження якості страв для харчування веганів з використанням висівок пшеничних, начинки з ламінарії та грецьких горіхів, які сприятимуть покращенню харчового раціону за рахунок підвищеного вмісту вітамінів, мінералів, харчових волокон, омега-жирів.

Об'єктом дослідження є фалафель оздоровчого призначення.

Предмети дослідження: висівки пшеничні (ТУ У 10.6-2188913853-005:2012), ламінарія (ТУ У 20898991.001-99), горіхи грецькі; фалафель. За контроль взято технологію фалафелю за класичною рецептурою [5].

У західних країнах фалафель дуже поширена страва серед вегетаріанців. За традиційною технологією фалафель готують з бобів нута, так як вони мають масляну структуру, а за смаком схожі на горіхи. Технології виготовлення в різних країнах мають свої відмінності. У Лівані використовують різні види бобових, навіть сочевицю. В Ізраїлі фалафель подають в прісному хлібі з помідами, огірками, додавши хумус і соус.

В основі створення овочевих страв оздоровчого призначення для харчування веганів є підвищення вмісту нутрієнтів до рівня фізіологічних норм. Клітковина, щоміститься у висівках, забезпечує швидке насичення без зайвих калорій, затримує засвоєння жирів та вуглеводів, зменшує вміст цукру в крові, знижує холестерин, здатна регулювати обмін речовин в організмі.

Основними властивостями харчових волокон є:

- джерело енергії — 50 % харчових волокон під дією бактерій розпадається до жирних кислот, діоксиду вуглецю, водню й метану;
- позитивно впливають на обмін ліпідів — забезпечують профілактику серцево-судинних захворювань та ожиріння;
- нормалізують мікрофлору кишечника — знижується ризик захворювання дисбактеріозом;
- уповільнюють гідроліз вуглеводів, нормалізують рівень глюкози в крові (знижується ризик захворювання на Діабет);
- адсорбційний ефект — зв'язують та виводять з організму жовчсні кислоти, адсорбують різноманітні метаболіти, токсини, електроліти, важкі метали та інші ксенобіотики.

Для виявлення доцільності ведення до складу рецептури фалафелю висівок з метою покращення поживної цінності страви, провели порівняльну характеристику хімічного складу вівсяних, пшеничних та рисових висівок (табл. 1) [6].

Таблиця 1

Поживна цінність висівок (г/мг на 100г)

Показники	Висівки (г/мг на 100г)		
	Вівсяні	Пшеничні	Рисові
Білки, г	17,3	15,6	13,3
Жири, г	7,03	3,08	20,85
Вуглеводи, г	66,22	64,5	28,69
в т.ч. харчові волокна, г	21,8	42,8	21
Енергетична цінність	246	216	316
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	58	70	57
Магній, мкг	235	448	781
Калій, мг	566	1260	1485
Фосфор, мг	732	950	1600
Залізо, мг	5,41	14	18,03
Цинк, мг	3,11	7	6,04
Вітаміни			
Вітамін В ₁	1,17	0,75	2,75
Вітамін В ₃	0,93	13,5	33,5
Вітамін В ₉	52	-	63
Вітамін Е	1,01	1,5	4,92

Дані таблиці свідчать про те, що найбільш калорійними є рисові висівки, вівсяні найбільш збагачені білками та вуглеводами, але за вмістом харчових волокон переважають пшеничні.

Морські водорості – єдине природне джерело йоду та його органічних сполук. Особливо важливе те, що йод міститься у вигляді органічних речовин, що сприяє його більш легкому та безпечному засвоєнню порівняно з неорганічним йодом [7].

Аналіз хімічного складу морських бурих водоростей наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

**Порівняльна характеристика хімічного складу морських бурих водоростей
(на 100 г сухих речовин)**

Елементи	Вміст		
	Ламінарія	Цистозіра	Зостера
Білок, г	8,0	7,9	14,0
Жир, г	0,9	0,8	2,2
Полісахариди, г, в т.ч.:	64,1	68,4	70,6
- маніт	10,6	-	4,9
- альгінова кислота	28,5	23,3	-
- зостерин	-	-	21,7
Зольність	27,0	22,9	13,2
Вітаміни, мг:			
- каротиноїди	211	217	245
- фолацин	0,06	0,08	0,07
- тіамін	5,7	6,1	5,9
- токоферол	11,3	10,7	12,7
- ніацин	11,5	10,9	11,3
- цианкобаламін	0,14	0,14	0,12
Мінеральні речовини, мг:			
- кальцій	1200	1170	4240
- фосфор	98	96	106
- магній	400	505	829
- калій	620	720	696
- залізо	40-56	31	307
- марганець	8,9	8,6	25
- кобальт	2,5	1,1	0,37
- йод	108-230	75-114	79-100
- цинк	39,0	27,0	7,6
- мідь	4,1	2,2	1,56
- селен	1,36	6,9	1,31

Відповідно до аналізу таблиці 2 для подальших досліджень обрано ламінарію. Ламінарія має надзвичайно цінний хімічний склад, вміст золи в ній близько 20 – 30%, міститься 28 макро- та мікроелементів, у тому числі йод – 75 мг/100 г, селен – 12мг/100 г, залізо – 31 мг/100 г.

Грецькі горіхи займають важливе місце в харчуванні веганів, так як є джерелом омега-жирів.

Грецькі горіхи містять вітамін Е у вигляді гамма-токоферолу (а не альфа токоферолу), який сприяє захисту від проблем з серцем і корисний для зниження ризику серцево-судинних захворювань та зниження артеріального тиску. Крім того, користь грецького горіха в його здатності бути джерелом антиоксидантів, клітковини, калію та вітамінів. В результаті дослідження з'ясувалося, що антиоксиданти, що містяться в грецьких горіхах, в 2-15 раз ефективніше вітаміну Е, відомі своїми можливостями протистояти природним окислюючим процесам в організмі.

Дослідження підтверджують сприятливий вплив від грецьких горіхів на рівень артеріального тиску. Вони містять L-аргінін, який збільшує виробництво окису азоту в організмі, зменшуючи ризик утворення кров'яних тілець та підвищення рівня артеріального тиску.

Для приготування начинки грецькі горіхи попередньо замочували. В замочених горіхах змінюється хімічний склад і запускається механізм проростання. Суть цього процесу - перетворення складних речовин у більш прості: Неактивні речовини активізуються і сприяють синтезу ферментів, які розкладають складні запасні речовини на більш прості. Вперше утворюються ферменти, які перетворюються в прості цукри. Під дією інших ферментів запасні білки перетворюються в амінокислоти. Потім відбувається розкладання жирів до жирних кислот.

Завдяки цим хімічним процесам замочені горіхи краще засвоюються організмом людини. Вони стають солодкуватими, так як вода вимиває інгібітори, забираючи гіркоту яка властива горіхам. В результаті отримуємо дієтичні речовини у самому доступному вигляді: активна ферментна система рослин, макро- та мікроелементи, флавоноїди і величезна кількість вітамінів і антиоксидантів. Весь цей комплекс корисних речовин органічно вбудований в живу тканину рослин і знаходиться в збалансованих кількостях та співвідношеннях.

У процесі експериментальних досліджень розроблено технологію фалафелю з висівками пшеничними та начинкою з ламінарії та грецьких горіхів (рис. 1). Визначено раціональну кількість висівок пшеничних (в нутовій масі), а саме: 20% пшеничних висівок. Для підвищення вмісту мінеральних речовин та вітамінів в нутрієнтному складі фалафелю використовують 20% овочевої сировини (грецькі горіхи та ламінарію) в якості начинки замість нутової маси.



Рис. 1. Технологія фалафелю з пшеничними висівками, грецьким горіхом та ламінарією

Досліджені органолептичні показники представлених зразків (табл. 3). Органолептичну оцінку готових страв проводили за п'ятибальною системою. Кожному органолептичному показнику якості було визначено коефіцієнт вагомості: для зовнішнього вигляду – 0,2, для кольору – 0,15, для консистенції – 0,15, для запаху – 0,2, для смаку – 0,3.

Таблиця 3

Органолептична оцінка зразків фалафелю

<i>Показники якості</i>	<i>Коефіцієнт вагомості</i>	<i>Контроль</i>	<i>Дослід</i>
Зовнішній вигляд	0,2	0,98	1
Консистенція	0,15	0,7	0,72
Колір	0,15	0,69	0,72
Запах	0,2	0,96	0,94
Смак	0,3	1,44	1,44
Загальна оцінка	1,0	4,77	4,82

Технологія приготування фалафелю з пшеничними висівками та начинкою з грецького горіху і ламінарії ґрунтується на використанні пшеничних висівок, кардамону, зіри, куркуми та начинки з грецьких горіхів і ламінарії з високим біологічно активним комплексом. В розробленій технології обсмажування фалафелю у фритурі замінено на запікання у пароконвектоматі.

Завдяки використанню пшеничних висівок, ламінарії та грецьких горіхів підвищується вміст харчових волокон, макро- і мікроелементів, омега-жирів (табл. 4).

Таблиця 4

Хімічний склад фалафелю оздоровчого призначення на 100 г

<i>Найменування показника</i>	<i>Фалафель (контроль)</i>	<i>Фалафель з пшеничними висівками та начинкою з ламінарії та грецьких горіхів (дослід)</i>	<i>Різниця, %</i>
Енергетична цінність, ккал	321,00	294,00	91,59
Білки, г	13,00	14,00	107,69
Жири, г	9,00	6,00	66,67
Вуглеводи, г	49,00	47,00	95,92
Харчові волокна, г	6,90	11,40	107,25
Калій, мг	738,20	771,30	104,48
Кальцій, мг	143,70	146,40	101,88
Йод, мкг	0,02	18	94,34
Залізо, мг	2,20	3,10	140,91
Цинк, мг	1,90	2,50	131,58
Вітамін А, мкг	64,20	67,20	112,46
В3, мг	0,60	0,21	35,00
С, мг	9,40	11,00	117,02
В4, мг	13,20	12,60	95,45
Е, мг	2,60	0,70	26,92

Фалафель оздоровчого призначення з пшеничними висівками та начинкою з грецьких горіхів і ламінарії задовольняють на 15 – 30% добову потребу організму в харчових волокнах, йоді, білках.

На основі органолептичної оцінки та поживної цінності фалафелю оздоровчого призначення побудовано профілограму якості (рис. 2). Профіль якості дослідного зразка має більшу площу поверхні ніж контрольного і наближається до еталонного зразку.

Висновок. В останні роки вегетаріанство стає популярною системою харчування в Україні. Більшість населення відмовляється від споживання м'яса та інших продуктів тваринного походження. Також постійно зростає попит на здорову їжу у країні.

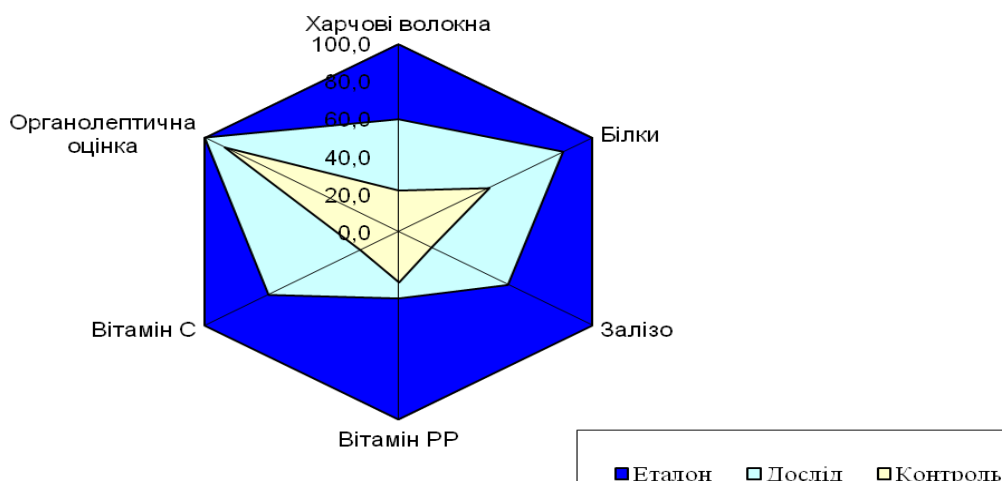


Рис. 2. Профілограма якості фалафелю оздоровчого призначення

Фахівці Асоціації дієтологів і Міністерства охорони здоров'я України рекомендують розглядати ставлення до вживання їжі і саме харчування у комплексі. У зв'язку з цим впровадження у харчування розробленого фалафелю з ламінарією, грецькими горіхами та пшеничними висівками має соціальний ефект і полягає у забезпеченні населення України стравами оздоровчого призначення.

Список використаних джерел:

1. English Oxford Living Dictionaries. URL: <https://en.oxforddictionaries.com/>.
2. The American Journal of Clinical Nutrition. URL: <http://ajcn.nutrition.org/content/78/1/3.full>.
3. Неміріч О.В., Возненко М.А., Бондаренко І.І., Яценко Б.О. Технологічні аспекти виготовлення збівної страви з порошком з топінамбуру. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*. 2016. Т. 18. № 2 (68). С. 10–32–36.
4. Соціологічні дослідження кількості веганів в Україні. URL: https://zik.ua/news/2017/10/23/v_ukraini_dva_milyony_vegetariantsiv__opytuvannya_1191465
5. Правильный фалафель. URL: http://vegrrrl.blogspot.com/2015/05/blog-post_15.html
6. Технологія харчових продуктів харчування функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко [та ін.] ; за ред. М.І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
7. Морські прибережні екосистеми: водорості, безхребетні та продукти їхньої переробки // 36. матеріалів другий між. науково-практ. конф. М.: Вид-во ВНІРО, 2002. 461 с.

ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Приймак М., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто технологію десертної структурованої страви з використанням молочного напівфабрикату з коренем солодки, гліциризину та актинідію, які дозволяють отримати десертну страву з покращеними органолептичними показниками, підвищеним вмістом вітамінів, мінеральних речовин, зниженою енергетичною цінністю. Розраховано комплексний показник якості десертних страв та побудовано модель якості.

The article examines the technology of a dessert structured dish using a dairy semi-finished product with licorice root, glycyrrhizin and actinidia, which allows you to get a dessert dish with improved organoleptic indicators, increased content of vitamins, minerals, and reduced energy value. A comprehensive indicator of the quality of dessert dishes was calculated and a quality model was built.

Актуальність даної теми полягає у вдосконаленні технології структурованої десертної продукції, за рахунок використання молочного напівфабрикату із коренем солодки, гліциризину та актинідію. Використання даного комплексу добавок в технології десертної страви – мус, дозволить

покращити органолептичні показники, підвищити харчову цінність десертної страви за рахунок збільшення вмісту білку, вітамінів, мінеральних речовин та отримати десертну страву із зниженими вмістом цукрів. Також варто відзначити, що використання молочного напівфабрикату з коренем солодки дає можливість значно пришвидшити процес приготування структурованої продукції та розширити її асортимент в закладах ресторанного господарства.

Метою досліджень є розробка технології структурованої десертної продукції підвищеної харчової цінності із використанням молочного напівфабрикату з екстрактом кореня солодки, гліциризину та актинідією.

Об'єкт досліджень – технологія десертної страви – «Мус суничний» із молочним напівфабрикатом з екстрактом кореня солодки, гліциризином та актинідією.

Предмет дослідження – мус «Суничний», молочний напівфабрикат з екстрактом кореня солодки, гліциризин, актинідія, мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією. Контролем обрано – мус «Суничний» за традиційною рецептурою.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Значний внесок у вдосконалення та покращення харчової цінності десертних страв внесли: Гринченко О. О., Антонюк І. Ю., Дібрівська Н.В., Гніцевич В. А., Пересічний М. Ф., Дзюба Н. А., Ільницька О. З., Кравченко М. Ф., Кашкано М.А., Калугіна М. А., Петришин Н. З., М.І. Олійник, Н.А. Дзюба, В.С. Степанова та інші провідні вчені в наукових роботах яких було розглянуто шляхи щодо розробки технології десертної продукції підвищеної харчової цінності за рахунок нетрадиційної сировини. Не зважаючи на велику кількість наукових досліджень та викладених робіт, проблематика щодо вдосконалення харчової цінності десертних страв за рахунок молочного напівфабрикату з коренем солодки, гліциризином та актинідією в повній мірі не описана, що дозволяє досліджувати, визначати доцільність та впроваджувати у виробництво новітні технології структурованої десертної продукції з використанням молочного напівфабрикату із коренем солодки, гліциризином та актинідією [2; 3; 8].

Мус – десертна страва, яка являється фірмовою стравою для будь-якого француза. Готують зазвичай мус із ароматичних основ – фруктовий або ягідний сік, пюре, шоколад, какао, виноградне вино, тощо. Для фіксації пінистого стану мусу використовуються: яєчні білки, желатин, агар-агар, ксантан, альгінати, карагінан, пектин, витяжки з рослин (тракантова камедь, гуміарабік); наданню солодкості – цукор, мед, патоку.

З метою покращення харчової цінності десертної страви – мус, планується використовувати ягоду, яку ще називають «вітамінною бомбою» – актинідія [5-6]. Актинідія – багаторічна рослина з роду ліанових, батьківщиною якої варто вважати тропічні ліси Південно-Східної Азії. Цвіте актинідія в червні-липні, а плоди досягають в середині вересня, в залежності від сорту. Забарвлення шкірки, залежить теж від різновиду – від світло-зеленого до пурпурового.

Особливу увагу варто приділити хімічному складу актинідії, адже в 100 грамах ягоди міститься близько 930 мг вітаміну С, що в 10-15 разів вище, ніж в лимоні та в 2-3 рази більше ніж в чорній смородині. Добова потреба людського організму в середньому на добу становить 70-90 мг (доросла людина). Ягоди актинідії містять велику кількість вітаміну Р – 26 мг, який являється потужним антиоксидантом, β-каротин – понад 0,26 мг. Найбільша концентрація вітамінів, мінеральних речовин в актинідії – в достиглій, але не перестиглій ягоді.

Поєднання поліфенолів та аскорбінової кислоти у складі актинідії, дозволяє використовувати дану ягоду, як в свіжому так і переробленому вигляді, оскільки біологічно-активні речовини зберігаються і в сухих і заморожених плодах. Використовують актинідію в приготуванні киселів, компотів, соків, желе, повидла, мармеладу, сиропів [7].

Отже, робимо висновок, що ягоди актинідії являються природним джерелом вітамінів, що дозволить значно покращити харчову цінність десертних страв та розширити асортимент десертів лікувально-оздоровчого значення.

З метою зниження енергетичної цінності десертної страви, в рецептурі планується замість цукру використовувати цукрозамінник – гліциризин, який в сто разів солодший за цукор. Гліциризин – екстракт лакричного кореня, який використовується, як смакова приправа та підсолоджувач в процесі приготування цукерок, жувальних гумок, лікерах, чаях. На сьогодні лакричний корінь

використовують під час лікування таких захворювань, як: кашель, бактеріальні та вірусні інфекції, захворювання печінки, гепатити, чай солодки заспокоює біль у горлі.

Для прискорення процесу приготування десертних структурованих страв, скорочення тривалості технологічних стадій, зменшення виробничих площ та енергоресурсів, покращення якості структурованої продукції планується використовувати молочний напівфабрикат з коренем солодки, який представляє собою суху порошкоподібну суміш, без зайвих домішок та присмаків. Молочний напівфабрикат із коренем солодки являється багатофункціональним, адже завдяки його гідратації рідиною та використанням інших інгредієнтів можливо отримати широкий асортимент страв і виробів з покращеною пінною структурою.

Процес приготування молочного напівфабрикату з коренем солодки складається із наступних стадій – розчинення ксантанту у обезжиреному молоці; додавання кореня солодки; перемішування та сушіння протягом 4 годин при температурі 60 °С; охолодження до температури 10..15 °С; подрібнення; фасування; пакування.

Хімічний склад отриманого молочного напівфабрикату з коренем солодки представлений: високим вмістом білку – 21,58 г; вуглеводів – 61,62 г; мінеральних речовин: натрію – 440 мг; калію – 1231 мг; фосфору – 915 мг; заліза – 0,51 мг; кальцію – 1159 мг; цинку – 0,001 мг; селену – 0,022 мг; міді – 0,001 мг; вітаміни: В₁ – 0,3 мг; В₂ – 1,8 мг; РР – 1,19 мг; А – 0,01 мг; С – 4,1 мг.

На основі технології приготування десертної страви – мус «Суничний», розроблено модельно-харчові композиції (табл. 1) із заміною: 100% цукру на гліциризин, враховуючи його солодкість відповідно до цукру 1:100; часткову заміну суниці на актинідію в кількості – 20%, 30%, 40%, враховуючи добову потребу людини в вітаміні С; заміна води на молочний напівфабрикат із коренем солодки в кількості 50%, 75%, 100%, з урахуванням відновлення напівфабрикату 1:8. Зважаючи на те, що до складу напівфабрикату входить ксантант, желатин в рецептурі не використовуватиметься.

Таблиця 1

Модельно-харчові композиції десертної страви – мус «Суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Суниця	15,0	12,0	10,5	9,0
2	Цукор	12,0	-	-	-
3	Желатин	27,0	-	-	-
4	Вода	85,0	42,5	21,25	-
5	Молочний напівфабрикат із коренем солодки	-	5,31	7,96	10,62
6	Актинідія	-	3,0	4,5	6,0
7	Гліциризин	-	0,12	0,12	0,12
	Вихід, г	100	100	100	100

Рациональну кількість харчових добавок в десертній страві визначено, виходячи з органолептичних показників десертної страви за 5-бальною шкалою (табл. 2).

Таблиця 2

Органолептична оцінка контрольного та дослідного зразків десертної страви – мус «Суничний» та мус «Молочно-суничний», бали

Зразок	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Зовнішній вигляд	Середня оцінка
Контроль	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9
Дослід 1	4,9	4,9	5,0	4,9	4,9	4,92
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	4,9	5,0	4,98
Дослід 3	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0

На основі результатів (табл. 2), робимо висновок, що збільшення кількості молочного напівфабрикату з коренем солодки та актинідії значно покращує органолептичні показники

десертної страви, а саме: мус має пухку, еластичну, ніжну, стабільну, дрібнопористу структуру, без тріщин та отворів, смак та аромат суниці з легким присмаком ананасу, який може надавати актинідія в залежності від зрілості ягоди та сорту. Отже, робимо висновок, що дослідний зразок № 3 із частковою заміною суниці на актинідію, повну заміну цукру на гліциризин та воду на молочний напівфабрикат із коренем солодки, є доцільним та перспективним, щодо подальших досліджень.

На основі дослідного зразку №3, розроблено технологічну схему десертної страви – мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією (рис. 1).

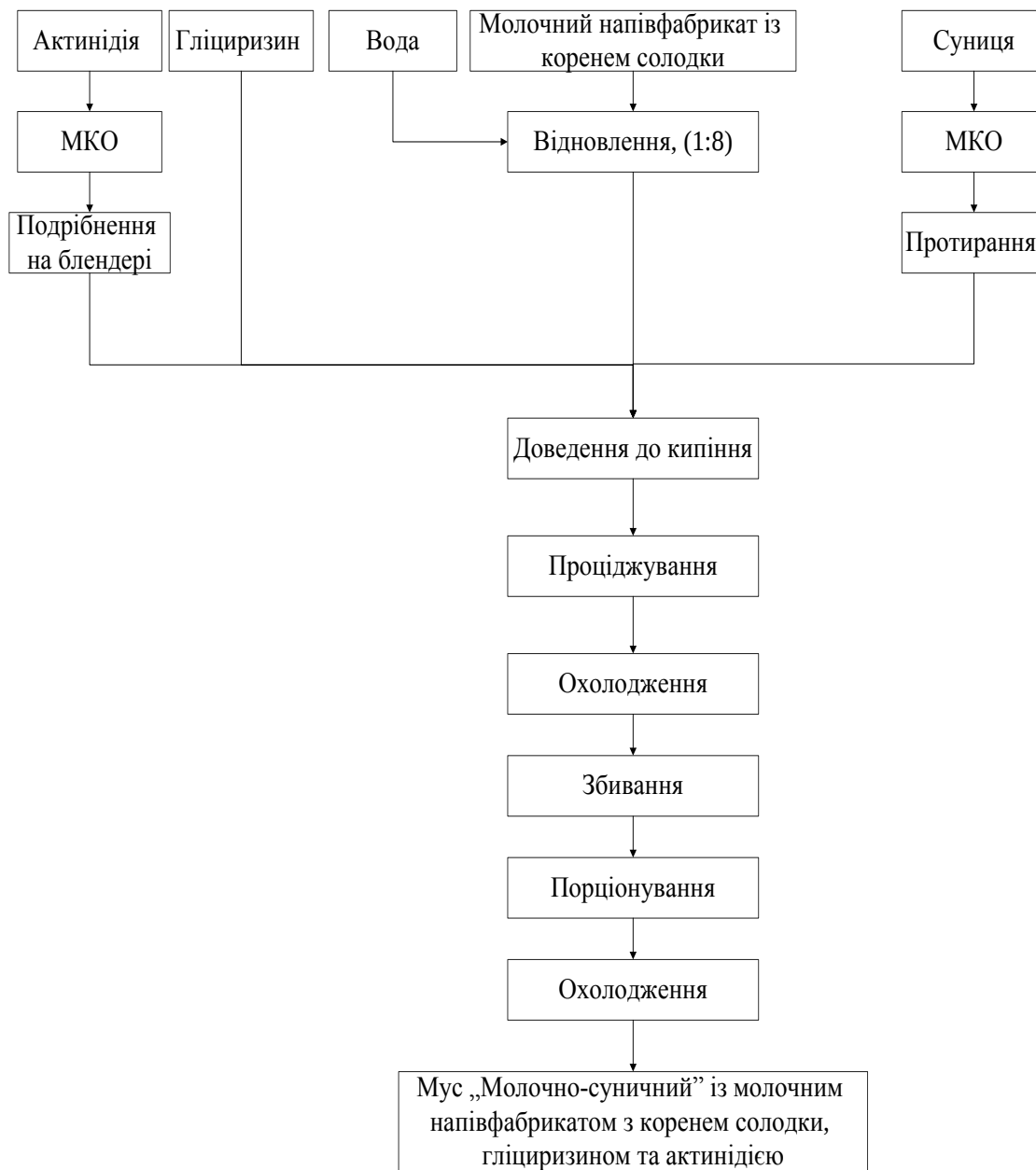


Рис. 1. Технологічна схема приготування десертної страви – мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією

В таблиці 3 наведено порівняльну характеристику хімічного складу структурованої десертної страви – мус «Суничний» та мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією (табл. 3) [1].

За результатами проведеного порівняльного аналізу хімічного складу контрольного та дослідного зразків десертної страви робимо висновок, що використання гліциризину, актинідії, молочного напівфабрикату з коренем солодки, дозволяє окрім покращення органолептичних

Харчові технології

показників та полегшення процесу приготування, збільшити вміст мінеральних речовин: натрію – в 11,87 разів; калію – в 3,84 рази; кальцію – в 5,85 разів; фосфору – в 4,03 рази; цинку – в 53,3 разів; селену – на 100%; вітамінів: А – в 2,45 разів; В₁ – в 5,76 рази; В₂ – в 12,5 разів; С – в 6,86 рази; Е – на 21,15%; Р – на 100%; бета-Каротин – в 11,33 разів та зменшується енергетична цінність десертної страви на 63,43%.

Таблиця 3

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	2,28	2,05	0,23	11,21%
Жири, г	0,147	0,05	0,097	194%
Вуглеводи, г	12,2	7,31	4,89	66,89%
Харчові волокна, г	0,29	0,174	0,116	66,66%
Мінеральні речовини				
Натрій, мг	2,43	28,85	26,42	11,87 разів
Калій, мг	21,73	83,6	61,87	3,84 рази
Кальцій, мг	12,5	73,24	60,74	5,85 разів
Фосфор, мг	12,3	49,63	37,33	4,03 разів
Цинк, мг	0,013	0,693	0,68	53,3 разів
Селен, мкг	-	2,0	2	100%
Вітаміни				
А, мкг	0,38	0,932	0,552	2,45 разів
В ₁ , мг	0,003	0,0173	0,0143	5,76 рази
В ₂ , мг	0,006	0,075	0,069	12,5 разів
В ₅ , мг	0,022	0,0132	-0,0088	66,66%
В ₆ , мг	0,007	0,0042	-0,0028	66,66%
В ₉ , мкг	1,17	0,762	-0,408	53,54%
С, мг	4,5	30,9	26,4	6,86 рази
Е, мг	0,063	0,052	-0,011	21,15%
Р, мг	-	1,248	1,248	100%
бета-Каротин, мкг	3,82	43,29	39,47	11,33 разів
Енергетична цінність, Ккал	51,22	31,34	-19,88	63,43%

Враховуючи зміни щодо хімічного складу та органолептичних показників якості контрольного та дослідного зразків структурованої десертної страви, розраховано комплексний показник якості (табл.4) та побудовано моделі якості.

Таблиця 4

Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості	0,2	4,9	5,0
Вітамін С, мг	0,2	4,5	30,9
Бета-Каротин, мкг	0,2	3,82	43,29
Мінеральні речовини, мг	0,2	48,973	236,015
Енергетична цінність, Ккал	0,2	51,22	31,34
Разом	1,0		

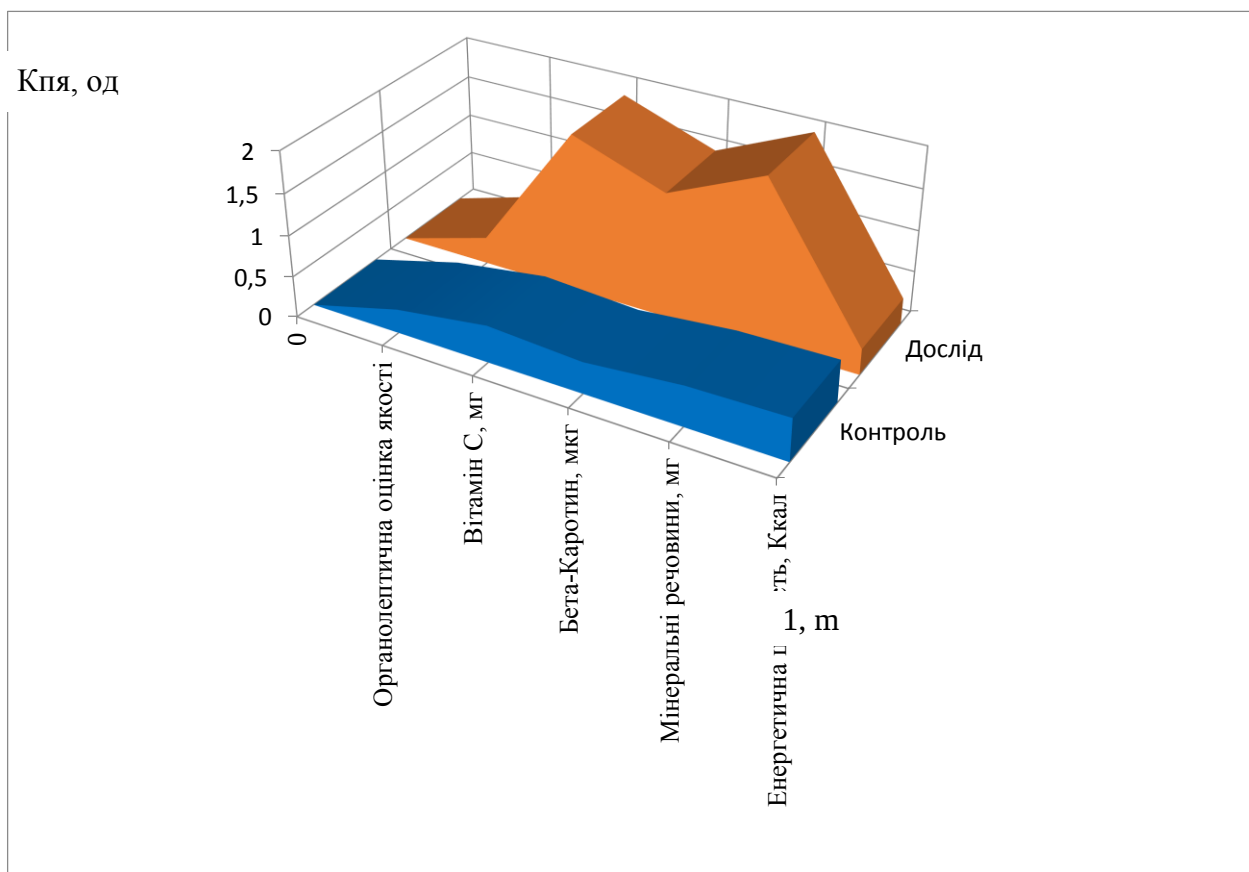


Рис. 2. Модель якості десертної страви – мус «Суничний» та мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією

На основі проведених досліджень науково обґрунтовано доцільність використання молочного напівфабрикату з коренем солодки, актинідії, гліциризину, які в комплексі дозволяють значно покращити органолептичні показники структурованої десертної страви – колір, зовнішній вигляд, консистенція, смак, підвищити вміст мінеральних речовин – натрію, калію, кальцію, фосфору, цинку та селену; вітамінів – А, В₁, В₂, Е, Р, бета-Каротину та звичайно ж вітаміну С. Кількість вітаміну С в 100 грамах десертної страви дозволяє забезпечити дорослий організм людини в третині добової норми. Повна заміна цукру на гліциризин, дозволяє знизити кількість вуглеводів та енергетичну цінність, що з соціально-економічної точки зору, дозволяє використовувати мус «Молочно-суничний» із молочним напівфабрикатом з коренем солодки, гліциризином та актинідією в лікувально-оздоровчому харчуванні, особливо людям, які хворіють на цукровий діабет, мають ожиріння, хвороби серцево-судинної системи, нестачу вітамінів та мінеральних речовин.

Список використаних джерел:

1. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгагова М. К. Фізіологія харчування : практикум. Центр навчальної літератури, 2017. 208 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за рек. М.І. Пересічного. 2-ге вид., переродл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
3. Олійник М.І., Дзюба Н.А., Степанова В.С. «Проектування рецептур аерованих десертів для сфери HORECA», Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна
4. Гніцевич В. А. Актуальні проблеми виробництва солодких страв з пінною структурою. Обладнання та технології харчових виробництв. Тематичний збірник наукових праць. Випуск 4 (2003): с. 182-185.
5. URL: <https://filters.od.ua/aktinidiya-arguta-poleznye-svoystva/>
6. URL: <https://morning.in.ua/aktinidiya-korisni-vlastivosti-aktinidiyi-likuvannya-i-zastosuvannya.html>.
7. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6833/1/Pat_kor_118723.pdf.
8. URL: <http://dSPACE.puet.edu.ua/bitstream>.

ТЕХНОЛОГІЯ КУРКИ З ГРИБАМИ ШИІТАКЕ І СОЄВИМ БОРОШНОМ ПО-КИТАЙСЬКИ

Романко Д., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Харчові технології»

Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті наведена технологія курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи. Визначено якість і харчову цінність страви, проведено органолептичну оцінку. Побудовано профілі якості рецептури курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи. Розроблена страва призначена покращити харчову цінність і збагатити раціон людини на необхідні есенціальні речовини.

The article presents the technology of chicken with mushrooms of the neck and soy flour in Chinese. Determined the quality and nutritional value of the dish, conducted organoleptic evaluation. The quality assortment profiles of the chicken neck mushrooms and soy flour in Chinese were constructed. The developed dish is intended to improve the nutritional value and enrich the human diet with essential substances.

Одним з найважливіших чинників, які визначають здоров'я нації, є стан харчування населення. За даними Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я, більше 90 % населення в Україні має відхилення показників від фізіологічної норми, і це пов'язано з техногенними та екологічними чинниками, низькоякісними харчовими продуктами та обмеженням їх різноманіттям, високим рівнем стресового навантаження на організм людини, надмірним вживанням синтетичних ліків.

Пріоритетним завданням сучасних закладів ресторанного господарства є розширення асортименту різних видів страв, шляхом створення нових харчових продуктів високої якості, які мають оздоровчий вплив на організм людини, забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту поживних речовин.

Перерахованим вимогам відповідають функціональні продукти, які не тільки забезпечують потреби людини в енергії, пластичних матеріалах, поживних речовинах, але також мають імунomodельючий, біорегуляторний, реабілітаційний та інші позитивні фізіологічні впливи на всі органи, системи та функції організму [1].

За останні десятиліття китайська кухня набула популярності та користується значним попитом в багатьох країнах світу. В Україні, зокрема у великих містах: Києві, Харкові, Одесі, Чернівцях, Дніпрі, щороку стає все більше ресторанів, кафе, що пропонують смачні китайські страви, адже китайська кухня має безліч регіональних особливостей, цікавих традицій та способів приготування [2].

Одним із шляхів розширення асортименту страв китайської кухні може бути використання функціональних інгредієнтів, які мають біологічно значущий позитивний вплив на організм людини, що допомагає адаптуватись до впливу зовнішнього середовища, запобігти виникненню захворювань та попередити завчасне старіння. Для покращення поживного складу м'ясних страв китайської кухні плануємо використати гриби шиїтаке та соєве борошно.

Мета дослідження: обґрунтування та розроблення технології курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи, що дозволить розширити асортимент страв для китайської кухні та оздоровчого харчування.

Об'єкт дослідження: технологія курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи.

Предмет дослідження: курка з печерицями по-китайськи, гриби шиїтаке, соєве борошно.

Методи дослідження: органолептичні та хімічні.

Шиїтаке (Shiitake - *Lentinula edodes*) - гриби мають вишукані смакові, а також цілющі властивості. У природі розповсюджені на Далекому Сході, в Японії, Китаї, Кореї і деяких інших країнах Південно-Східної Азії.

Використання шиїтаке поширено у китайській та японській кулінарії і медицині. Ці гриби відрізняються приємним специфічним смаком і ароматом, вважаються делікатесом. Шиїтаке містить полісахарид лентінан, який зміцнює імунну систему за рахунок збільшення Т-лімфоцитів. Цей гриб містить 18 амінокислот необхідних у раціоні, цинк, багатий на вітаміни групи В і D [3]. Це особливо важливо для вегетаріанців, яким завжди катастрофічно не вистачає вітаміну D. Завдяки вмісту глютамінової амінокислоти їх смак дуже нагадує смак м'яса. Гриби називають «рослинним м'ясом», оскільки вони містять глікоген і в них немає холестерину.

При дослідженні хімічного складу та енергетичної цінності грибів шиїтаке визначено, що у 100 г продукту міститься: білків – 9,8 г, жирів – 0,12 г, вуглеводів – 16,08 г, енергетична цінність – 105 ккал.

Гриби шиїтаке мають високий вміст вітамінів та збалансований мінеральний склад, який наведений у таблиці 1.

Таблиця 1

Вітамінний та мінеральний склад грибів шиїтаке, на 100 г

Нутрієнти	Кількість
Вітаміни, мг	
B1 (тіамін)	0,10
B2 (рибофлавін)	0,14
Вітамін PP (нікотинова кислота)	1,60
C (аскорбінова кислота)	1,00
Мінеральні речовини, мг	
Калій	53,90
Кальцій	333,00
Магній	51,40
Залізо	14,20
Фосфор	210
Цинк	3,80
Марганець	0,38
Нікель	0,46
Хром	0,46

Таким чином, гриби шиїтаке є цінним джерелом різноманітних за складом та структурою біологічно активних речовин, а також практичною відсутністю нітратів і нітритів.

Соеве борошно - білковий продукт, який одержують з цілих зерен сої, соєвої макухи і шроту за спеціальною технологією [4]. За своєю структурою і зовнішнім виглядом воно практично не відрізняється від пшеничного, проте його забарвлення може бути трохи різним. Колір готового продукту залежить від особливостей виготовлення, а також від сортової приналежності.

Залежно від сировини соєве харчове борошно поділяють на 3 види:

- із вмістом жиру, яке виробляють з насіння сої;
- напівзнежирене, яке виробляють із соєвої харчової макухи;
- знежирене, яке виробляють з соєвого харчового шроту.

Для розробленої страви будемо використовувати напівзнежирене соєве борошно вищого сорту. Соеве борошно рекомендується вживати для зниження рівня холестерину в крові, серцевих захворювань, укріплення кісток та людям хворим на целіакію та діабет. Вміст білка у цьому борошні до 52%, що значно вище, ніж у борошні з зернових культур. Крім того, воно містить 38% вуглеводів, 1% жирів, 35% сирової клітковини і 5% золи. У таблиці 2 наведена харчова цінність соєвого борошна.

Таблиця 2

Харчова цінність соєвого борошна, на 100 г

Нутрієнти	Кількість
Білки, г	36,5
Жири, г	18,6
Вуглеводи, г	17,9
У т.ч. харчові волокна, г	13,3
Калорійність, ккал	385,0
Вітаміни, мг	
Вітамін B ₁	0,7
Вітамін B ₂	0,2
Вітамін E	2,5
Вітамін PP	9,8
Мінеральні речовини, мг	
Калій	1600
Кальцій	217
Магній	200
Натрій	5
Фосфор	600
Залізо	9

Розроблено модельно-харчову композицію курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи. Результати наведені в таблиці 3. За контрольний зразок обрано курку з печерицями по-китайськи відповідно до затвердженої нормативної документації (технологічна картка та схема). В рецептурі крохмаль 100% замінено на соєве борошно, а печериці на гриби шиїтаке.

Таблиця 3

Модельно-харчова композиція курки з грибами шиїтаке і соєвим борошном по-китайськи

<i>Найменування сировини</i>	<i>Контроль (курка з печерицями по-китайськи)</i>	<i>Дослід (курка з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи)</i>
Куряче філе	65	65
Соєвий соус	3	3
Крохмаль	10	
Соєве борошно		10
Печериці	15	
Гриби шиїтаке		15
Зелена цибуля	2	2
Олія	3	3
Часник	1	1
Спеції	1	1
Вихід, г	100	100

Важливим показником якості будь-якого виробу є його органолептична оцінка, особливого значення цей показник набуває при розробленні новітніх технологій з використанням функціональних інгредієнтів. Органолептична оцінка курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи представлена у таблиці 4.

Таблиця 4

Органолептична оцінка курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи

<i>Показник органолептичної оцінки</i>	<i>Коефіцієнт вагомості</i>	<i>Органолептична оцінка, бали</i>	
		<i>Контроль</i>	<i>Дослід</i>
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,9
Консистенція	0,15	4,8	4,9
Смак	0,25	5,0	5,0
Запах	0,25	5,0	4,9
Колір	0,15	5,0	4,9
Загальна органолептична оцінка	1,0	4,96	4,92

За результатами технологічних проробок визначено, що заміна печериць грибами шиїтаке та крохмалю на соєве борошно на 100% не погіршила органолептичних показників страв.

Технологічна схема приготування курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи наведена на рисунку 1.

При додаванні в рецептуру розробленої страви грибів шиїтаке та соєвого борошна, покращився хімічний склад готового продукту: підвищилась харчова цінність страви, змінився вітамінний та мінеральний склад (табл. 5). Після дослідження хімічного складу розробленої рецептури, можна зробити висновок, що при додаванні грибів шиїтаке та соєвого борошна, підвищуються такі показники: білки – на 28,4%, харчові волокна – на 641,3%. Вітамін В₁ збільшився – на 131,4%, вітамін В₂ – на 140,18% вітамін В₆ - на 41,86%. З мінеральних речовин в дослідних зразках значно підвищився кальцій на 161,9%, магній – на 36,17%, залізо – на 95,38, селен – на 1611,57%.

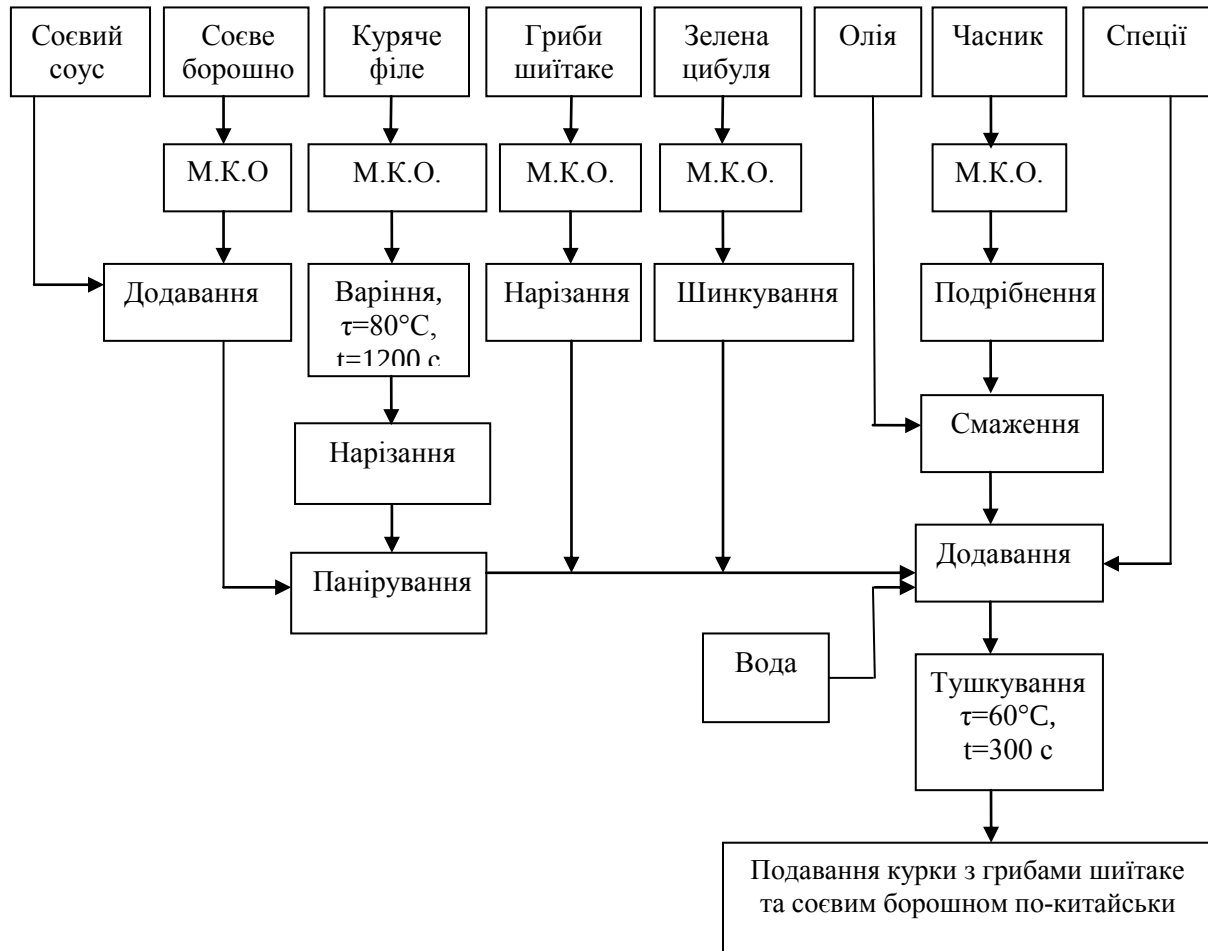


Рис.1. Технологія приготування курки з грибами шіітаке та соєвим борошном по-китайськи

Таблиця 5

Хімічний склад курки з грибами шіітаке та соєвим борошном по-китайськи (на 100 г)

Нутрієнти	Контроль	Дослід	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	16,04	20,60	4,56	28,43
Жири, г	4,18	4,99	0,82	19,51
Вуглеводи, г	8,79	3,51	-5,28	-60,09
Харчові волокна, г	0,25	1,86	1,61	641,43
Енергетична цінність, ккал	97,47	130,12	32,65	33,50
Мінеральні речовини				
Кальцій, мг	12,23	32,03	19,80	161,90
Калій, мг	266,01	336,81	70,80	26,62
Магній, мг	57,78	78,68	20,90	36,17
Фосфор, мг	130,64	162,14	31,50	24,11
Залізо, мг	0,98	1,91	0,93	95,38
Селен, мкг	0,24	4,14	3,90	1611,57
Цинк, мг	0,92	1,04	0,12	13,43
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,06	0,14	0,08	131,45
Рибофлавін В ₂ , мг	0,06	0,13	0,08	140,18
Піридоксин В ₆ , мг	0,02	0,03	0,01	41,86
Фолієва кислота (В ₉), мкг	3,96	4,71	0,75	18,94
Ніацин (РР), мг	5,58	6,98	1,40	25,09

На основі отриманих даних побудовано профіль якості страви курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи (рис. 2). За еталон прийнято умовний харчовий продукт із вмістом мінеральних речовин, вітамінів і білків 35 % добової потреби, що відповідає вимогам до функціональних харчових продуктів.

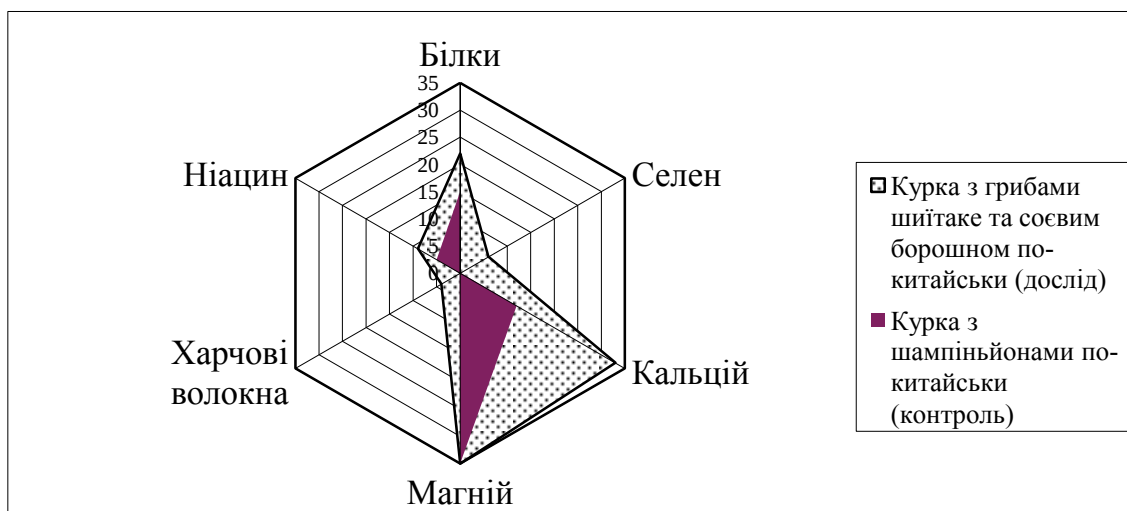


Рис. 2. Профіль якості курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи

Резюмуючи вищевикладене, можна зробити висновок, що розроблена страва з курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи містить більше білків, харчових волокон, кальцію, калію, магнію, селену, фосфору, тіаміну, рибофлавіну, ніацину, ніж контрольний зразок.

Соціальний ефект впровадження розробленої технології з курки з грибами шиїтаке та соєвим борошном по-китайськи полягає у розширенні асортименту китайських страв для харчування дорослих з підвищеним вмістом есенціальних нутрієнтів, покращенні споживчих властивостей продукції, сприянні збереженню здоров'я населення та захисті організму від негативного впливу навколишнього середовища.

Список використаних джерел:

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; / за ред. д-ра техн. наук., проф. М.І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116с.
2. Стрельнікова А. Кулінарні премудрості Китаю/ А. Стрельнікова// СМАК Гід: ресторація. 2013. № 5(23). С. 47–48.
3. Гриби як перспективна сировина для застосування в медицині / В. С. Кисличенко, Т. П. Гарник, І. О. Журавель, Н. Є. Бурда, О. М. Муртіщев, О. О. Чехута // Фітотерапія. Часопис. 2013. № 1. С. 31–34.
4. Дробот В., Арсеньєва Л.Ю., Яценко Н.П., Юрчак В.Г., Махинько В.М. Сучасний стан і перспективи використання продуктів переробки сої у хлібопекарській промисловості. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream>
5. Скуріхін І.М. Хімічний склад продуктів харчування: Довідник. М.: Деліпрінт; 2002. 236 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА ТИПОМ ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ В М. ЧЕРНІВЦІ

Савчук О., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті досліджено сучасні світові тенденції розвитку закладів здорового харчування. Проаналізовано частку підприємств правильного харчування в структурі ресторанного ринку. Розглянуто світові лідери розвитку закладів здорового харчування. Проведено маркетингові дослідження закладів ресторанного господарства за типом здорового харчування в м. Чернівці.

The article examines modern world trends in the development of healthy eating facilities. The share of proper nutrition enterprises in the structure of the restaurant market is analyzed. The world leaders in the development of healthy eating establishments are considered. Marketing research of restaurants on the type of healthy eating in Chernivtsi was conducted.

Актуальність теми. Стан здоров'я сучасної людини – одна з найважливіших проблем сьогодення, що перебуває під впливом багатьох чинників: спадковість, шкідливі звички, швидкий темп життя, стресові ситуації, гіподинамія, складна екологічна ситуація [1]. До того ж виробники навчилися збільшувати термін придатності, здешевлювати рецептури, покращувати структуру і смакові якості продуктів харчування.

Як наслідок, протягом останніх десятиліть вдвічі зросла захворюваність населення на ендокринні хвороби, розлади харчування та порушення обміну речовин, спостерігається чітка тенденція до набирання зайвої ваги тіла – ожиріння, набули значного поширення хвороби системи кровообігу, онкологічні захворювання та харчові алергії.

У зв'язку з цим, в багатьох країнах планети зростає популярність здорового харчування. Здорове харчування забезпечує ріст, нормальний розвиток і життєдіяльність людини, що сприяє зміцненню її здоров'я та профілактиці захворювань [2]. На рис. 1 розглянуто місце і роль харчування.

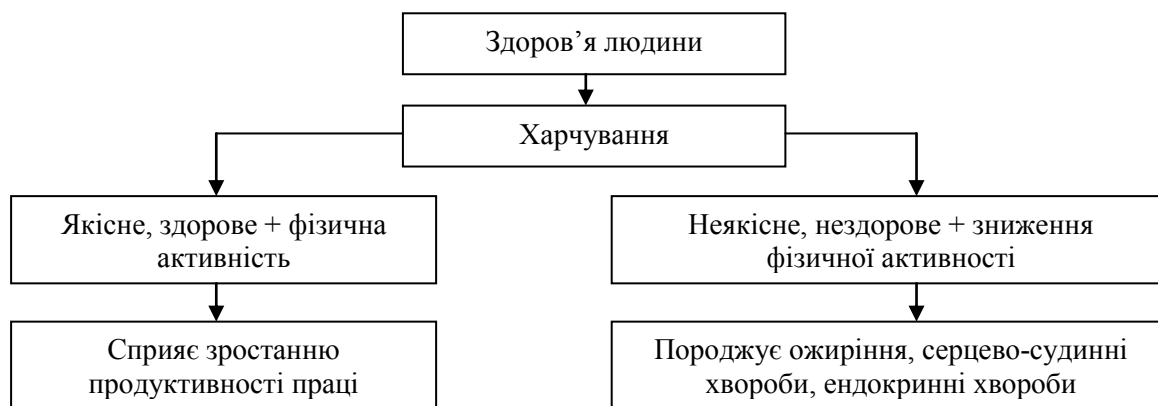


Рис. 1. Місце і роль харчування у розвитку людини

У всьому світі 69% споживачі назвали наявність здорового харчування у меню закладів ресторанного господарства вирішальним чинником під час вибору місця для обіду чи вечері [2]. 44% респондентів визначили здорову їжу як таку, що містить натуральні інгредієнти.

У зв'язку з цим вбачаємо актуальним дослідження закладів ресторанного господарства за типом здорового харчування у м. Чернівці.

Мета досліджень – дослідити заклади ресторанного господарства за типом здорового харчування в м. Чернівці.

Об'єкт дослідження – заклади ресторанного господарства за типом здорового харчування.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій.

При написанні статті були використані наступні методи: теоретичний (аналіз літературних джерел щодо теми дослідження) та емпіричний (аналіз результатів досліджень).

Основні тенденції щодо дослідження та розвитку ресторанного господарства за типом здорового харчування розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів: Г. П'ятницької, С. Мельниченко, О. Сватюк, А.Аветисової, Е. Заднепровської, В. Архипова, А. Котельнікова, Л. Нечаюк, В. Пивоварова, Н. Телеш, К. Егертон-Томас.

Результати. Аналіз ринку ресторанних послуг свідчить про подальшу популярність тренду правильного харчування та здорового способу життя. Споживач все більше усвідомлює взаємозв'язок між своїм раціоном харчування та здоров'ям, а тому намагається вживати в їжу більше корисних інгредієнтів і страв [3]. Таким чином, навіть фаст-фуди змушені пропонувати у меню більш «здорові» вироби. У своїх концепціях ресторатори роблять акцент на веганські, вегетаріанські, сиродіські страви, безглютенову їжу або просто на збалансовані по вмісту жирів, білків та вуглеводів позиції.

Дослідження проведені Tripadvisor визначили, що найбільша кількість закладів здорового харчування в столиці Ірландії та Дубліні, дані наведено на рис. 2 [4]. Варто зазначити, що в Європі висувають високі вимоги до якості та складу їжі в підприємствах харчування.

Дослідження показує, що вже зараз кількість людей, які ведуть здоровий спосіб життя в Україні досить численна і надалі цей тренд тільки набиратиме оборотів. За період 2020-2021 рр. в Україні відкрилось понад 40 закладів із здоровою їжею: у Дніпрі їх кількість становить – 3 підприємства, в Одесі та Харкові – 4, у Львові – 6, а в Києві – 20 [5].

Рух за здорове харчування став непереборною тенденцією, багато в чому завдяки більшій культурній поінформованості про харчування. Перехід до більш здорових продуктів харчування був обумовлений споживчим попитом, і в цілому галузь швидко відреагувала на запит споживачів, та багато брендів переформулювали чи ремаркетували свої товари.

Проблеми здоров'я споживачів нині займають перше місце у списку пріоритетів при створенні, маркетингу нових страв та продуктів харчування.

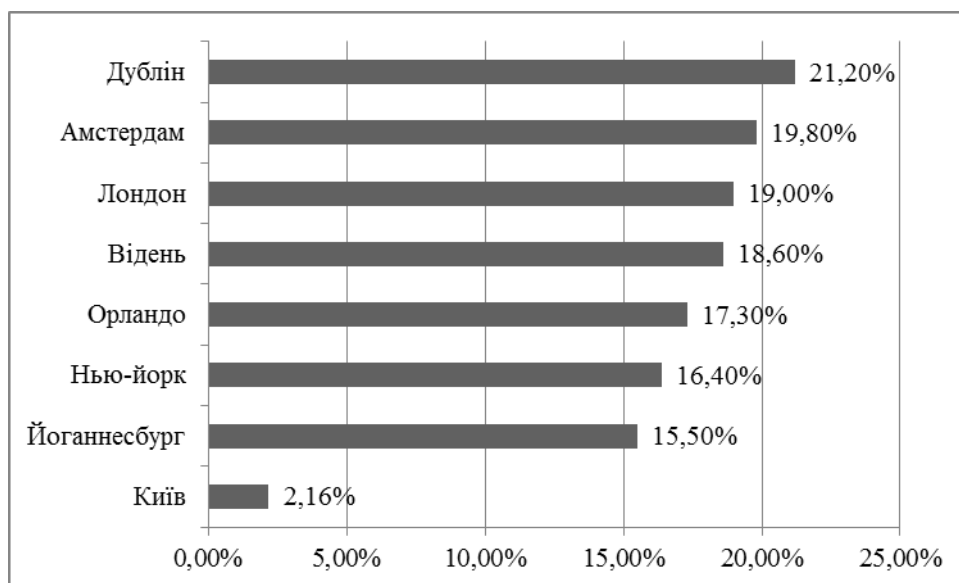


Рис. 2. Частка закладів здорового харчування в структурі ресторанного ринку

Популярність здорового способу життя змушує рестораторів не лише міняти звичний асортимент у ресторанах, а й шукати нові технології приготування. На сьогодні все більше клієнтів бажають замовляти здорову їжу із збереженням цінних та корисних якостей продуктів. У поєднанні зі здоровим способом життя зростає тренд на екостиль при формуванні дизайну закладів ресторанного господарства.

Прикладом такого закладу може бути ресторан «Gust Organics» — перше у світі сертифіковане підприємство харчування, яке використовує лише натуральні, екологічно чисті інгредієнти [6]. Для приготування страв у ньому використовуються продукти, які пройшли сертифікацію у Департаменті сільського господарства (USDA Certified Ingredients), а також продукти, схвалені Північною екологічною асоціацією фермерів Нью-Йорк (NOFA-NY). Ресторан отримав чотири зірки від Асоціації екології

ресторанів Бостона (Green Restaurant Association in Boston). Упаковка їжі, меблі та навіть сміття в ресторані піддається екологічній переробці. Для забезпечення ресторану використовуються на 100% відновлювані джерела енергії. Однак процес реалізації концепції здорового харчування стримується повільнішою окупністю, ніж при використанні традиційних продуктів при приготуванні їжі.

Мережа ресторанів «Honest Greens» розташований у найбільших містах Іспанії, користується популярністю і є одним із наймодніших закладів. Концепція «Honest Greens» полягає в тому, що відвідувач самостійно створює свою страву, вибираючи білкову основу, соус та гарнір, який в основному складається з овочів та сезонних рослинних інгредієнтів [7]. У творців проекту була ідея створити заклад, в якому будуть запропоновані продукти, відповідально підібрані, які підходять при будь-яких обмеженнях та дієтах. Концепція ресторану не передбачає повної відмови від продуктів тваринного походження, проте понад 90% асортименту – рослинні. Заклад підтримує прилеглих фермерів та постачальників, пропонуючи при цьому страви без глютену, вегетаріанські, рослинні та палео. У меню ресторану «Honest Greens» відсутні спиртні напої, оскільки це суперечить концепції.

У Європі працює мережа закладів здорового харчування «Pret a Manger». Перший заклад ресторанного господарства був відкритий у Лондоні в 1986 р. [8]. Аудиторія кафе «Pret a Manger» — це офісні клерки. Саме на таких відвідувачів і орієнтувалися засновники мережі: вони хотіли, щоб сендвічі були свіжими і готувалися на місці, бажано з цільнозернового хліба, а у салатах і десертах не було неприємних харчових домішок, підсолоджувачів і консервантів, щоб завжди можна було купити свіжі соки.

Канадська франшиза швидкого харчування «Freshii», заснована в 2005 р. може похвалитися більш ніж 300 ресторанами по всьому світу, які пропонують салати, роли та основні страви [9]. Меню складено з екологічно чистих інгредієнтів, якість яких суворо контролюється. «Freshii» пропонує дуже поживні страви, що містять нежирний білок, клітковину, корисні жири та вуглеводи. Споживач сам з широкого асортименту добавок таких як: кіноа, авокадо, оливки, подрібнена капуста, буряк та листова зелень на свій смак та розсуд обирає інгредієнти з яких складає свій смачний салат.

Необхідно зауважити, що здорове харчування доступне не всім, у зв'язку з високими цінами на закупівлю якісною та екологічною сировини. Тому все більшої популярності в зарубіжних країнах поступово набирає формат ресторану без столиків [10]. З'являються заклади ресторанного господарства з добре обладнаною кухнею, де працюють досвідчені кухарі, а меню складається з оздоровчих страв. Відмінність такого формату від традиційних ресторанів полягає лише у відсутності обідніх залів. Замовлення здійснюється через Інтернет або телефоном, а їжу доставляють додому, що суттєво знижує витрати на оренду та виробництво.

Проводячи дослідження ринку праильного харчування проаналізуємо заклади ресторанного господарства за типом здорового харчування у м.Чернівці, дані зводимо у табл. 1 [11].

Таблиця 1

Маркетингові дослідження закладів здорового харчування м. Чернівці

Показник	Заклад здорового харчування «Eat Me»	Доставка здорового харчування «To be Fit»
Локація	м. Чернівці, вул. Ірини Вільде, 15	-
Графік роботи	09:00-22:00	09:00-23:00
Додаткові послуги	Сніданки, розробка індивідуального раціону	Розробка раціонів для схуднення, підтримання ваги, доставка
Якість страв (задоволення очікування споживачів)	Високий	Високий
Наявність дієтолога у штаті закладу	Наявний	Наявний
Контингент	Прибічники здорового способу життя та якісних продуктів, спортсмени, вегетаріанці	
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами	-
Асортимент страв та виробів	Широкий	Середній
Технічна оснащеність підприємства	Нове сучасне обладнання	Нове сучасне обладнання
Просування підприємства над ринком послуг (реклама)	Інстаграм, сайт	Інстаграм, сайт

Як демонструють дані табл. 1, у м. Чернівці функціонує один заклад здорового харчування та 1 підприємство, яке надає послуги з доставки скомплектованих корисних раціонів.

Меню закладу здорового харчування «Eat Me» складається з таких страв: вівсянка з гранолою, фруктовий боул, чіа пудинг, кус-кус/булгур з овочами, салат «Бріз», салат з креветками, суп з сочевиці, курячий биток у кокосовій стружці, авокадо на грилі [12]. Тут подають коктейлі, соки холодного віджиму, гречаний чай, цикорій, блакитну, рожеву та зелену матчу, глінтвейн з апельсиновим соком. Інстаграм компанії налічує 1671 передплатників. Також важливою є наявність лавки – власного магазину, де якому представлені продукти, спрямовані на здоровий спосіб життя.

Доставка здорового харчування «To be Fit» пропонує вже скомплектовані раціони з розрахованою харчовою та енергетичною складовою, що дозволяє максимально точно спожити необхідну кількість калорій [13]. До їх складу можуть входити такі страви: творожний омлет, вівсянка з цукатами, морквяний кекс, кус-кус з печерицями, булгур з мідіями, пиріг з сьомгою та броколі, курячий стейк, салат з тунцем, курячі стегна з апельсином, серед напоїв переважають фруктові смузі. Інстаграм компанії налічує 2275 передплатників.

Бачимо, що сегмент правильного харчування м. Чернівці погано розвинений – поки що незначна частка рестораторів готова концентруватися на такій досить вузькій спеціалізації. Щодо переваги підприємств здорового харчування Чернівецького регіону вбачаємо такі:

1. Оздоровлення населення.
2. Правильне харчування поза домом.
3. Відсутність конкурентів у цьому сегменті.
4. Створення культури здорового, збалансованого харчування.
5. Вибір страв та поєднань продуктів відповідно до особистих уподобаннями.

Висновки. Проаналізувавши теоретичні та прикладні аспекти функціонування закладів ресторанного господарства, необхідно зазначити, що на ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни. Заклади здорового харчування – одна з найбільш перспективних і вільних ніш для ресторанів. Інтерес до закладів правильного харчування у світі неухильно зростає протягом останніх років, найбільш популярними є мережі «Freshii» та «Pret a Manger», а також ресторани «Gust Organics» та «Honest Greens».

Необхідно зауважити, що тренд на здорове харчування не обходить стороною м. Чернівці, хоча тут поки що функціонує лише два підприємства, які спеціалізуються на цій ринковій ніші. Однак, судячи з чисельності аудиторії закладів здорового харчування у соціальних мережах, споживачі зацікавлені у існуванні таких місць.

Список використаних джерел:

1. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2020. № 16. С. 71 – 76.
2. Здорове харчування. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
3. Головні тренди у ресторанному бізнесі. URL: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendy-u-restorannomu-biznesi>
4. The Cities With The Most Options Worldwide. URL: <https://www.statista.com/chart/19612/share-of-restaurants>
5. Україну накрила епідемія здорового харчування. [URL: <https://www.unian.ua/society/2297556-ukrajinu-nakrila-epidemiya-zdorovogo-harchuvannya-zmi.html>]
6. Restaurant concepts GustOrganics. URL: <https://www.thebalancesmb.com/gustorganics-restaurant-4061881>
7. Eat real - Honest Greens. URL: <https://honestgreens.com/en/>
8. Pret A Manger: Freshly prepared food, organic coffee. URL: <https://www.pret.com/en-US>
9. Мережа «Freshii». URL: <https://orders.freshii.com/en>
10. Харчування людини: сьогодення та майбутнє. URL: <http://amnu.gov.ua/harchuvannya-lyudyny-sogodennya-ta-majbutnye/>
11. Заклади здорового харчування у Чернівцях. URL: <https://list.in.ua/318842/Eat-Me>
12. «Eat Me». URL: https://www.instagram.com/eatme_cv_ua
13. «To be Fit». URL: https://www.instagram.com/to_be_fit_

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПЕКТИНОВІСНОЇ СИРОВИНИ

Стрільчук В., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті наведено новітню технологію кондитерського виробу з використанням кріопасту з гарбуза та кріопорошку із обліпихи, які дозволяють збільшити вміст білку, харчових волокон, мінеральних речовин, вітаміну С, Е, групи В, РР. За результатами проведених досліджень розроблено технологічну схему приготування мармеладу «Гарбузово-обліпиховий» із харчовими добавками, розраховано харчову цінність та побудовано модель якості.

The article presents the newest technology of confectionery products using cryopaste from pumpkin and cryopowder from sea buckthorn, which allow to increase the content of protein, dietary fiber, minerals, vitamin C, E, group B, RR. Based on the results of the research, a technological scheme for the preparation of "Pumpkin-buckthorn" marmalade with food additives was developed, the nutritional value was calculated and a quality model was built.

Актуальність теми. На всіх етапах розвитку суспільства одним із головних завдань є процес забезпечення населення будь-якої країни світу достатньою кількістю продуктів харчування, які так необхідні для життєдіяльності організму людини, адже забезпечують його всіма необхідними поживними речовинами. Щороку все більша кількість споживачів починає звертати увагу не тільки на ціну продукту, але й на його якість, склад, особливо на наявність натуральної сировини, яка позитивно впливає на стан організму та відсутність штучної сировини, яка навпаки негативно впливає на здоров'я людини.

Желейні вироби – кондитерський виріб, який являє собою висококалорійний продукт, який користується широкою популярністю, як серед дітей так і дорослих, але їх недолік – використання великої кількості штучних барвників, синтетичних добавок, ароматизаторів, які не дозволяють підвищувати їх харчову цінність. Саме тому, для підвищення біологічної цінності кондитерських виробів, буде доцільно використовувати кріопасту та кріопоршки із фруктів та овочів, які завдяки кріогенній технології дозволяють збагатити кондитерські вироби вітамінами, мінеральними речовинами, органічними кислотами, харчовими волокнами, а також дозволяють знизити кількість штучних інгредієнтів (пектину, лимонної кислоти, есенція) [1-2].

Об'єкт досліджень – технологія фруктово-желейного мармеладу підвищеної біологічної та харчової цінності.

Предмет дослідження – мармелад «Фруктово-желейний», кріопаста з гарбуза, кріопорошок із обліпихи, мармелад «Гарбузово-обліпиховий» з кріопастою із гарбуза і кріопорошком із обліпихи.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Значний вплив у вирішенні проблеми, щодо вдосконалення та вивчення реологічних властивостей драглевих систем, а також щодо підвищення біологічної їх цінності, свідчать наукові роботи таких науковців, як: Соловйова О. Л., Аветисян К. В. Туз Н. Ф., Артамонова М. В., Лисюк Г. М., Циганова Т. Б., Іоргачова К. Г та ін. Варто відзначити дослідження, щодо використання цукрозамінників в рецептурі мармеладу, що дозволило використовувати отриманий продукт людям, які хворіють на цукровий діабет, додавання до рецептури желейних виробів, пюре з лимону, фісташок, шипшини, листя кропиви та суцвіття нагідок, що в кінцевому результаті дозволяло отримувати вироби підвищеної харчової цінності [3-6].

Загалом, використання рослинної сировини в рецептурі желейних виробів є мало дослідженим та потребує більшої кількості розробок, що дозволить із впевненістю говорити про їх користь та позитивний вплив на органолептичні показники виробів.

Мармелад – один із найулюбленіших ласощів не тільки дітей, але й батьків, який виготовляється шляхом виварювання фруктово-ягідної сировини надаючи мармеладу різноманітного смаку (яблучний, сливовий, полуничний та інші) або розчину желуючих речовин (агар, агароїд, пектин, желатин, модифікований крохмаль) з цукром додаючи штучні барвники та поліпшувачі смаку.

Враховуючи низьку харчову цінність мармеладу, який виготовляється, як із використанням фруктових пюре, так і желуючих речовин із цукром, нами запропоновано використовувати кріопасту та кріопорошки із фруктів та овочів, які до складу яких входить в 2-4 рази більше поживних речовин, а ніж у свіжих фруктах та овочах. Для використання гомогенізованих кріопаст

використовується рідкий азот та газоподібний азот, який дозволяє зберегти всі біологічно активні речовини, а також дозволяє отримати пасти з новими властивостями, в яких значна кількість біологічно активних речовин – аскорбінова кислота, антоціани, переходять із зв'язаного стану у вільний, а біополімери розкладаються на амінокислоти, моноцукри та інші.

Кріопорошок отримують методом глибокої заморозки – мінус 100-190 °С. В процесі виробництва кріопорошку обрана сировина містить до 90% води, а після сушіння, кількість вологи знижується до 5-10%. В процесі видалення вологи в сировині концентрується велика кількість біологічно активних речовин, яка на відміну від початкової сировини більша в 8-12 разів. Тонка структура та велика поверхня порошоків, дозволяють нейтралізувати та вивести із організму людини токсини, продукти обміну, важкі метали, бактерії, а також велика кількість біологічно активних речовин дозволяє використовувати кріопорошки з метою профілактики багатьох захворювань, які пов'язані із неправильним харчуванням [8].

Отже, на основі вищенаведеного можемо зробити висновок, що використання кріопорошку та кріопаст, які отримано методом кріотехнології, дозволяє отримати сировину, яка при внесенні її до рецептури мармеладу дозволить значно покращити його харчову цінність та розширити асортимент кондитерських виробів, які рекомендовано використовувати в оздоровчому харчуванні.

Гарбуз – найбільша ягода, яка є невід'ємною складовою української культури, кухні та традицій. Окрім того, що з гарбуза готують смачні страви, він є скарбницею вітамінів та мінеральних речовин, оскільки до його складу входять такі мінеральні речовини, як: натрій, калій, селен, кальцій, залізо, магній, йод, кобальт, цинк; вітаміни: групи В, А, Е, К, С, РР, D. Наявність рідкісного вітаміну Т, дозволяє його пропонувати людям, які хворіють на анемію, гемофілію. Каротин – корисний для зору, клітковина позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту, беззаперечна користь і людям, які є гіпертоніками, адже антиоксидантні властивості гарбуза дозволяють очистити організм людини від холестерину, токсинів, що сприяє нормалізації кров'яного тиску [9].

В рецептурі мармеладу «Фруктово-желейний» планується використовувати кріопасту з гарбуза, яку виготовлено за кріотехнологією – кріогенне заморожування ($t = -35 \dots -70$ °С).

Обліпіха – ягода, багата на вітаміни та мінеральні речовини, містить велику концентрацію вітаміну С. Використовують обліпіху, як засіб антисептичний та ранозагоювальний. Наявність вітамінів Е і А, сприяють процесам регенерації тканини, зміцнюють судини та покращують обмін речовин. Також обліпіха містить велику кількість вітамінів групи В, К, Р. Наявність серотоніну дозволяє стабілізувати нервову систему, покращує настрій, а наявність вітаміну С та фітонцидів зміцнюють людський імунітет [10].

Для покращення харчової цінності мармеладу в рецептурі використовуватиметься кріопорошок із обліпіхи, який подрібнювали у парі рідкого азоту при температурі $-80 \dots -150$ °С.

В рецептурі кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» передбачається повна заміна яблучного пюре на кріопасту з гарбуза, також – часткове зменшення пектину в кількості – 10 %, 20 %, 30 %; додавання кріопорошку в кількості 1,5 % від маси виробу. Також за рахунок використання кріопасту та кріопорошку передбачається зниження вмісту лимонної кислоти на 10%, повне виключення есенції та зниження вмісту цукру на 10 %. Модельно-харчові композиції кондитерського виробу наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Модельно – харчові композиції кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» з кріопастою із гарбуза та кріопорошком з обліпіхи

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Цукор білий для обсипання	8,66	8,66	8,66	8,66
2	Цукор білий у желе	59,82	53,83	53,83	53,83
3	Патока	14,86	14,86	14,86	14,86
4	Пюре яблучне	12,0	-	-	-
5	Пектин яблучний	1,25	1,125	1,0	0,875
6	Кислота лимонна	0,855	0,769	0,769	0,769
7	Лактат натрію	1,0	1,0	1,0	1,0
8	Кріопаста з гарбуза	-	12,0	12,0	12,0
9	Кріопорошок із обліпіхи	-	1,5	1,5	1,5
10	Есенція	0,025	-	-	-
Вихід		100	100	100	100

Результати визначення доцільності використання кріопасту з айви та кріопорошку з шипшини із зменшенням вмісту пектину, цукру, лимонної кислоти, визначено на основі органолептичних показників (табл. 2).

Таблиця 2

Органолептична оцінка цукрового кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» та «Гарбузово-обліпиховий»

Показники	Зразки кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» (контроль), «Гарбузово-обліпиховий» (дослід)			
	Контроль	10%	20%	30%
Зовнішній вигляд	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу	Відповідає виду виробу
Форма	Правильна, з чітким контуром	Правильна, з чітким контуром, без деформації	Правильна, з чітким контуром, без деформації	Правильна, з чітким контуром, без деформації
Стан поверхні	Рівномірно обсипана цукром	Еластична, не липка, рівномірно обсипана цукром	Еластична, не липка, рівномірно обсипана цукром	Еластична, не липка, рівномірно обсипана цукром
Колір	Темно-жовтий	Темно-жовтий	Темно-жовтий	Темно-жовтий
Вигляд на зламі	Непрозорий, присутні включення яблучного пюре	Непрозорий, присутні включення кріопорошку обліпихи	Непрозорий, присутні включення кріопорошку обліпихи	Непрозорий, присутні включення кріопорошку обліпихи
Смак та запах	Властиві мармеладу, без стороннього присмаку та запаху	Яскраво виражені, обумовлені наявністю кріопасту з гарбуза та кріопорошку з обліпихи, без стороннього присмаку та запаху	Яскраво виражені, обумовлені наявністю кріопасту з гарбуза та кріопорошку з обліпихи, без стороннього присмаку та запаху	Яскраво виражені, обумовлені наявністю кріопасту з гарбуза та кріопорошку з обліпихи, без стороннього присмаку та запаху
Консистенція	Драгелеподібна, не зтяжна	Драгелеподібна, не зтяжна	Драгелеподібна, не зтяжна	Драгелеподібна, не зтяжна

На основі органолептичних показників, робимо висновок, що використання кріопорошку з обліпихи, кріопасту з гарбуза в рецептурі кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» дозволяє знизити кількість пектину в кількості до 20%, коли значно підвищується міцність желейної структури майже на 40%, що зумовлено наявністю в рослинних кріопастах та кріопорошку органічних сполук, цукру, пектинових речовин. Зменшення вмісту пектину до 30% призводить до зниження структури мармеладу, що не відповідає встановленим вимогам. Отриманий виріб характеризується приємним смаком, ароматом, має правильну форму, еластичну поверхню, що свідчить про доцільність використання кріопорошку з обліпихи, повну заміну яблучного пюре на кріопасту з гарбуза, зниження вмісту пектину на 20%, цукру на 10%, лимонної кислоти на 10% та відсутність есенції.

На основі розробленої рецептури функціонального кондитерського виробу – мармелад «Гарбузово-обліпиховий», складено технологічну схему (рис.1).

Порівняльну характеристику хімічного складу контрольного та дослідного зразків мармеладу наведено у вигляді таблиці 3 [7].

Застосування кріопасту з гарбуза та кріопорошку з обліпихи в рецептурі мармеладу «Гарбузово-обліпиховий» дозволяє збільшити вміст: білку – на 41,01%; харчових волокон – на 44,61%; мінеральних речовин: калію – в 7,8 разів; кальцію – в 3,25 разів; натрію – в 1,13 разів; магнію – в 3,15 разів; фосфору – в 2,18 разів; заліза – на 16,47%; вміст вітамінів: А – в 10,55 разів; С – в 74,85 разів; Е – в 12 разів; РР – в 5,02 разів.

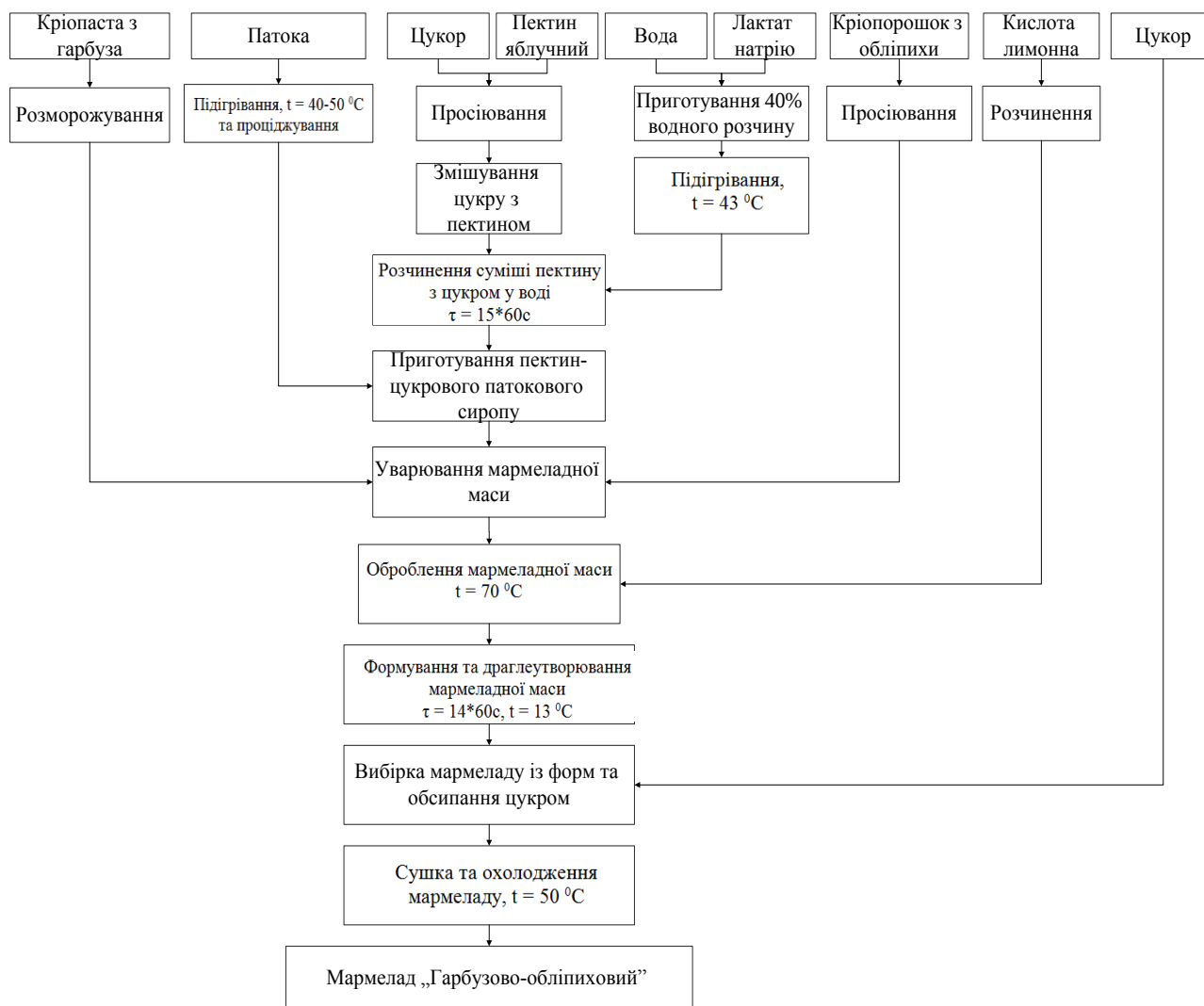


Рис. 1. Технологічна схема кондитерського виробу – мармелад «Гарбузово-обліпиховий»

Таблиця 3

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків кондитерського виробу – мармелад «Фруктово-желейний» (контроль) та «Гарбузово-обліпиховий» (дослід)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця
Білки, г	0,69	0,973	41,01%
Жири, г	0,06	0,059	1,66%
Вуглеводи, г	72,19	71,53	0,91%
Харчові волокна, г	1,3	1,88	44,61%
Мінеральні речовини			
Калій, мг	8,9	69,46	7,8 разів
Кальцій, мг	3,15	10,246	3,25 разів
Натрій, мг	8,8	10,01	1,13 разів
Магній, мг	1,63	5,15	3,15 разів
Фосфор, мг	6,04	13,17	2,18 разів
Залізо, мг	0,17	0,198	16,47%
Вітаміни			
A, мкг	-	52,0	100%
B ₁ , мг	0,0009	0,0153	17 разів
B ₂ , мг	0,0018	0,019	10,55 разів
B ₄ , мг	-	2,214	100%
B ₅ , мг	-	0,108	100%
B ₆ , мг	-	0,035	100%
B ₉ , мг	-	3,78	100%
C, мг	0,07	5,24	74,85 разів
E, мг	0,01	0,12	12 разів
PP, мг	0,05	0,251	5,02 разів
Енергетична цінність, ккал	289,51	287,15	0,81%

Збільшення вмісту біологічно активних речовин в мармеладі «Гарбузово-обліпиховий» передусім зумовлено, технологією виробництва харчових добавок та концентрацією в них поживних речовин, що в 2-4 рази більша, а ніж в свіжій сировині (фрукти, ягоди).

На основі показників, які найбільше змінилися в кондитерському виробі – мармелад «Гарбузово-обліпиховий» із використанням кріопасту з гарбуза та кріопорошку з обліпихи, розраховано комплексний показник якості (табл. 4) та побудовано модель якості досліджуваних кондитерських виробів (рис. 2).

Таблиця 4

Комплексний показник якості цукрового кондитерського виробу – мармелад «Гарбузово-обліпиховий»

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Білки, г	0,2	0,69	0,973
Харчові волокна, г	0,2	1,3	1,88
Мінеральні речовини, г	0,2	28,69	108,234
Вітамін С, мг	0,2	0,07	5,24
Вітаміни групи В, мг	0,1	0,0027	6,171
Вітамін Е, мг	0,1	0,01	0,12
Разом	1,0		

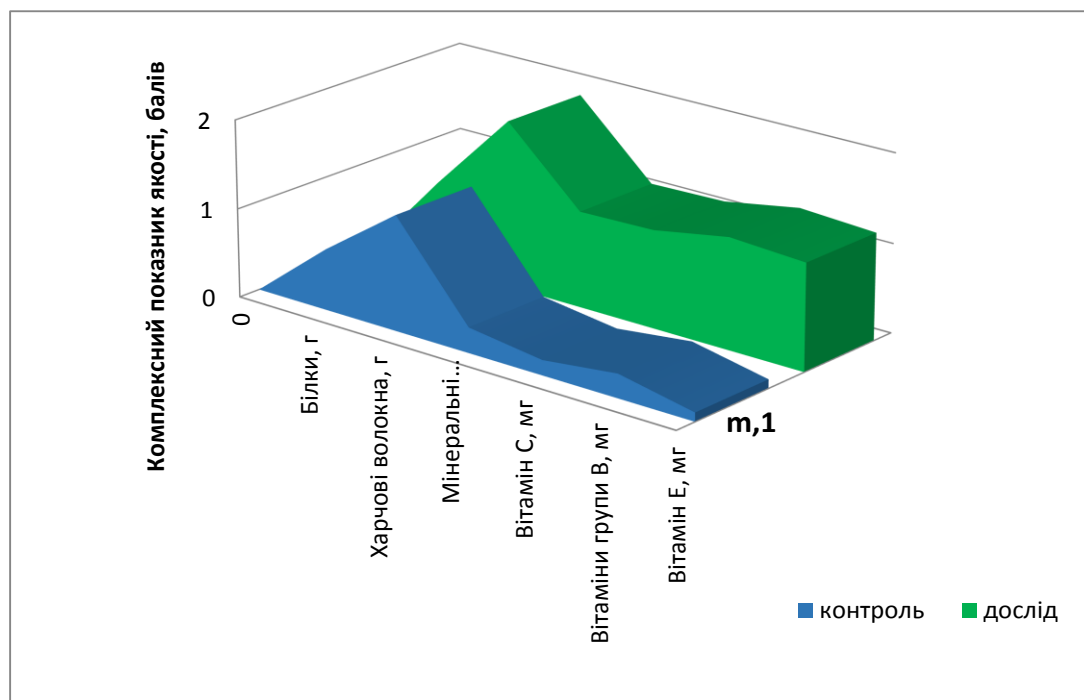


Рис. 2. Модель якості кондитерського виробу – мармелад «Гарбузово-обліпиховий»

Висновок. На основі проведених досліджень, робимо висновок, що використання для виробництва мармеладу продукти переробки рослинної сировини – кріопасту з гарбуза та кріопорошок з обліпихи, дозволяє отримати кондитерські вироби підвищеної біологічної цінності за рахунок підвищеного вмісту білку, харчових волокон, вітамінів – групи В, С, Е, РР, мінеральні речовини – калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза, натрію. Також варто відзначити, що використання кріопасту та кріопорошку дозволяє значно покращити органолептичні показники мармеладу – підвищення міцності та еластичності желевної структури.

Список використаних джерел:

1. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. К.: Київ. нац. торг.-екон ун-т, 2003. 526 с.
2. Соловйова О. Л. Удосконалення технології жележного мармеладу спеціального споживання: автореф. ... дис. канд. техн. наук: 05.18.01. Київ, 2011. 20 с.
3. Артамонова М. В., Пілюгіна І. С., Шматченко Н. В. Удосконалення технологій мармеладно-пастильних виробів

- з використанням рослинних добавок отриманих за кріотехнологіями // Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективної переробки, зберігання та маркетингу: колективна монографія. Харків: ХДУХТ, 2015. С. 144–171.
4. Фруктово-желейний мармелад оздоровчого призначення. пат. Україна 105716: МПК (51) A23L 1/06; заявл. 22.03.13; опубл. 10/06/14, Бюл. № 11.
 5. Sagdic, O., Toker, O., Polat, B., Tahsin Yilmaz M. (2015). Bioactive and rheological properties of rose hip marmalade / Journal of Food Science and Technology, Vol. 52 (10), pp. 6465-6474.
 6. Rubio-Arraez, S., Ferrer, C., Capella, J.V., Castelló, M.L. (2016). Development of Lemon Marmalade Formulated with New Sweeteners (Isomaltulose and Tagatose): Effect on Antioxidant, Rheological and Optical Properties / Journal of Food Process Engineering, Vol. 596, pp. 51-62.
 7. Зубар Н. М., Руть Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування : практикум. Центр навчальної літератури, 2017. 208 с.
 8. URL: <http://webcache.googleusercontent.com/search>
 9. URL: <https://tsn.ua/zdorovya/korysni-statti/korysni-vlastivosti-garbuza-vse-pro-golovniy-produkt-oseni-2160754.html>
 10. URL: <https://www.unian.ua/health/country/v-ukrajini-za-dobu-viyavili-ponad-2-tisyachi-hvorih-na-koronavirus-44-paciyenti-pomerli-novini-ukrajini-11531476.html>

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Фісюк В., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Харчові технології»
Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті розглянуто технологію борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста з використанням порошку із чорниці. Наведено порівняльну характеристику хімічного складу традиційних та дослідних зразків з додаванням порошку із чорниці. Доведено доцільність використання порошку із чорниці з метою покращення якості та харчової цінності борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста. Розраховано комплексний показник якості розроблених зразків та побудовано модель якості.

In article technologies of flour confectionery from shortcake dough with use of powder from bilberry are considered. The comparative characteristic of the chemical composition traditional and prototypes with addition of powder from bilberry is provided. The expediency of use of powder from bilberry for the purpose of improvement of quality and nutrition value of flour confectionery from shortcake dough is proved. The complex indicator of quality of the developed samples is calculated and the quality model is constructed.

Борошняні кондитерські вироби відносяться до харчових продуктів широкого споживання, тому необхідно урізноманітнити їх асортимент, розробити вироби високої харчової та біологічної цінності. Широко відомо, що борошняні кондитерські вироби хоч і мають високу енергетичну цінність і легко засвоюються завдяки високому вмісту вуглеводів, але вони є незбалансованими за вмістом білків та є дефіцитними за вмістом вітамінів і мінеральних речовин.

Створення харчових продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності, комплексне використання харчової сировини, підвищення якості, органолептичних показників виробленої продукції є важливою складовою концепції державної політики в області здорового харчування населення України і це визначає актуальність досліджень щодо пошуків альтернативної рослинної сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів.

Харчова цінність борошняних кондитерських виробів зумовлена особливостями складу. Під час створення борошняних кондитерських виробів основна увага приділяється збільшенню вмісту в них корисних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.) і зниженню енергетичної цінності. Тому для виробництва борошняних кондитерських виробів можуть використовуватись ягідні порошки.

Одним із перспективних шляхів покращення харчової та біологічної цінності борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста є використання порошку із чорниці.

Об'єкт дослідження – технологія борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста з використанням порошку із чорниці.

Предмет дослідження - порошок із чорниці, модельно-харчові композиції напівфабрикатів із пісочного тіста.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Завдяки хімічному складу ягідні порошки є джерелом збагачення борошняних кондитерських виробів органічними кислотами, такими як, лимонна, молочна, хінна кислоти, яблучна та янтарна. Саме такий унікальний кислотний склад визначає лікувальні властивості чорниці. Крім того, до її складу входять необхідні для нормального функціонування організму людини мінеральні речовини. Це солі Калію, Заліза, Марганцю, Фосфору, Хрому та Цинку. Також у чорниці присутні каротин (вітамін А), вітаміни групи В, вітаміни С і РР, дубильні речовини, спирти та ефірне масло.

За допомогою чорниці лікують подагру, ревматизм, порушений обмін речовин тощо. З лікувальною метою найчастіше використовують сушені ягоди. З метою профілактики рекомендовано споживати 30-50 г чорниці два рази на день. Плоди чорниці покращують кровообіг сітківки очей і тим самим загострюють нічний зір.

Хімічний склад чорниці наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад чорниці (г/на 100 г)

Назва показника	Кількість
Білки	1,1
Жири	0,6
Вуглеводи	7,6
Моно- і дисахариди	7,6
Харчові волокна	3,1
Органічні кислоти	1,2
Зола	0,4
Вітамін А	1,7
Вітамін В ₁	0,04
Вітамін В ₂	0,03
Вітамін С	0,6
Вітамін РР	0,4
Залізо	0,7
Калій	51,0
Кальцій	12,0
Магній	6,0
Натрій	3,0
Фосфор	13,0
Цинк	0,16
Вода	86,0
Калорійність	44

Аналізуючи результати таблиці 1, можемо зробити висновок, що використання порошку із чорниці дасть можливість збагатити борошняні кондитерські вироби з пісочного тіста органічними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами та дасть можливість розширити асортимент борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста.

У технології пісочного тіста замінювали частину борошна пшеничного вищого сорту на порошок із чорниці у кількості: 3 %; 5 %; 7 % (табл. 2).

Таблиця 2

Рецептурний склад пісочного напівфабрикату «Чорнична ніч»

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне вищого сорту	36,38	35,29	34,56	33,84
Борошно пшеничне вищого сорту на підпил	4,12	4,12	4,12	4,12
Порошок із чорниці	-	1,09	1,82	2,54
Цукор білий	20,62	20,62	20,62	20,62
Масло вершкове	30,93	30,93	30,93	30,93
Меланж	7,22	7,22	7,22	7,22
Натрій двовуглекислий	0,52	0,52	0,52	0,52
Амоній вуглекислий	0,52	0,52	0,52	0,52
Сіль кухонна	0,2	0,2	0,2	0,2
Всього	100,51	100,51	100,51	100,51
Вихід	100	100	100	100

На основі органолептичних показників якості: смак, запах, колір, консистенція, зовнішній вигляд, визначено концентрацію вмісту порошку із чорниці (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка пісочного напівфабрикату «Чорнична ніч» з порошком із чорниці

Модельна композиція	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Зовнішній вигляд	Загальна органолептична оцінка, балів
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	
Контроль	4,8	4,9	4,8	4,9	4,9	4,86
Дослід 1	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	4,9	5,0	4,98
Дослід 3	4,8	4,8	4,8	4,7	4,8	4,78

За результатами органолептичної оцінки якості пісочного напівфабрикату встановлено, що використання порошку із чорниці в кількості 7 % від маси борошна є недоцільним, оскільки значно знижуються органолептичні показники якості. Найкращі органолептичні показники якості отримав дослід № 2, в якому замінювали 5 % пшеничного борошна на порошок із чорниці. Пісочний напівфабрикат має приємний смак, запах, світло-жовтий колір, консистенція напівфабрикату – м'яка, еластична.

У процесі технологічних розробок з урахуванням органолептичної оцінки, розроблено технологію пісочного напівфабрикату «Чорнична ніч» із додаванням порошку із чорниці (рис. 1).

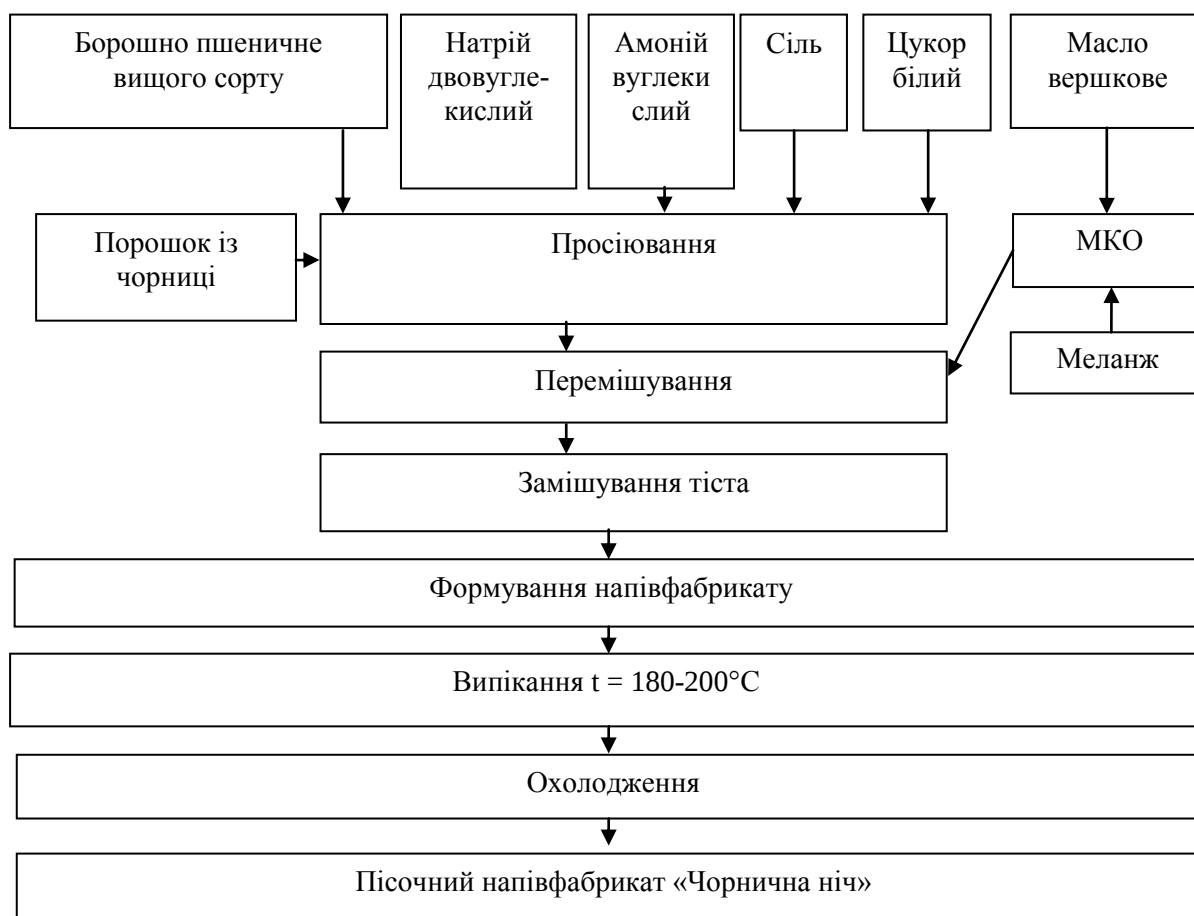


Рис. 1. Технологічна схема приготування пісочного напівфабрикату «Чорнична ніч» із порошком чорниці

Використання порошку із чорниці в технології пісочного тіста не ускладнює технологічний процес, що дозволяє використовувати порошок із чорниці у досліджуваній технології борошняних

кондитерських виробів із пісочного тіста. Оскільки порошок із чорниці за вмістом поживних речовин значно переважає пшеничне борошно, то заміна 5 % пшеничного борошна до рецептури пісочного тіста, значно покращить його харчову цінність (табл. 4).

Таблиця 4

Порівняльна характеристика хімічного складу контрольного та дослідного зразків пісочного тіста

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки	8,04	8,95	+0,91	11,31%
Жири	20,86	20,86	-	-
Вуглеводи	54,63	49,92	-4,71	9,43%
Харчові волокна	2,7	4,36	+1,66	61,48%
Органічні кислоти	-	0,02	+0,02	100 %
Зола	0,38	0,67	+0,29	76,31%
Вітамін А	-	0,03	+0,03	100 %
Вітамін В ₁	0,136	0,140	+0,004	2,91%
Вітамін В ₂	0,037	0,043	+0,006	16,21%
Вітамін С	-	0,133	+0,133	100%
Вітамін РР	1,02	1,3	+0,28	27,45%
Залізо	0,95	1,55	+0,6	63,15%
Калій	98,22	145,4	+47,18	48,03%
Кальцій	14,08	15,69	+1,61	11,43%
Магній	12,69	48,99	+36,3	286,05%
Натрій	2,45	3,26	+0,81	33,06%
Фосфор	69,14	144,86	+75,72	109,51%
Цинк	0,46	1,11	+0,65	141,3%
Калорійність	438,4	423,2	-15,2	3,6 %

На основі даних таблиці 4 робимо висновок, що додавання порошку із чорниці в технології пісочного тіста позитивно впливає на його хімічний склад, а саме: збільшується вміст білку – на 11,31%; харчових волокон – на 61,48 г; вміст мінеральних речовин: Натрій – на 33,06 %; Калій – на 48,03 %; Кальцій – на 11,43%; Магній – на 286,05%; Фосфор – на 109,51т%; Залізо – на 63,15%;Цинк – на 141,3%; Мідь – на 142,42%; вміст вітамінів: РР – на 27,24%; В₁ – на 2,91%; В₂ – на 16,21%;С і А – на 100%.

На підставі проведених досліджень розраховано комплексний показник якості (табл.5) та побудовано моделі якості контрольного та дослідного зразків (рис. 2).

Таблиця 5

Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків пісочного тіста

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Харчові волокна	0,3	2,7	4,36
Білки	0,2	8,04	8,95
ПНЖК	0,2	0,389	1,815
Вітаміни	0,1	1,193	1,616
Мінеральні речовини	0,1	198,056	361,02
Органолептична оцінка	0,1	4,86	4,98
Разом	1,0		

Результати досліджень показали, що додавання порошку з чорниці у технології пісочного тіста значно покращує нутрієнтний склад напівфабрикату, збагачуючи його харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами.

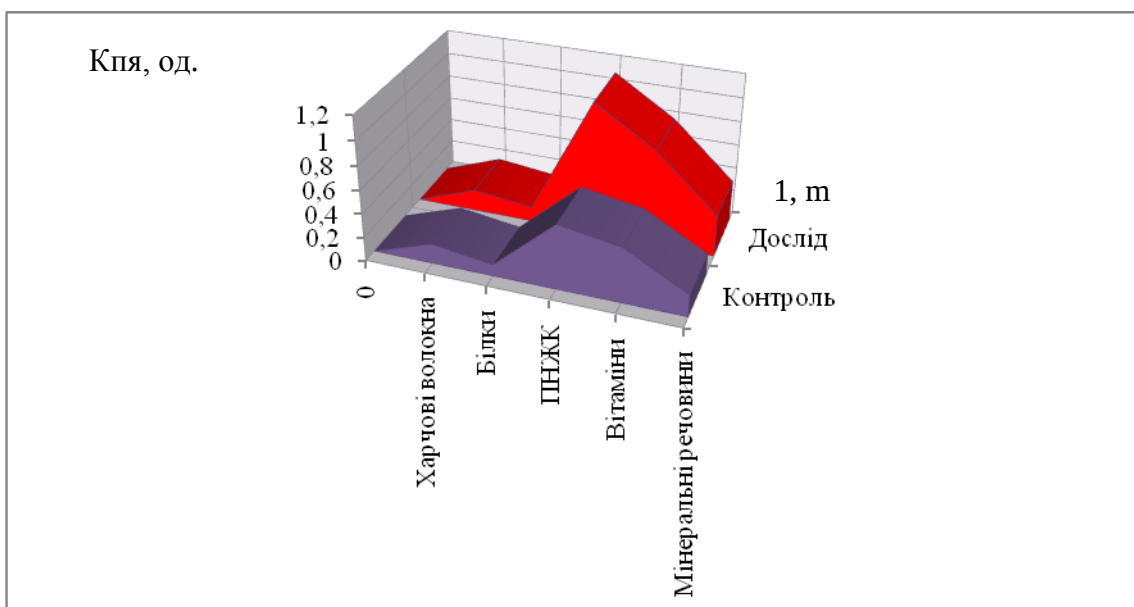


Рис. 2. Модель якості пісочного напівфабрикату «Чорнична ніч» із порошком чорниці

Додавання порошку із чорниці дає можливість отримати напівфабрикат, який можна використовувати у оздоровчо-лікувальному харчуванні, а також дасть можливість значно розширити асортимент борошняних кондитерських виробів.

Список використаних джерел:

1. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. К. : Київ. над. торг.-екон ун-т, 2003. 526 с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. / за ред. М.І. Пересічного. К. : Київ. над. торг.-екон ун-т, 2008. 718 с.
3. Скуріхін І.М. Хімічний склад харчових продуктів / І.М. Скуріхін, В.А. Тутельян. М.: Деліпрінт, 2002.
4. Коденцова В.М. Харчові продукти, збагачені вітамінами та мінеральними речовинами: їхня роль у забезпеченні організму мікронутрієнтами / В.М. Коденцова, О.А. Вржесінська // Питання харчування. 2008. Т. 77. № 4. С. 16-25.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКІВ ІЗ РІЗНИХ ВИДІВ СИРУ

Хорошенюк А.-Н., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Харчові технології»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто технологію чизкейків з використанням різних видів сиру, а саме камамбер та чеддер, які дозволяють отримати виріб з покращеними органолептичними показниками. Наведені пропозиції щодо удосконалення роботи кондитерського цеху у закладах ресторанного господарства. Встановлено, що використання сучасного устаткування та за умов постійного вдосконалення та навчання працівників кондитерського цеху дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу.

The article examines the technology of cheesecakes using different types of cheese, namely Camembert and Cheddar, which allow to obtain a product with improved organoleptic indicators. Suggestions for improving the work of the pastry shop in restaurants are given. It has been established that the use of modern equipment and under the conditions of continuous improvement and training of employees of the confectionery shop will increase the competitiveness of the institution.

Актуальність даної теми полягає в тому, що у сучасному світі борошняні кондитерські вироби є одним з найбільш популярних продуктів харчування. Борошняні кондитерські вироби - це продукти харчування, що виготовляються з борошна, цукру, жирів, яєць та інших інгредієнтів. Також, борошняні кондитерські вироби мають важливе економічне значення. Їх виробництво та продаж

забезпечують робочі місця для людей та створюють прибуток для підприємств. Більшість країн залежить від експорту кондитерських виробів, що становить вагомий складову економіки. Кондитерські вироби включають в себе печиво, пряники, торти, тістечка тощо. Десерт, який набув не меншої популярності – чизкейк. Через те, що багатьом до вподоби цей десерт, багато закладів задумались над удосконаленням технології та оптимізації виробничих процесів.

Тому для оптимізації виробництва та поліпшення якості продукції, необхідно провести дослідження технології чизкейків із різних видів сиру та знайти способи покращення організації процесу їх виготовлення.

Метою статті є дослідження технології чизкейків із різних видів сиру та оптимізація виробничих процесів.

Об'єкт дослідження – технологія чизкейків із різних видів сиру.

Предмет дослідження – пісочне тісто, сири: моцарелла, брі, камамбер, чеддер.

Методи дослідження – теоретичні, аналітичні з використанням комп'ютерних технологій.

Інновації в технології борошняних кондитерських виробів - це нововведення, що впроваджуються в процес виробництва з метою покращення якості продукції, зниження витрат на виробництво, підвищення продуктивності та ефективності виробництва. Ефективність використання інновацій у виробництві борошняних кондитерських виробів може бути оцінена з різних поглядів. По-перше, використання інновацій може дозволити знизити витрати на виробництво, збільшити продуктивність праці, покращити якість продукції та збільшити конкурентоспроможність підприємства на ринку. По-друге, впровадження нових технологій та інгредієнтів дозволяє створити нові продукти або модифікувати існуючі, що сприяє збільшенню доходів підприємства та ринкової частки. Однак, ефективність використання інновацій потребує ретельного аналізу і планування. Наприклад, необхідно враховувати вартість впровадження нових технологій та інгредієнтів, їх вплив на якість та безпеку продукції, а також на навчання персоналу та зміну виробничих процесів [1].

Використання нових інгредієнтів та добавок у виробництві борошняних кондитерських виробів є одним із способів вдосконалення якості та розширення асортименту продукції. До нових інгредієнтів можуть відноситись різні види борошна, зокрема з низьким вмістом глютену, які дозволяють виготовляти продукти для людей з харчовими обмеженнями. До інноваційних харчових добавок можна віднести зелений японський чай маття, стевію, порошок керобу та корінь цикорія, чай «Анчан». Важливо пам'ятати про безпеку та допустимість використання цих інгредієнтів та добавок з точки зору регулювання харчових продуктів.

Розвиток технології борошняних кондитерських виробів відбувається в напрямку вдосконалення існуючих процесів та впровадження нових технологій та інновацій. Основні перспективи розвитку включають: використання екологічно чистих матеріалів та інгредієнтів, розширення асортименту продукції та використання нових ринків збуту, впровадження автоматизації та інтелектуалізації виробничих процесів, розробка нових рецептів та конструкцій продуктів [2].

Сир - це високопоживний продукт, який містить незамінні амінокислоти та прості білкові та небілкові сполуки, які засвоюються в організмі людини набагато швидше в порівнянні з білками молока. Текстура сиру залежить від того, як довго сир був витриманий та які процеси відбулися під час його виготовлення. Тверді сири, наприклад, мають більш густу текстуру, тоді як м'які сири мають більш кремову консистенцію. Крім того, сир може мати різні смаки та аромати, які залежать від типу сиру та інших інгредієнтів, які були додані під час його виготовлення. Деякі сири мають гострий, пряний смак, тоді як інші мають більш ніжний, м'який смак. Загалом, сир є дуже популярним продуктом харчування, який може використовуватися в різних стравах. Харчова та енергетична цінність такого продукту, як сир в основному залежить від вмісту сухих речовин. Зокрема, споживання 90 грам кисломолочного сиру достатньо для того, щоб забезпечити організм необхідним для нього Кальцієм, в порівнянні з молоком, тому що, щоб задовольнити організм людини Кальцієм, необхідно спожити молока у кількості 3 літри [3].

На сьогоднішній день є велика кількість різновидів сиру, що дає можливість вибирати між твердими, м'якими, напівтвердими та розсільними сортами сирів. Тому використання даного продукту в кондитерських виробках – це є не лише смачно, а й корисно для організму.

Характеристика та органолептична оцінка різних видів сиру наведена у табл. 1.

Характеристика та органолептична оцінка різних видів сиру [4]

<i>Назва сиру</i>	<i>Характеристика та органолептичні показники</i>
Чеддер	Сир з жовтуватою скоринкою та твердою консистенцією, який виготовляється з коров'ячого молока. Має насичений смак та аромат, може мати легкий гострий присмак
Грюєр	Сир з жовтуватою скоринкою та м'якою, еластичною консистенцією, який виготовляється з коров'ячого молока. Має солодкуватий, легкий аромат та ніжний смак
Гауда	Сир з жовтуватою скоринкою та гладкою консистенцією, який виготовляється з коров'ячого молока. Має ніжний смак та легкий аромат
Рікотта	Сир з білої скоринкою та крихкою консистенцією

Технологія виготовлення чизкейку залежить від виду сиру, який використовується. Однак, існують загальні підходи та поради, які можуть бути корисні для удосконалення технології чизкейків з різних видів сиру:

- варто використовувати свіжий та якісний сир відомих виробників. Якщо використовується твердий сир, то його краще натерти на терці зі стандартним отвором, щоб забезпечити рівномірне розподілення сиру у чизкейку;
- при використанні декількох видів сирів варто звернути увагу на їх сумісність за смаковими та ароматичними характеристиками;
- для створення базової основи можна використовувати крем-сир або рікотту з додаванням яєць, цукру та вершкового масла;
- варто експериментувати з додаванням різних інгредієнтів, наприклад, цитрусових, меду, ванілі, сухофруктів, горіхів, какао та інших, які можуть додати аромату та смаку;
- для покращення естетичного вигляду можна додати фруктові та ягідні топпінги, шоколад, карамель, глазурі та інші елементи декору;
- під час пекарського процесу варто дотримуватись оптимальної температури та часу випікання для кожного виду сиру;
- багато різних сирів можуть бути використані у приготуванні чизкейку, але деякі з них можуть бути більш сумісними між собою, що дозволяє отримати більш гармонійний смак. Наприклад, кисломолочні сири, такі як рікотта і крем-чіз, добре підходять для комбінації з іншими м'якими сортами сирів, такими як моцарелла, брі та камамбер;
- тверді сири, такі як пармезан і чеддер, можуть бути використані для додавання текстури і солодкого смаку в чизкейк. Вони також можуть бути комбіновані з м'якими сортами, такими як крем-чіз або рікотта, для збільшення багатогранності смаку;
- для додавання аромату і гостроти можна використовувати сири з голубою пліснявою, такі як горгонзола або рокфор [5].

Технологічна схема приготування чизкейку із сирів камамбер та чеддер наведена на рисунку 1.

Блендером подрібнюють крекер у крихту. Додають вершкове масло та перемішують до однорідної консистенції. Викладають отриману масу у форму для чизкейку та притискають до днища. Охолоджують. Готують сирну начинку: камамбер очищують, нарізають кубиками, так само нарізають чеддер. У каструлі на середньому вогні розтоплюють сир камамбер, додають чеддер та крем сир, перемішують до однорідної консистенції. Додають цукор та ванільний екстракт, перемішують, доки цукор не розчиниться. Забирають каструлю з вогню та додають яйця, перемішуючи доки маса не стане однорідною. Додають вершки та перемішують.

У 50 мл води заварюють 5 г чаю Анчан. Поступово заварений чай додають до суміші яєць та вершків та перемішують, щоб надати чизкейку яскравого блакитного кольору та смаку. Отриманою масою заливають на крекерну основу у форму та випікають чизкейк у духовці, попередньо розігрітій до 160 °С, протягом 50-60 хвилин. Під час випікання перевіряють готовність, прокалюючи чизкейк зубочисткою, доки вона не вийде сухою.

Виймають чизкейк з духовки і залишають його охолонути до кімнатної температури. Потім переміщують чизкейк в холодильник на 2 години. Після цього дістають чизкейк з форми та прикрашають свіжими фруктами чи ягодами, шоколадом, карамеллю тощо [6-7].

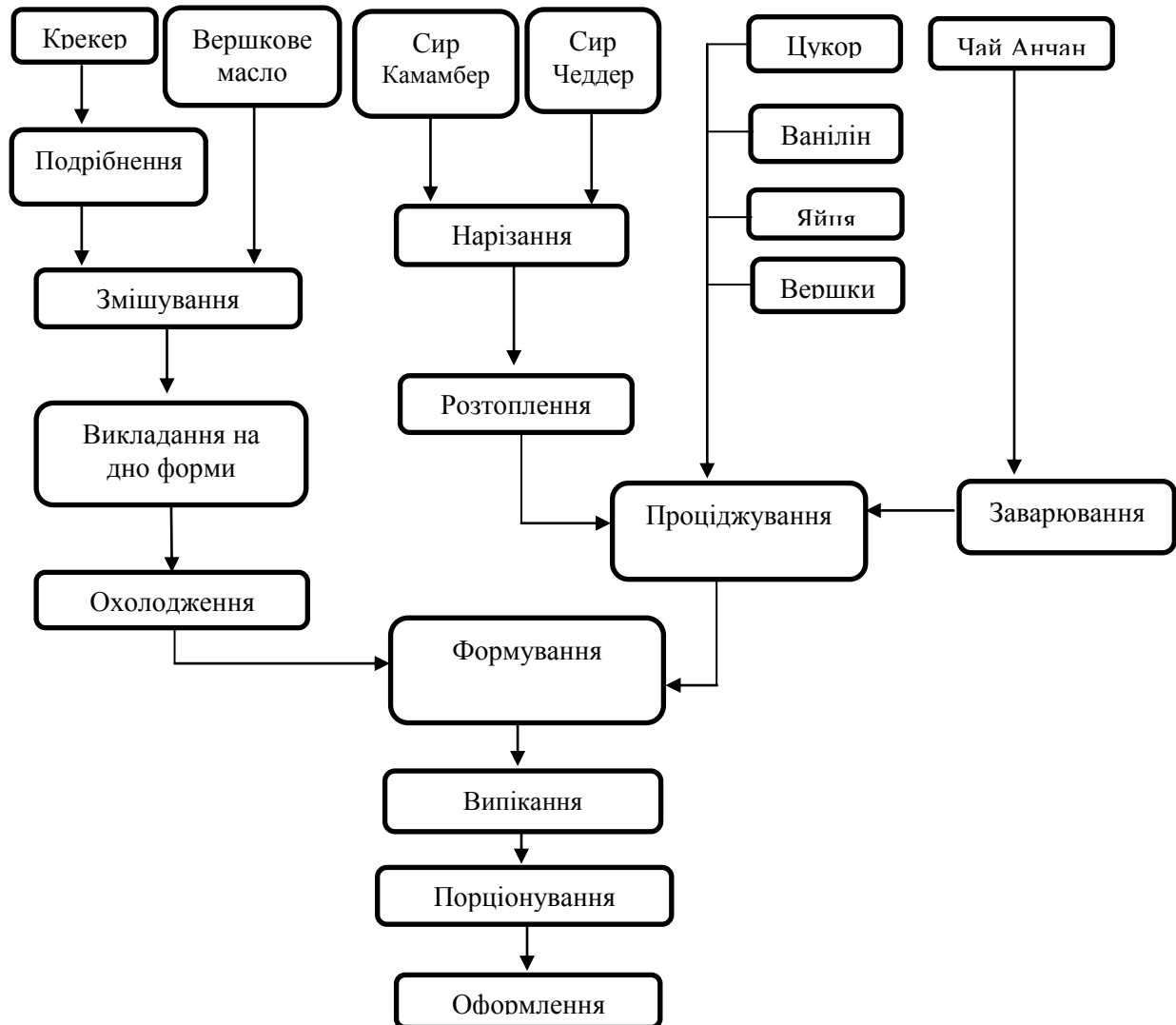


Рис. 1. Технологічна схема чизкейку із сиру камамбер та чеддер

Удосконалення технології чизкейків залежить від креативності та бажання експериментувати зі смаками та інгредієнтами, також це може допомогти підприємству збільшити дохід за рахунок збільшення попиту на цей продукт.

Дуже важливо звертати увагу на те, щоб рівень знань кондитера був на високому рівні. Вибирати кондитера радять за такими вимогами, як:

- кондитер повинний мати професійну початкову або ж середню освіту;
- обов'язково повинен володіти рецептурою та технологією кондитерського борошняних виробів;
- обов'язково дотримуватись санітарно-гігієнічних стандартів, як до власної гігієни так і до санітарно-гігієнічних стандартів по відношенню до виробів;
- володіти методами органолептичної оцінки якості кондитерського борошняних виробів;
- дотримуватись принципів та правил, роботи і експлуатації технічного обладнання.

Також використання інноваційного устаткування та обладнання дозволить:

- 1) автоматизувати деякі процеси. Розробка більш автоматизованого та удосконаленого устаткування зменшить попит на ручну працю і також підвищить рівень продуктивності. Це може бути автоматизована система дозування або ж автоматизована система для змішування інгредієнтів;
- 2) удосконалити ресурсозбереження. Використання енергозберігаючої печі дозволить зменшити використання електроенергії;

3) покращити рівень санітарно-гігієнічних умов: використання та удосконалення устаткування, які легко розбираються та полегшують роботу з дезінфекції і сам процес очищення;

4) удосконалити функціонал: введення інноваційних програмних систем або ж використання устаткування з різноманітними формами, що надасть можливість збільшити різноманітність виготовленої продукції;

5) удосконалити системи моніторингу і управління: розробка новітніх систем, що дозволить контролювати та керувати процесами виробництва в реальному часі [8].

Наведені пропозиції щодо використання інноваційного та професійного устаткування для борошняного цеху, дозволять закладу збільшити рівень виробництва, покращити якість виробів та урізноманітнити асортимент. У закладах, де на роботу борошняного цеху немає великого навантаження, зазвичай створюють два основних робочих місця, це виробництво дріжджового, бісквітного, листового і пісочного видів тіста. Це вже буде залежати від асортименту виробів підприємства.

Отже, використання спеціальних інгредієнтів у виробництві кондитерських виробів, зокрема чизкейків, наприклад зелений японський чай маття, порошок коріння цикорію, стевію або кероб, все це є натуральними харчовими добавками, їх використання може замінити синтетичні добавки, а також підвищити якість та харчову цінність кондитерського виробу. Крім того, можна розглянути використання вакуумних форм для створення однорідної консистенції, або використання спеціальних форм для створення цікавих форм та візерунків на поверхні десерту.

Отже можна зробити висновок, що з удосконаленням технології виготовлення чизкейків та з використанням інновацій заклади можуть залучити більше клієнтів і збільшити дохід підприємств.

Список використаних джерел:

1. Санні Л. О., Аделек Р. О., Оладжіде, Дж. А. Якісні характеристики чизкейку, виготовленого з різних сумішей згущеного молока та сметани // Журнал харчової науки та технології. 2012. №49 (6). С. 714-719.
2. Ігнат'єва В. Ф., Поляков В. М., Шумейко В. І. Кондитерські вироби: Технологія. К.: Літера, 2008. 296 с.
3. Інструкція з приготування чизкейку від «Martha Stewart». URL: <https://www.marthastewart.com/342426/perfect-cheesecake>.
4. Інструкція з приготування чизкейку від «Philadelphia». URL: <https://www.kraftwhatscooking.ca/recipe/philadelphia-classic-cheesecake-204294>.
5. Литвиненко Ю. Ю., Тихоненко І. О. Удосконалення технології приготування чизкейків з різних видів сиру // Науковий журнал «Технології та дизайн». 2021. №2(36). С. 115-122.
6. Петрик О., Довгаль О. Розробка технології нежирного чизкейку з використанням кокосового борошна // Східно-Європейський журнал підприємницьких технологій. 2019. №3(11). С. 10-16.
7. Чизкейк з сиром брі. URL : <https://www.allrecipes.com/recipe/240108/brie-cheesecake/>
8. Чизкейк з сиром камембер та чеддер. URL : <https://www.tasteofhome.com/recipes/cheddar-and-camembert-cheesecake/>

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА З НАСІННЯ ЧІА ТА СОЄВИМ ЗБАГАЧУВАЧЕМ «ОКАРА»

Яловега І., 1 курс (ОС «магістр»), ЧТЕІ ДТЕУ

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Наук. кер. – Романовська О. Л.

У статті розглянуто шляхи підвищення харчової цінності бісквітного напівфабрикату з використанням рослинної сировини – насіння чіа та соєвий збагачувач «Окара». Визначено доцільність використання насіння чіа, соєвого збагачувача «Окара», визначено оптимальну кількість в рецептурі бісквітного напівфабрикату, наведено порівняльну характеристику хімічного складу контрольного та дослідного зразків. Розраховано комплексний показник якості розроблених виробів та побудовано модель якості.

The article examines ways to increase the nutritional value of semi-finished biscuits using plant raw materials - chia seeds and "Okara" soy fortifier. The expediency of using chia seeds, soy enricher "Okara" was determined, the optimal amount in the recipe of the biscuit semi-finished product was determined, and the comparative characteristics of the chemical composition of the control and experimental samples were given. A comprehensive indicator of the quality of the developed products was calculated and a quality model was built.

Актуальність теми. Здоров'я людини передусім, великою мірою залежить від структури та характеру харчування. На сьогоднішній день, як в Україні так і у всьому світі спостерігається

великий дефіцит мінеральних речовин, вітамінів, білку, харчових волокон, нестача яких призводить до зниження організму людини чинити опір тим чи іншим захворюванням.

Правильне харчування – найважливіший чинник, який позитивно впливає на якість життя людини, працездатність, довголіття та потенціал нації. Більшість населення країни споживає продукти харчування, які характеризуються низьким вмістом біологічно активних речовин, але значною кількістю енергії. Більшість кілокалорій (вуглеводів) організм людини отримує із споживання борошняних кондитерських виробів, які займають п'ятдесят відсотків споживання від всіх кондитерських виробів. Великий обсяг із загальної кількості борошняних кондитерських виробів припадає на бісквітну продукцію, яка є висококалорійною, має приємний смак та аромат, але містить дуже малу кількість біологічно активних речовин, що спонукає до розроблення та вдосконалення їх рецептури за рахунок використання рослинної сировини – насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» [2-4].

Метою наших досліджень є розробка технології бісквітних виробів підвищеної харчової цінності з використанням насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара», аналіз харчової цінності «Бісквітного напівфабрикату» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара».

Об'єкт досліджень – технологія кондитерського виробу – «Бісквіт основний» з насінням чіа соєвим збагачувачем «Окара».

Предмет дослідження – «Бісквіт основний» (ДСТУ 8001:2015), насіння чіа (ДСТУ 1055:2006.), соєвий збагачувач «Окара» (ДСТУ 4595:2006), «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара». Контролем обрано «Бісквіт основний» за традиційною рецептурою.

Методологія дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Значний внесок в процес вдосконалення рецептури борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності внесли такі науковці, як: А. М. Дорохович, С. Я. Корячкіна, М. М. Істоміна, О. В. Самохвалова, В. І. Дробот, В. М. Ковбаси, В. В. Дорохович, К. Г. Іоргачової, І. В. Сирохман, Г. М. Лисюка, М. І. Пересічного, Л. В. Капрельянц, О.М. Шаніної, К. Kreiten, M. Peterson.

У наукових роботах вітчизняних та зарубіжних науковців запропонована заміна пшеничного борошна на альтернативні – вівсяне, ячмінне, гарбузове, кунжутне, лляне, амарантове, гірчичне, гречане, вивчався вплив рослинних порошоків, різноманітних емульгаторів, введення яблучного пюре, використання порошку топінамбура з метою зниження вмісту цукрів, заміна меланжу на люпино-меланжовий гідролізат.

Незважаючи на велику кількість наукових робіт щодо вдосконалення процесу виробництва борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності, вплив насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» є мало досліджуваним та потребує вивчення.

Насіння чіа – надзвичайно цінна культура, яка росте в Центральній Америці, а на сьогоднішній день вирощується в Індії, Південній Європі, Гватемалі, Австралії. Насіння чіа містить в своєму складі більше олії, а ніж зернові культури, з найвищим рівнем омега-3 жирних кислот. Так, кількість омега-3 жирних кислот в насінні чіа більша в 42 рази ніж в оливковій олії, в 2 рази ніж в ікрі лосося, в 3 рази ніж в печінці тріски. Загалом жирні кислоти омега-3 та омега-6 в насінні чіа знаходяться у співвідношенні 1:4-1:6, що сприяє покращенню засвоєння ПНЖК в організмі людини. Наявність омега-3 та омега-6 позитивно впливає на роботу серцево-судинної системи, знижує ризик серцевих нападів, нормалізує кров'яний тиск, покращує згортання крові, знижує рівень холестерину. Окрім того, до складу насіння чіа входить: білок – 21 гр., клітковина – 34 гр., вітаміни: А – 0,016 мг; Е – 0,5 мг; С – 1,6 мг; В₁ – 0,62 мг; В₂ – 0,17 мг; В₃ – 8,83 мг; В₉ – 110 мкг; В₆ – 0,1 мкг; РР – 6,13 мкг; мінеральні речовини: цинк – 4,58 мг; калій – 407 мг; залізо – 7,72 мг; фосфор – 860 мг; мідь – 0,92 мг; кальцій – 631 мг; марганець – 2,72 мг; натрій – 16 мг; магній – 335 мг; селен – 55,2 мкг [6].

За рахунок високої біологічної цінності, споживання насіння чіа дозволяє: стабілізувати роботу нервової системи, покращуючи пам'ять; нормалізує роботу імунної, репродуктивної систем; сприяє уникненню появи судом в м'язах, перепадів тиску; нормалізує обмін речовин та покращує роботу серця; відсутність холестерину, позитивно впливає на зниження рівня холестерину в крові, що в свою чергу знижується ризик виникнення захворювань серцево-судинної системи. Важливою складовою хімічного складу насіння чіа – відсутність глютену, що дозволяє використовувати насіння

в харчуванні людям, які хворіють на цукровий діабет. Наявність хлорогенової та кавової кислоти, роблять насіння чіа сильним природним антиоксидантом.

В кулінарії насіння чіа не їдять великими порціями, а додають в йогурти, каші, смузі, коктейлі, випічку, фруктове та овочеві салати, пудинги, приготуванні м'ясних та рибних страв, гарнірів, соусів.

Поряд з насінням чіа в рецептурі бісквітного напівфабрикату доцільно використовувати продукт переробки сої – соєвий збагачувач «Окара», який фактично є концентратом високоякісного соєвого білка – 32 гр., а також харчової дієтичної клітковини – 21 гр. Окрім того, до складу соєвого збагачувача «Окара» входять мінеральні речовини – калій – 1750 мг; кальцій – 360 мг; магній – 280 мг; фосфор – 770 мг; залізо – 14 мг; вітаміни: В₁ – 0,85 мг; В₂ – 0,2 мг; В₃ – 1,98 мг; РР – 0,1 мг [5].

Виготовляють соєвий збагачувач «Окара» під час виробництва соєвого молока – після проварювання подрібнених бобів у воді, відокремлюється молоко від нерозчиненої частини, а що залишилося після відділення (фільтрації та віджиму) є дуже цінним низькокалорійним дієтичним продуктом – окара. За своєю консистенцією, соєвий збагачувач «Окара» – розсипчаста волога маса блідо-жовтого кольору, яка не має смаку та аромату, що дозволяє використовувати даний продукт в кулінарії, а саме: приготуванні овочевих та м'ясних котлет, голубців, пельменів, замінюючи до 30% основного продукту та надаючи виробам соковитості, пишності та легкого горіхового присмаку; виробництві печива, хлібобулочних та кондитерських виробів, замінюючи частину яйця. Відмінна здатність соєвого збагачувача «Окара» втримувати вологу дозволяє забезпечити хлібобулочним та кондитерським виробам довготривалу свіжість та не черствіння. З метою забезпечення страв харчовими волокнами, білком, мінеральними речовинами та вітамінами, добавку доцільно використовувати в приготуванні салатів, варінні різноманітних каш.

На основі вище наведеного робимо висновок, що насіння чіа та соєвий збагачувач «Окара», являються харчовими добавками, які дозволять значно покращити харчову цінність бісквітного напівфабрикату та розширять асортимент борошняних кондитерських виробів лікувально-оздоровчого призначення.

В рецептурі бісквітного напівфабрикату, враховуючи властивості харчових добавок, планується замінити яйця та цукор на соєвий збагачувач «Окара» в кількості 5%, 10%, 15%, а частину пшеничного борошна на насіння чіа в кількості 6%, 8%, 10%.

Враховуючи органолептичні показники бісквітного напівфабрикату – зовнішній вигляд, колір поверхні, колір м'якушки, смак та запах, структура і вигляд на розломі, визначено оптимальну кількість насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» (табл. 1).

Таблиця 1

Органолептичні показники якості контрольного та дослідного зразків бісквітного напівфабрикату із додаванням соєвого збагачувача «Окара» та насінням чіа

Показники	Контроль, бали	Дослід 1, (5% збагачувача «Окара», 6% насіння чіа)	Дослід 1, (10% збагачувача «Окара», 8% насіння чіа)	Дослід 3, (15% збагачувача «Окара», 10% насіння чіа)
Зовнішній вигляд	4,9	5,0	5,0	4,7
Колір поверхні	4,9	5,0	5,0	4,7
Колір м'якушки	4,7	4,8	4,9	4,7
Смак та запах	4,9	5,0	5,0	4,8
Структура і вигляд на розломі	4,8	4,9	5,0	4,7
Загальна оцінка	4,84	4,94	4,98	4,72

На основі даних таблиці 1, робимо висновок, що доцільна кількість насіння чіа становить 8% від маси борошна, а соєвого збагачувача «Окара» 10% від маси яєчно-цукрової суміші. Отримані дослідні зразки за органолептичними показниками значно перевищують показники контрольного зразку. Бісквітний напівфабрикат має пористу та пружку структуру, приємний горіховий аромат та смак.

За рахунок введення до рецептури насіння чіа. Наявність в рецептурі соєвого збагачувача «Окара» також позитивно впливає на термін зберігання бісквітного напівфабрикату, що зумовлено

додатковим зв'язуванням вологи біополімерами та полісахаридами. Збільшення вмісту насіння чіа до 10% та соєвого збагачувача до 15%, негативно впливає на органолептичні показники напівфабрикату, що робить раціональним в подальшому використовувати внесення харчових добавок згідно з дослідом №2.

Визначивши оптимальну кількість насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» у складі бісквітного напівфабрикату, складено технологічну схему приготування – «Бісквітний напівфабрикат» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара» (рис. 1).

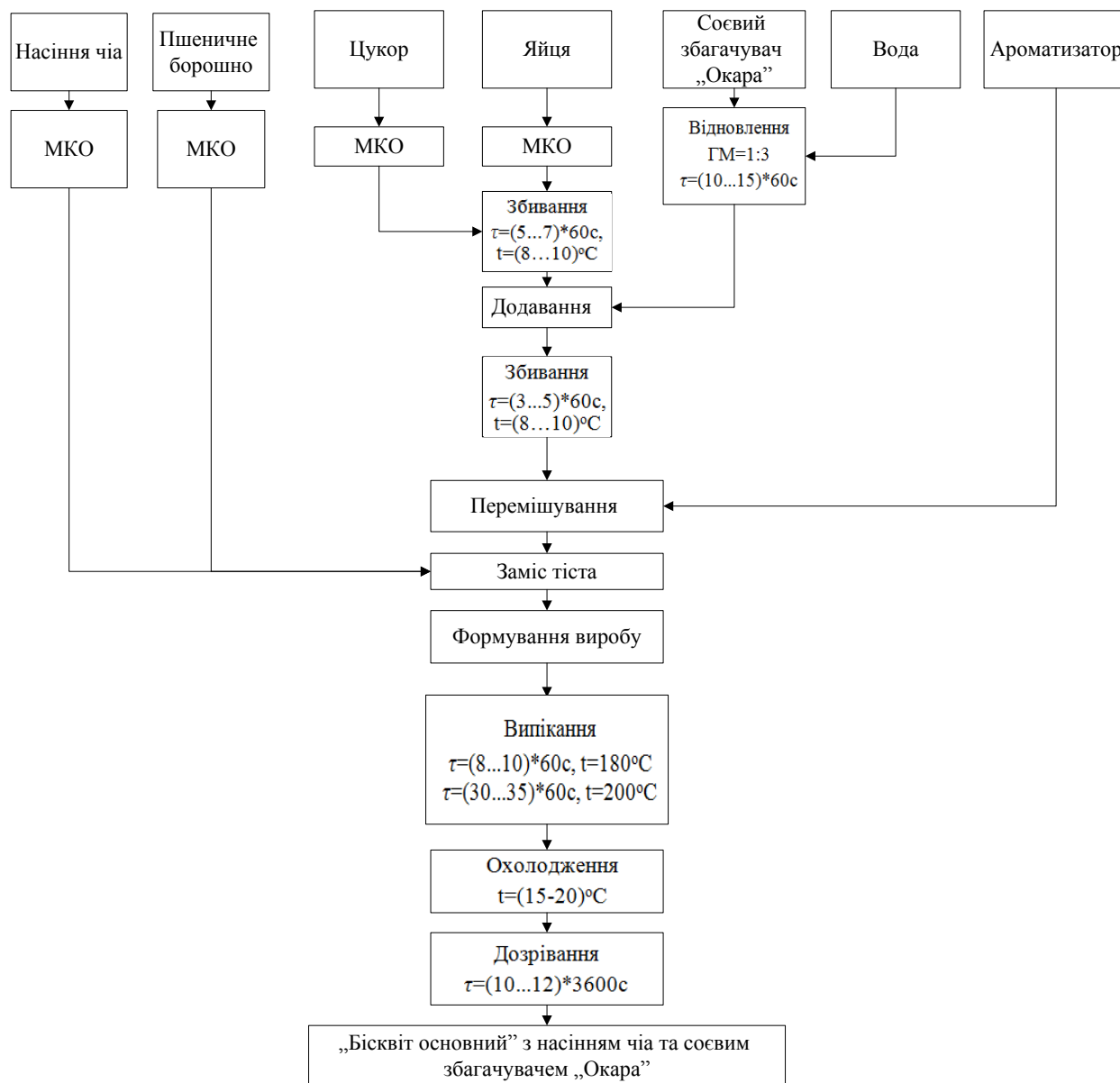


Рис. 1. Технологічна схема приготування «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара»

Розроблена технологія борошняного кондитерського виробу – «Бісквіт основний» насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара» передбачає: використання яєць та цукру, які збивають протягом 7 хвилин при температурі $8..10^{\circ}\text{C}$, після чого додаємо попередньо відновлений соєвий збагачувач «Окара», який відновлюємо 1:3 та збиваємо протягом 3 хвилин. Для смаку в суміш додається ароматизатор. В подальшому яєчно-цукрова суміш з'єднується з пшеничним борошном та насінням чіа. З отриманого бісквітного тіста формується виріб та випікається при температурі $180-200^{\circ}\text{C}$, час випікання – на листах 10-15 хв, тортових формах 35-40 хв, капсулах 50-60 хвилин. Отриманий «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара» охолоджується до температури $15-20^{\circ}\text{C}$ та залишається на дозрівання – 10-12 годин.

Харчові технології

Додавання насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» позитивно впливає на вміст біологічно активних речовин у складі борошняного кондитерського виробу – «Бісквіт основний» з насіння чіа та соєвим збагачувачем «Окара». Дані наведено у вигляді таблиці 2 [1].

Таблиця 2

Хімічний склад борошняного кондитерського виробу – «Бісквіт основний» та «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара»

Поживні речовини	«Бісквіт основний», «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара»			
	Контроль	Дослід	Різниця	Відхилення
Білки, г	8,27	9,7	+1,43	17,29%
Жири, г	4,13	4,86	+0,73	17,67%
Вуглеводи, г:	51,03	48,68	-2,35	4,6%
Харчові волокна, г	0,99	2,35	+1,36	2,37 разів
Мінеральні речовини, мг				
Калій	103,73	162,05	+58,32	1,56 разів
Кальцій	33,58	60,85	+27,27	1,81 разів
Магній	10,47	28,83	+18,36	2,75 разів
Фосфор	124,83	151,1	+26,27	21,04%
Залізо	1,168	1,683	+0,515	1,44 рази
Марганець	0,159	0,215	+0,056	35,22%
Вітаміни, мг				
B ₁	0,058	0,0676	+0,0096	16,55%
B ₂	0,217	0,229	+0,012	5,52%
B ₃	0,288	0,470	+0,182	63,19%
B ₆	0,117	0,118	+0,001	0,85%
B ₉	0,049	0,285	+0,236	5,81 разів
PP	0,724	0,694	-0,03	4,14%
C	-	0,036	+0,036	100%
Енергетична цінність, Ккал	220,48	218,68	-1,8%	0,81%

Зважаючи надані таблиці 2, робимо висновок, що використання насіння чіа та соєвий збагачувач «Окара» у рецептурі борошняного кондитерського виробу – «Бісквіт основний», значно покращується вміст біологічно активних речовин: білку – на 17,29%; харчових волокон – в 2,37 разів; мінеральні елементи: Калій – в 1,56 разів; Кальцій – в 1,81 разів; Магній – в 2,75 разів; Фосфор – на 21,04%; Залізо – в 1,44 рази; Марганець – на 35,22%; вміст вітамінів: B₁ – на 16,55%; B₂ – на 5,52%; B₃ – на 63,19%; B₉ – в 5,81 разів; C – на 0,036 мг.

На основі показників: органолептична оцінка якості, вміст білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин в контрольному та дослідному зразках борошняного кондитерського виробу, розраховано комплексний показник якості (табл. 3) та побудовано модель якості (рис. 2).

Таблиця 3

Результат розрахунку комплексного показника якості борошняних кондитерських виробів

Показник	Коефіцієнт вагомості, т, од.	Бісквітний напівфабрикат (контроль)	Бісквітний напівфабрикат з насінням чіа та з соєвим збагачувачем «Окара» (дослід)
Органолептична оцінка, балів	0,3	4,84	4,98
Білки, г	0,2	8,27	9,7
Харчові волокна, г	0,2	0,99	2,35
Мінеральні елементи, мг	0,15	273,937	404,728
Вітаміни, мг	0,15	1,453	1,899
Сума	1		

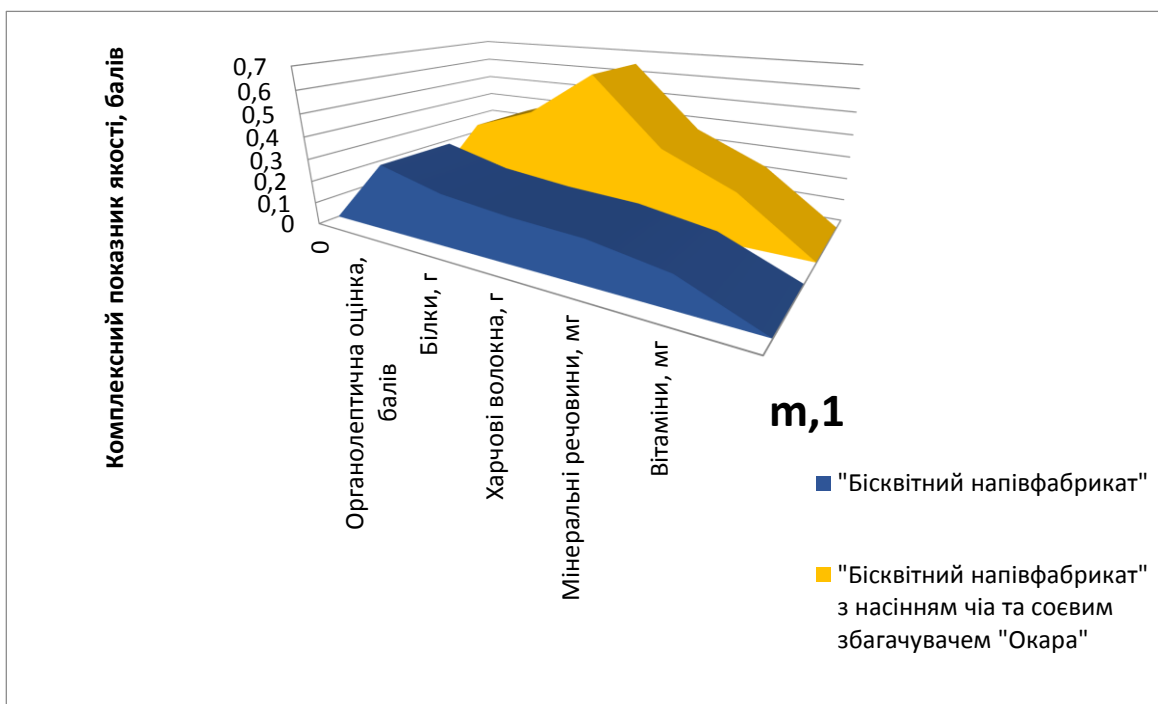


Рис. 2. Комплексний показник якості – «Бісквіт основний» та «Бісквіт основний» з насінням чіа та соєвим збагачувачем «Окара»

Отже, на основі проведених досліджень, робимо висновок, що використання насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара» в борошняному кондитерському виробі – «Бісквіт основний», дозволяє отримати кондитерський виріб із покращеними органолептичними показниками – пориста та пружка структура, приємний горіховий аромат, смак, більш тривалий термін зберігання за рахунок вологоутримуючих властивостей харчових добавок. Підвищення біологічно активних речовин – білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, дозволяє значно розширити асортимент борошняних кондитерських виробів лікувально-оздоровчого призначення, що говорить про доцільність використання насіння чіа та соєвого збагачувача «Окара».

Список використаних джерел:

1. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування : практикум. Центр навчальної літератури, 2017. 208 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за рек. М.І. Пересічного. 2-ге вид., переродл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
3. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / За ред. М. І. Пересічного. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 718 с.
4. URL: <https://webcache.googleusercontent.com>
5. URL: <https://wikiginkaua.ru/moda-ta-stil/15304-okara-unikalni-vlastivosti-shho-take-okara-okara.html>
6. URL: <https://dobavki.ua/ua/poleznye-svoystva-i-protivopokazaniya-k-upotrebleniyu-semyan-chia-soglasno-issledovaniyam/>

ФУНКЦІОНУВАННЯ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ НА НАЦІОНАЛЬНОМУ РИНКУ

Яцюк К., 4 курс (ОС «бакалавр»), ЧТЕІ ДТЕУ
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Наук. кер. – Паламарек К. В.

У статті проаналізовано ринок курортних підприємств готельного господарства що функціонують на території України та проведено дослідження готелів, розташованих на території курорту. Описано особливості функціонування курортних готелів. На основі аналізу визначено основні проблеми розвитку готельної справи в Україні та запропоновано напрями їх вирішення.

The article analyzes the market of resort enterprises of the hotel industry operating in Ukraine and conducts research of hotels located on the territory of the resort. Described features of the functioning of resort hotels. On the basis of the analysis, the main problems of the hotel business development in Ukraine are identified and directions for their solution are proposed.

Актуальність теми. В Україні наявні різноманітні курортні ресурси та існує розвинута мережа санаторно-курортних установ, в т.ч. курортних готелів. Курортний готель – це готель, розташований на території курорту, який має умови для відпочинку та оздоровлювання [1].

Курорт - освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, необхідні для їх експлуатації будівлі та споруди з об'єктами інфраструктури, використовується з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації і підлягає особливій охороні [2].

За характером природних лікувальних ресурсів курорти України поділяються на курорти державного та місцевого значення. До курортів державного значення належать природні території, що мають особливо цінні та унікальні природні лікувальні ресурси і використовуються з метою лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань.

Нині в Україні діє 45 курортів загальнодержавного та міжнародного і 13 курортів місцевого значення [2]. Курортні готелі типові для курортних центрів різного профілю функціонування. Обсяг, типи послуг, режим функціонування в значній мірі визначає профіль курорту (морський, гірськолижний, кліматичний та ін.).

Бальнеологічні курорти України: Поляна, Сонячне Закарпаття, Немирів, Біла Церква, Миронівка, Хмільник, Моршин, Трускавець, Верховина, Карпати, Квітка Полонини, Миргород, Шкло, Синяк, Любінь Великий, Гірська Тиса, Шаян, Свалява, Усть-Чорна, Солоний Лиман, Горинь, Черче, Березівські мінеральні води, Рай-Оленівка, Старобільськ. До грязевих курортів належать: Бердянськ, Гопри, Євпаторія, Маріуполь, Куяльницький, Слов'янськ. Кліматичні курорти: Ірпінь, Буча, Ворзель, Конча-Заспа, Пуща-Водиця, Соснівка, Одеський курортний район, Закарпатська група курортів, Яремча, Бердянськ, Кирилівка. До курортів з кількома лікувальними факторами в Україні належать: Верховина, Звенигородська курортна зона, Конча-Заспа (бальнеокліматичні); Великий Любінь, Миргород, Моршин, Трускавець, Черче, Шкло (бальнеогрязеві); Аркадія, Бердянськ, Маріуполь, Кирилівка, Куяльницький (кліматогрязеві); Кирилівка (кліматобальнеогрязеві) [2].

Найдавніший бальнеологічний курорт України діє в селі Шкло Львівської області з 1576 р. Почесний вік мають також курорти в Трускавці (1827 р.), на Одеських лиманах (1829 р.) та Березівці під Харковом (1862 р.).

У зв'язку з частими стресовими ситуаціями все більше людей потребує відпочинку у курортних готелях, де наряду з послугами проживання і харчування надаються лікувальні та оздоровчі послуги. Проте, низька платоспроможність вітчизняних громадян не сприяє потужному розвитку цих закладів та залученню відпочиваючих. Платоспроможні вітчизняні громадяни надають перевагу відпочинку й оздоровленню в курортних закладах закордонних країн, які по забезпеченню бальнеологічними ресурсами не поступаються вітчизняним ресурсам, проте вітчизняні заклади поступаються закордонним аналогам в плані комфортабельності перебування, рівню обслуговування та іншим чинникам, що впливають на якість послуг.

На сьогоднішній день деякі вітчизняні курорти комерціалізувалися, однак якість послуг таких закладів сильно відстає від європейських, при цьому ціни є завищеними.

Проблематика розвитку та функціонування курортних готелів на ринку готельних послуг України є предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити Т. Апанасенко, М.Бойко [3], Н. Ведмідь [4], С. Галасюк [5,6], В. Герасименко [7], Л. Гопкало [3] та ін. Проте, відаючи належне вагомості праць даних науковців, дана тематика не втрачає актуальності, що пов'язано із динамічним розвитком даного сегменту ринку.

Метою написання **статті** є аналіз функціонування курортних готелів України, порівняння з аналогічними закордонними закладами, виявлення слабких сторін та надання напрямів їх вирішення.

Об'єкт наукового дослідження – процес розвитку курортних готелів на національному ринку.

Предмет наукового дослідження – курортні готелі України.

За національним стандартом ДСТУ 4527:2006, в Україні передбачено наявність низки засобів розміщення, орієнтованих на обслуговування туристів, подорожуючих із курортно-рекреаційною метою. Різновидами цих закладів є: курортний готель та санаторій (група «готелі»), база відпочинку, будинок відпочинку, пансіонат, профілакторій, туристичний комплекс (група «аналогічні засоби розміщення»), дитячий табір (група «спеціалізовані засоби розміщення») [1].

Найбільш популярними засобами розміщення курортного призначення є бази відпочинку, питома вага яких збільшилася за 2015-2017 роки з 63,6% до 74,3% [8-10]. Однак протягом досліджуваного періоду часу загальна кількість баз відпочинку скоротилася на 340 од., або на 19,9%, що спричинено як соціально-політичними проблемами, так й виробничо-господарськими (виводом із експлуатації окремих об'єктів через погіршення фінансово-економічного стану). Найвагомішого зменшення кількості об'єктів розміщення зазнали пансіонати – у 3,7 рази, або на 171 од., а також пансіонати з лікуванням – у 3,4 рази, або на 33 од [5].

Курортні готелі у відповідності з функцією відпочинку і оздоровлення, що надаються упродовж тривалого часу, розташовуються у курортній місцевості, окрім послуг проживання надають значно більший перелік послуг у порівнянні з іншими типами готелів: послуги елементарного медичного обслуговування, спортивно-оздоровчі, харчування, розваг, пізнавального туризму та ін.

Велика частина курортних готелів розрахована на масового туриста. Однак є і особливі курорти, які концентруються на окремих напрямках, будь-то розкіш, спортивний відпочинок, SPA або парки атракціонів. Сьогодні найбільше число курортних готелів знаходиться на островах Карибського моря (Домінікана), в Південній Європі (іспанські Коста Бланка і Коста дель Соль), Північній Африці (Марокко) і Азії (Таїланд). Багато курортних закладів розташовано уздовж атлантичного узбережжя Південної Америки [14].

На відміну від вітчизняних курортних готелів, це, як правило, повністю закриті готельні комплекси, які мають власну службу безпеки, що попереджає появу «зайвих» людей на території готелю. Це курорт в курорті, абсолютно закрыта і автономна система організації відпочинку. На європейських курортах відчутно зростає частка готелів з харчуванням "все включено", причому особливий акцент готельєри роблять на найбільш консервативних клієнтів - сім'ї з дітьми.

У Греції все більше курортних готелів проводять в сезон спеціальні акції, в рамках яких дитина отримує безкоштовне проживання або харчування. У Хорватії і Чорногорії перехід на all inclusive дозволяє повністю завантажити персонал готелю. На Карибах система all inclusive гарантує необмежену кількість місцевих алкогольних напоїв, зокрема, рому, а також різноманітну місцеву кухню. У карибського «все включено», на відміну від європейських і навіть турецьких стандартів, страви і напої можна споживати цілодобово. Найпопулярніші курортні країни, де all inclusive наближається до 100%: Туреччина, Єгипет і країни Карибського регіону-Куба і Домінікана [14].

В Україні за системою «все включено» працюють курортні готелі в Одеській області та на Шацьких озерах. Зокрема, умови відпочинку обговорюють вже на місці. Освоювати "все включено" по-українськи стали і в Київській області. Наприклад, в готелі "Сезони Spa", що в селищі Козин, 5 днів на двох по системі All Inc. обійдеться в 8160 грн. В систему «все включено» входить проживання в номері «стандарт», харчування тричі в день, відкритий басейн з шезлонгами і спортзал, безлімітне користування SPA-центрами [14].

Особливе значення в експлуатації курортного готелю надається організації дитячого відпочинку. За версією туристичного порталу TripAdvisor найкращим курортним готелем для споживачів з дітьми визнано Cavallio Bianco (Італія). До послуг дітей: ігрова кімната (1000 кв. м), розважальні програми протягом дня, спа-центр (2500 кв. м) пропонує процедури для дітей, дитяча лижна школа та ресторан для найменших. Перше місце в Україні за результатами аналізу 14500

відгуків споживачів для відпочинку з дітьми обрано курортний готель «Reikartz», Карпати. В готелі є ігрова зона для дітей, з басейном і можливістю перегляду мультфільмів; проводяться майстер-класи; передбачені розваги на свіжому повітрі – велопогулянки, пейнтбол, катання на конях, квадроциклах та інше. Але, на жаль, в національних курортних готелях послуги для найменших споживачів не дуже розвинуті, хоча і користуються популярністю [14].

Курортні готелі, які пропонують додатково розваги для дітей: Goodzone Club (м. Кароліно-Бугас), Карпатські полонини (с. Орів, Карпати), Лаванда Кантрі Клаб (с. Татарів, Карпати) [14].

Одним з ефективних засобів залучення гостей в курортний готель є готельна анімація. Вона впливає і на позитивну оцінку роботи готелю в цілому. Значення готельної анімації полягає в підвищенні якості, різноманітності та привабливості готельних послуг; збільшенні кількості постійних клієнтів і попиту на готельний продукт; підвищенні навантаження на матеріальну базу підприємства, а отже, і в підвищенні ефективності її використання, прибутковості та рентабельності готельної діяльності.

Для створення умов комфортного, різноманітного, цікавого відпочинку, забезпечення високоякісного обслуговування дозволля в курортних готелях аніматорами розробляються програми міжнародних акцій, наукових конференцій, симпозіумів, пропонуються спортивні заходи (кінні прогулянки, парусний спорт, гірський туризм, екскурсії), азартні ігри, відвідування історичних пам'яток. Різноманітність форм проведення дозволля є запорукою успішного функціонування всього готельного комплексу. Комплекс послуг, що надається у курортних засобах розміщення, наведений у табл. 1.

Таблиця 1

Комплекс послуг, надаваних у засобах розміщення курортного типу [5]

Тип засобу розміщення	Од. вим.	Кіл-сть закладів	Кіл-сть номерів, од	Інфраструктура засобів розміщення						Середня оцінка Booking.com
				Басейн відкритий	Басейн критий	Фітнес центр	SPA-салон	Сауна	Дитячий майданчик	
Курортні готелі	од.	38	2292	29	18	18	20	31	29	8,1
	%	54,2	42,0	65,9	75,0	64,3	60,6	66,0	55,8	
Пансіонати	од.	8	330	3	0	1	2	2	6	7,8
	%	11,4	6,0	6,8	0	3,6	6,1	4,3	11,5	
Санаторії	од.	11	2106	5	3	5	6	6	7	7,5
	%	15,7	38,6	11,4	12,5	17,9	18,2	12,8	13,5	
Бази відпочинку	од.	13	735	7	3	4	5	8	10	8,2
	%	18,7	13,4	15,9	12,5	14,2	15,1	16,9	19,2	
Загалом	од.	70	5463	44	24	28	33	47	52	8,0
	%	100	100	100	100	100	100	100	100	

Інфраструктура курортних готелів, яка призначена для надання послуг рекреаційно-оздоровчого характеру, є більш розвинутою у порівнянні з рештою закладів. Проте не всі курортні готелі мають підрозділи для обслуговування туристів, які прибувають із метою відпочинку та відновлювання здоров'я. Так, SPA- та оздоровчі центри відсутні у 40% курортних готелів, фітнес-центри та сауни (лазні) – у 35%, басейни (відкриті та криті) – у 35% та 25% відповідно, дитячі ігрові майданчики – у 45%. Все це указує на недостатній рівень пропонування додаткових сервісів, які цікавлять туристів, перебуваючи у курортних місцевостях. Основними проблемами функціонування курортних готелів України вважаються наступні:

- сезонність попиту, що значною мірою позначається на їх завантаженні;
- наймання і збереження постійного складу кваліфікованого персоналу;
- забезпечення збереження і підтримки будівель та устаткування в належному стані в несезонний період [3].

Недоліки в обслуговуванні туристів закладами курортного призначення відбиваються на їх рейтингових оцінках. В цілому, середній рейтинг курортних готелів України згідно Booking.com складає приблизно 8 балів із 10 можливих [Букінг]. Більш детальний аналіз оцінок за якість обслуговування в закладах курортного типу визначено у такий спосіб: від 5,0 до 5,9 балів отримав 1 заклад; від 6,0 до 6,9 балів – 8 закладів; від 7,0 до 7,9 балів – 20 закладів; від 8,0 до 8,9 балів – 31 заклад; від 9,0 до 10,0 балів – 10 закладів [6].

За інформацією Booking.com найбільш розвинутими курортними готелями України визначено такі [5;14]:

– «Mirotel Resort&Spa» 5* (Трускавець, Львівська обл.) – рейтингова оцінка 9,1 бали по 273 відгуках; крім усіх перелічених у табл. 2 сервісів має умови для міні-гольфа, тенісу, пропонує різні види харчування, включаючи дитяче та дієтичне, а також відвідування цілющого джерела «Нафтуса» [11];

– «Radisson Blu Resort Bukovel» 5* (Буковель, Івано-Франківська обл.) – 9,1 бали по 561 відгуках; додатково пропонує послуги активного відпочинку: катання на лижах, риболовлю, прокат велосипедів, верхову їзду, а також спеціальні види харчування, догляд за дітьми [12];

– «Lileya Hotel» (с. Поляна, Закарпатська обл.) – 9,3 бали; унікальність цього курортного готелю полягає в його розташуванні на території санаторію «Сонячне Закарпаття» та у можливості користування лікувально-оздоровчою базою цієї установи; туристичне агентство при готелі пропонує різноманітні екскурсії, включаючи відвідування Угорщини (Будапешт) [13].

Дані курортні готелі різняться не тільки локацією та номенклатурою послуг, але і ціновою політикою (див. рис. 1).

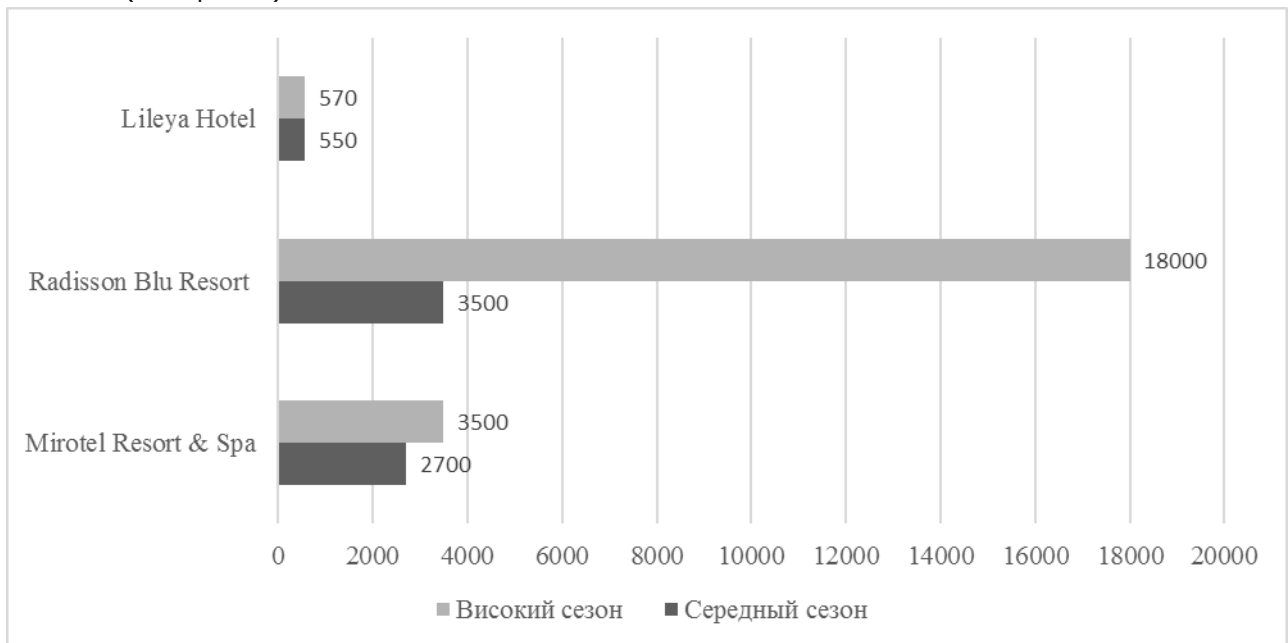


Рис 1. Цінова політика курортних кращих курортних готелів за даними Booking.com

В 2017 р. в InterContinental Kyiv було проведено церемонію нагородження найкращих готелів України за версією Премії Ukrainian Hospitality Awards® 2017 і кращим SPA готелем України визнано – Mirotel Resort & Spa, м.Трускавець, який в 2012 році отримав звання «відкриття року».

А кращим курортним готелем – Radisson Blu Resort Буковель. В готелі 252 номери різної категорії оформлені в альпійському стилі. Більшість номерів мають балкони, з яких відкривається вид Карпат. Підприємства ресторанного господарства представлені ресторанами Mont Blanc та B-Zone, баром Apres Ski Hut, який розташований біля лижної траси, Cigar Lounge, спа-баром. Ресторан Mont Blanc пропонує європейську та українську кухні. На особливу увагу заслуговує дитяче меню, спеціально розроблене для малюків 3-5 років і старших дітей 5-12 років. Ресторан B-Zone запрошує на гриль-меню і фірмові страви від шефа (паростки соняшнику, горошку, редису, люцерни в якості гарнірів, стейки на грилі, страви з морепродуктів тощо). Wellness & spa-центр преміум-класу площею 2000 м² об'єднує спортивну зону, кабінети для оздоровчих і б'юті-процедур, а також релакс простраства: два басейни (дорослий і дитячий), тренажерний зал, фінська сухопарова сауна, біосауна, волога парна, калдаріум. Для дітей в готелі функціонує ігровий центр з кінозалом, де маленькі споживачі мають змогу помалювати, скласти конструктор LEGO під наглядом професійного аніматора. Додаткові послуги: парк екстремальних розваг, зорбінг, пейнбол, кінні прогулянки, велотури, рафтинг, квадро-тури [12].

Для якісного обслуговування споживачів в нагородженому готелі передбачено послуги, які дозволяють покращити перебування гостей в закладі:

- пізній виїзд (до 18.00) без додаткової плати при умові наявності в готелі вільних номерів;
- безкоштовний інтернет по всій території готелю;

- сніданок - шведський стіл зі страв континентальної, північно-європейської та американської кухні;
- експрес-виписка з готелю: рахунки можуть бути відправлені електронним листом, поштою або заздалегідь підготовлені на стійці реєстрації;
- GRAB & RUN - чай і кава в одноразових стаканчиках, свіжі фрукти і спортивні батончики викладаються на столі у вестибюлі готелю, щоб жоден гість не пропустив найважливішої трапези дня [12].

На жаль, багато готелів України, які насправді є курортними, не позиціонуються в такому статусі навіть в мережі Інтернет. Крім того, недосконалість форми статистичного спостереження № 1-КЗР «Звіт про діяльність колективного засобу розміщування», яка в термінологічному плані не кореспондує з національним стандартом ДСТУ 4527:2006, перешкоджає проведенню повноцінних аналітичних досліджень щодо розвитку курортних готелів в Україні [5]. Крім того туристична галузь і відповідно, готельне господарство протягом тривалого часу відчуває на собі вплив таких негативних чинників, як відсутність державної політики у сфері туризму, стратегії і програми розвитку туризму та курортів; нехтування міжнародним досвідом; територіальні втрати та воєнні дії на території України; нестабільність у політичному та економічному житті. Усі ці чинники негативно вплинули на потік іноземних туристів до України, який за останні роки зменшився удвічі. Як наслідок, відбулося значне скорочення доходів від туристичних послуг та послуг готелів, інвестицій у туристичну інфраструктуру.

Висновки. Незважаючи на складну економічну та політичну ситуації, скорочення туристичних потоків до країни та недосконалість нормативної бази, національний готельний ринок продовжує функціонувати, в тому числі і ринок курортних підприємств готельного господарства. Проте для подальшого розвитку курортної сфери українські підприємства готельного господарства повинні спиратися на іноземний досвід, але з врахуванням особливостей свого регіону і відповідного курорту. Таким чином, добре організована робота підприємства готельного господарства, наявність висококваліфікованого персоналу, ексклюзивність наданих послуг, особливий підхід до кожного споживача, вдале розташування – це критерії ефективного функціонування курортних готелів на національному ринку готельних послуг.

Список використаних джерел:

1. Національний стандарт України ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. К. Держспоживстандарт України, 2006. Чинний від 01.10.2006 р.
2. Про курорти: Закон України № № 2026-III від 05.10.2000 // Відомості Верховної Ради України (ВВР). 2000. № 50. С.435. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/>
3. Бойко М. Г. Готельна справа: електронний підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. К.: КНТЕУ, 2015.
4. Ведмідь Н. Санаторно-курортні та оздоровчі підприємства: галузевий аспект // Вісник Київ. нац. торговельно-економіч. ун.-ту : Науково-практич. журнал. 2013/1. № 3. С. 32–42
5. Галасюк С. С. Курортні готелі в структурі засобів розміщення України / С. С. Галасюк, Т. Ю. Апанасенко // Перспективи розвитку національної економіки: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 9-10.12.2016 р. Запоріжжя: ГО «Східноукраїнський інститут економіки та управління, 2016. С. 9-22.
6. Галасюк С. С. Світовий та вітчизняний досвід функціонування курортних готелів / С. С. Галасюк, Т. Ю. Апанасенко // Національні особливості та світові тенденції соціально-економічного розвитку країни: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 18-19.11.2016 р. Дніпро: Перспектива, 2016.
7. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг: навчальний посібник / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. Одеса: Атлант, 2014. 242 с.
8. Колективні засоби розміщування в Україні у 2015 році: статистичний бюлетень. К.: Державна служба статистики України, 2016. 200 с.
9. Колективні засоби розміщування в Україні у 2016 році: статистичний бюлетень. К.: Державна служба статистики України, 2017. 202 с.
10. Колективні засоби розміщування в Україні у 2017 році: статистичний бюлетень. К.: Державна служба статистики України, 2018. 220 с.
11. Офіційний сайт готелю Mirotel Resort&Spa. URL: <http://mirotel.ua/>
12. Офіційний сайт готелю Radisson Blu Resort Bukove. URL: <https://www.radissonblu.com/ru/resort-bukovel>
13. Офіційний сайт готелю Лілея. URL: <http://www.hotel-lileya.com/>
14. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. URL: <http://www.booking.com>

ЗБІРНИК СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ ПРАЦЬ
Чернівецького торговельно-економічного інституту
Державного торговельно-економічного університету

ВИПУСК XXXII

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
58002, м. Чернівці, Центральна площа, 7

Відповідальна за випуск

Неля Савельєва

Підписано до друку 28.06.2023 р.
Тираж 50 примірників.

Віддруковано ПВКФ «Технодрук»
(0372) 55-05-85