

туристів, обмеження (на полювання, будівництво, використання добрив, тощо);

- впровадження технічних норм (необхідний мінімум обладнання та оснащення, якість окремих елементів інвентарю, товарів і продуктів);

- визначення тарифів для гастрономічного туризму в сільській місцевості:

- розробка спеціального податкового режиму для сільських структур розміщення та харчування в оселях громадян;

- підготовка персоналу, задіяного в сфері кулінарного туризму (сертифікація професійних якостей деяких категорій працівників (менеджерів, гідів, кухарів, і т.д.) на національному рівні, професійне вдосконалення членів національних спеціалізованих / професійних асоціацій, періодична обов'язкова перепідготовка фахівців;

- прямі субсидії з бюджету (фінансування навчальних програм і зростання якості праці, прямі інвестиції в облаштування, модернізацію та будівництво комерційних структур, рекламування за допомогою туристичних видань кулінарних турів і суб'єктів підприємницької діяльності, що їх надають, на регіональному та національному рівні, створення єдиної регіональної марки / бренду, що об'єднує власників ресторанних та туристичних структур і т. д.

З метою полегшення знайомства споживачів з українською кухнею, вибору страв та вдосконалення процесу обслуговування доцільно розробити бізнес-проект «Кулінарний гід Харкова».

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК ОДИН ІЗ ВИДІВ РЕСУРСІВ ЕТНОГРАФІЧНОГО ТУРИЗМУ

Семків М.О., аспірант

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **О.А. Сущенко**
Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця

Національна кухня завжди була важливим елементом культури будь-якого народу. Так би мовити, однією з його відмінних рис, що визначають групу людей, як єдине ціле з притаманними тільки для них особливостями. Та перш ніж відповісти на питання про важливість національної кухні для розвитку саме етнографічного туризму потрібно визначити поняття даного виду туризму.

Сьогодні ще не існує чіткого визначення етнографічного туризму. Цей вид туризму є досить новим напрямком вивчення в

туристичній індустрії. Активно досліджувати теоретико-методологічні аспекти розвитку етнографічного туризму українські та зарубіжні вчені стали тільки протягом останніх років. Зокрема виділяються праці: Біржакова М., Бочана І., Ван де Берга, Вейлера Л., Кузьмука О., Кулаковської І., Мисяк О., Харона М. та інших вчених.

Етнографічний туризм часто ототожнюють з такими видами туризму, як етнічний та ностальгічний туризм, і хоча вони мають спільні ознаки, та все ж не є однаковими за значенням. Також в літературі зустрічається визначення етнографічного туризму, як елементу етнокультурного туризму. Незважаючи на деякі відмінні риси, тим не менш, дане поняття є найбільш близьким до поняття етнографічного туризму, і визначається, як сукупність різних видів туристичної діяльності, обумовлених прагненням до пізнання різноманіття етнокультурної сфери [1]. В свою чергу, мною, як автором, введено поняття, згідного до якого «етнографічний туризм» визначається, як вид туризму, що має суміжні риси з культурно-пізнавальним туризмом, об'єкти яких часто перекликаються, та головною метою якого є пізнання культурної спадщини відвідуваної місцевості [2].

Так само, як і інші види туризму, етнографічний туризм має свою ресурсну базу. Так, ресурси розподіляються на дві великі групи: матеріальні та нематеріальні. До матеріальних відносять житла, пам'ятники архітектури, допоміжні споруди, виконані в традиційному стилі; поселення етнічного типу в місцях найбільш компактного проживання представників етносу; культові місця та споруди; етнографічні музеї та скансени (або музеї під відкритим небом); місця проведення народних свят і обрядів тощо. До нематеріальних ресурсів входять обряди і ритуали народні звичаї та традиції, народні свята, фестивалі, фольклор, народні пісні, національна кухня і т.п. [2].

Найбільш цікавими об'єктами етнографічного туризму є скансени – музеї просто неба. В Україні сьогодні існують 14 музеїв даного типу, серед яких: один національного, три регіонального та дев'ять обласного рівнів [3]. Розповсюдження набувають приватні етнографічно-розважальні комплекси та садиби, в яких харчування є істотною частиною відпочинку і винятково представлене блюдами національна кухня, приготовленими за старовинними рецептами з місцевих продуктів та з використанням автентичного кухонного обладнання [4].

Харчування завжди відіграло істотну роль в організації будь-якої подорожі. Тому і не дивно, що в останній час набирають все більшу популярність гастрономічні тури, метою яких є якраз

знайомство та куштування національних страв та напоїв, знайомство зі способами та технологіями їх приготування, притаманних для певного народу, що проживає на певній території. У випадку з етнографічним туризмом гастрономія є ще одним способом пізнання туристом нової для себе культури, часто невід'ємним елементом, без якого не склалося б цілісної картини відвідування. Тому й не дивно, що національна кухня нерозривно пов'язана з іншими видами матеріальних і нематеріальних ресурсів етнографічного туризму.

В даному виді туризму національна кухня може використовуватися і як самостійна музейна експозиція на додаток до вже створених у відповідних музейних установах; і як харчування з елементами розваг, коли, наприклад, вечеря організована з притаманними для народу, що проживає на відвідуваній території, традиціями і звичаями; і як екскурсійні програми з історії та особливостей розвитку харчування, характерних для певного народу; і як екскурсії з дегустаціями традиційних харчових виробів та напоїв; і як майстер-класи з приготування національних страв; і як фестивалі, основою яких є кулінарні традиції місцевості або присвячені одній традиційній страві; і як використання традиційної кухні як елементу туристського бренду території [4].

Отже, сьогодні, національна кухня, в тій чи іншій мірі, є елементом різних видів туризму. Це і, в першу чергу, гастрономічний, і культурний, і подієвий туризм. Що стосується етнографічного туризму, як вже зазначалося вище, національна кухня є одним із провідних елементів, без якого неможливе пізнання культури народу, що проживає на певній відвідуваній території.

Список джерел інформації

1. Балаганска М. Ю. Роль етнокультурного компонента у формуванні туристичного продукту : навч. посібник / М. Ю. Балаганска. – Краснодар : Краснодарський державний університет культури і мистецтв, 2014. 265 с.

2. Покоłodна М. М., Семків М. О. Етнографічний туризм: особливості, географія та ресурсний потенціал (на прикладі України) / М. М. Покоłodна, М. О. Семків // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". – 2018. – Вип. 20. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <https://www.inter-nauka.com/issues/2018/20/4368>, вільний.

3. Дмитро Каднічанський. Скансени України. // Краєзнавство. Географія. Туризм № 16 (645), квітень 2010.

4. Покоłodна М. М., Семків М. О. Традиційна кухня як елемент етнографічного туризму / матеріали Міжнародної науково-

практичної онлайн конференції “Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України”, 17 травня 2018 р. К.: НУХТ, 2018 р. С. 56-58.

ОПТИМІЗАЦІЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ

Сирцов О.В., гр..ТХК-44м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Артеменко В.С.**

Сучасна людина відрізняється високою мобільністю, допитливістю та комунікабельністю. Саме тому активно розвиваються різні види туризму (внутрішнього, закордонного, «зеленого» тощо).

Спеціалісти з маркетингу підкреслюють, що при наданні туристичних послуг дуже велике значення мають усі складові спілкування туристів та обслуговуючого персоналу: зустріч в аеропорту, доставка до готелю, розселення і, особливо, організація відповідного до віку, національних звичок та виду туризму своєчасного харчування.

Харчування туристів ґрунтується на основних принципах раціонального збалансованого харчування з урахуванням виду туризму.

Потреба у харчових речовинах та енергії у туристів коливається в залежності від рівня фізичної активності. Великі м'язові навантаження викликають переважно розщеплення вуглеводів. У той самий час значно посилюється потреба у білках (у тому числі тваринного походження). Збільшуються витрати організмом з потом мінеральних речовин та водорозчинних вітамінів.

Під час складання раціонів для туристів слід враховувати стать, вік, характер фізичних навантажень, кліматичні умови та сезон року. Розподіл видів туристичної діяльності залежно від рівня енерговитрат наведено у відповідних довідниках.

У наш час туризм приваблює не тільки здорових людей, але й людей із хронічними захворюваннями в стані компенсації, які зустрічаються як у людей похилого віку, так і у молоді. В зв'язку з цим в закладах ресторанного господарства під час обслуговування туристів необхідно передбачити виготовлення страв, які б могли вживатися особами, що потребують помірно обмежених дієт

При підборі продуктів для меню слід враховувати особливості туристичної діяльності. Так, при велосипедному, автомобільному, мотоциклетному, кінному туризмі людина знаходиться у вимушеній позі (зігнутий) та піддається дії вібрації. Перед початком таких