

загрози зовнішніх викликів та умов конкуренції на ринку товарів і послуг харчування, розвитку туризму, тощо.

Отримані науково-практичні результати сприятимуть підвищенню ефективності управління сферою харчування населення з метою забезпечення здоров'я населення та отримання ефектів природного та соціально-економічного характеру, що в цілому формує завершену інфраструктуру обслуговування населення регіону та туристів.

Список джерел інформації

1. Яцун Л. М. Структурно-функціональний синтез управління підприємствами сфери харчування / Бізнес-інформ. 2016. №4. С. 248–255.

МЕТОДОЛОГІЯ ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЙ РОЗВИТКУ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ В СИСТЕМІ ТУРИЗМУ

Шатохіна О.О., гр. МВ-26

Науковий керівник – канд. екон. наук, проф., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанного бізнесу **В.Г. Герасименко**
Одеський національний економічний університет

Систематизація існуючих науково-методологічних підходів та теорій харчування людини вказує на широку їх різноманітність та протиречивість базових принципів, що вимагає узагальнення цілей та функцій харчування людини з метою цілеспрямованого управління ним. Прилюбій різновидності харчування їжа повинна виконувати всі свої функції в організмі для підтримки їх на адекватному ендо- та екзоєкологічному рівні і забезпечення постійності внутрішнього середовища.

В результаті проведених досліджень відомі теорії та концепції харчування поділено на статичні та динамічні. Статичні моделі харчування описують зміст харчування і базуються на фізіологічних нормах споживання харчових продуктів, але не пояснюють причини відхилення, недотримання раціональних рекомендацій та інших приписів (релігійних, етичних, сімейних) щодо харчування. Динаміку поведінки споживачів описують поведінкові (біхевіоричні) теорії науки управління, які враховують вплив різноманітних за своїм походженням чинників (як раціонально-логічного, статичного, так і психоемоційного, динамічного характеру), що базується на новій парадигмі поглядів на людину як на біо-енерго-інформаційну систему.

Запропоновані методологічні підходи до харчування з позицій психосоматики, як науки, що поєднує психологічні та медичні методи регламентації харчування, спрямовані на встановлення балансу між психовідчуттєвими та фізіологічними функціями. Природа людини інтегральна і має два аспекти – жорстко детермінований і випадково-імовірнісний (упорядкований і спонтанний). Випадкові моменти зумовлені безліччю потенційних можливостей, а тверда детермінація задана генетичним і соціальним кодами, що програмує розвиток і поведінку людини та пояснюють спонтанне відношення до харчування і вибір його форм.

Застосування діалектичного підходу показує, що поряд із еволюцією самої людини розвивались її потреби у харчуванні та форми задоволення цих потреб. Способи виробництва готової їжі виникають та розвиваються в тісній взаємодії з матеріальними умовами життя суспільства, залежать від рівня розвитку цивілізації і виступають у формі індивідуально-організованого її виробництва і споживання в домашніх умовах та суспільно-організованого (усуспільненого) виробництва, яке здійснюється в масових розмірах в аграрному секторі, харчовій промисловості, продовольчій торгівлі та підприємствах ресторанного господарства.

Сучасний стан споживання основних продуктів харчування населенням характеризується значним зменшенням обсягів та погіршенням структури забезпечення продовольством і являє собою реальну загрозу здоров'ю нації, продовольчій та національній безпеці держави. За останні десятиріччя середньодушкове споживання основних продуктів харчування зменшилось в 1,5-2 рази і по найбільш цінним продуктам впало нижче гранично допустимого рівня, суттєво погіршилась структура харчування, зросли ціни.

Існуючі теорії та практичні форми організації харчування відображують та охоплюють статичні, переважно фізіологічні, потреби людини в харчуванні, передбачаючи їх стійкість в часі, що часто унеможливило побудову адекватних моделей попиту населення на продукти та послуги харчування. Окрім статичних органам управління та підприємствам-організаторам харчування необхідно враховувати динамічні характеристики, зміну потреб людини у харчуванні в часі та класифікувати за характером їх походження на біогенні, психофізіологічні, соціогенні, економічні та вищі (творчі).

На відміну від попередніх науково-практичних підходів до управління продовольчим комплексом, доцільно перейти від позиції виробництва продовольства як початкового ланцюга в системі харчування до кінцевої стадії – безпосереднього споживання продуктів

та послуг харчування споживачем, що принципово змінює теоретико-методологічні та практичні підходи до планування та управління харчуванням населення, як функції сім'ї та суспільства. При цьому сукупність всіх виробництв та видів економічної діяльності різних форм власності доцільно поєднати в одну дефініцію, яка ставить за мету забезпечення кінцевих потреб споживача в продуктах та послугах харчування і запровадити термін «сфера харчування» як сукупність різноманітних за організаційно-правовою формою та диверсифікованих за видами діяльності підприємств, корпорацій та підприємств, котрі виконують функції вирощування продовольчої сировини, її переробки в харчові продукти, реалізації продовольчих товарів, приготування страв та організації їх споживання. До сфери харчування доцільно включити і домогосподарства, котрі є як об'єктами ринкових відносин, так і господарюючими суб'єктами та одночасно виконують функції виробничих і споживаючих систем.

В сучасних умовах харчування населення знаходиться під впливом глобалізаційних процесів, які сприяють становленню універсалізму в існуванні людства та віддзеркалюють зростання ступеня пов'язаності суб'єктів світової спільноти за різними напрямками життєдіяльності – в економічній, політичній, екологічній, культурній, комунікаційній сферах тощо. В результаті досліджень встановлено, що у сфері харчування глобалізація має характер незамкнених циклів, тобто характер соціальних хвиль, наявність яких віддзеркалює двоїсту природу суспільних змін – співвідношення поступовості та циклічності. Хвилеподібність процесу глобалізації зумовлена його суперечливістю, котра відбиває взаємодію двох протилежних тенденцій – зближення суб'єктів світової спільноти та їхньої конфронтації. В сучасному світі ця взаємодія ґрунтується на поєднанні інтеграційних процесів та збереженням країнами і народами їх самобутності й самостійності у різних сферах включаючи харчування..

Диверсифікація світового продовольчого ринку йде досить активно, збільшується доля екологічно чистих продуктів та продуктів з високою долею доданої вартості, а також функціональних продуктів та продуктів швидкого приготування. Виник новий сегмент ринку – продукти генномодифікованої технології із наперед заданими властивостями. Проведені дослідження свідчать, що сьогодні вся виробничо-економічна система країни, в тому числі і сектори сфери харчування, з управлінської точки зору є переважно об'єктами глобалізації, а не її активними суб'єктами, до чого треба прагнути. Для

подолання цієї ситуації визначено пріоритети внутрішньої та національної зовнішньої політики у сфері продовольства.

Запропоновані нами методологічні підходи до оцінки наслідків глобалізації на рівні галузей та секторів сфери харчування і можливого їх впливу на інші об'єкти економічних відносин доцільно розглядати на макро-, мезо- та мікрорівні управління. В результаті досліджень встановлено, що галузь зі стабільним перевищенням експорту над імпортом отримує позитивні наслідки від міжнародної інтеграції, а галузь зі зворотнім співвідношенням міжнародних торговельних угод – негативні, що дає можливість прогнозувати перспективи функціонування сфери харчування та пов'язаних з нею галузей.

Як показують дослідження, в ході прийняття управлінських рішень стосовно харчування фахівці, опираючись на власний досвід та традиції, напружували власні прийоми соціально-економічного експертного аналізу, які виникають, практично обробляються та отримують форму канонів харчової поведінки споживачів та суб'єктів господарювання і на основі отриманої інформації розраховується можливість використання уже відомих стандартних прийомів і правил поведінки стосовно конкретної економічної ситуації, певних ознак та характеристик..

Застосування відомих в економіці методів статистичного, порівняльного, функціонального, балансового аналізу, теорії граничних станів та економіко-математичного моделювання дозволило виявити певні особливості та закономірності розвитку сфери харчування в Україні та запропонувати методологічні і практичні підходи до кількісного виміру соціально-економічних явищ у цій сфері, зокрема використання балансових матриць виробництва, реалізації та споживання продуктів і послуг харчування для різних господарських та виробничо-економічних систем.

Зворотною тенденцією глобалізації нами визначено посилення регіональних чинників розвитку соціально-економічних процесів, обумовлених прагненнями зберегти власну етнокультурну спадщину, а у сфері економіки – захистити власний ринок, у сфері харчування – відродити національні кулінарні традиції, гарантувати продовольчу безпеку країни та регіону.

Сферу харчування, включаючи сільське господарство, харчову промисловість, торгівлю та ресторанне господарство регіону, слід розглядати як єдину територіально-галузеву специфічну природно-соціально-економічну систему, що характеризується цілісністю, узгодженістю та збалансованістю відтворювального процесу і управління. Запропоновано розробляти регіональні стратегії розвитку

сфери харчування, виходячи із зацікавленості регіонів у активній соціально-економічній політиці та її місця в інфраструктурі туризму, що сприятиме підвищенню рівня та якості життя місцевого населення і разом з тим забезпечить відповідний рівень обслуговування вітчизняних та іноземних туристів, що прибувають в даний регіон, підвищить його привабливість як туристичної дестинації та визначить орієнтири соціально-економічного розвитку регіону в системі національної та глобальної економіки і активізації туристичних потоків.

РОЗРОБКА ПРОЕКТУ СТУДІЇ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА

Шевченко К.М., гр. МВ-28

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Л.М. Яцун**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кулінарія є невідомою складовою як матеріальної, так і культурної та духовної спадщини кожного народу і має цікаву та дуже багату історію. Для кожної місцевості та історичної епохи характерні свої традиції, звички харчування, що пов'язано з розвитком матеріальної, духовної культури суспільства та проявляється у різноманітних формах гостинності кожного регіону, сім'ї. Актуально це і для туристичної привабливості міста Харкова.

На базі Харківського державного університету харчування та торгівлі створено ґрунтовну теоретичну та експозиційну платформу для започаткування Музею-студії кулінарного мистецтва, аналогів якому в нашому регіоні немає. В експозиції музею зібрано унікальні історичні матеріали, які описують історію становлення та еволюції Слобожанської кухні, наукові та дипломні роботи щодо історії та традицій місцевої і національних кухонь світу. Кафедрами університету за участю студентів написано Енциклопедію харчування та низку монографій з історії та особливостей кухні Харкова, представлені зразки кулінарних брендів Слобожанщини.

Особливості національної чи місцевої кухні визначаються багатьма чинниками: природно-кліматичними умовами краю, доступною сировиною, релігійними приписами, місцевими традиціями та обрядами, технологіями приготування страв, конструкцією вогнища, печі, тощо.

Представлені кулінарні бренди мають не тільки видові, а й регіональні особливості. Відповідно до традицій регіону слобожанські страви та смаколики відмінні за складом сировини, технологією