

пенсійне страхування; страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності і витратами, обумовленими народженням і похованням; страхування від нещасного випадку на виробництві й професійного захворювання; страхування від безробіття.

Державна політика в сфері культури – це організована та цілеспрямована діяльність публічної адміністрації, спрямована на створення сприятливих умов національно-культурного розвитку, збереження національно-культурної спадщини, задоволення інтелектуальних та духовних потреб людини шляхом застосування нормативно визначеної (встановленої) системи заходів.

Сучасними цілями державної освітньої політики України є: адаптація національної освітньої сфери до нових суспільних реалій та викликів часу і водночас збереження кращих здобутків минулого; формування цілісної самодостатньої системи освіти; адаптація системи освіти до демократичних і ринкових суспільних відносин; інтеграція системи освіти в глобальний світовий, зокрема європейський, освітній простір, забезпечення конкурентоспроможності освіти в інформаційному суспільстві; переорієнтація освітнього процесу на розвиток особистості.

Л.М. Яцун, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ПРОЕКТУВАННЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ МЕРЕЖІ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ

У кризових ситуаціях туризм змінює пріоритети розвитку з міжнародних на внутрішні подорожі, подолав і наближує для людини культурно-історичні, рекреаційні та кулінарні цінності.

Дослідження теоретичних та практичних проблем харчування туристів та ресторанного господарства науковими школами ХДУХТ охоплює широке коло наукових завдань – вивчення потреб та попиту на продукти і послуги харчування, розробку нових та відтворення забутих технологій приготування їжі, наукове обґрунтування форм організації харчування окремих груп туристів, розробку та впровадження ефективних форм обслуговування, економічних проблем ресторанного господарства. Поряд зі значними досягненнями традиційних наук пов'язаних зі здоров'ям та харчуванням (фізіологів, медиків, хіміків), нових напрямків наук, таких як валєологія, еніологія, синергетика, практиків ресторанної справи, а також настанови релігії,

народної медицини, езотерики, питання вибору їжі, прийняття рішень щодо організації харчування туристів залишаються відкритими.

Проведені дослідження показують, що харчування населення країн світу суттєво розрізняється як за кількістю, так і структурою раціону, проявом впливу на здоров'я, тривалість та якість життя нації, формування протилежних типів харчування (переважне споживання їжі рослинного чи тваринного походження). Екологічні, кліматичні, демографічні, політичні, економічні зміни, глобальні перетворення навколишнього середовища та умов життєдіяльності людини спонукають постійно переглядати теоретичні та практичні підходи до формування моделей і організаційних форм харчування, управляти харчовою поведінкою окремих груп туристів, використовуючи не лише економічні методи раціонального вибору максимальної користі, але й психологічні дослідження ірраціональної поведінки споживачів.

В основі харчової поведінки любого споживача і туристів зокрема лежать потреби, які формують попит на продукцію та послуги харчування, склад, обсяги та структура яких розрізняються у різних народів, груп населення, знаходяться під впливом широкого кола чинників, змінюються в часі та просторі.

Змінам потреб та попиту туристів на продукцію і послуги харчування під час подорожі має відповідати адекватна пропозиція від закладів ресторанного господарства, що стає особливо актуальним при формуванні стратегій розвитку туризму, розробці регіональних програм, створенні локальних туристських кластерів, ресторанної інфраструктури в туристських дестинаціях.

Формування мережі закладів ресторанного господарства в туристських дестинаціях доцільно здійснювати за напрямками:

- використання кулінарних традицій в концепціях закладів ресторанного господарства (тематика, стиль, дизайн, форми та методи обслуговування),
- розміщення ресторанів у складі туркомплексів (стилізація ресторанів під дестинацію, інсценізовані прийоми, бенкети),
- формування спеціалізованих зон обслуговування (поєднання закладів культури, розваг, торгівлі),
- тематичні кулінарні фестивалі, конкурси, гуляння (свята врожаю, пива, молодого вина, бринзи, овочеві фестивалі тощо),
- швидке харчування туристів з елементами національної кухні (формування національних брендів швидкого харчування),
- комплексний маркетинг закладів туризму, культури та ресторанного господарства (тематичні парки, музеї, палаци, рекреаційні зони, кластери),

- організація кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням переваг місцевої сировини та продуктів харчування,
- оздоровчі види харчування в санаторно-курортних комплексах, дитяче та дієтичне харчування тощо,
- харчування в сільських садибах зеленого туризму (органічні продукти, ґрунтові овочі, домашня птиця, молоко, фрукти тощо).

Практичне втілення зазначених форм організації харчування та мережі закладів ресторанного господарства в туризмі має розпочинатись з розробки регіональних програм розвитку туризму, громадсько-державної експертизи проєктів з метою комплексного залучення туристських ресурсів, джерел інвестування та інтересів зацікавлених сторін – туристів, турфірм, ресторанів, громадськості та суспільства.

Л.М. Яцун, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ПРІОРИТЕТИ УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ХАРЧУВАННЯ

Передкризові дослідження та оцінки пропорцій індивідуальних та суспільних форм харчування з використанням блок-матриць балансів факторів виробництва сфери харчування, що формуються за рахунок різних джерел відтворення, показують, що, в цілому, витрати населення на харчування збільшуються, структурні диспропорції спостерігаються у співвідношенні виробництва та споживання продуктів харчування у домашньому та суспільному секторах, відбуваються як кількісні, так і якісні зрушення в структурі суспільного виробництва.

З метою ідентифікації об'єктів управління сфери харчування визначено номенклатуру продовольчих товарів, що виробляє аграрний сектор, харчова промисловість, а також склад основних видів продовольчої сировини, уточнено класифікації та приведено їх у відповідність для цільового управління розвитком окремих секторів сфери харчування. Нами пропонується багатомірна класифікація продуктів та послуг харчування як об'єктів управління, що враховує основні класифікаційні ознаки продовольчих товарів і орієнтується на кінцевого споживача. Для проведення розрахунку рівнів природно-соціально-економічного розвитку сфери харчування запропонована методика, яка включає два підходи: оцінку загального рівня якості