

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

приготування, формою оформлення та обслуговування, тощо. Експозиція слобожанської кухні несе відвідувачам знання про працю, побут та відпочинок людей у давнину, мистецтво, життя загалом, має вагомий виховний вплив на духовний світ, оскільки пробуджує відчуття рідного коріння. Ознайомлення туристів, молоді із кулінарними брендами Харкова сприяє формуванню національної гідності та свідомості, а оволодіння технологіями приготування страв сприяє збереженню народних традицій та культури.

Слобожанщина є культурно багатим та різноманітним за своїм етнографічним складом краєм. Кухні представників різних культур мають свої особливості – історичні, технологічні, технічні. Представлені матеріали характеризуються розмаїтістю, оригінальністю, неповторністю, вираженням культури й відображенням особливостей побуту різних народів, які заселяли Харків та Слобожанщину. Експозиція музею в цікавій і доступній формі дозволяє формувати толерантне ставлення до кулінарних традицій та культури різних народів, особливо міст-побратимів Харкова.

Асортимент сучасної харчової продукції харківських підприємств постійно збільшується. Однак не всі страви є широко відомими та виробляються закладами ресторанного господарства чи підприємствами харчової промисловості, тому виникає необхідність у проведенні просвітницької роботи не тільки серед майбутніх фахівців, а і серед молоді, харків'ян, туристів та гостей міста щодо багатства слобожанської кухні та вибору гастрономічних подарунків і сувенірів для різних вікових категорій.

Враховуючи важливість кулінарних брендів у самоідентифікації місцевого населення, є потреба в поповненні та розширенні діючої експозиції та наближення кулінарних брендів Харкова до жителів та гостей міста.

Окрему складову експозиції представляють зарубіжні кухні народів світу, особливо міст-побратимів Харкова, з якими укладено угоди про партнерство та співробітництво, кухні яких мають бути ширше представлені в нашому місті для чого передбачено проведення майстер-класів рестораторів з міст-побратимів, ресторанный аудит консалтинг ресторанів зарубіжної кухні міста.

Цільовою аудиторією проекту виступають мешканці Харкова та гості міста. Проект передбачає орієнтацію на різні вікові групи, серед яких умовно виокремлюється найбільш молоді та активні:

1. Молодша вікова категорія: діти шкільного віку, для яких передбачено розважально-пізнавальні екскурсії до Музею-студії

кулінарії, що знайомлять з історією кухні, характерними особливостями слобожанської народної кухні та кухонь народів світу, проведення майстер-класів з приготування страв.

2. Середня вікова категорія – студенти навчальних закладів, для яких передбачені консультації та різні види практики, де студенти знайомляться як з кулінарним різноманіттям, так і технологічними новинками, дізнаються, які страви є корисними, вчать правильно використовувати їх у житті та побуті; знайомляться з історією слобожанської народної кухні, її різноманіттям, вчать готувати місцеві страви, а також долучаються до організації та проведення екскурсій у Музеї кулінарії, майстер-класів, а також консультацій;

3. Змішані вікові категорії складається з жителів та туристів, для яких підготовлені лекції-консультації щодо правильного та безпечного підбору страв для людей різного віку, а також усіх бажаючих (у тому числі і туристів) хто цікавиться Слобожанською кухнею та її історією.

Проектна пропозиція полягає у відновленні кулінарної спадщини Харкова та залучення харків'ян до досягнень світової кулінарії у формі організації та проведення:

- екскурсій до Музею-студії кулінарії (передбачені і виїзні експозиції музею), що знайомлять з історією кухні, її значенням у процесі розвитку людини, українськими та слобожанськими кулінарними традиціями та традиціями народів світу, а також сучасними тенденціями харчування;

- майстер-класів провідних рестораторів Харкова та міст - побратимів для школярів, студентів, жителів та гостей міста та всіх, хто бажає навчитися виготовляти українські та слобожанські страви;

- навчально-практичних семінарів для вчителів і всіх бажаючих «Здорове харчування», «Кухні народів світу», «Перлини слобожанської кухні»;

- лекцій-консультацій для батьків щодо правильного підбору харчових раціонів для дітей різних вікових груп, формування ресторанної культури.

Мета та завдання проекту: сприяти розширенню знання та уявлення відвідувачів про слобожанську кухню та її значення в житті харків'ян:

- ознайомлювати з різноманіттям української народної кухні, сприяти оволодінню молоддю вміннями виготовляти українські народні страви, сприяючи тим самим збереженню української культури та народних традицій;

- інформувати відвідувачів про особливості кухонь різних народів світу, формуючи толерантне ставлення до представників різних народів і культур;
- здійснювати просвітницьку роботу щодо правильного та безпечного підбору раціонів харчування для людей різних вікових категорій;
- ознайомлювати студентів та практиків із новинками харчової індустрії.

Очікувані результати проекту полягають у наступному:

1. залучення молоді, школярів та їх батьків до цікавого та корисного проведення часу. Розширення знань про місцеву та зарубіжні кухні, їх історію, різноманіття, значення у процесі розвитку міст-побратимів Харкова.

2. Оволодіння молоддю українськими традиціями приготування страв, формування національної гідності та свідомості, збереження української культури та народних традицій Слобожанщини.

3. Розширення знань про особливості кухонь народів світу та формування толерантного ставлення до представників різних народів та культур;

4. Підвищення культури харчування молодих людей;

5. Розширення кругозору, формування професійних здібностей майбутніх фахівців та підвищення майстерності рестораторів-практиків.

6. Примноження кращих кулінарних традицій міста Харкова.

Успішна реалізація інноваційного проекту «Музей-студія кулінарного мистецтва» сприятиме відновленню кулінарної спадщини міста Харкова та Слобожанщини та залученню жителів міста до знайомства із зарубіжними кухнями міст-побратимів.

ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Шеховцова Д.Д., канд. екон. наук, доц.
Харківський національний університет радіоелектроніки

Індустрія гостинності сьогодні є галуззю економіки, динамічний розвиток якої спостерігається як у світовому господарстві, так і в Україні, що спонукає до удосконалення інформаційного забезпечення діяльності підприємств індустрії гостинності в контексті ресторанного