

наймувачів. Більш того, 73% недавно опитаних CEO (CEO – Chief Executive Officer) менеджерів вже сьогодні відчувають серйозні проблеми під час пошуку таких кваліфікованих спеціалістів.

Таким чином, з методологічних міркувань ми розуміємо, що управління ґрунтується на систематичному науковому узагальненні практики управлінської діяльності, що управління являє собою складне суб'єктивно-об'єктивне співвідношення. І незважаючи на те, що управлінська діяльність усе більш стає науково обґрунтованою завдяки розвитку теорії організації і управління, ця діяльність залишається також сферою творчості, мистецтва. Як і у всякій іншій сфері інтелектуальної і практичної діяльності людей, науковість управління і мистецтво управління не суперечать одне одному. Тобто інтелектуальний потенціал відіграє основну роль в інноваційному розвитку як організації, так бізнесу в цілому.

УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ РЕСТОРАННОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ

Шевченко К.М., гр. МВ-28

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

Дослідження глобальних та регіональних тенденцій харчування туристів відповідно до національного складу населення та структури міжнародних туристських потоків показують, що кулінарні традиції та інновації представлені рівнем та структурою мережі закладів ресторанного господарства, спеціалізацією та типами підприємств, різноманіттям страв в меню, широтою і глибиною асортименту продукції та послуг харчування, кількістю світових та національних брендів доступних для споживачів.

Для розширення кулінарного різноманіття, використання кулінарних традицій та інновацій пропонується при проектуванні ресторанної інфраструктури туристських дестинацій враховувати такі напрями:

– сприяння в організації економічної діяльності (за розміщенням/ харчуванням, організації відпочинку, транспорту для туристів), технічні, технологічні та екологічні обмеження при проектуванні туристських дестинацій та ресторанної інфраструктури (на полювання, будівництво, використання добрив тощо);

- упровадження 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 працівників (менеджерів, гідів, кухарів) на національному рівні, професійне вдосконалення членів національних спеціалізованих професійних асоціацій, періодична обов'язкова перепідготовка фахівців);
- прямі субсидії з бюджету та інвестиції в 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.

ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЦУКАТІВ ІЗ РЕДЬКИ

Лисак Є.Ю., гр. ПТ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Гапонцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виробництво цукатів передбачає внесення великої кількості цукру, довготривалі та жорсткі режими обробки, унаслідок чого відбуваються кардинальні зміни органолептичних та фізико-хімічних показників якості – продукти набувають нового смаку, збільшується калорійність та знижується біологічна цінність. Тому проведення комплексної товарознавчої оцінки є обов'язковим етапом під час розробки нового продукту з редьки.

У рецептурі нових цукатів з редьки запропоновано застосування імбиру, цедри лимона та апельсина, які поряд з приємним ароматом мають якісний хімічний склад: значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, ефірних олій тощо.

Розроблені цукати з редьки оцінювалися дегустаторами за зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором і смаком. За зовнішнім