

столів. У давні часи діяльність шинкарів визнавалася непорядною людьми шляхетного роду, тому її часто виконували люди не українського походження. Практично, в будь-якому місті була одна корчма, або декілька. Перші корчми існували вільними закладами, а пізніше зробилися князівськими, казенними, деякі навіть були таємними [4].

Першим і найвідомішим рестораном другої половини ХХ століття в центрі міста Суми був «Кристал». Модерністську будівлю ресторану відкрили 10 грудня 1972 року. Ресторан мав бар і два банкетні зали, де проводили корпоративи, випускні вечори та весілля. 1997 року ресторан зареєстрували як приватне акціонерне товариство, яке і зараз приймає відвідувачів. На сьогодні у м. Суми існує багато закладів харчування, які задовольняють потреби туристів міста і області.

Отже, історія розвитку інфраструктури готельно-ресторанного господарства Сумщини має велике значення для майбутніх фахівців індустрії туризму, а також для студентів, які вивчають дану спеціальність і туристів, які цікавляться історією Сумської області.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бухарєв В. Туристична Сумщина. Що подивитись у Сумській області. URL: <http://zmiya.com.ua/read/521-turistichna-sumshina-sho-podivitis-u-sumskijoblasti> (дата звернення: 30.09.21).
2. Виникнення та розвиток готельного господарства. URL: https://knowledge.allbest.ru/management/3c0b65635a3bc78b5c53b98421316c27_0.html
3. Вулиця Воскресенська. URL: https://sumy.fandom.com/uk/wiki/Воскресенська_вулиця
4. Історія розвитку туризму. URL: <https://infotour.in.ua/ganopolsky02.htm>

Я. М. Нусейр, М. Ю. Троян

*Сумський державний педагогічний університет
імені А. С. Макаренка*

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Розглянуто механізм функціонування закладів громадського харчування. Висвітлено організаційно-правові особливості роботи ресторанів. Досліджено заклади громадського харчування в Сумській області, їх стан та подальший розвиток.

Ключові слова: підприємство громадського харчування, функціонування, бізнес, ресторан.

The mechanism of functioning of public catering establishments is considered. The organizational and law features of restaurants are highlighted. The catering establishments in Sumy region, their condition and further development are investigated.

Keywords: public catering enterprise, functioning, business, restaurant.

Заклади громадського харчування, завданням яких є задоволення потреб людей у харчуванні за певні кошти, несуть економічний, екологічний та соціальний характер. Усі вони поділяються за типами та класами, мають різне меню та форми організації праці.

Останнім часом заклади громадського харчування користуються неабияким попитом серед споживачів. Адже першими потребами туриста, який приїжджає до нової країни є розміщення та харчування. Надати такі послуги можуть підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Тому метою роботи є дослідження особливостей функціонування закладів харчування у Сумській області.

Заклад громадського харчування – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготівляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів [2].

Дослідженням цієї теми займалися такі науковці як: В. В. Архіпов, К. Л. Багрій та інші.

До закладів ГХ відносяться кафе, ресторани, їдальні, бари, різного виду кав'ярні, піцерії. Їх класифікують за різними ознаками, серед яких є заклади : заготівельні, доготівельні, з повним циклом виробництва, універсальні, спеціалізовані, вузькоспеціалізовані, постійно діючі, сезонні та стаціонарні.

Також заклади поділяються за класами люкс, вищий та перший [1]. Зазвичай поділяють на класи ресторани, бари та приватні підприємства, кафе такого поділу не мають.

Головним ядром будь якого закладу харчування є кухня. На кухні відбуваються головні процеси виготовлення страв. Потрібно приділяти особливу увагу чистоті та якості приготування страв, адже від цього залежить здоров'я і життя відвідувачів.

Обробка, переробка і приготування їжі, правильні умови зберігання при певній температурі та відносно строку – все це є важливим елементом. Вся продукція повинна вироблятися відповідно до стандартів. Для кожного закладу вони різні, але загальних стандартів необхідно дотримуватися.

Зазвичай ресторани здійснюють продаж купованих товарів та страв, які готуються в ресторані, тому ціна на куповані товари встановлюється з націнкою, а на страви власного виробництва вираховують виходячи з вартості тих продуктів, які входять до цього блюда.

Стильний та цікавий інтер'єр у поєднанні з вдалою концепцією завжди привертає увагу гостя.

Злагоджена, командна робота досвідченого персоналу сприяє покращенню процесу та успіху закладу. Повара готують їжу у відповідності до технологічних карт, помічники поварів роблять заготівки, бармен або бариста виготовляє напої, офіціанти приймають та обслуговують гостей, прибиральники слідкують за чистотою приміщення, касир та бухгалтер займаються фінансовими питаннями, а керуючий в свою чергу слідкує за процесом роботи закладу. Кожен співробітник виконує безліч функцій і несе велику відповідальність перед гостями та своїми колегами.

Графіки роботи закладів можуть відрізнятися, так як це залежить від завантаженості в певний день. Деякі дні більш завантажені, деякі ні.

Усі заклади мають певний фінансовий оборот та ведуть контроль і облік цих процесів за допомогою спеціальних програм. Для скорочення часу та зменшення прямих витрат використовують систему автоматизації процесів.

Ще одним елементом успішної роботи ресторану є його реклама. Завдяки рекламі збільшується потік відвідувачів.

Головна мета кожного закладу харчування – надати якісний сервіс, створити гарну, комфортну атмосферу та задовольнити бажання клієнта.

Сумська область в своєму арсеналі має 174 заклади харчування, серед яких представлені ресторани, кафе, бари та паби. Міста з найбільшою кількістю закладів – м. Суми та м. Ромни, а найменша кількість зосереджена в м. Шостка [3,4]. Кожен заклад області унікальний, має свій стиль інтер'єру, гарну концепцію, широкий асортимент страв меню з фірмовими стравами.

Серед видів кухонь, які представляють є: українська, італійська, європейська, азіатська, корейська, грузинська, американська [3,4].

Підприємства харчування області працюють відповідно до законодавства та правил, виготовляють, реалізують страви та напої, обслуговують гостей, надають різні послуги дозвілля,

співпрацюють зі службами доставки, встановлюють демократичні ціни, ведуть маркетингову політику.

Отже, нами визначено основні особливості функціонування закладів громадського харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури. Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. ДСТУ 3862 – 99 – Громадське харчування. Визначення і терміни. URL : <https://www.tourinfocenter.odessa.ua/dstu-3862-99/#page-content>
3. Де поїсти: каталог ресторанів і кафе міста Суми. URL: <https://visit.sumy.ua/eatdrink/>
4. Ресторани Сумської області. URL:https://ua.igotoworld.com/ru/poi_catalog/2307-7-restaurants-sumy-oblast.htm

В. О. Пасічник, Д. Р. Мозгова

*Сумський державний педагогічний університет
імені А.С.Макаренка*

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ

В статті досліджується негативний вплив сучасної політично-військової ситуації в країні в контексті спаду попиту на здійснення туристичних послуг та відсутності технічної можливості їх реалізації зокрема. Розглянуті питання зміни потоків грошових надходжень від туристичної галузі до державного бюджету країни. В роботі зазначається, що значна кількість туристичних ресурсів опинилася під загрозою свого існування внаслідок військових дій та руйнування туристичної інфраструктури.

Ключові слова: туризм, туристична політика держави, війна, бойові дії, туристична галузь.

The article examines the negative impact of the current political and military situation in the country in the context of the decline in demand for the provision of tourist services and the lack of technical possibilities for their implementation, in particular. The issue of changes in cash flow from the tourism industry to the country's state budget was considered. It is noted in the work that a significant number of tourist resources were threatened with their existence as a result of military operations and the destruction of tourist infrastructure.

Keywords: tourism, tourism policy of the state, war, hostilities, tourism industry.

Постановка проблеми. Туризм є найрозвинутішою та найсучаснішою галуззю світової економіки. Велику увагу туризм має і в Україні, бо ця галузь дає значні внески в економіку нашої країни у вигляді створення нових робочих місць, збільшення надходження від зовнішньоекономічної діяльності та поповнення державного