

економіку, внутрішню та зовнішню політику країни, і, звичайно ж, на світовий імідж України в цілому.

Список використаних джерел:

1. Морозова Н. С., Морозов М. А. Реклама в соціально-культурном сервисе и туризме / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. – М. : Изд. центр «Аркадия», 2008. – с. 288.

2. Братюк В. П. Інформаційне забезпечення державної політики розвитку туризму / Віра Павлівна Братюк // Актуальні проблеми економіки. – 2013. – № 8 (146). – С. 24-31.

3. Миронова О. С. Географія та туризм. Інформаційна політика України в сфері туризму [Електронний ресурс] – 2012. – Вип. 19. – С. 155-160. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/myronova.htm – Назва з екрану.

4. Чудновский А. Д. Информационные технологии управления в туризме : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. – 4-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2016. – 102 с.

5. Агафонова Л. Г. Проблеми державного регулювання розвитку туризму в Україні / Л. Г. Агафонова // Культура і освіта фахівців туристичної сфери: сучасні тенденції та прогнози. – К. : КУТЕП, 2005. – С. 521-526.

6. Трофимов В. В. Информационные системы и технологии в экономике и управлении : учебник для академического бакалавриата / под ред. В. В. Трофимова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2014. – 542 с.

Фанта А.М.,
викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
ВП «МФ КНУКіМ»

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ЗЕЛЕНОМУ ТУРИЗМІ

Сільський, зелений туризм – тимчасове переміщення туристів у сільську місцевість з метою відпочинку та ознайомлення з місцевим способом життя, культурою, традиціями, звичаями. Цей вид туризму часто використовують сім'ї з дітьми, міська молодь у вихідні дні або вирушаючи в короткотермінові відпустки.

Сільський зелений туризм передбачає проживання та харчування у господарів садиб. Обсяг послуг харчування залежить від господарства. Смачне, здорове харчування є значною перевагою сільських садиб. Як правило, кожна господиня має свої фірмові страви, які є візитівкою садиби. Раціон харчування в сільському туризмі збагачений лісовими ягодами, грибами, свіжою рибою, птицею домашнього приготування [1, с. 206].

Також важливо враховувати етнічні, релігійні та національні уподобання кожного окремого гостя чи групи гостей. Для найкращого задоволення потреб відпочиваючих, під час можливих запитів іноземних туристів, у меню сільських садиб має бути передбачене комплексне меню європейських сніданків, обіду та вечері [2, с. 5].

Туристи, особливо іноземні, досить вибагливі в їжі. У кожній країні в силу географічних, культурних, релігійних, історичних й інших факторів і традицій склалися певні смаки і культура споживання їжі. Наприклад, американці дуже уважно ставляться до вмісту холестерину в продуктах харчування, більшість з них не вживають звичайне молоко з жирністю 3,2 %, а п'ють молоко з жирністю не більше 1 %.

Багато іноземців є вегетаріанцями, і забезпечити рівноцінне харчування для них в українських умовах часом буває важко. Віросповідання гостей також накладає відбиток на характер споживання їжі, оскільки в різних релігійних конфесій є свої правила. Наприклад, індуси не вживають їжу тваринного походження, а мусульмани та іудеї не їдять свинину. Тому необхідно пам'ятати і виконувати такі правила організації харчування для гостей:

- довідатись побажання гостей, чи залежить прийом тієї чи іншої їжі від їхнього віросповідання, стійкості до алергенів і т. д.;
- проінформувати гостей про свої фірмові домашні страви;
- заздалегідь погодити з гостем меню.

Часто туристи під час відпочинку купують продукти підсобного господарства (варення, соління, мед тощо).

Форми організації харчування в зеленому сільському туризмі можна розділити на три групи:

- 1) повний пансіон – 3–4 разове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря);
- 2) напівпансіон – 1–2 разове харчування (сніданок, вечеря);
- 3) самостійна організація харчування – надання туристам кухні, обладнаної для самостійного приготування їжі [3, с. 7].

Після огляду садиби і житлових приміщень господар погоджує з туристами питання з організації харчування. Якщо гості виявляють бажання самостійно організувати харчування (у межах садиби), їм надаються кухня і необхідний інвентар, визначається місце прийому їжі. Якщо ж гості висловлюють бажання отримувати цю послугу від

господарів, з ними погоджується приміщення, де буде організовано прийом їжі та перелік страв, які буде готувати господиня (перші, другі та десерти), і з яких, за бажанням гостей, буде комплектуватись меню. При цьому слід надавати перевагу стравам, які виготовляють за місцевою рецептурою та з місцевих продуктів. З гостями погоджується режим харчування (орієнтовно він може бути таким: сніданок – 8–9 год, обід – 13–14 год, вечеря – 18–19 год). За домовленістю харчування може бути одно-, дво-, три- і чотириразовим. Погоджується кількість страв, з яких буде комплектуватись меню, маса компонентів, харчові якості [1, с. 207].

Список використаних джерел:

Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

Архипов В. В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира [текст] учебное пособие / В. В. Архипов, – К. : «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с.

Горішевський П., Васильєв В., Зінько Ю. – Івано-Франківськ: Місто НВ, 2003. – 148с.