

- створення іміджу регіону шляхом проведення міжрегіональних та міждержавних виставок і ярмарків в якості території із сприятливим інвестиційним кліматом, розташовує до проведення відпочинку та розвитку туризму.

Реалізація даних напрямів сприятиме подальшому розвитку регіонального ринку туристичних послуг, а також стимулюватиме комплексний розвиток суміжних галузей.

Висновок: Розвиток туристської діяльності необхідно розглядати в контексті заходів, що здатні вирішити соціально-економічні проблеми в країні, а також забезпечити гідне становище України порівняно з іншими привабливими для відвідування туристами світовими країнами. Змінні фактори і умови розвитку туризму вимагають реального та своєчасного їх урахування при розробці та реалізації регіональних програм розвитку.

Список використаних джерел:

1. Голубева С.Р. Основные направления развития международного туризма в Украине / С.Р. Голубева // Менеджер. – 2015. – № 2. – С.72.
2. Розвиток туризму в Україні: проблеми і перспективи: зб. наук. ст. / Федерація профспілок України, Укр. ін-т туризму. – К.: ФПУ, 2015. – 240 с.
3. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>. – Назва з екрана.
4. Смаль І.В. Туристична індустрія України: сучасний стан і перспективи розвитку / І.В. Смаль // Туристично-краєзнавчі дослідження. – К., 2015. – С.121.
5. Офіційний сайт Державної служби туризму і курортів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>. – Назва з екрана.

Ощепкова В., студентка

Науковий керівник: Шабельник Н.М,

ВП «МФ КНУКіМ», м. Миколаїв

СТУДЕНТСЬКИЙ ХАРЧ НАШОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Усі люди люблять поїсти, хтось більше, хтось менше, але всі їдять для підтримки тону. Студенти – це теж люди, вони хоч і не завжди з грошима, але поїсти, як і поспати, хочеться завжди.

Питання як і чим харчуватися студентів, щоб зберегти здоров'я, виникає у всіх молодих людей нашого міста, країни, усього світу, з перших днів проживання далеко від дому.

Студенти – найбільш динамічна частина нашого суспільства. Сучасний студент зовсім не обов'язково повинен бути «ботаніком» і просиджувати довгі години в бібліотеці, тим більше, що всю необхідну інформацію він може отримати в будь-який час і в будь-якому місці з Інтернету. Проте, навчання займає багато часу, плюс спілкування з друзями та особисте життя, тому говорити про збалансоване харчування студента не доводиться, особливо, якщо він вчиться далеко від дому.

Мета нашої наукової розвідки – дослідити та з'ясувати, чим харчуються студенти нашого університету в гуртожитках, які живуть в іншому місті далеко від батьків.

Студентів чекають нові навчальні будні і зовсім інший розпорядок життя, ніж раніше. Раніше про приготуванні їжі дбали батьки, а тепер студенту, який поїхав вчитися в інше місто, самому доводиться думати, що він їстиме. Багато нехтують нормами здорового харчування: одні в силу браку часу на приготування повноцінних страв, інші – через нестачі бюджету.

Особливості харчування студентів полягають в тому, що через відсутність чіткого розпорядку дня, контролю з боку батьків і збільшеного навантаження харчуванню відводиться другорядна роль. Багато їдять на бігу, у поспіху, часто всухом'ятку, використовують напівфабрикати для прискорення процесу приготування, нехтують сніданком, або взагалі переходять на буфетне меню.

Отже, з усього вище сказаного можна виокремити з якими проблемами стикається студент.

По-перше, постійна нестача грошей на продукти. Навіть якщо гроші є – студентський вік часто спонукає до нерозумних витрат. По-друге, невміння готувати правильну їжу, постійна «сухом'ятка», бутерброди і булочки, вимушене сиріодіння. По-третє – як правило, необлаштована кухня і відсутність базового запасу продуктів. Усім відома прописна істина, коли студенти голодні, то всі його думки про їжу, а не про навчання.

Чимало людей мають проблеми зі шлунком саме в студентські роки. А також страждають різними захворюваннями шлунково-кишкового тракту, мають порушення обміну речовин, підвищену стомлюваність та інше. Щастить тим, хто живе з мамою – вона і приготує, і з собою дасть, щоб було чим перекусити.

Серед студентів нашого університету було проведено опитування і було з'ясовано, що, крім граніту науки, гризе студент, а також подумати, як допомогти бідному студенту прожити на одну стипендію. Отже, що їсть студент. Вдалося з'ясувати, що студенти діляться на три категорії.

Перша категорія економить час на готуванні і активно їсть «Доширак і Роллтон», суп в пакетах, чебуреки, сосиски з макаронами, пельмені, вареники, салат «Мариноване сало». Також люблять їсти смажену картоплю. А усі страви студенти люблять поливати соусом. Усім відомий соус – кетчонез, який складається усього з двох інгредієнтів – кетчупу та майонезу. І звичайно ж до харчового раціону студентів входить кебаб.

Друга категорія, до якої увійшли, в основному, представниці прекрасної половини студентства, у міру сил і можливості намагається харчуватися здоровою їжею. Вівсянка, гречка, рис та овочі займають лідируючі позиції, мабуть, через відносно невисоку вартість.

Третя категорія – це категорія дуже цікава, вона займається полюванням – «стріляє» їжу у сусідів по гуртожитку. Результат «полювання» може виглядати наступним чином: картопля, цибуля, морква, декілька яєць, помідори з огірками, хліб, чай, цукор, якщо трапляться щедрі сусіди, то і банку тушонки дадуть. І взагалі, якщо походити по всьому гуртожитку, то можна зібрати гарний пакет з їжею, що на тиждень вистачить харчуватися.

Таким чином, студентська їжа повинна бути недорогою, ситною і нескладною в приготуванні, при цьому досить корисною, щоб не зіпсувати шлунок на все життя. До отримання диплома будь-яка людина, що пройшла студентську школу життя може приготувати десять страв з двох картоплин, одного яйця і з плавленого сирка «Дружба».

Список використаних джерел:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебное методическое пособие/ В. И. Богушева. М.: ИКЦ «Март» Ростов-на/Д: Изд. центр. «Март», 2005. – 320 с.
2. Грищенко І. М. Дієтичне харчування: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / І. М. Грищенко, Н. М. Кравчук. – К.: КНТЕУ, 2003. – 288 с.
3. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв: підручник / В. С. Доцяк. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
4. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2003. – 506 с.

5. 5 способів накормити студента без ущерб для кошелька и здоровья [Электронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.aif.ru/food/36121>. – Назва з екрана.
6. Для студентов меню одного дня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.1001eda.com/recepty-dlya-studentov-menyu-odnogo-dnya#>. – Назва з екрана.
7. Как питаться студенту [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://doktorshen.ru/pitanie13-stydent/>. – Назва з екрана.

Пустова А.С., магістранта
Науковий керівник: Машкова О.В., к.г.н.,
доцент, Херсонського державний
університет, м. Херсон

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ США

Туризм характеризує певний вид життєдіяльності людини. Він, власне, відображає переміщення людини в іншу місцевість або країну, континент, що не є його звичайним місцезнаходженням або місцем проживання і, що відрізняється за своїми природними, природно-антропогенними та суспільно-історичними рекреаційно-туристичними ресурсами. Завдяки своєму географічному положенню та природно-ресурсному потенціалу Сполучені Штати Америки визначаються активним розвитком туризму та рекреації.

Подорожувати по США можна цілий рік. У цій країні все створено і працює для людей. Цей туристичний напрямок вибирають туристи всіх вікових категорій і різного достатку. У середньому турпотік в Штати щорічно зростає на 20-30%.