

Окремі показники діяльності колективних засобів розміщення в Київській області [4]

Область	Колективні засоби розміщення		У тому числі		Середня місткість	
	Усього, од.	у %до загальної кількості	готелі та аналогічні засоби розміщення	спеціалізовані засоби розміщення	готелі та аналогічні засоби розміщення	спеціалізовані засоби розміщення
Київська:						
Юридичні особи	107	5,2	59	48	69,0	156,9
Фізичні особи-підприємці	55	2,7	52	3	24,5	47,3

В структурі готельного господарства Київської області налічується 83 готелі та 7 мотелів[4].

Отже аналіз структури колективних засобів розміщення в Київській області та окремих показників їх діяльності показав, що ринкові умови, в яких працюють готельні підприємства виявили недоліки у розвитку матеріально-технічної бази, що призвело до значного зменшення коефіцієнта завантаженості місткості та закриттю окремих типів підприємств.

У загальному вигляді матеріальна база колективних засобів не відповідає рівню потреб населення, відстає в технічному, організаційному та культурному відношеннях. Готелі, що використовуються в сучасних умовах, побудовані в минулі часи, за застарілими проектами, в ті часи, коли готельному господарству не приділялась серйозна увага, а готелі не задовольняли потребам населення. Нові готелі з широким спектром послуг будуються виключно в Києві.

Список використаної літератури:

1. Стратегія економічного та соціального розвитку м. Києва на період до 2015 року, схвалена розпорядженням Київської міської державної адміністрації від 29.11.2004 р. № 2168.
2. Програма соціально-економічного розвитку м. Києва на 2017 рік..
3. Київ 2012: туристична карта Києва і все про відпочинок у Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kyiv.virtual.ua>
4. Колективні засоби розміщення в Україні у 2017 році. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2018/zb/05/zb_kzr_2017.pdf

Науковий керівник: старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Бутенко Л.Ю.

М. Р. Зелінська

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

НАЦІОНАЛЬНІ СТРАВИ ЧЕРКАЩИНИ

Ідея утворення Черкаської області вперше була обговорена на засіданні президії ЦККПУ 28 грудня 1953 року. Головним мотивом утворення нової області було те, що велика відстань окремих південних районів Київської області від обласного центру (по залізниці складає 200 – 325 км) ускладнювала управління та обслуговування промисловості і сільського господарства. На засіданні президії ЦККПУ запропонували 20 південних районів Київщини, 6 районів Полтавської області, 2 Кіровоградської і 1 Вінницької об'єднати в один. Запропоновані райони за своїми економічними, природними і кліматичними умовами були однорідними, провідною культурою в сільському господарстві був цукровий буряк. 7 січня

1954 року було видано Указ Президії Верховної Ради СРСР «Про утворення у складі Української РСР Черкаської області». З утворенням області тут виникли і почали розвиватися нові галузі – хімічна, текстильна, машинобудівна, приладобудівна. В сільськогосподарському секторі економіки провідне місце посідає вирощування зернових культур, цукрових буряків та багатогалузеве тваринництво.

Разом з промисловістю розвивалось і ресторанне господарство. Це зумовлено зростанням потреби зайнятого населення й гостей в організованому харчуванні в недомашніх умовах. Примножуючи традиції національної кухні, ресторани заклади є своєрідним іміджевим свідченням гостинної культури Черкащини, вільного розвитку нації та її добробуту. Черкаський край славиться чималою кількістю смачних традиційних страв. «Укрінформ» створив гастрономічну карту України, де кожна з областей представлена особливою стравою і коронною стравою на Черкащині було визнано борщ і пампушки з часником. Не зважаючи на це, варто приділити увагу і іншим традиційним стравам Черкаської області, які мають походження саме з цього регіону. До таких страв належать:

Гречаники із шкварками

Для приготування необхідно: борошно гречане – 60 г., борошно пшеничне – 10 г., цукор – 3 г., сода – 0,05 г., жир свинячий – 10 г. Для шкварок: сало -36 г., цибуля – 48. Вихід страви – 160/50 г.

Брезоль по–городищенськи

Для приготування необхідно: яловичина – 65 г., сало – 14 г., вода – 8 г., мука – 10 г., яйце – 10 г., маргарин – 5 г., масло – 5 г. Гарнір №778 – 150 г. Вихід страви – 255 г.

Котлета «Задніпряна»

Для приготування необхідно: яловичина – 90 г., сало – 10 г., яйце – 4 г. Для фаршу: гриби сушені – 13 г., цибуля – 22 г., маргарин – 5 г., яйце – 4 г., борошно – 10 г., маргарин – 7 г. Гарнір №800 – 150 г. Вихід страви – 280 г.

Ковбаски рибні по–маньківськи

Для приготування необхідно: риба хек – 60 г., рис – 50 г., цибуля – 10 г., сало шпик – 10 г., панірувальні сухарі – 10 г., яйце – 10 г., жир – 10 г. Гарнір №785 – 150 г. Соус – 50 г. Вихід страви – 330 г.

Вареники гречані з сиром запечені в горщиках

Для приготування необхідно: борошно гречане – 60 г., вода – 20 г., цукор – 2 г., яйце – 4 г. Для фаршу: сир – 100 г., цукор – 10 г., яйце – 4 г., масло – 20 г., сметана – 20 г. Вихід страви – 240 г.

Котлета по–черкаськи

Для приготування необхідно: м'ясо кролика – 58 г., свинячий жир – 50 г., масло – 20 г., маргарин – 10., яйце – 1 шт., хліб – 2 г., борошно – 5 г. Гарнір - жарена картопля – 150 г. Вихід страви – 150 г.

Крученики по–михайлівськи

Для приготування необхідно: свинина – 110 г., сало свиняче – 27 г., сало топлене – 7 г., цибуля – 29 г., борошно пшеничне – 5 г., жир свинячий – 5 г., масло – 5 г., спеції за смаком. Вихід страви - 100/25.

Спробувати українську кухню можна в кожному районі Черкащини. В обласному центрі не так багато ресторанів, які пропонують традиційне українське меню. Наприклад Корчма «Тарас Бульба» пропонує фірмові настоянки власного виробництва: хріновуха, варенуха та інші. Крім традиційного борщу, тут можна замовити домашній бульйон із півня, борщ зелений, юшку з коропа та форелі. Із гарячих страв можна обрати деруни, галушки з цибулею, домашні ковбаси або кров'янку, а на десерт поласувати варениками з сиром чи вишнею або сирниками зі сметаною. В ресторані “Чумацький шлях” можна скуштувати бограч, гречку зі шкварками, деруни, закуски “Задоволення козака” з рулетів, черевця, домашньої ковбаси та хрину. Ресторан “Колиба” є етно-ресторацією, що запрошує гостей спробувати традиційну гуцульську страву банош, вареники з капустою, картоплею або м'ясом, деруни із домашньою ковбаскою, яєчня зі шкварками, річкова риба – товстолоб. В ресторації “Рушничок” можна

скуштувати капуста, юшку з риби, котлету по-київськи, смаженого коропа. Також в меню є язик з хрінном, гречка зі шкварками, деруни. На десерт можна замовити вареники з вишнею, полуницею або сиром. Варенична “Балувана Галя” пропонує відвідувачам черкаські страви, які готують за авторськими рецептами. В меню є настоянки та узвар власного виробництва. Тут ви можете замовити голубці, зрази з м'ясом, котлети зі щуки. Окрім звичних вареників, можна скуштувати вареники з сиром сулугуні та помідорами, копченою куркою та картоплею.

Черкащина багата закладами ресторанного господарства, де представлені різні кухні народів світу з великим різноманіттям страв. Незважаючи на те, що з'являється багато нових цікавих закладів ресторанного господарства, важливо зберегти традиції саме українських національних страв, бо любов до рідної кухні у кожного українця в крові.

Список використаної літератури:

1. Черкаська обласна організація Національної спілки краєзнавців України: Утворення Черкаської області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nsku.ck.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=28:2010-12-21-14-18-44&catid=25:2010-12-21-14-14-53&Itemid=2
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов., - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. In.ck.ua. Ти в Черкасах: Будьмо: 6 ресторанів української кухні в Черкасах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://in.ck.ua/ua/miscya/budmo-6-restoraniv-ukrainskoi-kuhni-v-cherkasah>

Науковий керівник: старший викладач Босецька Н. Г.

Ismaylova Narmin Samir

Azerbaijan Tourism and Management University

HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS IN TOURISM

The hotel and restaurant business is an industry with a very high level of competition. The purpose of this industry is to satisfy the needs of the client, that is, the consumer. It may be household or business requests. The requirements of customers themselves are growing every year. The higher the comfort, the higher the image of the restaurant or hotel. With the growth of comfort and image of a hotel or restaurant, the interest of tourists to this place is growing. The main task of all professionals and workers in the field of tourism is the improvement of technologies, the introduction of new methods of work, constant control, the efforts of all workers, the introduction of experience and methods of quality service.

Students studying this specialty study the specifics of this industry and the process of managing service enterprises. The service sector includes hotel and restaurant complexes, transport and communications organizations, entertainment and recreation enterprises, medical directions, and so on.

Hotel and restaurant business is a very promising specialty at this time. Every year the need for workers in this area increases. With the growing need for personnel, the number of jobs in this business is growing.

Restaurant business and hotel business as a promising industry is also the main source of income in the country. In order to develop this sphere and increase the income and the arrival of currency in the country, it is worth thinking about implementing new projects and promoting tourism.

The tourist flow is increasing annually, new tourist products are being developed, tourist infrastructure facilities are being built and restored, and yesterday non-attractive regions and localities are becoming popular tourist destinations thanks to the competent use of tourist potential. Tourism services are constantly evolving, traditional types of tourism are developing, new types of tourism, such as rural, ecological, event and others, are emerging and are gaining popularity, attracting more and more people to tourism and making this type of activity more in demand. There are many functions of tourism, such as: wellness, cognitive, educational, sociable, meeting the need for a change of impressions, meeting the need for changing the place of stay, providing economic benefits and services in accordance with the requirements of the tourist, promotes rational use of people's free