

приймальної сторони.

Поділ понять аграрного, фермерського, сільського туризму і сформульовані їх визначення дозволяють запропонувати класифікацію сільського туризму: агротуризм (збір та вирощування врожаю), фермерський туризм (вирощування великої, дрібної худоби), сільський туризм перебування («пожити в селі»), туризм практичного досвіду (отримання життєвого досвіду).

Туристська діяльність за сільським туризмом – діяльність з надання різноманітних туристських послуг, яка пов'язана з використанням туристських ресурсів місцевості. Управління в даній сфері здійснює сам господар садиби, який не зобов'язаний мати освіти за спеціальністю «готельне господарство», щоб надавати послуги з розміщення та харчування туристів. Однак, в разі надання туристам 10 і більше ліжок / місць власник садиби зобов'язаний виконувати вимоги Правил використання готелів та аналогічних засобів розміщення і надання готельних послуг (Указ Державної туристичної адміністрації України №19 від 16.03.2004г.).

В Україні Великого поширення сільський туризм отримав в Карпатському регіоні, Закарпатті, Слобожанщині, Поліссі, Поділлі, Буковині. Україна має надзвичайно великі туристсько-рекреаційні можливості. Майже 15% території це зони відпочинку, гірські та приморські ландшафти, придніпровські зелені зони. Розвиток сільського туризму призводить до такого зростання соціально-економічних показників, які не призводять до виснаження ресурсів, а навпаки, передбачає якісне і кількісне оновлення. Порівняльна характеристика європейського досвіду організації сільського туризму та організація сільського туризму в Україні має ряд відмінностей (головна – відсутність законодавчої бази), внаслідок чого темпи розвитку сільського туризму в Україні значно нижче, ніж в європейських країнах. У ряді європейських країн частка сільського туризму в структурі внутрішнього турпотуку досягає 15-20%, в Україні - 2%.

Таким чином, якщо збільшити темпи розвитку сільського туризму в Україні, він стане одним з найбільш перспективних напрямків туризму.

ВІЗНИЙ ТУРИЗМ ТА ЙОГО РОЗВИТОК

Левченко В.С.

Науковий керівник – Абрамов В.В., доцент

Україна як і інші країни прагне активізувати туристську галузь але за минулий рік туристів стало менше в 3,4 рази порівняно з 2016

року. У 2017 як і в 2016 року "приватні подорожі займають найбільший відсоток від загальної кількості - 94,1% . А от число службових поїздок в Україну впали майже на 44%. Україна користується великою популярністю серед молдавських і білоруських громадян. Так, в 2017 році до нас приїхало більше 2 млн гостей з Молдови та більше 1 млн. 3 Білорусії. Більше, ніж на 30% стали відвідувачі з Ізраїлю та Туреччини. Зараз їх 115 і 100 тис. відповідно. В Україні стало більше туристів з Бельгії та Швейцарії. Найбільш популярний для туристів в Україні є, місто Київ. За 2016 до Києва приїхало 1,2 млн. туристів. Також, туристи люблять відвідувати Львів, Одесу, Ужгород, Харків. Туристів з-за кордону цікавить найменше – релігійний туризм. Їм цікаво, як живуть люди, які у нас зарплати, скільки коштує орендувати і купити квартиру а також чому кава такий смачний і такий дешевий

Зараз Україна займає 77 місце у світі за конкурентоспроможністю туристської галузі.

В Україні туристські компанії орієнтовані на екскурсійний туризм. Причини таких вподобання прості - слабо розвинена туристська інфраструктура, низька якість послуг та завищені ціни, які явно не відповідають якості. А іноземці до нас теж не активно їдуть тому що вони знають про нашу країну дуже мало, а то, що знають, то це пов'язане з політичними і соціальними проблемами. А це не підвищує привабливість країни як туристського напрямку. Виходить замкнуте коло: туристи вважають за краще відпочивати за межами України, в результаті відбувається відтік коштів, гроші не вкладуються в розвиток інфраструктури, якісних недорогих готелів, кваліфікованого персоналу і інших благ не вистачає.

Для рішення виниклих проблем необхідна опрацьована і продумана до дрібниць програма, по розвитку в'їзного туризму, яка включає наступні питання :

- Хто наш цільовий турист
- Скільки він витратить приїхав
- Які йому для цього умови створити
- Принесе гроші в державний бюджет і бюджети регіонів.
- Поліпшення інфраструктури
- Ціни, які були рівними з якістю, а не були завищені
- Поліпшення якості послуг
- Недолік знання про нашу країну у туристів за кордоном

На нашу думку для рішення цих недоліків потрібно : зниження цін на проживання в готелях до рівня відповідних якості, розширення списку послуг, що може стимулювати в'їзну турпотоку. Іноземного туриста більш потрібно інформувати про Україну, будь то виставки,

фестивалі, виїзні конференції. Збільшення турпотоків, в свою чергу, підвищить надходження коштів в галузь, а так само інвестиційну привабливість об'єктів, що незмінно приведе до розвитку туристичної інфраструктури.

МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ

Лобачова К.І.

Науковий керівник – Соколенко А.С., асистент

Розвиток харчової промисловості можливий тільки в руслі інноваційного пошуку, який є запорукою економічної ефективності будь-якого бізнесу. Застосування інновацій сприяє інтенсифікації технологічних процесів, оптимізації виробництва і поліпшенню якості готової продукції, а також більш раціональному використанню сировини. На даному етапі розвитку ресторанного бізнесу існують багато інноваційних концепцій пов'язані з новизною кухні, цікавою подачею страв, великим асортиментом новітніх страв і напоїв. Одним з таких нововведень є молекулярна кухня, яка отримала величезну кількість позитивних відгуків по всьому світу.

Молекулярна кухня - розділ харчової промисловості, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі. Метою молекулярної кухні стає досягнення ідеального «надсмаку» - чистого і вдосконаленого, «дистильованого» і витонченого, технологічного і прекрасного, це апеляція не стільки до шлунку, скільки до розуму і уяви.

Серед тих компонентів які використовують молекулярні кухарі - це піна, азот, центрифуга, вакуумне приготування, ферменти, сухий лід, гелі й сфери, використання їстівного паперу.

Переваги молекулярної кухні:

- інновації в сфері ресторанного бізнесу;
- можливість спробувати нові страви і напої;
- подача страв здійснюється з показом шоу -програми;
- задоволення фізіологічних потреб людини;
- збереження корисних властивостей продуктів;
- збільшення обсягу готової їжі, на відміну від первісного вигляду використовуваних в її приготуванні продуктів, що сприяє не тільки економії фінансів, але і так званого «регулювання» апетиту.

Недоліки молекулярної кухні:

- невеликі порції;
- використання дорогих продуктів харчування;