

2. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.

3. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "Укрметртестстандарт" [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Київ 2009-2019, – Режим доступу: <http://csm.kiev.ua>, (дата звернення 10.02.2020) – Назва з екрана.

4. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів : навч. посіб. / В. І. Павлов, О. В. Мишко, І. В. Опьонова, Н. В. Павліха. - вид. друге, доп. - К. : Кондор, 2009. - 230 с.

## НАЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ ТА АМЕРИКАНСЬКОЇ КУХНІ

*Дейкун Т.Д.*

*Науковий керівник – Соколенко А.С., канд. екон. наук, доцент*

У сучасних умовах постійної конкуренції серед закладів харчування вибір національної кухні як основи меню відіграє важливу роль, оскільки дає змогу створити відповідну атмосферу і підкреслити переваги. Кожне підприємство ресторанного господарства акцентує увагу на виборі концепції закладу і, відповідно, меню з перевагою певної кухні. У наш час популярні ресторани, які спеціалізуються на національній кухні та дозволяють познайомитися із культурою іншої країни не покидаючи свого міста. Національна кухня – це набір страв, що характерні для певної країни які виражають культурні цінності, традиції, символи і асоціюються з певною нацією. Національна їжа відображає спосіб життя та мораль людей, рівень пристосованості до навколишнього середовища, переважаючи кулінарні смаки та харчові уподобання. У широкому сенсі національна кухня містить усі аспекти національної культури:

- матеріальну (продукти для приготування, посуд);
- духовну (заборони щодо вживання певних продуктів, вірування, ритуали);
- поведінкову (правила поведінки за столом, норми харчування та етикет);
- організаційну (традиційна кількість прийомів їжі на день).

Національні особливості проявляються у способі приготування страв, інгредієнтах та спеціях що використовуються, історичних особливостях місцевості, клімату і тепловому режиму, а також користі отриманої від споживання.

Українська кухня взяла свій початок від простих у приготуванні страв, основою яких є злакові та овочі (картопля, капуста, буряк, гриби) тому в ній присутній великий асортимент овочевих страв: борщ, капустняк, голубці, квашена капуста, солоні огірки, гарбузова ка-

ша, куліш, лемішка, галушки. Історично склалося, що в Україні домашнім вогнищем здавна була вариста піч, за допомогою якої готували переважно варену, тушковану й печену їжу. Більшість страв української кухні, на відміну від страв інших кухонь, відзначаються складною рецептурою і комбінованими способами їх приготування, а також відомі своєю різноманітністю та високими смаковими властивостями. Багато продуктів зазнають складної теплової обробки – спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають – це є найбільш відмінною рисою технології української кухні. Велику кількість страв (крученики, завиванці, фарширована птиця й овочі, м'ясо шпиговане салом і часником) готують у шпигованому і начинюваному вигляді.

Американська кухня сформувалася як поєднання елементів європейської кухні скомбінованої з місцевою індіанською, що проявляється в популярності кукурудзи й квасолі, кленового сиропу, гарбуза, pekanових горіхів і деяких страв з морепродуктів. Великий вплив на рецептуру страв мають клімат та умови проживання в різних регіонах Америки. Сучасне американське харчування характеризується вкрай широким розповсюдженням напівфабрикатів, ресторанів швидкого обслуговування (фаст-фуд) і страв національної кухні.

На початку ХХ століття в Америці виникає раціоналістичний напрямок приготування їжі, який полягає у швидкому, дешевому, строго серійному виробництві з використанням простої сировини і напівфабрикатів скомбінованих з хлібом, що вживаються холодними або підігрітими. Основними продуктами стали консерви, презерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої (найчастіше холодні): віскі, пиво, коктейлі, соки, котлети, сосиски, ячєня, кава. Національна американська кухня представлена першими стравами – суп-пюре, бульйон та фруктовий суп. Другі страви готуються з яловичини, нежирної свинини, курятини, індички традиційно негострими, а спеції та соуси подають окремо. Для гарнірів використовуються тільки овочі (тушковані стручкові боби й квасоля, зелений горошок, кукурудза, спаржа, цвітна капуста) й картопля (відварна, смажена, тушкова). На десерт представлені: тістечка, пироги, печиво, пудинги; фруктові соки і свіжі фрукти, збиті вершки.

Отже, кожна національна кухня має свої особливості, які сформувалися під впливом традицій, історичних подій та потреб місцевих жителів. Для закладів ресторанного господарства спеціалізація на певній національній кухні впливає на вибір різновиду кухонного обладнання, різновиду посуду, способи подачі і сервіровки страв та дизайн самого закладу харчування.

1. Мольчанова Г.Г. Традиції гастики як відображення національної та регіональної ідентичності. // Науковий журнал. Серія 19 - Мовна та міжкультурна комунікація. - Москва, 2013, № 2. - С. 9-19
2. Традиційні українські страви [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://traditions.in.ua/kukhnia/tradytsiini-stravy>, вільний. – Назва з екрану.
3. Полонська-Василенко Н. Історія України. Від середини XVII століття до 1923 року / Н. Полонська-Василенко. В 2 т. Т.2. – К.: Либідь, 1993. – 640 с.
4. Культура Америки. Страви [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.usaamerica.info/page8.htm>, вільний. – Назва з екрану.

## **ФОРМУВАННЯ ЛІДЕРСЬКИХ ЯКОСТЕЙ ЯК СПОСІБ ДОСЯГНЕННЯ УСПІХУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

*Обідіхіна К.Р.*

*Науковий керівник – Соколенко А. С., канд. екон. наук, доцент*

Індустрія гостинності - це галузь, яка складається з різних форм діяльності в сфері послуг, пов'язаних з обслуговуванням гостей та підприємств, мета яких полягає в задоволенні потреб в рекреаційній сфері й різних видах відпочинку та розваг. Особливостями індустрії є наявність в готельному бізнесі сезонності на попит готелів, суворі вимоги щодо ступеня формування інфраструктури та інформаційних мереж та забезпечення підприємств висококваліфікованими співробітниками. Важливим чинником в сучасних готелях є управління якістю обслуговування, що передбачає розробку і впровадження стандартів якісного обслуговування, навчання персоналу новим методикам, високий професіоналізм і компетентність обслуговуючого персоналу, його вміння чітко і швидко задовольнити гостя.

В останні роки ми спостерігаємо активний розвиток індустрії гостинності. У зв'язку з цим, виникає необхідність у збільшенні персоналу. Багато підприємств вимушені брати на роботу людей просто з вулиці без навичок і спеціальної освіти. Внаслідок цього виникають певні проблеми – підприємство несе матеріальний збиток, починається процес гальмування роботи через необхідність надання фахівцеві професійних тренінгів. Ефективність діяльності будь-якої організації визначається ефективністю діяльності персоналу, тому якість знань, навичок, вмінь впливають на прибутковість та функціонування закладів. Необхідно своєчасно показати співробітникам переваги роботи, можливість кар'єрного росту, визначити в людині ті риси характеру,