



Міністерство освіти і науки України  
Мукачівський державний університет  
Державна вища професійна школа ім. кап. Вітольда Пілецького в Освенцеми (Польща)  
Університет економіки в Братиславі  
Факультет економіки бізнесу в Кошице (Словацька Республіка)  
Віденська консерваторія в м Будапешт, (Угорщина)

**III Міжнародна  
науково-практична конференція  
“УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМИ  
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ ГОСПОДАРСЬКИХ ПРОЦЕСІВ:  
РЕАЛІ І ВИКЛИКИ”**



**6-7 квітня 2021 р.**

УДК 005:[316+330:005.591.4]:332.15(043.2)

У66

*Рекомендовано до поширення через мережу Інтернет  
Вченою радою Мукачівського державного університету  
(протокол № 12 від 22 квітня 2021 року)*

У66

**Управління соціально-економічними трансформаціями господарських процесів: реалії і виклики:** збірник тез доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Мукачево, 6-7 квітня 2021 р.). – Мукачево: МДУ, 2021. – 233 с.

*Відповідальний за випуск: Феєр О.В. – к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту та управління економічними процесами, відповідальна за наукову роботу кафедри.*

*Технічний редактор: Товт Т.Й. – к.е.н., доцент.*

У збірнику тез за матеріалами III Міжнародної науково-практичної конференції, що проводилася кафедрою менеджменту та управління економічними процесами Мукачівського державного університету, висвітлюються погляди науковців, аспірантів, слухачів магістратури, студентів, представників державних органів влади та місцевого самоврядування, підприємницьких структур на актуальні проблеми управління соціально-економічними трансформаціями господарських процесів в сучасних умовах.

Матеріали структуровані в розрізі декількох напрямів досліджень: «Управління економікою держави в умовах глобальних перетворень»; «Особливості регіонального управління господарськими процесами»; «Управління економічними процесами суб'єктів господарювання»; «Фінансове регулювання та обліково-аналітичне забезпечення діяльності суб'єктів на мікро- та макрорівнях»; «Управління інвестиційно-інноваційною діяльністю»; «Управління освітньою діяльністю у цифровому просторі»; «Публічне управління та адміністрування в умовах інформаційного суспільства».

Матеріали подано в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.

УДК 005:[316+330:005.591.4]:332.15(043.2)

*Матеріали конференції доступні для перегляду на офіційному сайті університету  
за адресою <https://msu.edu.ua/konferenciji-seminari/>*

© Мукачівський державний університет, 2021  
© Кафедра менеджменту та управління економічними процесами, 2021

мг/л (перевищення у 350 разів). У прилеглих до рудника територіях зафіксовано перевищення вмісту свинцю, цинку та міді у пробах ґрунтів.

Методику робіт по утилізації відвалів необхідно визначити виходячи з гірничих умов їх залягання, фізичних властивостей, кількісних та якісних характеристик. Для відновлення екологічної рівноваги в районі Мужіївського рудника необхідно повністю ізолювати підземні води від негативного впливу відвалів. Для цього:

1. Відновити дренажну систему південного схилу поверхні родовища що була створена для перехвату атмосферних опадів.

2. Встановити тимчасову модульну збагачувальну фабрику для переробки рудних відвалів.

3. Хвости збагачення відвалів та нерудні відвали використати для рекультивациі земель підприємства.

Якщо раніше при оцінці промислового значення родовища враховувалось кількість руди, її якість, вміст золота і срібла, то сьогодні, насамперед, необхідно передбачати екологічні наслідки розробки родовища, планові затрати на охорону навколишнього середовища. Ці затрати можуть бути настільки великими, що експлуатація родовища, навіть великих і середніх може бути нерентабельною. Доцільність даного варіанту вирішення екологічних проблем потребує подальших досліджень.

#### **Список використаних джерел:**

1. Про затвердження Державної програми розвитку регіону українських Карпат на 2020-2022 роки Постанова Кабінету Міністрів від 20 жовтня 2019 р. № 880. Офіційний вісник України. 2019 р., № 32, ст. 1165.

2. Рамкова конвенція про охорону та сталий розвиток Карпат. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>.

3. Карпатський регіон: актуальні проблеми та перспективи розвитку : монографія у 8 томах / НАН України. Інститут регіональних досліджень; наук. ред. В.С. Кравців. – Львів, 2013. – Том 1. Екологічна безпека та природно-ресурсний потенціал / відп. ред. В.С. Кравців. – 2013. – 336 с. (Серія «Проблеми регіонального розвитку»)

4. Дунайсько-Карпатська програма WWF | [WWF ukrainewwf.ua](http://WWF.ukrainewwf.ua) › [about\\_wwf](#) › [wwf\\_dcp](#).

5. Гоблик В. В. Роль золотого запасу в забезпеченні сталого економічного розвитку України / В. В. Гоблик, Я. Ю. Дем'ян // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. - 2018. - Вип. 1. - С. 330-337.

6. *Ecological Problems of the Ukrainian Carpathians Region development* / V. V. Hoblyk, T. D. Shcherban, V. I. Kobal [et al.] // *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering : monthly international journal*. – India., 2019. – Volume 9. Issue 2. – P. 2574-2577.

7. *Assessment of the Tailing Dumps State of the Gold Processing Enterprise* / V. V. Hoblyk, V. V. Hoblyk, H. T. Molnar [et al.] // *International Journal of Advanced Science and Technology*. – Australia, 2020. – Vol. 29, No. 08. – P. 2117-2123.

УДК 332.1:664

О.М. ГОЛОВКО

кандидат технічних наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи,

О.І. МІЛАШОВСЬКА

доктор економічних наук, професор,  
професор кафедри готельно-ресторанної та музейної справи,  
Мукачівський державний університет, м. Мукачеве, Україна

## **РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ СУТНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ**

Складні соціально-економічні умови в Україні, спровоковані політичною ситуацією, подіями на Сході й надскладною ситуацією пов'язаною з COVID-19

викликають потребу досліджувати, аналізувати, розвивати, створювати, розповсюджувати і використовувати ідеї, які сприятимуть розвитку масового харчування. Складовими сучасного масового харчування є велика кількість закладів ресторанного господарства.

Заклад – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну [1] діяльність: виробляє або/і доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, а також може організувати дозвілля споживачів.

Складність процесів, що відбуваються в Закарпатті, є причиною того, що дослідженнями розвитку регіону займаються науковці багатьох галузей: економісти, екологи, управлінці, географи, технологи та ін.

Мета дослідження - провести аналіз сутності діяльності закладів ресторанного господарства, організації харчування населення й туристів Закарпатської області в сучасних умовах.

Одним із напрямків державної політики й філософії вважається вирішення наявної проблематики, пов'язаної із забезпеченням повноцінного харчування населення, туристів та поліпшення їх структури і здоров'я.

В Україні споживання багатьох груп харчових продуктів не відповідає раціональній групі. Особливо це стосується тваринницької продукції, завдяки якій виникає дисбаланс у співвідношенні протеїнів, інших основних макро- і мікронутрієнтів.

Наука про харчування є однією з найдавніших культур. Сучасний стан харчування – це результат тисячолітнього спілкування різних народів, використання різних продуктів з інших континентів до раціону харчування.

Харчування визначає тривалість і якість життя людини. Помилки в структурі [2] харчування стають одним з причин багатьох важких захворювань, у тому числі й таких поширених, як серцево-судинні і рак. Гігієнічні заходи щодо профілактики аліментарно-залежних захворювань базуються на сучасних знаннях процеси обміну речовин і підтримування гомеостазу.

Гомеостаз – це відносна сталість фізико-хімічних та біологічних властивостей внутрішнього середовища організму людини (сталість складу крові, температура тіла) [3].

Потребою є зважити на такий фактор, що жоден харчовий продукт не містить усі без винятку життєво важливі компоненти, і лише їх різноманітний асортимент може повністю забезпечити організм необхідними нутрієнтами.

Для реалізації завдань, які закладені в Регіональній стратегії розвитку на період 2021-2027 рр., потребою є звернути увагу на функціонування й організацію послуг харчування закладами ресторанного господарства різних форм власності.

Основною функцією служби закладів ресторанного господарства є обслуговування населення краю й туристів продуктами харчування (стравами, кулінарними й кондитерськими виробами, напоями).

Методи обслуговування можуть бути різними і є для закладу ресторанного господарства показником його рівня. В ресторанных закладах високого класу обслуговування – це є майстерністю зі строго визначеною послідовністю їх виконання для кожного працівника. Мають місце чітко встановлені правила для обслуговуючого персоналу, організація приймання їжі, якими під час локдауну майже не користуються

Закарпаття славиться народними традиціями, вирізняється розмаїттям і високою якістю страв, відображає життєвий рівень окремих регіонів (гірського й низинного) та різних верств населення [4]. В області дружньо проживають представники понад 100 національностей та народностей, які цінують і розвивають самобутність культур, релігій, традицій, звичаїв, обрядів, а спілкування між ними й родинні стосунки призвели до того, що традиції й особливості харчування з'єдналися і стали загальними для всього населення краю.

Сьогодні діяльність закладів ресторанного господарства, враховуючи умови сьогодення потребують удосконалення своєї діяльності, але при цьому зберігати самобутність та унікальність закарпатської кухні, враховувати основні вимоги щодо організації харчування населення краю і туристів.

Негативний вплив мали запроваджені локдауни, карантинні обмеження, відсутність туристів на діяльність підприємств ресторанного господарства Закарпатської області та зменшення послуг харчування. Більшість підприємств вистояли й зберегли своє функціонування, але при цьому змінили свої підходи до надання послуг в тому числі і до послуг харчування.

Осінь, 2020 р. та в зимовий період і в січні 2021 р. потоків внутрішнього туризму суттєво збільшилося. Сьогодні діяльність підприємств масового харчування набуває суттєвого значення для населення та туристів краю. Закарпаття, завдяки багатій й унікальній історії, мальовничим горам і полонинам, цілющим мінеральним джерелам, м'якому клімату, зручним автомобільним шляхам має великі туристичні й екскурсійні можливості.

Туризм на сучасному етапі існує в трьох іпостасях [5]: як індустрія, як бізнес та як фізіологічна й психологічна потреба людей. Тобто – це система, що дозволяє робити суттєвий внесок в соціально-економічний й культурний внесок краю. Складовою цієї системи є організація харчування. Особливості природний поміркований клімат Закарпаття сприяють виробництву різноманітних рослинних і тваринних продуктів харчування. Дари природи: гриби, ягоди, дичина, риба поповнюють продовольчі ресурси. Має місце імпорт продукції. Це все дає можливість готувати страви із врахуванням фізіологічних потреб людського організму.

Все вище вказане в комплексі складає функціонування закладів ресторанного господарства при надаванні послуг харчування та сприяє задоволенню потреб місцевого населення та туристів, не дивлячись на локдаун, карантинні обмеження та погіршення матеріального стану й зменшення купівельної спроможності. Стали затребуваними малі заклади ресторанного господарства, що працюють на виніс продукції, гібридні формати - магазини-кафе, магазини-бари з обмеженим асортиментом продукції та послуг.

Проте є надія, що соціально-економічні перетворення, які виникнуть у наступні роки, приведуть до покращення способу життя, покращення матеріального стану і доступності окремих видів їжі. Це суттєво вплине на кількісні та якісні характеристики харчування, культуру обслуговування яке є комплексним поняттям і є складовою культури харчування.

#### **Список використаних джерел:**

1. *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О.П'ятницької. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2005. – 632 с.*
2. *Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 442 с.*
3. *Великий тлумачний словник української мови / Уклад. і головн. ред. В.Т.Бусел. Ірпінь : ВТФ «Перун» - 1440 с.*
4. *Мицько М.А. Закарпатська кухня. Ужгород Видавництво «Закарпаття», 1997. – 288с.*
5. *Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. – К.: Атіка, 2006. – 264 с.*



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>