УДК 392.8:338.48:640.43(043.2)

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І., КОЗАР Я.І.,
Мукачівський державний університет

ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Туризм в Україні є складовою економіки, в тому числі і економіки Закарпаття. Розвиток сфери туризму Закарпаття слугує поштовхом розвитку ресторанних підприємств, які складають основу надання послуг харчування. Харчування є одним із головних видів послуг [1]. Для організації харчування організованих туристичних груп використовують ресторани, їдальні, кафе, які розміщені безпосередньо при засобах розміщення або сусідні заклади ресторанного господарства.

Метою дослідження є проведення аналізу особливостей культури харчування у діяльності закладів ресторанного господарства Закарпаття. Проведено аналіз наявних джерел, що присвячені культурі харчування туристичних груп й індивідуально подорожуючих.

Перш ніж почати аналізувати культуру харчування в закладах ресторанного господарства Закарпаття, потрібно детально усвідомити, що ж означає сам термін “культура харчування”. На сьогодні це є актуальне і нажаль болюче питання для нашого регіону. Ця тема, охоплює всі сфери життя і приділяється недостатньо уваги. Саме з цього потрібно починати, для того аби не лише знати що і як потрібно їсти, ай почати правильно харчуватися, тобто перейти на здоровий спосіб харчування, аби покращити якість свого життя, зовнішній вигляд, покращити здоров’я, позбутись шкідливих звичок. Адже «культура харчування» – складова загальної культури людини.

Поняття «культури харчування» – це те, як ми вживаємо їжу, тобто де, з ким, при яких обставинах та емоціях, як ми ставимось до самої їжі і що прагнемо від неї отримати. Людина разом з їжею намагається отримати щось більше а ніж просто втамувати голод. В ресторанах швидкого харчування, де їжа не дорога, готують її поспіхом кухарі – ця їжа буде енергетично пустою, а що гірше - навпаки насичена тим негативом, який увібрала в себе в процесі готування, а він в свою чергу через їжу передасться вам [1].

Виробники з українських Карпат, що вирішили об’єднатись у громадську спілку поставили собі це питання, та дійшли спільної думки, що їх їжу не можна швидко їсти. Не лише через те, що вона смачна, вона традиційна, виготовляється в регіоні, та має свої, як спільні так і відмінні риси. Колорит Закарпатської кухні вражає, адже будучи у складі декількох європейських держав (Австро-Угорщини, Чехословаччини, Угорщини) вона увібрала в себе традиції і особливості цих країн. Навіть більше того, кожен регіон має свою кулінарну родзинку. Але нажаль не має і не знає культури споживання тої чи іншої страви. Нам потрібно в самому собі почати виховувати «культуру харчування», адже вона знаходиться на досить низькому рівні [2]. Також

великий вплив на культуру харчування роблять міграційні процеси. Багато людей виїжджають за кордон, влаштовуються працювати в заклади громадського харчування, і тим самим пізнають культуру споживання їжі іноземців, переймаючи їх традиції, а також започатковують там наші. І якщо подумати що скільки багато наших людей в різних країнах світу, вони в кожній створюють або заклади харчування або магазини з нашою продукцією, персоналом.

Ми занадто багато їмо і не правильно харчуємось та разом з тим витрачаємо половину свого бюджету. В середньому кожна українська родина витрачає 53% свого бюджету на продукти. На це впливає 2 фактори – доходи і культура. А в нас є проблеми як з першим, так і з другим факторами. Вчена Інституту демографії та соціальних досліджень НАН Л. Черенько зазначила, що калорійність раціону середнього українця набагато вище рекомендованих органами охорони здоров'я норм. Це відбувається за рахунок двократного перевищення в раціоні жирів. Ми їмо багато в калоріях за рахунок жирної їжі. Але низькі доходи підігрівають інші проблеми. Білкова їжа, яку українці споживають менше норми (м'ясо, риба) коштує дорожче, тому українці купують дешевші, але ситні продукти – картоплю, борошняні вироби тощо. Якби рівень доходів українців зріс, то і структура харчування змінилася, а кількість морепродуктів, риби і м'яса в раціоні збільшувалася. Звідси випливає те, що чим бідніша країна, тим більше у відсотковому співвідношенні її громадяни витрачають на харчування [3].

Зміна культури харчування як в Закарпатській області так і в цілій Україні – це глобальний та довготривалий процес, який потрібно змінювати з молодого покоління. Впроваджувати культуру харчування починаючи з садка, школи. Адже саме там учні набувають вмінь та навичок, які використовують протягом усього життя, тому змінювати ставлення до їжі потрібно розпочати на етапі формування особистості. За даними журналу «Cuit Food» вже запроваджений проект з покращення культури харчування у школах України, заснований кулінарним експертом Євгеном Клопотенко. Це матиме позитивний вплив на здоров’я учнів в цілому. Поряд з тим, можна запропонувати проект Культури харчування в самих закладах харчування. Тобто, ідучи на відповідну роботу, ви маєте можливість спочатку пройти ті курси, де здобудете відповідні знання і навички в даній сфері [4].

Література

1. Борисова О.В. Механізм реалізації інноваційної політики підприємств ресторанного господарства // Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2013 року. : наук. вид. : у ч.2. – Харків, 2014. – ч.2. – С. 238-239.

2. http://www.twins-design.com.ua/krasa-ta-zdorov-ia/47-kultura-kharchuvannia

3. https://zaholovok.com.ua/10-kulturnikh-tsinnostei-virobnitstva-produktiv-kharchuvannya-sformuvali-karpatski-virobniki

4. Організація обслуговування туристів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://pidruchniki.com/.../organizatsiya_obslugovuvannya_t...

МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26
тел./факс +380-3131-21109
Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua
E-mail: info@msu.edu.ua, 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/