

В Україні основними причинами та перешкодами, що перешкоджають розвитку соціального підприємництва, є відсутність підтримки з боку держави, нестача коштів на його розвиток, низький рівень соціальної свідомості. Перешкоди соціального характеру включають нестачу кваліфікованих кадрів та досвіду отримання коштів за допомогою сучасних фінансових інструментів, відсутність поінформованості щодо ролі соціального підприємництва у суспільстві. Перешкоди матеріального характеру полягають у нестачі пільгових кредитів, необхідного обладнання, приміщень, можливості наймати висококваліфіковані кадри та достойно оплачувати їх працю. Крім цього, головним бар'єром становлення соціального підприємництва в Україні є відсутність законодавчої бази та правового регулювання даної діяльності, а також нерозуміння цінності та ефективності цього виду підприємницької діяльності для суспільства не лише з боку державних структур, а й з боку громадян.

Отже, на даний час соціальне підприємництво в Україні не має достатньої підтримки з боку держави та мало знайоме суспільству, тому держава має створити законодавчі, організаційні та фінансові інструменти розвитку соціального підприємництва, а місцева влада – всіляко сприяти його впровадженню в суспільне життя на рівні регіонів, міст та громад.

ЛІТЕРАТУРА

1. Розвиток соціального підприємництва в Україні та його роль у реінтеграції донбасу. URL: <https://msu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/03/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D1%82%D0%B5%D0%B7-1.pdf> (дата звернення: 10.02.2020)
2. Сотула О. В. Соціальне підприємництво як інноваційна модель розвитку економіки. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=1988>. (дата звернення: 10.02.2020)
3. Соціальне підприємництво – неоцінена необхідність URL: https://dt.ua/economics_of_regions/socialne-pidpriyemnictvo-neocinena-neobhidnist-.html (дата звернення: 10.02.2020)

Владислав Барішев,

студент 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету

Наук. керівник: **О. М. Дічева,**

викладач (БЕГК БДПУ)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ

Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається як в Україні, так і в Європі. У всьому цивілізованому світі ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів бізнесу, тому між закладами постійно існує боротьба за оптимальне позиціонування на ринку, за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання усіх людей. Але на тлі конкуренції, яка виникає у ресторанному господарстві, все частіше постає питання відходу від традиційних методів обслуговування. Тому підприємства ресторанного господарства вимушені впроваджувати сучасні тенденції розвитку як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування.

Сучасні тенденції розвитку у закладах ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожної країни, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Ресторатори у конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки – молекулярну; високоякісне устаткування; висококласні посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми. Проаналізувавши сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні, можна стверджувати, що останнім часом з'явилися креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart safe». Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, крім часу. Коворкінг – це модель роботи, коли працівники залишаються вільними і незалежними, і використовують вільний простір для своєї діяльності.

Останніми роками в ресторанному господарстві формується новий напрям – «фрі фло», що означає «вільний рух». Ознаки таких підприємств – приготування страв у присутності гостей, відсутність офіціантів, відкрита кухня, багатий асортимент. Але лідируючі позиції на світовому ринку ресторанного господарства займає Європа, яка є законодавцем світових тенденцій ресторанного бізнесу. Одним з найбільш популярних напрямків європейської індустрії харчування є стиль «ф'южн». Власники ресторанів змішують різні стилі в їжі і концепції, щоб принести задоволення своїм клієнтам. урізноманітнюється і формат подачі їжі. Мода на здоровий спосіб життя також вплинула на культуру харчування, визначивши ще одну світову тенденцію розвитку ресторанного бізнесу – вживання здорової їжі, що стало вимогою часу. По-перше, набирає популярність формат «renkitchen» клієнти хочуть бачити, як і з чого для них готують. По-друге, набуває популярності такий напрямок, як «slow-food», яке ґрунтується на повільному вживанні смачної і здорової їжі, виховання смаку у клієнтів і повернення у них поваги до їжі.

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства – це, звичайно ж, і тенденції розвитку певних кухонь, але все більше ресторанів як Європи, так і України при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Тому, набуває популярність авторська кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні миру і створити свій власний продукт, яким можна привернути увагу споживача.

Що стосується українського ресторанного ринку, то є різниця від європейського, насамперед, своєю увагою до інтер'єру. В цілому, це можна охарактеризувати так: європейський ресторан більш уваги приділяє кухні,

ніж інтер'єру, а в Україні – навпаки.

Таким чином, серед багатьох сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Європи особлива увага сьогодні приділяється стилістиці і манері обслуговування. Ресторани стають більш демократичними та професійними. Утворюються ресторани мережі, які постійно дивують, заохочують і цінують споживачів. Український ресторанний ринок має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси.

ЛІТЕРАТУРА

1. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Н. П'ятницька. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
2. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm References (дата звернення: 22.02.2020)

Єлизавета Бондаренко,

студентка ІІ курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Р.І. Богданов,**

викладач (БЕГК БДПУ)

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ГОТОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Сучасний підхід до розробки рецептурного складу харчових продуктів базується на обранні певних видів сировини та додаткових компонентів у співвідношеннях, які забезпечують досягнення прогнозованої харчової цінності готового продукту. Розробка продуктів харчування із заданими якісними характеристиками є можливою за допомогою математичного моделювання їх рецептурного складу. Як основу моделювання ми пропонуємо використовувати принципи харчової комбінаторики.

Харчова комбінаторика – це створення харчових продуктів із заданими функціональними властивостями. Це новий напрямок науково-технічного прогресу, який розвивається на межі харчової технології, медицини, токсикології, генетики й дієтології з метою вирішення різноманітного комплексу завдань, що виникають під час теоретичного обґрунтування та практичного розроблення нових видів харчових продуктів профілактичного призначення. Дотримання на практиці щодо створення нових видів харчових продуктів принципів харчової комбінаторики дозволяє мінімізувати ризик завдання шкоди здоров'ю людини.

Як основні принципи харчової комбінаторики можна виділити такі:

1. Принцип безпечності й доброякісності передбачає використання сировини, матеріалів і збагачувальних добавок у кількостях, рекомендованих