**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Факультет туризму**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ДИПЛОМНИЙ МАГІСТЕРСЬКИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

**ПОСЛУГИ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В КУРОРТНОМУ ГОТЕЛІ (на прикладі ОК «Трембіта»)**

|  |
| --- |
| **Виконавець:**  студентка 2 курсу, групи КС-21(м)  спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)  **Деркач Тетяна Володимирівна**  **Науковий керівник:**  к. е. н., доц.  **Лояк Лілія Миколаївна** |
| **Рецензенти:**  д. п. н., проф. **Загнибіда Р. П**  к. іст .н., доц. **Котенко Р. М.** |

Івано-Франківськ – 2021 р.

**ЗМІСТ**

ВСТУП………………………………………………………………………………..4

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ…………………………………………7

1.1 Роль функціональних продуктів в системі харчування населення…………..7

1.2. Якість і безпечність харчування населення………………………………….14

1.3. Сучасні підходи до застосування інноваційних технологій у виготовленні продукції функціонального призначення………………………………………...24

Висновки за розділом 1…………………………………………………………….30

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ НАДАННЯ ПОСЛУГ В ОЗДОРОВЧОМУ КОМПЛЕКСІ «ТРЕМБІТА»……………………………………………………………………….31

2.1 Загальна характеристика досліджуваного підприємства……………………31

2.2 Аналіз умов для виробництва продукції в ресторані………………………..38

2.3 Аналіз процесу обслуговування в ресторані…………………………………47

Висновки за розділом 2…………………………………………………………….51

РОЗДІЛ 3 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ОЗДОРОВЧОМУ КОМПЛЕКСІ «ТРЕМБІТА»…53

3.1 Актуальні напрями сучасного оздоровчого харчування…………………….53

3.3. Комплекс заходів для впровадження харчування функціонального

призначення в оздоровчому комплексі…………………………………………..59

Висновки за розділом 3……………………………………………………………65

РОЗДІЛ 4. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ………………………………………67

4.1. Перспективи використання місцевої продукції крафтового виробництва у приготуванні страв функціонального призначення……………………………..67

4.1. Обгрунтування впровадження нового виду послуг із застосуванням крафтових сирів Закарпаття……………………………………………………….72

Виснвки за розділом 4……………………………………………………………..76

ВИСНОВКИ………………………………………………………………………..78

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…………………………………………81

ДОДАТКИ…………………………………………………………………………87

**Вступ**

**Актуальність теми.** В сучасному світі проблема оздоровчого харчування є досить актуальною. Пріоритетного значення цій проблемі надають як фахівці, так і науковці, які вважають її основною соціально-економічною складовою.

Збереження і зміцнення здоров’я сьогодні належить до стратегічних завдань, оскільки здоров’я нації є важливим чинником соціально-економічного розвитку суспільства, що визначає потенціал держави. Сучасна наука про харчування розглядає їжу не тільки як джерело енергії, а й як важливий фактор різного роду біологічно активних речовин, які беруть участь у регуляції різних функцій і систем організму людини і можуть бути включені до складу раціону харчування населення.

Актуальність теми магістерського проекту, яка зорієнтована на дослідження послуг харчування функціонального призначення в курортних готелях також зумовлена складною екологічною обстановкою, використанням імпортованої сировини і продуктів, використанням генного модифікованих продуктів, використанням інноваційних технологій приготування страв, використанням харчових добавок, тощо.

Проведення досліджень, спрямованих на розширення асортименту страв з підвищення їхньої харчової цінності та створення нових смакових композицій за рахунок застосування рослинної сировини та продуктів локального походження є досить перспективними для закладів ресторанного господарства в складі курортних комплексів.

Їжа є одним з тих важливих факторів оточуючого середовища, що сприяє збереженню здоров’я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високій фізичній, психічній і розумовій працездатності, а також активному довголіттю. При правильному вживанні харчових продуктів, їх користь для організму людини може бути набагато більшою, ніж можна собі уявити. Важлива роль, в цьому сенсі, відводиться функціональному харчуванню, принципи якого передбачають додавання до звичайного раціону спеціальних функціональних продуктів. Вживання функціональних продуктів, завдяки їх збалансованому складу, є одним із найкращих способів, які надають людині можливість адаптуватися до фізіологічних змін, що відбуваються в організмі, а також гарантують його стійкість до дії зовнішніх факторів.

Функціональне харчування передбачає вживання продуктів, збагачених спеціальними активними функціональними нутрієнтами. Воно запобігає виникненню захворювань та полегшує перебування людини в умовах, несприятливих для її фізичного або розумово-психологічного здоров’я.

Таким чином, оздоровче харчування під час відпочинку в курортних готелях повинно базуватись на вживанні традиційних страв певного регіону, врахуванні особливостей контингенту відпочиваючих та оздоровчого профілю закладу, сучасних трендів здорового харчування, збагаченні раціону різноманітними функціональними продуктами (їжею, напоями).

Мета роботи– полягає у дослідженні науково-теоретичних та практичних аспектів надання послуг харчування функціонального призначення в оздоровчому комплексі ОК «Трембіта» та пошуку шляхів її удосконалення.

Для досягнення цієї мети необхідно виконати наступні завдання:

‒ дослідити роль функціональних продуктів в системі харчування населення;

‒ проаналізувати якість і безпечність харчування функціонально призначення;

‒ дати характеристику оздоровчого комплексу «Трембіта»;

‒ дослідити технологічний процес надання послуг в оздоровчому комплексі «Трембіта»;

‒ визначити проблеми та недоліки в забезпеченні послугами харчування відпочиваючих;

‒ дослідити актуальні напрями сучасного оздоровчого харчування;

‒ комплекс заходів для впровадження харчування функціонального

призначення в оздоровчому комплексі;

‒ дослідити перспективи використання місцевої продукції крафтового виробництва у приготуванні страв функціонального призначення;

‒ запропонувати розширення асортименту страв оздоровчого призначення та послуг із використанням крафтових сирів Закарпаття.

**Об’ктом** дослідження є оздоровчий комплекс «Трембіта», який знаходиться в с. Велятино Закарпатської області.

**Предметом** даного дослідження є теоретичні, методичні та практичні аспекти надання послуг харчування функціонального призначення в курортному готелі.

**Методи дослідження.** У дипломному магістерському проекті використано методи теоретичного узагальнення та порівняння, абстрактно-логічний метод.

**Структура роботи** обумовлена метою та окресленими завданнями дослідження. Отже, робота складається із вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків.

**Зміст роботи.** Загальний обсяг роботи – 96 сторінок. Основний зміст роботи викладено на 80 сторінках. Список використаних джерел містить 52 найменування.

**РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**1.1 Роль функціональних продуктів в системі харчування населення**

В усьому світі набуває широкого розвитку так зване функціональне харчування, під яким мається на увазі систематичне вживання харчових продуктів, що надає регулюючу дію на організм в цілому або на його окремі системи та органи.

Всі продукти можна розділити на дві великі групи:

* загального призначення;
* функціонального харчування.

До продуктів функціонального харчування відносять продукти із заданими властивостями в залежності від мети їх застосування.

Функціональними є харчові продукти, призначені для систематичного вживання в складі харчових раціонів усіма групами здорового населення, що зберігають і поліпшують здоров'я і знижують ризик розвитку пов`язаних з харчуванням захворювань, завдяки наявності в їх складі харчових функціональних інгредієнтів, що володіють здатністю надавати сприятливі ефекти на одну або декілька фізіологічних функцій і метаболічних реакцій організму людини.

Слід зазначити, що законодавство у сфері функціональних про­дуктів лише розробляється, а статус функціональних продуктів – одне з найбільш обговорюваних правових питань. Одностайної думки серед вчених щодо визначення самого терміну функціональності харчових продуктів взагалі немає [16, с.75].

Частина вчених, таких як Ш. Верена, В. Горбатова, Б Шендеров у визначенні функціонального харчування вносять поняття їжа. Так, Шюнеман Верена, пропонує під функціональним харчуванням розглядати продукти харчування з додатковими функціями, корисними поживними і фізіологічними характеристиками. До функціонального харчування відносить їжу, яка ціленаправлено відповідає поживно-фізіологічним вимогам специфічних груп населення (діти, дорослі, старші люди, етнічні групи, у яких спостерігається незасвоюваність їжі, завдяки дефіциту деяких ферментів) [17, с.76].

Науковці ВНДІ ім. В. М. Горбатова [23, с.86] заропонували наступне визначення функціонального продукту: «Функціональний продукт являє собою продукт (а не капсули, пігулки, порошки), отриманий із природних інгредієнтів. Може і повинен входити в щоденний раціон харчування людини. Внаслідок вживання стимулює активність імунних реакцій, запобігає розвитку певного захворювання, контролює фізичні процеси в організмі та ін.».

Гольдберг [3, с.32].розширив поняття функціональне харчування і звів його до трьох основних положень:

•воно повинно складати частину щоденного раціону;

•компоненти їжі повинні бути натуральними (природного походження);

•компоненти їжі, поряд з харчовою повноцінністю, повинні сприяти регулюванню відповідної функції організму.

Академік В.А. Тутельян трактував продукти функціонального харчування, як продукти із заданими біологічними властивостями, збагаченими есенційними харчовими речовинами та мікронутрієнтами [12, с.32].

Шендеров Б.А. трактував так: "Продукти функціонального харчування – це такі продукти природного або штучного походження, які призначені для систематичного щоденного споживання і мають регулюючу дію на фізіологічні функції, біохімічні реакції та психосоціальну поведінку людини за рахунок нормалізації його мікроекологічного статусу" [26, с.63].

Концепція позитивного (функціонального, здорового) харчування вперше виникла в Японії в 80-х роках XX століття. У таблиці 1.1 наведено етапи розвитку концепції «Функціональні продукти харчування» у різних країнах.

Таблиця 1.1.

Етапи розвитку концепції «Функціональні продукти харчування» у різних країнах [ 16 с.74].

|  |  |
| --- | --- |
| Японія | |
| 1955 | Розробка і поява на ринку першого ферментованого кисломолочного продукту на основі лактобацил |
| 1989 | Впровадження у наукову літературу термін «Функціональне призначення» |
| 1991 | Розробка концепції- харчових продуктів |
| США | |
| 1993 | Виділення із складу харчових продуктів спеціальної групи харчових субстанцій, використання яких знижує ризик виникнення певних захворювань |
| 1998 | Виявлення взаємозв’язку між 11-ма харчовими субстанціями і певними захворюваннями |
| СРСР | |
| 1970-1990 | Розробка біопрепаратів на основі представників нормальної кишкової мікрофлори для профілактики і лікування гострих і хронічних кишкових інфекцій, алергії, дисбактеріозів різного походження. |
| 1989 | Видання наказу Міністерства охорони здоров’я про виробництво кисломолочної біфідумбактерину на всіх молочних кухнях для профілактики інфекційних захворювань у дітей різного віку |

Концепція здорового (функціонального) харчування набули великої популярності так звані функціональні продукти, тобто продукти харчування, які містять інгредієнти, що приносять користь здоров’ю людини, підвищують його опірність захворюванням, здатні поліпшити деякі фізіологічні процеси в організмі людини, дозволяючи йому довгий час зберігати активний спосіб життя. Позитивний вплив функціональних продуктів харчування на здоров’я включає:

− зменшення рівня холестерину в крові;

− збереження здорових зубів і кісток;

− забезпечення енергією;

− зменшення захворювань деякими формами раку.

Ці продукти призначені широкому колу споживачів і мають вигляд звичайної їжі. Традиційні продукти, на відміну від функціональних, характеризуються харчовою цінність і смаковими якостями, а функціональні – ще і фізіологічною дією. Продукти здорового харчування не є ліками і не можуть лікувати, але допомагають попередити хвороби і старіння організму. Японські дослідники виділили три умови, що визначають функціональну спрямованість харчових продуктів:

* продукти харчування, що приготовлені з натуральних природних інгредієнтів;
* продукти, які вживаються постійно у складі щоденного раціону;

При споживанні ці продукти мають певну дію, регулюючи окремі про­цеси в організмі, наприклад посилення механізму біологічного захисту, попередження певного захворювання, контроль фізичного та душевного стану, уповільнення процесу старіння [10 с.16].

Функціональна їжа − це продукти харчування (не капсули, таблетки або порошки), у виробництві яких використані речовини природного походження. Функціональні продукти харчування можуть і повинні бути частиною щоденного раціону.

Функціональну спрямованість харчових продуктів визначають такі умови:

• виготовлення з натуральних інгредієнтів;

• наявність певної дії шляхом регулювання окремих процесів в організмі (наприклад, посилення механізмів біологічного захисту, профілактика конкретних захворювань, уповільнення процесу старіння та ін.).

• постійне вживання у складі щоденного раціону.

Корисні речовини з рослин в продуктах функціонального харчування. Ці рослинні речовини не беруть участь у первинному обміні речовин. Однак вони беруть участь в життєво важливих біохімічних процесах, що забезпечують життєдіяльність організму. До цієї групи відносяться всі хімічні речовини, які природним чином зустрічаються в рослинах. Під цим поняттям розуміють біологічно активні речовини, такі, як барвники, антитіла (захисні речовини) проти шкідників і хвороб, а також регулятори росту. Групи цих речовин надзвичайно різні за своїм хімічним складом. Вони зустрічаються в малих кількостях, але здійснюють фармакологічну дію. До оздоровчих ефектів вторинних рослинних речовин відносяться такі дії як антиканцерогенні, антиоксидантні, протизапальні і регулюючі артеріальний тиск.

До функціональних харчових продуктів можна віднести 4 групи продуктів:

* збагачені вітамінами, мікроелементами, харчовими волокнами та ін.;
* продукти, з яких вилучені певні речовини, не рекомендовані за медичними показаннями (амінокислоти, лактоза, сахароза та ін.);
* продукти, отримані з нетрадиційної сировини, які визначаються певним біологічним впливом на окремі ланки метаболічних процесів в організмі людини;
* продукти, у яких вилучені речовини замінені на інші компоненти; [28, с.64].

Функціональні продукти виконують наступні функції:

* компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі;
* підтримують нормальну функціональну активність органів і систем;
* знижують ризик різних захворювань, створюють дієтичний фон;
* підтримують корисну мікрофлору в організмі людини і нормальне функціонування шлунково-кишкового тракту.

Концепція функціонального харчування вже не нова, однак лише зараз вона набуває популярності, адже прагнення до здорового способу життя у наш час набирає сили. Насамперед це зумовлено зміною ритму життя людей, погіршення екологічної ситуації у світі, збільшенням захворюваності всіх категорій населення.

Населення високорозвинених індустріальних країн відкрите до всього, що робить людей здоровими. На цій хвилі харчова індустрія починає переорієнтуватися на виробництво продуктів харчування з новими якостями, що поліпшують здоров'я. Назва нового напрямку − функціональне харчування.

Враховуючи зростання витрат на медичне обслуговвання, кожна людина стає все більш зацікавленою у самостійній підтримці здоров'я. У будь-якому віці людям хочеться бути працездатним і в гарній формі. Позитивний вплив на людський організм речовин, що містяться в окремих продуктах харчування, все частіше стає предметом численних досліджень. Науковий прогрес дозволяє легше знаходити зв'язок між біохімічними структурами, які природним чином зустрічаються в продуктах харчування, і їх впливом на здоров'я. Але не тільки успіх в науці і технологіях пробуджують інтерес до створення нових продуктів функціонального харчування.

Сучасні продукти функціонального харчування повинні не тільки як можна довше зберігатися, але й швидко готуватися і засвоюватися. Одночасно вони повинні сприяти збереженню здоров'я або його відновленню. Отже, увага до здорових продуктів висока, але й плутанини навколо так званої функціональної їжі теж багато [13, с.55].

Концепція функціонального харчування вже не нова, однак лише зараз вона набуває популярності, адже прагнення до здорового способу життя у наш час набирає сили. Насамперед це зумовлено зміною ритму життя людей, погіршення екологічної ситуації у світі, збільшенням захворюваності всіх категорій населення.

Сучасними функціональними продуктами можна назвати такі продукти, які допомагають зберігати та покращувати здоров’я людини, знижувати ризик виникнення хворіб та передбачені для постійного вживання всіма групами населення. При цьому такі продукти є одним із компонентів харчових раціонів, позитивний вплив цих продуктів на організм зумовлений наявністю у їх складі спеціальних функціональних харчових компонентів, які здатні чинити сприятливий ефект на метаболічні та біохімічні процеси, психосоціальну поведінку людини, а також основні фізіологічні функції організму.

На сьогодні науковий прогрес дозволяє легше знаходити зв’язок між біохімічними структурами, які природним чином зустрічаються в продуктах харчування, і їх впливом на здоров’я. Саме знання про особливості дії нутрієнтів на клітинному і молекулярному рівнях в організмі людини дало поштовх до активного вивчення та впровадження в життя основ функціонального харчування. На цій хвилі харчова індустрія також почала переорієнтуватися на виробництво продуктів харчування з новими якостями, що поліпшують здоров’я.

Пріоритет у розробці функціональних продуктів належить таким країнам, як Японія, Північна та Південна Америка, та країнам, які входять до Європейського Союзу. Країни з достатнім рівнем економічного розвитку, перші взялися за втілення так званої нової галузі профілактичної медицини та дієтології – функціонального харчування [6, с.65].

Функціональне харчування − це продукти харчування, які за допомогою додавання певних харчових інгредієнтів змінюються таким чином, що починають приносити специфічну користь. Не секрет, що їжа повинна підтримувати організм людини у стійкому стані фізичного та психологічного благополуччя, при цьому функціональні продукти покликані доповнювати та розширювати можливість раціону попереджувати виникнення захворювань, покращувати стан здоров’я людини в цілому. Тому не варто відмежовувати функціональне харчування окремо від загальних харчових звичок людини, воно не повинно бути періодично дотриманою дієтою, а має бути частиною щоденного раціону кожної людини, яка піклується про своє здоров’я.

Для підтримання біохімічних процесів у людському організмі необхідна наявність специфічних речовин, які потрапляють туди з їжею, і якщо раціон людини є бідним на ці речовини – організм стає схильним до розвитку захворювань. Функціональне харчування базується на використанні екологічно чистих органічних продуктів, які при виготовленні проходять мінімальну термічну обробку, не містять в своєму складі барвників або консервантів, смакових добавок, антибіотиків, пестицидів або гербіцидів. При цьому покращувати ефективність функціональних продуктів можуть натуральні харчові добавки, саме вони покликані компенсувати недостатнє отримання з їжі білків, жирів, ферментів, а також вітамінів, мінералів та мікроелементів [11, с.158].

Користь таких функціональних продуктів є вищою, ніж користь традиційних продуктів харчування, що доводить необхідність їх додавання до раціону для максимальної реалізації принципів здорового харчування. Основними компонентами функціональних продуктів можуть бути лише фізіологічно-активні та безпечні речовини, у яких наявність властивостей до збереження та покращення здоров’я науково доведені, при цьому обов’язково визначені норми щоденного їх вживання в складі функціональних продуктів.

Вживання функціональних продуктів, без перебільшення, може відігравати роль лікування – як один із компонентів дієтотерапії. При цьому важливо, щоб кількість та вид продукту відповідав енергетичним потребам кожного окремого організму, особливо це стосується людей з хронічними захворюваннями, оскільки їх потреба в різних важливих нутрієнтах може бути значно більше (а в деяких випадках – менше), ніж у здорової людини. Тому, якщо використання функціональних продуктів для однієї людини може нести суто профілактичну функцію, підтримуючи її здоров’я, у іншої воно буде відігравати роль одного з компонентів лікування. Профілактична дія функціональних продуктів зумовлена їх стимулюючим впливом на імунну систему, підвищенням фізичної витривалості організму, покращенням тонусу нервової системи, нормалізацією функціонування травного каналу та іншими ефектами [26 с.89].

**1.2 Якість і безпечність харчування населення**

Безпека харчових продуктів важлива на всіх етапах від виробництва та збору врожаю, перероблення, зберігання, розподілу, аж до приготування та споживання їжі. Виробники й реалізатори продуктів харчування мають дотримуватися низки правил, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров’я.

В Україні розроблена нормативно-правова база,

що регулює процеси з надання якісних та безпечних продуктів споживачам. При виборі харчових продуктів варто обов’язково звертати увагу на зовнішній вигляд товару, упаковку, а також на маркування та інформацію про продукт, яка зазначена виробником

Для прикладу, відповідно до Закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»,[32] на фасованих харчових продуктах, виробник обов’язково має надавати таку  інформацію:

1) назву харчового продукту;

2) перелік інгредієнтів;

3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для перероблення;

4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;

5) кількість харчового продукту у встановлених одиницях вимірювання;

6) мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;

7) умови використання;

8) назва та місце перебування оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, для імпортованих харчових продуктів − назва та місце перебування імпортера;

9) країна походження або місце походження;

10) інструкції з використання, якщо без неї важко зрозуміти, як використовувати продукт правильно;

11) для напоїв із вмістом етилового спирту понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць − фактичний вміст спирту в напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

НАССР − важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Він охоплює багато різних аспектів: вимоги до стану приміщень, де зберігаються або готуються продукти, чистоту поверхонь, гігієну персоналу, зберігання та транспортування та багато іншого.

Виробники мають дотримуватися принципів НАССР, а також різні установи, адміністрації навчальних закладів тощо, вони повинні впроваджувати та постійно підтримувати функціонування принципів системи HACCP на харчоблоках.

Ще одним документом, стосується безпечності харчових продуктів є CODEX ALIMENTARIUS. Це міжнародні стандарти, методичні вказівки, норми та правила, що забезпечують безпеку та якість харчових продуктів. Він містить положення про гігієну харчових продуктів, харчові добавки, залишки пестицидів і ветеринарних лікарських препаратів, маркування та методах аналізу і відбору проб, контроль та сертифікацію імпорту та експорту харчових продуктів.

Безпека харчових продуктів є спільною відповідальністю між урядами, виробниками та споживачами. Дотримуючись харчових стандартів, створивши ефективні системи контролю харчових продуктів, застосовуючи належні методи ведення сільського господарства можна забезпечити харчову безпеку та належну якість продуктів [15, с.67].

Питання про безпеку харчових продуктів необхідно розглядати з урахуванням 2-х позицій:

* з позиції адекватності вмісту есенціальних харчових речовин в продуктах харчування і раціонах відповідно до фізіологічниих потреб людини в цих речовинах;
* з позиції охорони внутрішнього середовища організму людини від надходження з їжею різних токсикантів хімічної і біологічної природи.

Така послідовність і взаємозв’язок обумовлені тим, що саме дефіцит необхідних харчових і біологічно цінних речовин в харчових продуктах і їх дисбаланс в раціоні харчування призводить до незворотних змін внутрішнього середовища організму, порушення клітинного метаболізму, а також істотного зниження захисного потенціалу організму по відношенню до шкідливих факторів навколишнього середовища і різко підвищує ризик розвитку як інфекційних, так і неінфекційних захворювань.

Таким чином небезпечним харчовим продуктом можна вважати не тільки той, який містить токсичні речовини хімічного та біологічного походження, а й той, який має низьку біологічну цінність за рахунок вмісту низької квоти есенціальних біологічно активних речовин [30, с.56].

Сучасні харчові продукти, як правило, містять цілу низку синтетичних сполук − харчових добавок, які є простим і дешевим способом надання продукту привабливого кольору, посилення смаку або продовження терміну зберігання. Наявність харчових добавок у продуктах вказується на споживчому пакуванні, їх список постійно переглядається й оновлюється у зв'язку з одержанням нових наукових даних про їхні властивості. Застосування синтетичних речовин у виробництві харчових продуктів регламентовано Законом України "Про безпечність та якість харчових продуктів" [33].

Однак існуючі норми є умовними, оскільки вони не враховують і не визначають, яку кількість продукту можна з'їсти, щоб не отримати шкоди для здоров'я. У законодавстві України безпечність харчового продукту визначається як стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням [22, с.48].

Враховуючи вищесказане, безпечним може вважатися харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням.

З метою забезпечення якості харчових продуктів та захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутніми у харчових продуктах, на державному рівні гарантується:

− виявлення порушень та здійснення необхідних заходів щодо притягнення до відповідальності осіб, які не виконують вимоги законодавства у сфері безпечності та якості продуктів харчування. 20 вересня 2015 року набув чинності Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" в новій редакції [19, с.36].

− встановлення вимог щодо стану здоров'я відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);

− встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів;

− встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їх ідентифікації;

− забезпечення безпечності нових харчових продуктів для споживання людьми до початку їх обігу в Україні;

− забезпечення наявності у харчових продуктах для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктах і дієтичних добавках заявлених особливих характеристик та їх безпечності для споживання людьми, зокрема особами, які мають особливі дієтичні потреби;

− здійснення державного контролю на потужностях (об'єктах), де виробляються та переробляються продукти, що становлять значний ризик для здоров'я і життя людей;

− здійснення державного нагляду з метою перевірки виконання виробниками та продавцями (постачальниками) об'єктів санітарних заходів вимог законодавства;

− інформування та підвищення обізнаності виробників, продавців (постачальників) і споживачів стосовно безпечності харчових продуктів та належної виробничої практики; — встановлення вимог щодо знань та умінь відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);

− мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах; санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, які зайняті у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів [19, с.36].

Закон експерти називають євроінтеграційним, оскільки за стандартами безпечності харчових продуктів, які запроваджують, він наближує Україну до Європи.

Документ містить чимало новацій, які торкаються виробників харчових продуктів, їх переробників і реалізаторів. Він запроваджує систему контролю безпечності харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва та обігу − від лану до столу. Набрання чинності зазначеного закону − це дуже важливий крок.

Законодавчим документом встановлюється принципово новий підхід до забезпечення безпечності харчових продуктів. Основна відповідальність за безпечність харчових продуктів покладається на операторів ринку харчових продуктів (на виробників, інших суб'єктів господарювання, які транспортують, зберігають, пакують або реалізовують харчові продукти), а контроль держави спрямований не на готовий продукт, а на виробництво та обіг. І можна з'ясувати, чи харчовий продукт є безпечним на початковій стадії, а не, скажімо, за фактом отруєння. Це посилює захищеність споживачів, які будуть впевнені, що купують безпечний харчовий продукт. Держава повинна гарантувати не тільки фізичну достатність продуктів харчування, але й їх якість та безпечність. Адже від безпечності та якості продуктів харчування в значній мірі залежить життя і здоров'я людей. Для нашої країни цей аспект продовольчої безпеки є особливо важливим у зв'язку з підписанням Угоди про асоціацію України з ЄС, можливістю виходу на світові товарні ринки, посиленням конкуренції на внутрішньому продовольчому ринку. За оцінкою фахівців, саме якість продукції визначає 60 − 70% її конкурентоспроможності. Високі вимоги до якості харчових продуктів і дотримання цих вимог забезпечує домінування продукції розвинутих країн на світовому ринку, забезпечує їх безпеку і конкурентоздатність [29, с.93].

При організації раціонального харчування потрібно дотримуватися ряд принципів:

1. Енергетична цінність харчового раціону повинна суворо відповідати енергетичним витратам організму людини. На практиці, на жаль, цей принцип порушується.

2. Хімічний склад харчових раціонів повинен задовольняти фізіологічні потреби організму в харчових речовинах. Щоденно в певній кількості і в оптимальних співвідношеннях до організму повинно надходити біля 70 харчових речовин, багато з яких не синтезується в організмі людини і тому є життєво необхідними. Оптимальне забезпечення організму цими харчовими речовинами можливе тільки за умов різноманітного харчування. Цим гарантується збалансованість харчування. При збалансованому харчуванні обумовлюються оптимальні кількісні та якісні взаємозв’язки між основними харчовими речовинами і біологічно активними речовинами. Найбільш вивченими і розробленими є принципи збалансованості між білками, жирами і вуглеводами (1:0,9:4,7).

У сучасній науці про харчування, крім обмеження споживання простих вуглеводів, принципів їх збалансованості поки що не розроблено. Вважається основним критерієм, за яким оцінюють вуглеводну частину раціону, є загальна їх кількість в харчовому раціоні. Вона має становити понад 55% добової потреби в енергії.

Збалансованість між мінеральними системами найбільш вважається вивченою відносно кальцію, фосфору і магнію. Оптимальним вважається співвідношення 1:1:0,5.

Збалансованість між вітамінами в раціонах обґрунтована лише при розрахунку їх на енергетичну цінність раціону, тобто на 1000 ккал (4184 кДж).

Продовжуються дослідження відносно вивчення збалансованості між окремими мікроелементами в харчових раціонах з урахуванням їх синергічних та антагоністичних взаємозв’язків. Вважається, що співвідношення між міддю та молібденом у раціонах має становити 1:10, між залізом і цинком – 1:1, між залізом і марганцем 2:1.

Поряд з цим, рекомендується дотримуватися оптимального режиму харчування. Під режимом харчування розуміють кількість та черговість приймання їжі протягом дня. З сучасних позицій харчування найбільш фізіологічно обґрунтованим є 3ох та 4-ох – разове приймання їжі протягом дня. [10, с.37].

Дотримання оптимального режиму харчування. Під режимом харчування мається на увазі регулярність, кратність і чергування їжі. Режим харчування, як і потреба в харчових речовинах і енергії, варіює залежно від віку, фізичної активності.

Компонування продуктів, тобто перетворення підібраних продуктів на корисну їжу, яка не принесе шкоди організму. Дотримання вказаних основних принципів раціонального харчування робить його повноцінним. Чільне місце в оздоровленні широких верств населення відводиться здоровому харчуванню людини, тобто якості й асортименту продуктів, які вона споживає. Недотримання чи надмірна кількість харчових продуктів, значні перекоси в необхідному співвідношенні їхніх компонентів та зловживання деякими висококалорійним продуктами завжди призводять до негативних змін у здоров'ї людини. Для забезпечення здорового харчування необхідно враховувати: якість і енергетичну цінність продуктів, умови їх зберігання; спосіб приготування їжі, який повинен забезпечити як смакові, так і поживні властивості страв, а також їх енергетичну цінність; умови, кратність і час їжі; кількість і калорійність їжі, що вживається за добу; зміни режиму харчування в період інтенсивних навантажень.

Незважаючи на покращення умов життя людини внаслідок розвитку цивілізації, рівень здоров'я населення все ж не покращується. Можна виділити основні причини цього явища: екологічні та соціальні фактори; дієтичні та побутові деформації способу життя людини; шкідливі звички, в т.ч. алкоголізм, куріння, наркоманія [5, с.75].

Людство своїми руками, шляхом технологічної переробки, звільнило природну сировину від корисних для здоров'я складових. Так, борошно вищого та першого гатунку практично позбавлене вітамінів і мінеральних речовин, що містяться в зерні пшениці. Рафіновані жири позбавлені фосфоліпідів, у цукрі повністю відсутні цінні мікронутрієнти, що містяться в цукрових буряках. В сучасному індустріальному суспільстві визначається різке зменшення споживання населенням свіжої рослинної їжі, яка відіграє провідну роль у забезпеченні раціону вітамінами та мінеральними речовинами [3, с.34].

Відомо, що харчування здійснює особливо виражений вплив на здоров'я саме в підлітковому віці. В період швидкого росту підлітки мають зростаючі потреби у поживних речовинах та енергії. Багато з них в умовах глобалізації та економічної кризи, особливо із малозабезпечених верств населення, вибирають дешеві джерела енергії, що містять велику кількість жиру та цукру, що може призвести до нестачі мікронутрієнтів, до ожиріння та карієсу.

Погане харчування внаслідок нерівності доходів призводить до розвитку хронічних неінфекційних захворювань. У зв'язку з цим майже в 30 країнах на регулярній основі проводиться моніторинг харчових звичок підлітків і молоді та їх ставлення до власного здоров'я.

Основою раціонального харчування є 6 головних законів, які сформульовані на основі сучасних наукових вчень. Дотримуючись цих законів, можна зробити ще один крок на користь власного здоров'я, ці закони наведені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

**Закони раціонального харчування**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Закон кількісної достатності харчування. | Енергоцінність раціону має відповідати енерговитратам організму. Маса тіла повинна бути оптимальною та в дорослої людини залишатися незмінною |
| 2. | Закон якісної повноцінності харчування. | У харчовому раціоні має бути достатня кількість усіх харчових речовин, необхідних для пластичних, енергетичних процесів та регуляції фізіологічних функцій. Закон збалансованості. Харчовий раціон  має бути збалансованим за вмістом різноманітних харчових речовин. |
| 3. | Закон часового розподілу їжі (режиму харчування). | Їжа має надходити до організму у певний час, через рівні проміжки часу. Найкраще 4−5 разове харчування. |
| 4. | Закон адекватності | Склад їжі має відповідати не лише індивідуальним потребам (енерговитрати, стать, вік), але і можливостям організму (стан травлення, обмін речовин, стан здоров'я). |
| 5. | Закон естетичного задоволення. | Їжа повинна мати приємний зовнішній вигляд, смак, аромат. |
| 6. | Закон безпеки харчування | Їжа має бути нешкідливою та безпечною, тобто не містити хвороботворні мікроорганізми, радіонукліди, токсини, важкі метали |

Рівень економічного розвитку суспільства, життя й купівельної спроможності населення в Україні істотно поступаються цим показникам в розвинених країн, але навіть у цих умовах є серйозні об'єктивні підстави й суб'єктивні передумови для реалізації принципів раціонального харчування [17, с. 81].

Наявність продуманої соціально-економічної політики в області здорового харчування, використання науково обгрунтованих підходів до переробки сировини, медико-біологічних рекомендацій і вимог до якості виробленої продукції може забезпечити кардинальні зміни в сформованій структурі харчування українців, що стане на користь здоров'ю нації, інтелектуальній складовій, тривалості життя.

Отже, розв'язання проблеми якісного й здорового харчування має стати невідкладним завданням нашої держави. Харчування впливає на стан здоров'я, працездатність та тривалість життя людини. Це один з головних факторів, які визначають здоров'я нації, забезпечують нормальний розвиток людини.

Вважаємо за основні пріоритети щодо якості та безпеки продуктів харчування наступні:

− контроль за безпекою імпортної продукції, особливо виготовленої на основі генетично модифікованих організмів (обов'язкове маркування такої продукції);

− контроль за якістю та безпекою продовольчої сировини і супутніх матеріалів, харчових продуктів, особливо дитячих;

− надання громадянам юридичної підтримки у відшкодуванні їм матеріальних і моральних збитків у разі заподіяння шкоди від вживання небезпечних продуктів харчування;

− організація санітарної просвіти населення щодо профілактики харчових отруєнь та профілактики негативного впливу дії чинників довкілля;

− подальше удосконалення нормативно-правової бази, зокрема розроблення національних медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини та харчових продуктів [7, с.72].

**1.3. Сучасні підходи до застосування іноваційних технологій у виготовленні продукції функціонального призначення**

Моделювання харчових продуктів являє собою процес проектування продукту як цілісної системи, що складається з елементів, які окремо не забезпечують заданих властивостей. Перший етап передбачає теоретичне обґрунтування і створення функціональних композицій для "цільового продукту", способів впливу на харчову сировину, які формують потрібну структуру із заданим складом, фізико-хімічними і функціонально технологічними властивостями. Другий етап передбачає реалізацію властивостей функціональних композицій у конкретному технологічному процесі та формування кінцевих споживних властивостей готової продукції [15, с.48].

Слід відзначити, що завдання отримання модельних функціональних композицій частково може бути зведене до моделювання деяких властивостей і особливостей макро- і мікроструктури готової "цільової" кулінарної продукції.

Базовими при розробці технології функціональних композицій є склад, властивості, спосіб отримання, харчова цінність, безпечність, економічна або інша ефективність використання. Обґрунтування складу функціональних композицій здійснюється з урахуванням специфіки їхніх властивостей, тобто їх функцій у готовому харчовому продукті. При створенні функціональних композицій ключове місце займає комплекс прогнозованих функціонально-технологічних характеристик і властивостей, сумісність і специфіка взаємодії з іншими компонентами рецептурних сумішей і готових продуктів. Саме такий комплекс визначає можливість і доцільність використання функціональних композицій при виробництві кулінарної продукції [12, с.26]. На рис. 1,3 наведено схему розробки виробів функціональної спрямованості.

Функціональний сировинний інгредієнт

Функціональні властвості

Традиційний виріб

Споживчі властивості

Функціональний виріб з корисними оздоровчими функціональними властивостями

Рис.1.3. Схема розробки виробів функціональної спрямованості

Функціональні продукти створюються за принципом харчової комбінаторики, шляхом обґрунтованого кількісного підбору основної сировини, інгредієнтів, харчових добавок, сукупність яких забезпечує формування бажаних органолептичних і фізико-хімічних властивостей, а також заданий рівень харчової, біологічної та енергетичної цінності.

В основі технологій створення функціональних харчових продуктів лежить модифікація традиційних, що забезпечує підвищення вмісту в них корисних інгредієнтів до рівня, зіставного з фізіологічними нормами їх споживання (за різними джерелами 10−50 % від середньої добової потреби).

Принципи створення функціональних продуктів повинні охоплювати медико-біологічні та технологічні аспекти і враховувати основні дані сучасної науки про роль харчування та окремих харчових речовин у підтриманні здоров’я та життєдіяльності людини, потреби організму в окремих харчових речовинах та енергії, реальну структуру харчування і фактичну забезпеченість вітамінами, макро- та мікроелементами населення України, а також ураховувати досвід з виробництва, використання та оцінювання ефективності продуктів функціонального харчування в Україні та за кордоном [14, с.325].

Отже, основними етапами створення функціонального продукту є:

• моніторинг харчування;

• визначення медико-гігієнічних вимог до функціонального продукту;

• вибір адекватного продукту та функціонального інгредієнта;

• модифікація харчового продукту у функціональний;

• доведення позитивного ефекту.

Слід зазначити, що зміни традиційного рецептурного складу внаслідок заміни одних інгредієнтів іншими, безумовно, впливають на споживчі властивості новостворених продуктів, саме тому модифікація традиційного продукту у функціональний не зводиться тільки до заміни інгредієнтів, а є складним процесом конструювання продукту, який має відновлені традиційні споживчі та нові, що визначають корисність продукту, функціональні властивості. Розроблення функціональних харчових продуктів базується на наукових принципах, розроблених Всесвітньою організацією охорони здоров’я [30, с.91].

Наукові основи створення функціональних харчових продуктів включають:

− клінічну ефективність, яка повинна підтвердити на основі методів доказової медицини біологічну доступність збагачувального компонента, а також надійність корекції дефіциту і покращання стану здоров’я при використанні функціональних продуктів харчування;

− медико-біологічні аспекти, які передбачають вибір носія та добавки, яка коригує хімічний склад продукту, рівень та безпечність збагачення;

− технологічні аспекти, що розглядають питання якості продукції, збереження мікронутрієнтів та сумісності мікронутрієнтів із харчовою масою, а також їхню взаємодію з окремими компонентами харчових систем.

Важливими питаннями, які вимагають науково обґрунтованого рішення, при розробленні продуктів функціонального харчування є вибір збагачувальних нутрієнтів, їхніх фізико-хімічних форм та поєднань. Відповідно до медико-біологічного аспекту для збагачення продуктів харчування слід використовувати ті есенційні нутрієнти, дефіцит яких реально існує, є достатньо поширеним і становить небезпеку для здоров’я.

Через розбалансоване, полідефіцитне харчування значна частина населення України страждає на полімікронутрієнтну недостатність, або так званий "прихований голод" унаслідок дефіциту в харчовому раціоні ряду мікронутрієнтів [8, с.225].

Дослідження свідчать, що профілактичні заходи, насамперед, повинні бути спрямовані на попередження дефіциту повноцінних білків, вітамінів – фолієвої кислоти, вітамінів А, Е та С, мінеральних речовин – йоду, селену, заліза кальцію, поліненасичених жирних кислот – жирні кислоти родини ω3 у цисформі, а також дефіциту харчових волокон.

Інновації у харчових виробництвах – це новостворені або удосконалені конкурентоздатні технології та отримані на їх основі харчові продукти, що істотно покращують структуру та якість харчової продукції, позитивно впливаючи на стан здоров'я споживачів і забезпечуючи їм активне творче довголіття [11, с.65].

Інноваційне харчове підприємство можна розглядати як сучасне виробництво традиційних та нових харчових продуктів, що базується на досягненнях науково-технічного прогресу, що передбачає активне використання нових технологічних та технічних рішень з метою постійного зростання соціальної та економічної ефективності господарювання. Розрізняють економічну та соціальну ефективність, які потрібно розраховувати під час виконання будь-яких наукових теоретичних і практичних розробок, у тому числі в дипломних, магістерських кваліфікаційних та дисертаційних роботах. Між цими показниками існує істотна відмінність. Якщо економічну ефективність можна завжди виразити у грошовому еквіваленти, то соціальної ефективності конкретними цифрами не вимірюють. Важко оцінити в цифрах ступінь поліпшення стану здоров'я населення внаслідок уживання нових харчових продуктів. Тому в наукових роботах достатньо обґрунтувати можливу соціальну ефективність її результатів. Якщо наукова розробка не пройшла повного циклу випробувань на підприємства, тоді розраховують не реальний, а очікуваний економічний ефект. Нові харчові продукти, отримані за допомогою інновацій, є інноваційною продукцією [5, с. 37].

Аналіз структури харчових продуктів, що випускаються на сучасних харчових підприємствах, свідчити про те, що на сьогодні до інноваційної продукції належать у першу чергу харчові продукти оздоровчого та профілактичного призначення , тобто функціональні харчові продукти. Ця продукція представлена ​​в основному традиційними харчовими. продуктами, збагаченими есенціальними макро- або мікронутрієнтами, які надають готовим продуктам оздоровчих властивостей.

При розробленні функціональних харчових продуктів як об'єкту інноваційної діяльності необхідно використовувати Інтегральний підхід ,який включає ряд взаємопов'язаних елементів для створення і впровадження нового харчового продукту. Внаслідок такого інтегрального підходу можливо створити широкий спектр інноваційної продукції, а саме:

1. Функціональні харчові продукти на основі сировини, що містить високу концентрацію функціональних інгредієнтів (овес, ячмінь, соя, висівки, насіння льону, натуральні соки тощо);

2. Функціональні харчові продукти зі зниженим вмістом солі, цукру, тваринних жирів;

3. Функціональні харчові продукти на основі зернових (хлібобулочні, кондитерські, макаронні); молочні, м'ясні, консервовані; продукти, збагачені вітамінами,харчовими волокнами, минеральними сполуками, поліненасиченими жирними кислотами, пробіотиками та пребіотиками, фосфоліпідами, амінокислотами тощо [27, с. 73].

В межах інноваційного напряму розвитку харчової промисловості основним вбачається створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вжитку. Такі продукти поновлюють нестачу есенціальних харчових сполук, є ефективним засобом захисту організму людини від негативного біологічного та техногенного впливу довкілля, запобігають передчасному старінню, сприяють активному творчому довголіттю. Регулярне споживання розроблених продуктів відповідає принципам здорового харчування, вірогідно покращуючи стан здоров'я споживачів та суттєво знижуючи ризик виникнення хворіб. Необхідними завданнями при створенні інноваційних харчових продуктів є такі:

• обґрунтування, розроблення та промислова апробація технологій нових видів харчових продуктів (функціональних інгредієнтів, біологічно активних добавок до їжі тощо);

• удосконалення наявних видів харчових технологій на підстав і використання нових фізико-хімічних процесів;

• створення нових харчових композицій з використанням методів харчової комбінаторики,

• реалізація та гармонізація вимог до якості та безпеки (відповідно до міжнародних та європейських стандартів) розроблених харчових продуктів іїх компонентів з урахуванням національних особливостей українського харчування;

• розвиток наукових досліджень зі створення нових технологій харчових продуктів та покращення системи стандартизації та сертифікації;

• аналіз харчової сировини, отриманих з неї продуктів та використовуваних харчових добавок (ароматизатори, антиоксиданти тощо);

• пропагування сучасних уявлень основних положень культури харчування серед різних верств населення, особливо молоді, а також екологічної грамотності та активності громадян у реалізації споживачів та екологічних прав;

• розроблення рекомендацій з раціонального харчування, що ґрунтуються на наукових досягненнях та сучасних соціальних тенденціях [19, с.53].

Тобто вирішення поставлених завдань повною мірою відповідає вимогам до інноваційних продуктів. Таким чином, сучасна стратегія харчової промисловості полягає в тому, щоб на основі орієнтованих фундаментальних, прикладних, пошукових досліджень та розробок, нових наукових ідей забезпечити форсування перехід чітко нові технологічні процеси і створення на основі нового покоління харчових продуктів масового, оздоровчого, профілактичні заходи, адаптуючи як перед тим, сучасних ринкових умов.

**Висновки до розділу 1**

В першому розділі роботи розглянуто значення функціональних продуктів в системі харчування населення, вивчено питання якості і безпечності харчування населення, сучасні підходи до застосування інноваційних технологій у виготовленні продукції функціонального призначення.

При розробленні функціональних харчових продуктів як об'єкту інноваційної діяльності необхідно використовувати Інтегральний підхід ,який включає ряд взаємопов'язаних елементів для створення і впровадження нового харчового продукту. Внаслідок такого інтегрального підходу можливо створити широкий спектр інноваційної продукції, а саме:

1. Функціональні харчові продукти на основі сировини, що містить високу концентрацію функціональних інгредієнтів (овес, ячмінь, соя,висівки, насіння льону, натуральні соки тощо);

2. Функціональні харчові продукти зі зниженим вмістом солі, цукру, тваринних жирів;

3. Функціональні харчові продукти на основі зернових (хлібобулочні, кондитерські, макаронні); молочні, м'ясні, консервовані; продукти, збагаченівитаминами,харчовимиволокнами,минеральнимисполуками,поліненасиченими жирними кислотами, пробіотиками та пребіотиками, фосфоліпідами, амінокислотами тощо

**РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ НАДАННЯ ПОСЛУГ В ОЗДОРОВЧОМУ**

**КОМПЛЕКСІ «ТРЕМБІТА»**

**2.1 Загальна характеристика досліджуваного підприємства**

Санаторій «Трембіта» приймає гостей з 2012 року. Гості комплексу можуть оздоровитися, зміцнити імунітет і насолодитися чистим повітрям Карпат. Місцевість, в якій розташований готель, багата джерелами з мінеральною водою, часто використовуються в лікуванні багатьох захворювань.



Рис.1. Санаторій «Трембіта»

Санаторій знаходиться в селі Велятино на Закарпатті. Поруч протікає найбільша в даному регіоні річка Тиса. Також, недалеко розташована гора Кругляк та інші схили Карпат, вкриті лісами.Вдале розташування дозволяє відвідати термальні води, Долину Нарцисів, оленячі і страусину ферму.

Відпочиваючі мають можливість вибрати умови проживання за своїми вподобаннями. Для прикладу, номер класу економ має окремий душ і туалет, забезпечений супутниковим телебаченням. Є номери класу стандарт, додатково забезпечені холодильниками, з окремими або двоспальними ліжками. Є номери напівлюкс одно- і двокімнатні, двокімнатні номери класу люкс з холодильником, кондиціонером, міні-баром, сейфом, кабельним телебаченням та інтернетом (WI-FI).

У вартість проживання також входить використання автостоянки, відвідування розважального, тренажерного залу, користування бюветом і відкритим басейном.

На території санаторію розміщений ресторан або банкетний зал. Харчування пропонується як індивідуальне, так і комплексне. Якщо ви приїхали по путівці, триразове харчування увійде в її вартість.

Інфраструктура:

* SPA салон;
* бювет в будівлі готелю;
* відкритий басейн;
* гамаки для сонячних ванн.
* дитяча ігрова кімната;
* дитячий майданчик;
* зал для конференцій;
* затишні альтанки, мангали з приладдям для барбекю;
* зручності для інвалідів;
* кімната для відпочинку;
* облаштований вихід до озера для риболовлі;
* паркування;
* пральня;
* ресторан;
* сауна;
* соляної бокс;
* спортзал з тренажерами;
* столи для тенісу;

Зклад харчування в санаторії забезпечує смачне і корисне дієтичне харчування.

Щоденно пропонується меню з повним переліком страв, в якому можна вибрати страви, які будуть подані.

Оздоровчий комплекс "Трембіта" пропонує чудовий відпочинок в комфортних умовах та лікування в професіоналів за доступну ціну.

Тариф готельне проживання (див. Дод. А):

* 2-х разове ресторанне харчування (сніданок, вечеря);
* 3-х разове ресторанне харчування (сніданок, обід, вечеря);
* Wi-Fi.
* Wi-Fi.
* Wі-Fі.
* автостоянка;
* автостоянка;
* автостоянка;
* базове лікування (на суму 150 грн./день);
* базове лікування (на суму 150 грн./день);
* користування літним басейном, тренажерним залом, бюветом мінеральних вод;
* користування літним басейном, тренажерним залом, бюветом мінеральних вод;
* користування літним басейном, тренажерним залом, бюветом мінеральних вод;
* проживання;
* проживання;
* проживання;

Тариф оздоровчий (“напівпансіон”):

Тариф оздоровчий (“повний пансіон”):

* трансфер на термальні басейни;
* трансфер на термальні басейни;
* трансфер на термальні басейни;

Перелік додаткових послуг комплексу включає:

* діти віком до 5-ти років, в одному номері з батьками, – проживання безкоштовно (без надання додаткового місця і харчування);
* оздоровча путівка (тариф “напівпансіон”) для дітей віком від 5-ти до 14-ти років – 350 грн./доба, віком від 14 років – 580 грн./доба;
* оздоровча путівка (тариф “повний пансіон”) для дітей віком від 5-ти до14-ти років – 500 грн./доба, віком від 14 років – 700 грн./доба;
* оплата за додаткове місце складає: для дітей віком від 5-ти до 14-ти років – 150 грн./доба, віком від 14-ти років – 200 грн./доба;
* поселення з домашніми тваринами заборонено.
* прокат веломобіля: 10 грн. за 10 хвилин, 25 грн. за 30 хвилин;
* прокат велосипедів: 30 грн./година, 130 грн./день;
* ресторанне харчування “напівпансіон” – 190 грн./доба з людини (сніданок, вечеря);
* ресторанне харчування “повний пансіон” – 320 грн./доба з людини (сніданок, обід, вечеря);

Наступним кроком буде вивчення та характеристика номерного фонду:

**І корпус**: 15 номерів (4 номери “Економ”, 11 номерів “Стандарт”), ресторан, сауна, реєстратура.

* 1-но кімнатний 2-х місний номер “Економ” (12,5 м²):

Зручності у номері: полуторне ліжко, набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, електрочайник, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз) фен, кількість рушників: два на людину.

* 1-но кімнатний 2-х місний номер “Стандарт” (16-18 м²):

У номері: два односпальні ліжка, набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, електрочайник, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз), фен, кількість рушників: два на людину.

* 1-но кімнатний 2-х, 3-х місний номер “Стандарт” (20-25 м²):

Рівень комфорту у номері: три односпальні ліжка (або два односпальні ліжка і розкладний диван), набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, електрочайник, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз), фен, кількість рушників: два на людину.

* 2-х кімнатний 2-х місний номер “Стандарт” (20-25 м²):

Забезпечення номеру складає: спальня і передпокій, два односпальні ліжка, розкладний диван, набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, електрочайник, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз), фен, кількість рушників: два на людину.

**ІІ корпус**: 4 номери “Люкс”, соляна кімната, лікувальні ванни, озокерит, масажний кабінет, спортзал, їдальня, конференц-зал (250 місць), кабінет головного лікаря, адміністрація і реєстратура.

* 2-х кімнатний 2-х місний номер “Люкс” (20-25 м²):

У номері: спальня і передпокій, двоспальне ліжко, розкладний диван, набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, кондиціонер, сейф, електрочайник, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз), фен, кількість рушників: два на людину. Номер “Люкс” №1 (20 м2), номер “Люкс” №2,3,4 (25 м2).

**III корпус:** 14 номерів “Напівлюкс”, кожний номер має окремий вхід і парковку біля номеру.

* 1-но кімнатний 2-х місний  номер “Напівлюкс” (20 м²):

У номері: окремий вхід, невелика тераса, одне двоспальне або два окремі ліжка, набір меблів, телевізор, супутникове телебачення, Wi-Fi, холодильник, кондиціонер, санвузол (душова кабіна, умивальник, унітаз), фен, кількість рушників: два на людину.

**Ресторан пропонує 3 типи харчування:**

− 3-разове харчування по путівці (вибір страв з переліку запропонованих);

− 3-разове комплексне, вартістю 140 грн./особа;

− індивідуальне, відповідно до меню.

Послуги

У вартість проживання в ОК "Трембіта" входить:

− Wi-Fi;

− альтанки, мангал;

− більярд;

− бювет; взимку вода підігрівається;

− дитячий майданчик;

− літній басейн, лежаки;

− настільний теніс;

− парковка з охороною;

− риболовля в ставку біля комплексу; за окрему плату впійману рибу можуть приготувати в ресторані комплексу "Трембіта"; також можна приготувати рибу самостійно на мангалі на острівці;

− тренажерний зал;

Для найменших організовуються ігри, шоу та інші розваги.

Проаналізуємо перелік додаткових полуг:

− дитячий батут (10 грн./год);

− екскурсії на страусину ферму, оленячу ферму, ферму буйволів, Долину нарцисів, в термальні води Велятин, в село Іза, по замках Закарпаття

− конференц-зал на 250 місць;

− лікувальні ванни;

− лікування згідно з санаторно-курортними книгами;

− масажний кабінет;

− прокат велосипедів;

− рафтинг по р. Тиса;

− соляна кімната;

− спортзал;

− фінська сауна(80 грн./год).

Неподалік розташована гірськолижна база, де взимку можна покататися на лижах та сноуборді. Також є теренкури − оздоровчі піші маршрути.

ОК "Трембіта" пропонує комплексне лікування органів дихання, в т.ч. хронічних захворювань, патології легень, емфіземи, опорно-рухового апарату, кишково-шлункового тракту, порушення обміну речовин, ожиріння, цукрового діабету.

Вартість базового лікування − 110 грн./день.

Оздоровчий комплекс "Трембіта" пропонує такі лікувальні процедури:

− висхідний душ;

− галотерапія (соляна кімната);

− електротерапія;

− інгаляції;

− лікувальні масажі;

− лікування на основі шаянської мінеральної води;

− лікування ультразвуком;

− магнітотерапія;

− озокеритотерапія;

− циркулярний душ;

* + фітотерапія, грязетерапія.

Всі процедури призначає лікар після діагностики та огляду.

Лікування органи дихання:

* алергічний альвеоліт;
* бронхіальна астма
* вірусні інфекції верхніх дихальних шляхів;
* емфізему легень;
* запалення приносових пазух;
* кашель
* ларингіт;
* ларинготрахеїти;
* пневмонії;
* риніт;
* синусит;
* стани після торакальних операцій;
* тонзиліти;
* фарингіт;
* хронічний бронхіт
* хронічні обструктивні захворювання легенів;
* часті простуди.

Лікувальні процедури при легеневій патології Покази та протипокази при легеневій патології

Лікування супутних захворювань опорно-рухового апарату

* Артрити
* артрози;
* гастродуоденіти;
* Лікувальні процедури при шлунково-кишковій патології Покази та протипокази при шлунково-кишковій патології

Лікування супутніх захворювань органів шлунково-кишкового тракту

* міалгії;
* міозити;
* остеоартрози
* порушеннях осанки;
* сиондилоартрити;
* сколіози;
* хронічний панкреатит у фазі ремісії;
* хронічний халецистит у фазі ремісії.

Лікування супутніх захворювань при порушенні обміну речовин

* залізодефіцитну анемію;
* ожиріння;
* подагру;
* цукровий діабет І та ІІ типу в стадії компенсації.

**2.2 Аналіз умов для виробництва продукції в ресторані**

Для проживаючих в комплексі та всіх гостей комплекс «Трембіта» пропонує найрізноманітніше меню, починаючи від традиційної української та закінчуючи колоритною закарпатською кухнею, яка гармонійно поєднує угорську, румунську, словацьку, чеську, німецьку, ну і звичайно ж місцеву кухні.

Ресторан ОК «Трембіта» працює на сировині високого ступеня обробки, тобто такій, що потребує незначної кількості необхідних технологічних процесів для доготування, а також використовує напівфабрикати.

При розробці меню включають різні види харчових продуктів та дотримуюься принципів раціонального харчування Тому, м’ясо, молочні продукти, риба, соки, овочі, фрукти є в щоденному раціоні.

Якісне харчування в ОК “Трембіта”. забезпечується завдяки професіоналізму працівників кухні та щоденному контролю медпрацівників. За призначенням лікаря забезпечується дієтичне харчування.

Розглядаючи питання управління виробничими та технологічними процесами, перш за все розглянемо структуру виробничих та допоміжних приміщень.

Виробничі приміщення ОК «Трембіта» включають різні цехи для виробництва напівфабрикатів, а також виготовлення страв, кулінарних виробів.

До виробничих приміщень входять наступні − гарячий та холодний або доготівельний цехи. Ці приміщення оснащенні необхідною, для приготування кулінарної продукції та страв, кількістю устаткування та робочого інвентарю. У цехах обов'язково є холодильники для зберігання напівфабрикатів, потрібної сировини, готової продукції виготовленої в цеху, мийні раковини, а також підсобні столи для обробки сировини. Все необхідне приладдя та інвентар знаходяться на полицях та стелажах, інший великий посуд знаходиться в мийній кухонного посуду.

А також в кожному цеху знаходиться устаткування для необхідних виробничих процесів, що в ньому відбуваються, тобто організовані робочі місця кухарів. Важливо вказати те, що цехи невеликі за розміром і розміщені дуже компактно як самі цехи, так і все оснащення в них.

Широкий асортимент других страв не дозволяє в гарячих цехах створювати спеціальні робочі місця для приготування кожного виду страв, тому робочі місця для варіння, тушкування, припускання і запікання продуктів організовується з розрахунку можливості виконання кухарем деяких операцій одночасно. В таких випадках все необхідне у кухара повинно бути під рукою, для цього використовується рухомі столики, стелажі, табурети, де розміщуються посуд, інвентар.

Страви готуються кваліфікованими кухарами у виробничих приміщеннях: розподільному цеху, гарячому (гарячі страви та напої) та холодному(салати та холодні напої) цеху, мийному відділенню, хліборізці. Холодний цех обладнаний виробничими столами холодильниками, кондиціонером. В гарячому цеху - електричні печі , духові шафи, виробничі столи. Брудний посуд через вікно в обідній залі потрапляє до мийної, в котрій є посудомийна машина. Кухня працює з восьмої до двадцятої години дня. Перед відкриттям та закриттям кухні у залах та цехах проводиться вологе прибирання.

Якість роботи гарячого цеху багато в чому залежить від правильної організації робочих місць, від обладнання їх устаткуванням, посудом та інвентарем.

Над тепловим устаткуванням розміщені вентиляційні відсоси, які видаляють пари, продукти горіння (безпосередньо над джерелами їх виділення). Загальний вентиляційний хобот оснащений жироуловлювальними фільтрами. Традиційне розміщення плити − в центрі гарячого цеху, а спеціалізованого устаткування − по периметру приміщення.

Важливий також правильний підбір посуду за обсягом призначеннями. В ОК «Трембіта» посуд відповідає вимогам: він виготовлений із неокислюваного металу (нержавіюча сталь), має рівне дно, гладкі стінки, міцно прикріплені ручки, маркування з вказанням обсягу (рис.2.1).

Постачальниками матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства є такі підприємства:

• ТОВ "Бережанський склозавод" − це одне з найстаріших українських підприємств з виробництва скляних виробів

• Brunch Homeware− керачічний посуд

• «Металворкшоп» − металообробка, гравіювання, кухонне приладдя

• «ВІВА-ТРЕЙД» − компанія з виробництва і постачання спецодягу, робочого взуття та засобів індивідуального захисту

• Ізмаїльський целюлозно-картонний комбінат, ПРАТ – виробництво паперу та картону

• Володимир, ТОВ − виробництво та постачання устаткування, сервіс.



Рис. 2.1. Обладнання ресторану

У даному гарячому цеху (рис.2.2.) для відварювання використовують котли, каструлі різного обсягу, а для пасерування, тушіння і припускання − циліндричні або конусні сотейники з двома ручками і кришкою, для жарки − різні дека, фритюр та сковорідки. Бульйони переливають черпаками і проціджують через цідилки, сита. Для приготування парових і других страв: шумівки, соусові ложки, лопатки, поварські ложки, вилки, ножі, веселки, сітчані вставки для відварювання та пару. Виробничі столи оснащені вбудованими ваннами. Посуд зберігають на решіткових стелажах або на поличках.



Рис.2.2. Обладнання гарячого цеху ресторану

Для безпечності роботи в гарячому цеху робітників кухні ознайомлюють з правилами експлуатації теплового та механічного устаткування і проводять практичний інструктаж, відповідає за який завідуючий виробництвом. Підлога в цеху рівна, без виступів, не слизька. Температура в цеху не перевищує 26 градусів за Цельсієм.

Організація роботи в холодному цеху має ряд особливостей. Тут готується широкий асортимент продукції, здійснюється великий об`єм робіт по кулінарній обробці продуктів, порціонуванню і оформленню готових страв, причому більшість страв не потребують теплової обробки. Всі холодні страви, закуски, салати виготовляються безпосередньо перед відпуском споживачам з урахуванням попиту, що відповідно впливає на режим роботи цеху.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.



У холодному цеху обладнують окремі робочі місця для порціонування та оформлення холодних закусок, нарізання бутербродів, виготовлення солодких страв. Таке розмежування робочих місць дозволяє створити найбільш зручні умови роботи для кожного кухаря і дотримуватися правил санітарії.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. Справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короткочасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ін. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гірці підтримується автоматично.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа - стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Мийна кухонного посуду примикає до гарячого цеху, тому тут передавати посуд дуже зручно, чого не можна сказати про надходження брудного посуду з доготівельного цеху. Мийна столового посуду теж розміщена раціонально, вона примикає до гарячого цеху і знаходиться поруч з торгівельною залою.

Для зручності в мийній столового посуду влаштовано передаточне вікно для надходження чистого посуду в гарячий цех, але в мийній знаходяться також частина стелажів для зберігання чистого посуду, приборів та скла.

Кухарі починають готувати напівфабрикати для комплексних обідів згідно планів, розрахованих за попитом на продукцію та послуги ресторану згідно дня тижня та збалансованості раціонів.

На кухні працюють 5−8 (в залежності від навантаження) кухарів та кухонних робітників. Робота помічника кухара полягала в виконанні допоміжних робіт на кухні, тривалістю 8−9 годин на день.

Під час роботи виконуються усі правила техніки безпеки та посадові обов'язки.

Столова білизна знаходиться в коридорі на спеціальному стелажі, який має чотири яруси. На самому верхньому знаходяться скатертини та стільниці на круглі столи. Ярусом нижче − скатертини на квадратні та прямокутні столи різних кольорів, коли їх складають відповідним чином, вони теж знаходяться тут.

Столову білизну передають до пральні, що знаходиться неподалеку, згідно необхідності, а в переважній більшості брудну білизну здають до пральні двічі на тиждень. Вранці столову білизну забирають з пральні і передають використану.

Структура складських приміщень безпосередньо в закладах ресторанного господарства залежить від типу і потужності підприємства. Для здійснення активної діяльності ресторан має цілий ряд складських приміщень, які розміщуються на цьому ж поверсі.

Одне з цих складських приміщень призначено для зберігання столових, підставних та пиріжкових тарілок, однопорційних та двопорційних чайників, чайних і кавових блюдець та чашок, а також посуду для подачі капучіно, інших гарячих напоїв. В іншому складі для скляного посуду, що використовується в ресторані відведено 2 стелажі, а поряд на інших стелажах зберігаються тарілки, чашки, стакани для столової.

В окремих коморах та холодильних камерах зберігаються різні види сировини та напівфабрикатів.

Для приймання вантажів згідно відповідних правил є завантажувальний майданчик, під'їзд до якого здійснюється через вулицю у внутрішній двір. Розрізняють наступні види складських приміщень: охолоджувальні камери для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів, овочевих напівфабрикатів, фруктів, ягід, овочів, напоїв, молочних продуктів, жирів і гастрономії, м'яса риби, харчових відходів; кладових сухих продуктів, кладові овочів.

Аналізуючи дотримання основних умов зберіганння основної сировини в складських приміщеннях, зауважуємо, що відрізняється частотою завезення продуктів.

Враховуючи цей факт, виділяють приміщення для зберігання основного запасу сировини і приміщення для зберігання добового запасу незавершеного виробництва (залишків виписаної на виробництво, але не використаної сировини, напівфабрикатів). Для запезпечення максимальної якості зберігання в певні строки створені оптимальні умови, які сприяють продуктам у відповідності згідно кольору, запаху, виглядові, смаку та консистенції. Такий оптимальний режим зберігання продуктів в складських приміщеннях полягає в підтриманні певної температури, вологості повітря, а також кількості разів обміну повітря на добу.

Для сухих продуктів в санаторії приміщення укомплектовані стелажами, полками, лотками. Вони призначені для зберігання продуктів з невеликою вологістю: борошна, круп, цукру. Особливість санаторії щодо зберігання таких продуктів в тому, що всі вони мають упаковку паперову, картонну чи етиленову різної розфасовки, проте в більшості випадках незначної ваги: 0,5 кг;1 кг;2 кг; 5 кг. Крім того важливо зазначити, що більшість з цієї сировини вітчизняного виробництва, адже це доцільніше співвідношенням «ціна - якість».

В камерах зберігають, як правило, однорідні продукти, які потребують однакових умов зберігання. Проте інколи приходиться зберігати однакові продукти в одній камері. В таких випадках ці продукти зберігають в різних частинах камери, на різних рівнях, в спеціальній тарі.

Зберігання продуктів в холодильних камерах здійснюється наступним чином: м'ясо в четвертинах зберігають в підвішеному стані на гаках, субпродукти - в ящиках на стелажах, інколи безпосередньо на полках чи стелажах, при чому вони теж розфасовані в поліетиленові пакети зі спаями. Рибу морожену зберігають на стелажах в ящиках.

Хлібобулочні вироби зберігаються в окремому приміщенні з добре налагодженою вентиляцією в спеціальних шафах, які після використання партії виробів промиваються і пересушуються.

Ні в якому разі не можна зберігати продукти не в складських приміщеннях − в коридорах, на відкритому повітрі. Тому можна сказати, що оздоровчий комплекс «Трембіта» притримується всіх необхідних правил і умов зберігання, тому такого не зустрічається.

Продукти та сировина, які використовуються без додаткової обробки (гастрономія, кулінарні вироби) зберігаються окремо від сирих продуктів, зелень, фрукти окремо від овочів у спеціальному холодильнику.

Для зберігання молока, різних молочних продуктів та жирів на підприємстві є спеціальна молочно-жирова камера. Так як вся продукція має спеціальну упаковку чи тару, то в такому вигляді вона і зберігається на стелажах чи поличках холодильника.

В процесі зберігання товари за звичай частково втрачають свою вагу і об'єм. Ці втрати є природним збитком і обмежуються певними нормами, які розроблені відповідно для кожної групи товарів в залежності від кліматичної зони, пор року. Важливою задачею будь-якого закладу ресторанного господарства є зниження втрат товарів в межах норм природного збитку. Недостачу товарів, вищу за норму збитку, якщо така виникне, після інвентаризації вираховують у товарознавця, якщо вона не пред'явить документально пояснення її причин.

Холодильні камери та частина складських приміщень розміщені поблизу виробничих цехів, що відповідає архітектурно-планувальному рішенню і підвищує продуктивність праці виробничого персоналу. Транспортування сировини та напівфабрикатів здійснюється за допомогою відповідних візків згідно всіх правил санітарії та гігієни.

Асортимент кулінарних виробів і страв, які пропонуються в ресторані вимагає високої кваліфікації робітників. Кухарі виконують певний обсяг робіт, що забезпечує їх рівномірне навантаження протягом робочого дня.

**2.3 Аналіз процесу обслуговування в ресторані**

Ресторан ОК «Трембіта » знаходиться на першому поверсі та складається з: обіднього великого залу та обіднього малого залу, холодний, гарячий цеха, мийне відділення, та хліборізка.

Обідня зала розподілена на 3 зони: на ряд «ресторан» категорії люкс, звичайний ряд та «шведський стіл» для відпочиваючих бази. Зали обладнані столами та стільцями, але за деякі можна доставити стільці та сісти відповідною кількістю. На кожному столі присутні набори для спецій та паперові серветки. Столи попередньо сервіруються відповідно до нагоди, обслуговування реалізується офіціантами у присутності гостя.

Офіціанти працюють по 4−5 чоловік, вони виконують завчасну сервіровку столів, обслуговування гостей, за необхідністю часткову заміну серветок, прибирають столи, здають використаний посуд, миють прибори, миють підлогу в великому та малих залах. Робочий день триває 8-9 годин.

Харчування гостей ОК «Трембіта» здійснюється в ресторані, на першому поверсі готелю. Меню ресторану включає страви дієтичного харчування

Режим харчування гостей : сніданок − з 8.00 до 9.30, обід − з 13.00 до 14.30, вечеря − з 18.00 до 19.30. Сніданок спочатку включений у вартість проживання. Можлива оплата напівпансіону/повного пансіону не на весь період проживання, а на певні дні.

Для проживаючих в комплексі та всіх гостей комплекс «Трембіта» пропонує найрізноманітніше меню, починаючи від традиційної української та закінчуючи колоритною закарпатською кухнею, яка гармонійно поєднує угорську, румунську, словацьку, чеську, німецьку, ну і звичайно ж місцеву кухні.

На вибір відпочиваючих, харчування в ОК “Трембіта” передбачено 3-х типів:

«Повний пансіон» – комплексне  триразове харчування (сніданок, обід, вечеря) , яке входить у вартість оздоровчої путівки або можна придбати окремо – 320 грн / день / людина. Кожного дня видається меню з певним переліком страв, в якому можна вибрати страви, що будуть подані.

«Напівпансіон» – комплексне дворазове харчування (сніданок, вечеря) , яке входить у вартість оздоровчої путівки НАПІВПАНСІОН або можна придбати окремо – 190 грн / день / людина. Кожного дня видається меню з певним переліком страв, в якому можна вибрати страви, що будуть подані.

“Індивідуальне”– відпочиваючі харчуються по звичайному меню, яке видається в ресторані, та оплачують за кожну страву окремо.

Головна особливість правильно розробленого раціону – збалансованість і дотримання методів обробки продуктів. У всіх лікувальних та оздоровчих закладах Трускавця одним з базових принципів оздоровлення і лікування є дієтичне харчування.

В оздоровчому комплексі «Трембіта» застосовують дієту №5 і №9.

ДІЄТА № 5

Показання до застосування: хронічний гепатит з доброякісним перебігом та прогресивний вірусний гепатит у період одужання хворого, цироз печінки в стадії компенсації, гострий гепатит в період одужання хворого, хронічний холецистит у період одужання хворого, хронічний холецистит у стадії загострення, жовчнокам'яна хвороба.

Мета призначення: сприяння відновленню порушених функцій печінки, стимуляція процесів утворення та виділення жовчі.

Виключаються: смажені та жирні страви, що містять тяжкі для перетравлювання продукти неповного розщеплення жирів (акролеїни та альдегіди), сильні стимулятори секреції шлунку та підшлункової залози (молоко, кава, какао, шоколад, гриби, щавель, шпинат, соки, ягоди, особливо смородина), екстрактивні речовини, прянощі, тугоплавкі жири, продукти, багаті на холестерин та пурини (вим'я, нирки, печінка, щавель, шпинат).

Режим харчування: харчування невеликими порціями 5—6 разів на день, останнє споживання їжі не пізніше як за 3 год до сну (бажано кефір, ацидофільне молоко з нежирним печивом).

Рекомендовані продукти харчування та страви: багато солодких продуктів (мед, варення, мармелад, зефір, пастила), білий хліб учорашньої випічки, сухарі з білого хліба, супи круп'яні на овочевому відварі, нежирне варене м'ясо або парові котлети з нього, варені яйця, кисломолочні продукти, сири, напіврідкі каші (гречана, вівсяна), варені овочі, печені яблука, киселі з фруктів та ягід, відвар шипшини.

ДІЄТА № 9

Мета призначення: створення умов, що підтримують позитивний вуглеводний баланс, запобігання порушенням жирового та білкового обміну у хворого на цукровий діабет.

Режим харчування: їсти потрібно 5—6 разів на день. Рослинні вуглеводи розподіляти на весь день, на вечір або на ніч слід вжити склянку кефіру або ацидофільного молока з метою зменшення бродильних та гнильних процесів у кишках.

Виключаються: варення, солодкий чай, компоти, кондитерські вироби.

Обмежуються: картопля, бобові, буряк, морква, рис, сіль, борошняні та макаронні вироби, виноград, кавуни, груші, сливи та банани.

Рекомендовані харчові продукти та страви: гречана каша, вегетаріанські супи, варені чи тушковані м'ясо, риба, молоко, кефір, знежирені сири, олія, варені яйця або омлет; хліб вживати краще чорний житній − не більше 300 г на добу.

Зали обладнані столами та стільцями, але за деякі можна доставити стільці та сісти відповідною кількістю. На кожному столі присутні набори для спецій та паперові серветки. Столи попередньо сервіруються відповідно до нагоди, обслуговування реалізується офіціантами у присутності гостя. Харчування відпочиваючих триразове.

Асортимент продукції, який пропонується відвідувачам, достатньо різноманітний.

Сніданок − масло вершкове, ковбаса, шинка, сир, салати, овочі, млинчики, сирники, каші, м'ясні, овочеві, молочні, яєчні страви, кисломолочна продукція, соки; борошняні кондитерські вироби.

Обід − різноманітні салати зі свіжих овочів, вінегрет, оселедець, риба під маринадом, масло вершкове, сир, сметана; з перших страв − бульйон з грінками та пиріжками, пюре, борщі; із других страв − риба смажена, м'ясо відварне, голубці, котлети картопляні, морквяні; гарніри − картопля смажена, каші розсипчасті, капуста тушкована; на десерт − компот, кисіль, желе і гарячі напої (кава, чай).

Вечеря − масло вершкове, сир, ростбіф, буженина, кисломолочна продукція, гарячі страви з риби та натурального м'яса, овочі тушковані, запіканки, страви із сиру, випічка в асортименті, чай, фрукти, соки.

Роздавальні столи розташовані посеред залу, біля них стоять столики для чистих тарілок і столових наборів. На решті площі розміщені обідні столи і стільці. Вони накриті кольоровими скатертинами, які змінювали по мірі забруднення.

Сервірування столів при підготовці до обслуговування: на них ставлять сіль, перець, гірчицю і вазочку з паперовими серветками (рис.2.3).



Рис.2.3. Сервірування столу до обіду

На столи, поставлені біля роздавального столу, в інтервалах між розставленими стравами виставлені у зручному для відвідувачів порядку тарілки, виделки, ножі, а за необхідності і чайні ложки. Для кожного відвідувача передбачено 2−3 тарілки, два комплекти виделок і ножів і одна чайна ложка. Бульйонні чашки або глибокі тарілки для супу і ложки до них розміщують поряд з роздачою супів. На роздавальний стіл ставлять вазочки з паперовими серветками або кладуть їх купками на краю столу з боку, зверненого в зал. Посуд і столові набори мають бути чистими, сухими, без дефектів. У меню були включені прохолодні покупні або власного виробництва напої. Для їх відпуску організовані окремий буфет.

Також в залі була млинцева станція. Кухар-роздавальник готував і відпускав млинці з різними начинками, вони користувались у відвідувачів великим попитом.

Ресторан пропонує такі види обслуговування як: обслуговування по меню вільного вибору страв, обслуговування офіціантами, повне обслуговування по меню дієтичного харчування, VIP обслуговування «Ресторан» та «Шведський стіл».

**Висновки до розділу 2**

У другому розділі проведено аналіз оздоровчого комплексу «Трембіта ». Готель розташований в с. Велятино, 6 км до села Шаян, 20 км від міста Хуст.

Комплекс складається з адміністративного корпусу та 2 спальних корпусів (29 номерів, 60 місць), також є ресторан (90 місць), конференц зал (250 місць), власний б’ювет з мінеральною водою типу “Шаянська–4”, “Шаянська–242”, “Драгівська”, сауна з контрастним басейном.

Таким чином, можна зробити висновки про те, що організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, за меню денного раціону харчування, в досліджуваному ресторані за основними критеріями відповідає вимогам.

Однак, є ряд зауважень до організації роботи та робочих місць, зокрема, це стосується матеріально-технічного забезпечення процесу виробництва. Доцільно було б автоматизувати процес управління виробничою діяльністю (планування виробничої програми, розрахунок потреби в сировині та облік складських операцій), удосконалити логістичні процеси на підприємстві та зорієнтуватись на сучасне інноваційне виробництво страв з застосуванням професійного торгово-технологічного устаткування. Вимагає удосконалення також і процес сервісного обслуговування. Тому слід звернути увагу на різні форми і види тренінгів для персоналу, атестацію працівників та підвищення кваліфікаії. Потребує розширення асортимент продукції та послуг.

**РОЗДІЛ 3 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ОЗДОРОВЧОМУ КОМПЛЕКСІ «ТРЕМБІТА»**

**3.1. Актуальні напрями сучасного оздоровчого харчування**

Найважливішим фактором суспільного розвитку в усіх економічних системах та однією з основних умов для сучасного економічного зростання країни є здоров'я нації. Дослідження актуальних напрямів сучасного оздоровчого харчування привертає увагу багатьох вітчизняних науковців.

Традиційні харчові продукти не вирішують проблеми збалансованості сучасних раціонів харчування через надмірне споживання загального жиру, насичених жирних кислот, холестерину, рафінованого цукру, солі і недостатню кількість біоелеметів. Споживання таких продуктів не може забезпечити організм людини необхідною кількістю мікро- та макроелементів [5, с.192].

Тому сучасні заклади ресторанного господарства, зокрема, в складі лікувально-оздоровчих комплексів, повинні приділяти увагу формуванню культури здорового харчування, як основної умови розвитку якості життя країни та оздоровлення нації.

Функціональне харчування базується на використанні екологічно чистих органічних продуктів, які при виготовленні проходять мінімальну термічну обробку, не містять в своєму складі барвників або консервантів, смакових добавок, антибіотиків, пестицидів або гербіцидів. Для підтримання біохімічних процесів у людському організмі необхідна наявність специфічних речовин, які потрапляють туди з їжею, і якщо раціон людини є бідним на ці речовини – організм стає схильним до розвитку захворювань.

Отже, покращувати ефективність функціональних продуктів можуть натуральні харчові добавки, саме вони покликані компенсувати недостатнє отримання з їжі білків, жирів, ферментів, а також вітамінів, мінералів та мікроелементів.

Таким чином, сучасними функціональними продуктами можна назвати такі продукти, які допомагають зберігати та покращувати здоров’я людини, знижувати ризик виникнення хворіб та передбачені для постійного вживання всіма групами населення. Користь таких функціональних продуктів є вищою, ніж користь традиційних продуктів харчування, що доводить необхідність їх додавання до раціону для максимальної реалізації принципів здорового харчування [30, с.109].

Очевидно, що такі продукти є одним із компонентів харчових раціонів, позитивний вплив цих продуктів на організм зумовлений наявністю у їх складі спеціальних функціональних харчових компонентів, які здатні чинити сприятливий ефект на метаболічні та біохімічні процеси, психосоціальну поведінку людини, а також основні фізіологічні функції організму.

Основними компонентами функціональних продуктів можуть бути лише фізіологічно активні та безпечні речовини, у яких наявність властивостей до збереження та покращення здоров’я науково доведені, при цьому обов’язково визначені норми щоденного їх вживання в складі функціональних продуктів.

Зважаючи на їх властивості, вживання функціональних продуктів, без перебільшення, може відігравати роль лікування – як один із компонентів дієтотерапії.

При цьому важливо, щоб кількість та вид продукту відповідав енергетичним потребам кожного окремого організму, особливо це стосується людей з хронічними захворюваннями, оскільки їх потреба в різних важливих нутрієнтах може бути значно більше (а в деяких випадках – менше), ніж у здорової людини. Тому, якщо використання функціональних продуктів для однієї людини може нести суто профілактичну функцію, підтримуючи її здоров’я, у іншої воно буде відігравати роль одного з компонентів лікування [31, с.29].

Профілактична дія функціональних продуктів зумовлена їх стимулюючим впливом на імунну систему, підвищенням фізичної витривалості організму, покращенням тонусу нервової системи, нормалізацією функціонування травного каналу та іншими ефектами.

В процесі дослідження теми магістерської роботи вдалось зꞌясувати, що ринок ресторанних послуг змінюється, зазнає впливу нових тенденцій, забезпечуючи вподобання клієнтів. Велика кількість людей віддає перевагу збалансованому, раціональному харчуванню, збільшується кількість прихильників крафтової продукції, власного виробництва ресторанних закладів, змінюється поведінка і модель споживання їжі. Відповідно заклади ресторанного господарства різних профілів спрямовують свою діяльність, в свою чергу, на необхідність впровадження інноваційних технологій, розробку нових продуктів, рецептур страв, нових послуг [29]

Орієнтуючись на потреби споживачів у якісному харчуванні та сервісному обслуговуванні, обгрунтовано виникає потреба розвивати нові бренди та впроваджувати форми і формати ресторанних послуг.

На сьогодні закладам ресторанного господарства необхідно продавати актуальні страви, потрібно пам'ятати про здоровий спосіб життя, пропонувати корисну їжу – більше овочів та фруктів, горіхів, сухофруктів, мінімум олії, жирне та червоне м‘ясо варто замінювати більш пісними варіантами, наприклад, курятиною, рибою чи бобовими, використовувати локальні продукти від фермерських господарств, популяризувати страви із застосуванням таких видів теплової обробки, як варіння на парі, припускання, запікання [25, с.136].

Страви на основі бобових, відмінне джерело білків, – хумус, фалафель, сочевичний суп – зараз є в меню багатьох закладів ресторанного господарства, і популярність їх продовжує зростати. Загальносвітовий тренд, що набирає обертів і в нашій країні, – збільшення споживання овочів і зниження споживання жирного м'яса, перш за все свинини. Фактично сьогодні овочі витісняють м'ясні страви.

Ці тенденції впливають і на нашу сучасну українську кухню. Традиційна українська кухня багато в чому складається з висококалорійної жирної їжі, тому її осучаснення – це рух в сторону полегшення, зменшення калорійності страв. Тому в салатах у нас все більше зелені і якщо на початку їх намагалися нарізати дрібно, то сьогодні в моді велика форма нарізки, що дозволяє бачити фактуру натурального продукту. Також в нашій кухні з'являються осучаснені версії традиційних страв з використанням дієтичних і знежирених інгредієнтів – наприклад, вареники з морепродуктами, різні нові варіанти страв на основі гречки, червоного буряка, салати з додаванням насіння льону, соняшника, гарбуза, низькокалорійні кондитерські вироби, соєве і мигдальне молоко [25, с.135].

Більшість закладів ресторанного господарства доповнюють своє меню стравами з додаванням мікрогріну – це різні салати, смузі, пасти, сендвічі, тости.

Мікрогрін сприяє детоксикації організму, омолоджує клітини за рахунок вмісту в них антиоксидантів. Володіє регенераторними (відновлюючими) властивостями. Позитивно впливає на шлунково-кишковий тракт, обмінні процеси та зміцнює імунітет.

Здоровий спосіб життя − це основна і досить актуальна проблема сьогодення і щоденне вживання напоїв має вагоме значення у харчування людини. Напої є не тільки смачними та ароматними, але вони можуть бути заспокійливими, протизапальними, сечогінними, вітамінними, допомагати в лікуванні репродуктивної системи, сечостатевої, серцево-судинної, травної тощо [10, с.156]. Трав‘яні чаї корисно пити для краси, зміцнення організму і просто заради задоволення.

Трав'яні чаї також мають лікувальну дію на нервову систему, насичують організм вітамінами і зміцнюють імунітет, допомагаючи швидше позбутися від простудних та інших захворювань. Крім того, вони неймовірно ароматні і смачні. Крім трав, можна додавати листочки і гілочки малини та вишні, плоди шипшини

В Українському державному університеті харчових технологій розроблений новий вид нетрадиційної сировини – борошно солоду гороху, яке має добре збалансований склад незамінних амінокислот [5, с.191].

Дорохович В.В. запропонувала технологію приготування бісквіту з додаванням морквяного соку. Морква та продукти її переробки (соки, пюре)мають цінний вітамінний та мінеральний склад. Особливістю вітамінного складу моркви є велика кількість β-каротину [5,с.190].

Важливим компонентом при створенні харчових продуктів для функціонального харчування є харчові волокна. Внесення у рецептури виробів джерел харчових волокон – борошна круп‘яних культур, борошна низьких сортів, шроту обліпихи, висівок, а також концентратів(мікрокристалічна целюлоза, пектин) сприяє значному зниженню енергетичної калорійності раціонів, підвищенню їх харчової цінності.

Борошняні вироби є одним із основних продуктів харчування людини. В українців хліб усьому горова. Добове споживання цих виробів становить 500г на душу населення.

В них міститься багато поживних харчових речовин. Незважаючи на їх високу енергетичну цінність, необхідно брати до уваги, що для кожної вікової групи населення потрібні вироби спеціального призначення. Дітям потрібні калорійні булочки, багаті на вітаміни, бо для росту їм необхідна енергія. У раціоні літніх людей – борошняні вироби з висівками і баластними речовинами. Іншим споживачам, які проживають в складних екологічних умовах потрібен продукт з лікувальними, зокрема діабетичними властивостями [48,с.199].

Наприклад М. Цимбал, пропонує використовувати різноманітні види сировини для підвищення харчової і біологічної цінності хлібобулочних виробів, надання їм лікувально – профілактичних властивостей. Доцільно використовувати в першу чергу, природну сировину рослинного і тваринного походження, а також спеціальні однокомпонентні і багатокомпонентні добавки. Тому необхідно регулювати хімічний склад виробів в результаті використання традиційної для хлібопечення сировини і введенням біологічно активних добавок, які дозволяють отримати готові вироби, що володіють функціональними властивостями і призначені для лікувального і профілактичного харчування. [48, с.200].

Добавки для борошняних виробів підвищеної харчової цінності − добавки на основі трави посівної люцерни, яка характеризується багатим вмістом біологічно активних речовин – флавоноїдів, білків, незамінних амінокислот, вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Ядра насіння соняшнику, насіння льону, листя обліпихи, солодові екстракти, плодово-ягідні продукти, насіння і вижимки томатів, порошок з виноградних вижимом, виноградні кісточки, часник і продукти його переробки. Отримані різні препарати в вигляді порошків, гомогенатів, паст, екстрактів, хімічно очищених компонентів вводять в тісто. В результаті отримуємо збагачені хлібобулочні вироби цільового призначення.

Використання поліфункціональних добавок рослинного походження у виробництві борошняних виробів − для борошняних виробів це, як правило, овочі, фрукти, плоди, ягоди і продукти їхньої переробки, а також відходи переробки зернових і інша рослинна сировина багата своїм хімічним складом.

В останні роки в нашій країні і за кордоном проводяться широкомасштабні дослідження з використання фруктових і овочевих порошків у виробництві борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [ 28, с.200].

На сьогоднішній день більшість людей стали більше піклуватися про стан свого здоров'я. Значна кількість задумується над тим, що вони споживають, та як зробити своє харчування більш збалансованим та корисним.

Лляне борошно дуже корисне та малокалорійне. Містить багато корисних властивостей, а саме: покращує роботу ШКТ; налагоджує перестальтику; очищує організм від шлаків та токсинів; містить багато вітамінів та поживних речовин; запобігає утворенню ракових клітин [5]. Лляне борошно особливе. Його особливість полягає в тому, що : це чудовий дієтичний продукт, смак нагадує горіховий, сприяє схудненню, нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту, міститься в шість разів більше калію, ніж в бананах, має рослинну клітковину, жирні кислоти омега 3 і омега 6, не містить глютену.

З метою визначення визначення переваг цього продукту, спочатку доцільно розглянути властивості льону.

Льон містить в собі величезну кількість речовини, яку називають фітоестрогенами. Ці речовини здатні проявити активність, подібну з дією естрогенів. Вони запобігають росту ракових клітин. Вчені стверджують, що лігнани цієї рослини здатні запобігти виникненню алергій. Також лігнани лляної муки є потужним антиоксидантом, який захищає організм від шкідливої дії зовнішнього середовища. Льон багатий на вітаміни А, Е та групи В, які повністю засвоюються організмом. Також він містить у собі багато калію, який нормалізує обмін речовин [50, с 194].

Природні запаси флори України славляться великим розмаїттям дикорослих рослин, що містять широкий спектр біоелементів, за вмістом яких вони значно перевершують культурні сорти, а отже можуть бути використані для виготовлення харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

Автор Безверха Я. Ю., [7] у своїх наукових дослідженнях зосереджує увагу на перспективах використання бузини чорної (Sambucus nigra L.) родини жимолостевих (Caprifoliaceae), яку ще первісна людина використовувала як харчову й лікарську рослину.

В середньовіччя бузину використовували як барвник для тканин і волосся [7]. Всі органи цієї рослини − кора, листя, квітки, плоди та коріння – містять велику кількість різноманітних органічних та мінеральних складових, що є основою біологічної активності. Дослідження плодів бузини чорної зібраної в лісі та на узбіччі дороги дозволяє стверджувати про значний вміст Феруму, Фосфору, Кальцію, Магнію, що дозволяє збагачувати різні продукти рослинними компонентами. В результаті одержують продукти більш збалансовані за складом, збагачені вітамінами та мінеральними речовинами, забарвлені натуральними барвниками, які до того ж мають біологічно активні властивості. Прикладом цього є йогурти та десерти з додаванням соків, пюре з бузини чорної.

**3.2. Комплекс заходів для впровадження харчування функціонального**

**призначення в оздоровчому комплексі**

Одним із важливих завдань у сфері готельно-ресторанного бізнесу є забезпечення відвідувачів доброякісними харчовими продуктами, так як, нагальна проблема сьогодення є мінімізація негативного впливу довкілля на організм людини. Вивчення цієї проблеми обумовлює розуміння важливості задоволення потреби у раціональному харчуванні, яке сприяє підтриманню прагнення населення до здорового способу життя і цим самим успішності процвітанню ресторанного бізнесу, який у наш час є основним напрямом розвитку цивілізованого ринку [38, с.123].

Впровадження функціонального харчування доцільне в санаторії – для лікування пацієнтів з хронічними захворюваннями, хворих. Крім цього, профілактичне вживання продуктів, збагачених спеціальними активними функціональними нутрієнтами, допомагає запобігти виникненню захворювань та полегшує перебування людини в умовах, несприятливих для її фізичного або розумово-психологічного здоров’я. Тому, окрім традиційних страв, звичних для пересічних українців, наш раціон має бути доповнений різноманітними функціональними продуктами (їжею, напоями).

Одним із основних напрямків функціонального харчування можна вважати лікувально-профілактичне. Воно пропонує більш чітку диференціацію стосовно певних чинників, що діють на організм людини. Лікувальне харчування повинно не лише підвищувати захисні сили, реактивність організму, але й володіти специфічною направленістю дії. З цією метою відповідні продукти харчування і раціони включають компоненти, які поповнюють дефіцит БАР, поліпшують функції переважно пошкоджених органів і систем, нейтралізують шкідливі речовини, сприяють їх швидкому виведенню з організму.

У процесі створення лікувально-профілактичних продуктів харчування важлива роль відводиться медико-біологічним вимогам до сировини, готовим виробам і БАД, співвідношенню використаних добавок та ін. Ці продукти харчування використовують для терапевтичної й хірургічної практики і можуть бути трьох різновидів: оральні, ентеральні й парентеральні.

Найбільш широке розповсюдження отримали оральні продукти харчування з м’ясною, молочною, рослинною чи комбінованою основою.

Для того, що впровадити в санаторії функціональне харчування, потрібно насамперед розробити рецептури лікувально-профілактичних продуктів харчування.

Створення лікувально-профілактичних продуктів харчування базується на певних рекомендаціях:

•аналіз БАД, які використовуються за відповідних захворювань;

•аналіз сумісності БАД і вибраної основи продукту;

•вибір виду продукту за консистенцією;

•вибір способу введення БАД;

•вивчення медико-біологічних вимог до БАД і продуктів, що виробляються;

•вивчення медичних рекомендацій щодо способів і видів приготування продуктів і страв, дозволених чи заборонених до споживання;

•вивчення особливостей захворювання;

•виготовлення дослідної партії продукту;

•визначення виду захворювання для якого розробляється продукт;

•дослідження якісних показників готового продукту;

•застосування математичного моделювання і прогнозування під час розробки рецептур і технологій;

•обґрунтування застосування і вибір однієї чи декількох БАД для розробленого продукту, їх частки;

•обґрунтування режиму, довготривалості і способу прийому в залежності від форми продукту;

•отримання сертифікату якості;

•оцінка впливу БАД на якісні показники готового продукту;

•підбір основи для розроблення продукту;

•проведення аналізу щодо сумісності кількох використаних БАД;

•проведення клінічних досліджень;

•реалізація продукту.

•розробка і затвердження наукової документації;

•розробка рецептури продукту;

•розробка технології отримання лікувально-профілактичного продукту харчування;

•створення етикетки й маркування;

•ступінь готовності продукту;

У таблиці 1.4 наведено Рецептура лікувально-профілактичного продукту харчування [25, с. 75].

Вибір основи продукту

Вибір направленості продукту

Обробка відсоткового вмісту основи продукту

**Рецептура лікувально-профілактичного продукту харчування**

Вибір БАД, що надає направленість продукту

Випробування відсоткового вмісту однокомпонентної або багатокомпонентної БАД

Випробування сумісності БАД у разі використання декількох добавок

Випробування способі введення БАД в рецептуру продукту

Випродування відсотку введення необов’язкових компонентів (сіль, цукор, ароматизатори, барвники, згущувачі)

Рис.3.1. Рецептура лікувально-профілактичного продукту харчування

Розроблення методології моделювання складу і технології продуктів на основі функціональних інгредієнтів рослинного походження з урахуванням на ринку продуктів оздоровчого спрямування є актуальним.

Удосконалення структури харчування передбачає збільшення виробництва харчових продуктів завдяки поліпшенню існуючих і створенню інноваційних технологій, збагаченню продуктів біологічно цінними речовинами. Процес удосконалення технології є безперервним, оскільки наука постійно відкриває все нові властивості основних компонентів їжі і коректує їхню роль у життєзабезпеченні людського організму. На підставі знань про склад сировини і готової продукції розробляються науково обґрунтовані технології та асортимент продукції з урахуванням їх призначення [52, с.123].

Дотримуючись рекомендованої методології розробки нових видів продукції функціонального призначення, рекомендуємо звернути увагу на використання рослинної продукції місцевого виробника в рецептурах страв та напоїв ресторану “Трембіта “.

Конюшина. У народній медицині конюшина успішно використовувався при лікуванні таких захворювань як бронхіальна астма, анемія, цистит, дисменорея, хронічний ревматизм, атеросклероз з головними болями. Конюшина є потужним іммуностимулятором, чистить кров і лімфу, має зміцнюючу дію на стінки кровоносних судин, сприяє підвищенню їх еластичності і зниженню проникності. Пророщена конюшина має сечогінну, жовчогінну, протигрибкову, бактерицидну дію, сприяє виведенню з організму важких металів. Ефірні масла, що містяться в пророщенній конюшині, мають протизапальну і противірусну дію. Також відомо про вплив конюшини на шкіру. Вона допомагає при важких шкірних захворюваннях, таких як псоріаз, фурункульоз, екзема, себорея. Має розслаблюючу дію на нервову систему, бореться з клімактеричним синдромом у жінок, позитивно впливає і на серцево-судинну систему. Захищає організм від кислотного голодування, іонізуючої радіації та отруєнь, стимулює регенерацію і імунітет [2].

Овес голозерний. Проростки вівса смачні та корисні, вони мають обволікаючу, жовчогінну дію, та сприяють виведенню токсинів. Їх можливо використовувати як тонізуючий, протизапальний засіб. Допомагають відновитися після хвороби також при гіповітамінозі, хронічних захворюваннях шлунково-кишкового тракту, при залізодефіцитній анемії, виснаженні нервової системи, діабеті. Рекомендується мати їх в раціон і в тяжких випадках – після перенесеного ішемічного інсульту, при хворобі Паркінсона, розсіяному склерозі. [2].

Гуньба – грибна трава. Серед бобових овочевих куль тур є один вид, з якого можна успішно одержувати прянощі під назвою «грибна трава». ЇЇ часто називають гуньбою, пажитником, фенугреком або грецьким сіном.

Серед поширених видів гуньби є гуньба сінна (грецьке сіно, сінний пажитник або шамбала) і гуньба голуба (пажитник голубий).

Використовують насіння видів гуньби для проростків; висушені і розтерті в порошок верхівки пагонів у період бутонізації та цвітіння, а також розтерте насіння, що пахне сушеними грибами – для ароматизації в кулінарії, хлібопекарській промисловості.

Широко використовують як пряність, яка надає неповторного смаку та грибного аромату підливам до каш, картопляним та овочевим пюре, різним супам, борщу тощо. До речі, відома приправа хмелі сунелі також містить у своєму складі тригонелу.

Амарант органічний. Органічний амарант це джерело біологічно активних сполук та вітамінів. Він містить 16% природних білків, що збагачені амінокислотою лізин. Доведено, що амарант значно перевищує усі зернові та злакові культури за змістом насичених жирних кислот. А листя та стебла амаранту, це джерело вітамінів групи С, Е і В та фланоїдів [2].

**Склад:**

* Білки: 13 г.
* Жири: 7 г.
* Вуглеводи: 68 г.

Всі складові частини амаранту вживають в їжу. З насіння рослини виготовляють борошно і цілюще амарантове масло, яке активно застосовують в медицині.

Також у рецептурах страв і напоїв власного виробництва рекомендуємо використовувати біо-продукти від місцевих виробників Закарпаття. Досить високу оцінку якості отримала продукція під маркою «Пан Еко».

Продукцію торгової марки «Пан Еко», яка відповідає європейським органічним стандартам, а також органічні м’ясні продукти зі свиней породи «мангалиця». Продукція продається на ринках України та країн Європейського Союзу.

Сировинна зона фермерського господарства знаходиться в околицях Рахова, Ясині, на Воловеччині, Великоберезнянщині. Обладнання для переробки сировини закуплене в Польщі та Голандії, банки і пляшки для готової продукції постачаються з Італії, тара для соку – з Польщі. А переробляє господарство сливи, чорниці, брусницю, дику малину, полуницю, кизил, яблука, червоні порічки, чорноплідну горобину. З них виготовляються леквар, соки і сиропи рис. 3.2.



Рис.3.2. Продукція торгової марки «Пан Еко»

Сиропи: Чорноплідна горобина, обліпиха, полуниця, брусниця, чорноплідна горобина, вишні, терен

Соки: буряково яблучний, морквяно-яблучний, чорниця яблуко, селера яблуко, бузина, жовтий помідор (в сезон). Шипшина, горобина, яблучний, помідорний, грушевий, виноградний, сливово яблучний, журавлина

Лекварі (угорський тип повидла): Абрикос, малина, полуниця, сливовий, журавлина, горобина, терен, чорноплідна, чорниця, суниця.

**Висновки до розділу 3**

У даному розділі проведено аналіз сучасних тенденцій оздоровчого харчування, звертається особлива увага на використання різних видів нетрадиційної сировини у виробництві продуктів харчування та кулінарної продукції функціонального призначення.

Наведено алгоритм розробки рецептур страв функціонального призначення, зокрема лікувально-профілактичного. Підкреслюється актуальність врахування місцевого ринку продуктів оздоровчого харчування при моделюванні складу і технології продуктів на основі функціональних інгредієнтів рослинного походження.

Рекомендовано у рецептурах страв і напоїв власного виробництва ресторану оздоровчого комплексу «Трембіта ». рекомендуємо використовувати біо-продукти від місцевих виробників Закарпаття.

Таким чином, оздоровче харчування повинно бути зорієнтованим на використання традиційних технологій, які ґрунтується як на помірності, так і на вживанні натуральних продуктів місцевого походження.

**РОЗДІЛ 4. НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ**

**4.1. Перспективи використання місцевої продукції крафтового виробництва у приготуванні страв функціонального призначення**

Останнім часом тема здорового способу життя стала популярною в усьому світі, а багато українських споживачів є прихильниками здорового харчування. Здорова їжа – це те, що турбує людей будь-якого покоління, статі та матеріального достатку [44, с.36].

Аналізуючи надання послуг харчування в оздоровчому комплексі “Трембіта “, можна зробити висновки про те, що заклад відчуває ряд проблем як в технологічному, так і в сервісному процесі. В основному, запропоновані раціони харчування зорієнтовані на задоволення потреб лікувального, дієтичного харчування. Меню не вражає різноманітністю пропозиції та оригінальністю технологій. З одного боку, такий підхід до організації харчування відповідає профілю закладу. А з іншого погляду – не може в повній мірі задовільнити потреби відпочиваючих, які не потребують особливого режиму харчування і більше надають перевагу профілактиці захворювань та тренду здорового харчування. В ОК “Трембіта “, є умови як для оздоровлення, так і для відпочинку. Навіть з назви закладу на його офіційному сайті, не зовсім зрозуміло його призначення. Тому, що позиціонується як санаторій та оздоровчий СПА-комплекс. Це дає підстави зробити висновки про доцільність впровадження одночасно з лікувально-профілактичним ще й оздоровчого харчування. Воно повинно забезпечувати потреби здорових людей, які приїхали з метою відпочинку та оздоровлення.

Тому, доцільно перепрофілювати один із торговельних залів закладу харчування на ресторан здорового харчування з організацією цікавого та змістовного дозвілля.

На нашу думку, для страв у ресторані здорового харчування повинна використовуватися виключно якісна та перевірена сировина. З цих міркувань, актуальним буде вибір постачальників натуральної місцевої сировини.

Кожен регіон України та й будь-якої іншої країни має власну виробничу спеціалізацію, що представляє собою зосередження на його території будь-яких видів виробництв, які задовольняють своєю продукцією та послугами власні потреби, потреби сусідніх й інших регіонів країни, а також у деяких випадках, що експортують продукцію у різні країни. Так, Україна відноситься до середньорозвинених індустріально-аграрних регіонів і займає одне з провідних місць у Європі з виробництва різноманітних видів сільськогосподарської продукції. Територія нашої країни відрізняється різко-континентальним кліматом з відносно спекотним літом і холодною зимою. При цьому посушливість та низькі зимові температури на деяких територіях є обмежувальними факторами для розвитку сільського господарства [29, с.38].

Однак, середня кількість опадів дозволила сформуватися в областях регіонів України грунти, що володіють родючим, багатим гумусом. Різновиди чорноземних, темно-каштанових і сформованих у річкових долинах ґрунтів відносяться до зони інтенсивного сільськогосподарського освоєння, при цьому 60% всієї її площі займають сільськогосподарські угіддя. Сформована в Україні досить висока щільність сільського населення сприяє розвитку молочного тваринництва. При цьому варто відзначити, що на розвиток сільського господарства регіонів позитивно вплинули історично сформовані трудові навички різних народів, що населяють країну. Також природні та соціально- економічні умови України визначили зернову та тваринницьку спеціалізацію сільського господарства. Отримало розвитку тваринництво, а саме у м‘ясомолочного напрямку, птахівництво, вівчарство та козоводство.

Закарпаття одна з небагатьох областей України, де переважає сільське населення (постійне) 63,1%, при 31,5% по Україні. Сільське господарство займає провідне місце в економіці області, у ньому створюється 15,2% валової доданої вартості.

На даний час сільськогосподарським виробництвом на території Закарпатської області займаються близько 1200 сільськогосподарських підприємств, серед яких коло 70, це великі товаровиробники.

Характерною особливістю Закарпаття є те, що на господарства населення припадає 79,7% сільськогосподарських угідь, ними виробляється 94,5% валової продукції сільського господарства.

За даними статистики, в області здійснюють свою діяльність 1450 фермерських господарства [сайт тиса].

В Україні роблять ставку на екологічно чисті вітчизняні овочі. Так, основними постачальниками продуктів є тепличні комплекси − ORGANIC UA‖, − Органік Стандарт‖, − БІОЛан, основною діяльністю якого є вирощування овочів у закритому ґрунті без використання генно-модифікованих об'єктів [29, с.38].

На підставі вищесказаного зрозуміло, що такий ресторан здорового харчування буде забезпечено місцевими натуральними молочними, м'ясними продуктами та овочами. А це забезпечить виготовлення продукції високої якості та її конкурентоспроможність.

Сучасні концептуальні заклади ресторанного господарства пропонують широкий асортимент сирів, вин, м’ясних делікатесів, пива і т.д. власного виробництва за авторськими рецептами. На хвилі відродження популярності ферментованих продуктів на ринку ресторанного господарства з’явилася ультрасучасна за назвою і традиційна за своїм наповненням – крафтова продукція. Крафтова продукція – це ферментована продукція власного виробництва.

Сердюк Є. І., в процесі аналізу ринку ферментованої продукції вирізняє ряд спільних класифікаційних ознак за предметом ферментолізу [38, с.62]:

1. М’ясні продукти − європейські ковбаси, хамон, пармська шинка. Білкові продукти можуть піддавати попередній обробці до початку ферментації (наприклад, копчення. М'ясо ферментують також для того, щоб потім приготувати: стейки попередньо «витримують». Класична технологія такої обробки передбачає витримку в кілька тижнів, але сучасні кухарі йдуть далі і витримують м'ясо в контрольованих умовах (тобто при певній температурі і вологості) місяцям.

2. Молочні продукти − це кефір, йогурт, кисле молоко і їх незліченні регіональні варіації.

3 Алкогольні напої – крафтове пиво, бренді, вино, наливки тощо.

4 Овочі та фрукти – квашені капуста та огірки, ферментована капуста – кімчі, комбуча, місо, мочені яблука та груші, кавуни, тощо.

5 Хлібобулочні вироби. Крафтовий ферментований хліб – незмінний тренд останніх кількох років.

Отже, крафтова продукція – це ферментована продукція власного виробництва. На даний час, заклади ресторанного господарства пропонують широкий асортимент сирів, вин, м’ясних делікатесів, пива і т.д. власного виробництва за авторськими рецептами. Така пропозиція буде привабливою і для ресторану здорового харчування оздоровчого СПА-комплексу «Трембіта». Завдяки користі споживання ферментованої продукції – її популярність зростає серед споживачів.

Громадська спілка “Карпатський смак” на території Закарпатської області, об’єднує виробників натуральних продуктів харчування, що виготовляють:

Молочні продукти: Селиська сироварня, Пригара П.Й., ФОП

Молочні продукти, м’ясні вироби: Зелений гай, ОСГ

Молочні продукти, м’ясні вироби, бринза: Ростока, ФГ

Вино: ФОП Надь Василь

М’ясні вироби: Гашпар, ФГ

Соки, сиропи, лекварі, м’ясні вироби: Пан Еко &#8211; Угочанський смак.(сайт тиса).

Основним напрямком у використанні місцевої сировини для виробництва здорової екологічно чистої їжі є введення до переліку страв у меню ресторану «Трембіта» крафтових сирів, які виготовляють на кращих крафтових сироварнях Закарпаття. У табл. 3.1 наведено характеристику місцевих виробників сиру.

Таблиця 3.1.

**Унікальні сироварні Закарпаття[1, 2, 9, 36]**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва виробника** | **Асортимент продукції** | **Характеристика продукції** |
| Селиська сироварня | Виготовляють три види сиру з коров’ячого молока: сир “Селиський” відноситься до різновиду напівтвердих сирів, сир «Хуст» відноситься до м’яких сирів, сир «Нарцис Карпат»-напівтвердий. | Виробляють з екологічно чистого закарпатського молока, купленого у місцевого населення, за швейцарською технологією без домішок та консервантів. Виробник є членом громадської спілки “Карпатський смак”. |
| «Асоціація вівчарів Хустщини» – це єдине професійне об’єднання вівчарів, що створено виключно за ініціативи виробників і без підтримки влади та грантів. | Традиційна Бринза Хустщини | Сир бринза з овечого молока. Сир бринза складається з цільного овечого молока (не менше 80%), цільне козяче молоко. Популярними стравами є салат з бринзою, банош з бринзою. |
| Еко ферма “Зелений гай”  с. Нижнє Селище, Хустський район, Закарпатська обл. | козячий сир | Окремо слід відзначити козячий сир, типу брі. Виготовлення сиру на фермі «Зелений гай» забезпечують 20 кіз, в основному альпійської породи, яких випасають на екологічно чистих луках та пасовищах околиці ферми. Також, Ви можете побачити, як виготовляють домашній сир з козиного молока.  Виробник є членом громадської спілки “Карпатський смак” |
| Ферма «Карпатський буйвіл»  Закарпаття, Виноградівський район, село Олешник | сир з буйволячого молока | сир моцарелла з молока буйволів  сир твердий (з молока буйвола), сир плавлений, сир моцарелла (з молока буйвола), сир (з молока буйвола), молоко буйвола, масло з молока буйвола, сир Панир (адегейскій), а також є сир овечий , бринза, вурда (рикотта) |
| Перечинська мануфактура  Перечин, вул. Ужанська 30/14 П, | сир з коров’ячого молока | 8 типів сиру: рікота, камембер, молодий свіжий сир – полонинський з перцем, полонинський без перцю, перечинський (витриманий 2 місяці), перечинський молодий з пажитником, сир типу качота. |

**4.2. Обгрунтування впровадження нового виду послуг із застосуванням крафтових сирів Закарпаття.**

Послуги закладу ресторанного господарства, який орієнтується на популяризацію здорового харчування та страви з використанням сировини місцевого походження, повинні привертати увагу гостей оздоровчого комплексу та мати інноваційний характер.

Вважаємо, що однією з інноваційних послуг ресторану може бути організація «Гастро-вечері».

Зміст такого заходу направлений на знайомство гостей з новими кулінарними шедеврами у поєднанні з різними напоями, зокрема, місцевого виробництва.

«Гастро-вечеря» або «гастрономічна вечеря» – це непросто трапеза, організована у вечірній час, а ціла подія для ресторану та його гостей. Запрошені мають можливість скуштувати унікальні страви, яких раніше ніколи не їли і, можливо, ніколи і не замовили б.[.с.95]

Для проведення таких заходів обираються різні локації. Вечірку можна проводити як у приміщенні ресторану, так і на виїзді: у іншому приміщенні чи навіть на відкритому повітрі. До речі, на території оздоровчого комплексу є прекрасно облаштовані для цього місця, літні альтанки.

Технологічний процес організації такого дійства доречно приурочити до певного приводу для створення атмосфери унікальності заходу.

Організаторам слід поширити інформацію про подію на офіційній сторінці закладу та у соціальних мережах. Це буде сприяти залученню не тільки відпочиваючих в даному комплексі, але й у сусідніх закладах.

Одним з важливих компонентів такої послуги є високий професіоналізм персоналу. Тому, власникам закладу потрібно стимулювати своїх працівників до навчання, тренінгів та підвищення кваліфікації. В цьому сенсі доречно звернутися до послуг професійних шкіл кулінарної майстерності.

Наступним кроком буде створення унікального разового меню страв. Наприклад, гості можуть бути свідками того, як шефи сучасної гастрономії створюють нові поєднання продуктів і змінюють погляд на кулінарні традиції української кухні, створивши авторські страви, яким немає і не буде аналогів у світі.

Правильне еногастрономічне поєднання страв та напоїв додасть особливого шарму такому заходу. Наприклад, у ресторані «Липський» для гостей «Chef's Table» пропонують спробувати унікальні страви у форматі foodpairing на основі розробленого меню і напоїв підібраних до страв від су-шефів Noma. В той час як у ресторані «Bernardazzi» практикують інший підхід: розробляють меню «гастро-вечері» до асортименту вин.

У нашому випадку доречно буде запропонувати підібраний асортимент крафтових сирів Закарпаття та хороших вин місцевого виробництва. Також можна запропонувати страви з крафтових сирів у поєднанні з хорошими винами.

Оптимальна кількість страв під час «гастро-вечері» – 5-7 шт. На таких вечерях як правило проходить декілька подач страв і напоїв, направлений такий вечір на підвищення і розвиток культури вживання як напоїв, так і знайомство гостей з новими кулінарними шедеврами. Для прикладу, можна гостям вечері запропонувати таке меню.

Меню

Карпатський аперитив

М’ясна тарілка – 9 видів м’ясних делікатесів

Сирна тарілка (сир з молока корови, вівці, кози) – 7 видів витриманого, молодого, твердого чи м’якого сиру, що виготовляється за різними технологіями

Натуральні соки з дикоростучих та традиційних фруктів, на вибір

Продукти бджільництва: карпатський мед – 4 види, медовуха, медовий бальзам

Лекварі та джеми з карпатських дикоростучих ягід, фруктів

Карпатський чай та гриби

Мариновані овочі

Харчові олії

Натуральне згущене молоко

Хліб, паштет та масло

Вважаємо, що родзинкою меню гастрономічної вечері може бути страва раклет. Історія раклет – національної швейцарської страви – налічує багато століть. Пастухи, випасаючи корів високо в горах, завжди брали з собою хліб, картоплю, мариновані огірки і головку жирного сиру. Щоб урізноманітнити своє мізерне меню, вони стали розрізати сир навпіл і класти його близько до багаття. Твердий сир починав плавитися, тягнутися – ставав рідким і м’яким. Пастухи зішкрібали частина сиру, яка розплавилася, і мачали в нього все, що у них було з їжі – варену картоплю, огірочки, цибулю, хліб. Виходило дуже ситно і смачно. З тих пір жирний сир з молока альпійських корів і блюдо з нього отримали назву раклет, що в перекладі означає «скребти». Минуло кілька століть. А повсякденна їжа пастухів раклет стала візиткою Швейцарії – святковою національною стравою.

Крафтові сири Закарпаття також є прекрасним харчовим продуктом для приготування такої страви.

Серед гостей ресторанів великою популярністю користується проведення раклет-вечірок − Raclette part. Для цього раклетницю ставлять на стіл, за яким сидять гості. На столах стоять, також, тарілки з різними закусками – набором продуктів для раклетниці. Гості вибирають ті продукти, які їм більше подобаються і викладають їх на верхню частину раклетниці (якщо це раклетниця другого типу), або ж накладають обрану закуску собі в тарілку (якщо раклетниця традиційного типу). Потім готується плавлений сир. Якщо у кожного гостя є своя сковорідочка, то він сам готує собі порцію. Або ж хтось із гостей розплавляє сир під грилем. Проведення раклет-вечір відбувається й у невеликих та затишних закладах ресторанного господарства. При цьому здійснюється обслуговування офіціантами. Поки сир раклет готується, гості спілкуються між собою. Такі вечірки завжди проходять в теплій атмосфері. А ще, на раклетниці люблять готувати діти − по-перше, це просто і по-друге, захоплююче [42, с.147].

«Гастро-вечеря» повинна мати чіткий регламент проведення: фіксований час початку (зазвичай після 19 год), визначену тривалість заходу (зазвичай не більше 2 год), зміна страв відбувається за графіком, визначеним закладом.

Важливе значення має періодичність проведення заходу. Для кожного закладу вона своя. У ресторані «Трембіта» такі заходи можна організовувати 2 рази на місяць, так як середня тривалість перебування відпочиваючих 12 – 14 днів.

Заклад на власний розсуд обирає спосіб організації дозвілля відвідувачів під час організації «гастро-вечері». Наявність розважальної програми є запорукою успіху.

Організація «гастро-вечорів» – це можливість закладу ресторанного господарства виділитися серед інших закладів, показати, що вони вміють готувати цікаві і нові страви, представити нову кухню і познайомити відвідувачів з нею.

За способом обслуговування – офіціантами або часткове обслуговування офіціантами. Самообслуговування не застосовується. Обслуговування може проводитися за чітким сценарієм.

Також до особливостей обслуговування відносять і обов’язковість виходу шеф-кухаря в зал. Він завжди спілкується з гостями під час вечері, розповідає про страви: як її правильно їсти, як виникла ідея приготування страви, тощо; відповідає на запитання гостей.

Кількість учасників може відрізнятися. Гостей може бути приблизно 15-20. З кожним новим вечором приходять все більше гостей. На таких вечерях як правило, в основному постійні гості, йдуть дізнатися щось нове і гарно провести час. Але є і інша – глядачі, які бажають подивитися, та спробувати авторську кухню, нові смаки, в тому числі експериментальні.

Таким чином, вважаємо, що «гастро-вечори» мають всі переваги для існування у сфері ресторанного господарства. Саме така послуга перебуває у стані розвитку. Приготування смачних, нових страв дає можливість успішно реалізувати продукцію у ресторанних закладах. Ринок ресторанних послуг Закарпаття має величезний потенціал і перспективи у розвитку «гастро-вечорів».

Саме така творча платформа є прекрасним місцем для пізнання культури та традицій харчування даного регіону, популяризації страв національної, етнічної та автентичної кухонь.

**Висновки до розділу 4**

В розділі розглянуто перспективи використання місцевої продукції крафтового виробництва у приготуванні страв функціонального призначення з метою підвищення конкуренто спроможності послуг з організації харчування в ОК «Трембіта». Охарактеризовано основних виробників натуральних продуктів харчування Закарпаття. Зосереджено увагу на унікальних крафтових сироварнях та описано асортимент продукції. Використання таких продуктів привернути увагу гостей оздоровчого комплексу, урізноманітнить меню та послуги ресторану.

Запропоновано впровадження інноваційних гастрономічних послуг в ресторані, зокрема, проведення раклет-вечірок − Raclette part. А крафтові сири Закарпаття є прекрасним харчовим продуктом для приготування такої страви. Така пропозиція дасть можливість відпочиваючим в оздоровчому комплексі краще пізнати гастрономічну культуру регіону, буде сприяти популяризації вітчизняних виробників харчової продукції та місцевої автентичної кухні. В свою чергу, разом з удосконаленням матеріально-технічної бази оздоровчого комплексу такий проект послуг буде сприяти залученню як вітчизняних, так і іноземних туристів. Адже, наявність в меню закладів ресторанного господарства страв, які готують з екологічно чистої білкової сировини, викликає захоплення серед гостей курортних готелів.

**ВИСНОВКИ**

Тема магістерського проекту «Послуги харчування функціонального призначення в курортному готелі (на прикладі ОК «Трембіта») є актуальною , оскільки сучасні заклади ресторанного господарства в складі оздоровчих комплексів повинні зорієнтувати свою діяльність на формування культури здорового харчування, та популяризацію сучасних тенденцій здорового харчування. Це є основною умови розвитку якості життя країни та здоровꞌя нації. Споживання традиційних продуктів харчування, які досить часто не відповідають вимогам стандартів та піддаються фальсифікації, не може належним чином забезпечити організм людини необхідною кількістю мікро- та макроелементів.

Актуальною проблемою залишається подальший пошук оптимальних шляхів розвитку, підвищення ефективності функціонування ресторанних закладів та необхідності оновлення асортименту їх послуг, зокрема функціонального призначення.

Метою роботи передбачено проведення дослідження науково-теоретичних та практичних надання послуг харчування функціонального призначення та пошуку шляхів її удосконалення.

Перший розділ роботи розкриває значення функціональних продуктів в системі харчування населення, поняття якості та бепечності послуг, досвід застосування інноваційних технологій у виготовленні продукції функціонального призначення

Висвітлено основні науково-теоретичні положення концепції здорового (функціонального) харчування. Акцентовано увагу на популярності так званих функціональних продуктів, тобто продуктів харчування, які містять інгредієнти, що приносять користь здоров’ю людини, підвищують його опірність захворюванням, здатні поліпшити деякі фізіологічні процеси в організмі людини, дозволяючи йому довгий час зберігати активний спосіб життя.

Особлива увага приділяється НАССР як одному з важливих інструментів для контролю безпеки харчування, який регулює багато аспектів щодо умов виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції. Також підкреслено роль і значення міжнародних стандартів, методичних вказівок, норм та правил, що забезпечують безпеку та якість харчових продуктів – CODEX ALIMENTARIUS. Детально описано наукові основи та принципи створення функціональних харчових продуктів.

В розділі 2 проведено аналіз процесу організації харчування в оздоровчому комплексі «Трембіта», який знаходиться в с. Велятино Закрпатської області.

Описано характеристику оздоровчого закладу. Особливістю цього типу закладів є широкий спектр послуг з оздоровлення, релаксації і турботи про здоров'я. Гостям пропонуються сауна, масаж, ароматерапія, йога, лікувальні грязі, консультації дієтолога, басейни, сеанси пілінгу, фітнес-зали, програми з омолодження і очищення організму, а також багато іншого.

У п.2.2 подано загальну характеристику, оздоровчого комплексу, його спеціалізацію, види і форми організації оздоровчого харчування в ресторані «Трембіта» Наведений аналіз дає можливість зробити висновок про те, що ресторан пропонує послуги з організації харчування та дозвілля, застосовує систему лікувально-профілактичного та дієтичного харчування харчування, яка найбільш поширена в закладах такого типу. Проведено оцінку якості надання послуг та визначено основні недоліки в організації виробничо-сервісного процесу.

В третьому розділі роботи, на підставі аналізу проблем та недоліків в діяльності закладу, визначено актуальні напрями сучасного оздоровчого харчування та запропоновано комплекс заходів для впровадження харчування функціонального призначення в оздоровчому комплексі. Актуальність такого напряму зумовлена тим, що на території Закарпаття проростає велика кількість продуктів рослинного походження та виготовляють крафтові карпатські сири, які називають білим золотом Карпат.

Такі продукти, як амарант, конюшина, овес, пажитник збагачують і урізноманітнюють наше меню, а їх своєрідний смак і аромат роблять страву дуже привабливою. Використання крафтових продуктів у раціонах здорового харчування цілком відповідає сучасним кулінарним трендам та трендам здорового харчування.

Харчова та кулінарна цінність таких продуктів досить велика. Їх можна використовувати при приготуванні закусок, салатів, других страв і приправи. З ягід та плодів виготовляють сиропи, соки, лекварі, які використовують у приготуванні страв функціонального призначення.

Четвертий розділ роботи розкриває перспективи використання місцевих сирів крафтового виробництва у приготуванні страв функціонального призначення. Дано характеристику кращих виробників крафтових сирів Закарпаття, та характеристику продукції. Обгрунтовано впроваження нового виду послуг для ресторану оздоровчого комплексу «Трембіта», які зорієнтовані на популяризацію страв з використанням іноваційних технологій, зокрема формат заходу − «Гастро-вечеря».

Зосереджено увагу на приготуванні страв за технологією раклет. Описано історію та перспективи застосування такої технології. Використання таких технологій може бути хорошим початком для підвищення конкурентоспроможності послуг харчування оздоровчого комплексу.

Отже, саме здорове харчування та технології, які ґрунтується як на розумному поєднанні, так і на вживанні натуральних продуктів місцевого походження повинні бути враховані при розробці системи оздоровчого харчування.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. 5 cироварень Закарпаття 5 cироварень Закарпаття: URL: <https://vidviday.ua/blog/5-syrovaren-zakarpattya/https://vidviday.ua/blog/5-syrovaren-zakarpattya/>
2. URL: https://tuca.com.ua/virobniky/zakarpatska-oblast/
3. Амерханова А. М. Пробіотики і пребіотики для продуктів функціонального харчування. Київ, 2006. 74 c.
4. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального
5. Бабій І. Асортимент кондитерських виробів з використанням природних продуктів. Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції *«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі»*. Тернопіль, 2021. С. 190-192.
6. Баль-Прилипко Л.В. Технологічні аспекті якості продуктів нового покоління. Київ, 2009. 218 с.
7. Безверха Я. Ю. Використання дикорослої сировини для розробки продуктів у закладах ресторанного господарства. *Інноваційний ринок індустрії туризму і сфери гостинності:* збірник матеріалів ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 19 травня 2020 року. К.: ТЕК КНТЕУ, 2020 .С. 78-81.
8. Бекетова. 2018. 373 с.
9. Будз, вурда, бринза. Як у горах Карпат варять крафтовий сир. URL: <https://karpaty-ua.org.ua/budz-vurda-brynza.html>.
10. Вінярський Максим Травꞌяні чаї нашого регіону. Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції *«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі».* Тернопіль, 2021. С.156-157.
11. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М.
12. Димань Т.М. Харчування людини. Біла Церква, 2005. 302 с.
13. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. Москва 2001. 528 с.
14. Дорохович А.М. Продукти харчування функціонального призначення. Київ, 2012. 201 с.
15. Дорохович В. В. Наукове обґрунтування і розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання . Киїі, 2010. 307 с.
16. Доценко В. А., Літвінова Е. В., Зубцов Ю. Н. Дієтічеськоє живлення. Моска, 2002. 352 с.
17. Дудкин М.С., ЩелкуновЛ.Ф. Новые продукты питания. Москва, 1985. 128 с.
18. Дымань Т.Н., Шевченко С.И., Берзина С.В. Новые тенденции в питании человека. Київ 2007. 76 с.
19. Закарпаття: унікальні сироварні, які варто відвідати URL: <https://tourinform.org.ua/zakarpattya-5-unikalnih-sirovaren-yaki-varto-vidvidati/>
20. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів"
21. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
22. Івашків Л.Я. Джурик. Н.Р.-Й. Інноваційні технології харчової продукції :навч. посіб. – практикум. Львів: Ліга Прес. 2017. 172 с.
23. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. Одеса, 2003. 312 с.
24. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2011. 504 с.
25. Кисляк С. Сучасна кулінарія – здорове харчування. Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної *конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі».* Тернопіль, 2021. С. 135-136.
26. Корзун В.Н. Проблема питания в условиях крупномасштабной ядерной аварии и ее последствий. Москва, 1999. 91 с.
27. Кочеткова А. А., Тужілкин В. И. Функціональні харчові продукти: деякі технологічні подробиці в загальному питанні. Харків 2003. 157 с.
28. Лисюк Г.М. Нові технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів спеціального призначення. Наукові праці Одеської національної академії
29. Малий О.І. Перспективні напрямки функціонування підприємств здорового харчування в Україні. Збірник тез доповідей ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції *«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі»*. Тернопіль, 2021.і. С.36-38.
30. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення. Київ, 2008. 718 с.
31. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2003. 321 с. призначення. Київ, 2011.137 с.
32. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров‘я та благополуччя тварин. Закон України від 21.06.2020. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text.
33. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 07.02.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
34. Резниченко И. Ю., Багаєва А. В., Позняковський В. М. Вироби функціонального призначення: стан ринку, методологічні аспекти. Київ, 2004. 325 с.
35. Рогов И.А. Функциональные продукты: состав, свойства, предназначение. Москваа 2010. 69 с.
36. Сир з гуцульским характером. Як виготовляють карпатську бриндзю і чому вона може позмагатися з європейським пекоріно. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/guculska-brindzya-unikalniy-ukrajinskiy-sir-50067959.html>.
37. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Київ, 2015. 402 с.
38. Сердюк Є. І., Гончар Ю. М. Дослідження інноваційного способу обробки продуктів – ферментування. *Інноваційний ринок індустрії туризму і сфери гостинності: збірник матеріалів ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 19 травня 2020 року.* К.: ТЕК КНТЕУ. 2020. С. 62-65.
39. Слабошпицька А. П. Гончар Ю. М. Особливості запровадження «Гастро-вечорів» у закладах ресторанного господарства. *Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу». Тернопіль, 2020.* С.94-96.
40. Смоляр В. И. Рациональное питание. Біла Церква, 2005. 302 с.
41. Типсина Н. Н. Дієтічеськоє живлення. Учбова допомога. Красноярск, 2000. 70с.
42. Тихомирова Н. А. Технология продуктів функціонального питания. Москва , 2002. 213с.
43. ТОП-13 виробників крафтових сирів в Україні. URL: <https://propozitsiya.com/ua/top-13-vyrobnykiv-kraftovyh-syriv-v-ukrayini>
44. Ткач Н. Раклетниця – новий досвід у приготуванні страв. *Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу». Тернопіль, 2020.* С.146-148.
45. Тужилкин В. И., Благов М. М. Пріорітетние наукові напрями МГУПП в області технологій і продуктів здорового харчування. Харчова промисловість. Харків 2003. 113 с.
46. Тютюн Т. А. Дієтічеськоє живлення. Челябинск, 2003. 384с.
47. Харчова безпека – що потрібно знати. URL: <https://phc.org.ua/news/kharchovabezpeka-> scho-potribno-znati.
48. Цимбал М. Новітні напрями виробництва борошняних виробів з заданими властивостями. Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції *«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу».* Тернопіль, 2020. С.199-200.
49. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутрицології. Київ 2007. 528 с.
50. Чорна С. Альтернативні шляхи впровадження лляного борошна в кондитерське і хлібопекарське виробництво. Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної конференції *«Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу».* Тернопіль, 2020. С.194-195.
51. Шабуніна Н.Д Експериментальні дослідження радіозахисних властивостей продуктів харчування та харчових добавок. Харків, 2010. 412 с.
52. Шемета О.О. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя. Київ 2013. 108 с.

**ДОДАТКИ**

**Додаток А**

Ціни 2021 на путівки в санаторій «Трембіта»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорія | Чол. | **Низький сезон**  **20.01 – 20.04**  **15.09 – 28.12** | **Середній сезон**  **10.01 – 20.01**  **20.04 – 28.06** | **Високий сезон**  **28.06 – 15.09**  **28.12 – 10.01** |
|  |  | Ціна за номер Повний пансіон / напівпансіон ( грн) | | |
| "Економ" – двомісний  однокімнатний номер | 1 | 860/720 | 930/800 | 990/870 |
| 2 | 1290/1020 | 1370/1170 | 1420/1210 |
| "Стандарт" – двомісний  однокімнатний номер (новий корпус) | 1 | 960/840 | 1080/950 | 1150/1350 |
| 2 | 1410/1170 | 1530/1330 | 1170/1030 |
| "Стандарт" – двомісний  однокімнатний номер | 1 | 1020/910 | 1110/1010 | 1710/1030 |
| 2 | 1450/1220 | 1590/1350 | 1610/1370 |
| "Стандарт" – двомісний  однокімнатний номер (новий корпус) | 1 | 940/810 | 1040/920 | 1150/1010 |
| 2 | 1380/1150 | 1480/1330 | 1570/1350 |
| "Стандарт" – трьохмісний  однокімнатний номер (1 корпус, новий корпус) | 1 | 1130/1010 | 1280/1150 | 1310/1230 |
| 2 | 1570/1320 | 1740/1480 | 1850/1580 |
| "Стандарт" – двомісний  двокімнатний номер | 1 | 1210/1090 | 1330/1200 | 1360/1330 |
| 2 | 1630/1420 | 1790/1590 | 1890/1680 |
| III КОРПУС (1–й поверх)  "Напівлюкс" однокімнатний, двомісний номер | 1 | 1160/1040 | 1380/1280 | 1480/1380 |
| 2 | 1600/1370 | 1850/1650 | 1950/1700 |
| II КОРПУС (1–й поверх)  "Люкс" двокімнатний,  двомісний номер + диван | 1 | 1310/1180 | 1500/1380 | 1650/1540 |
| 2 | 1750/1510 | 1950/1770 | 2120/1870 |
| II КОРПУС (1–й поверх)  "Люкс" двокімнатний,  двомісний номер + диван | 1 | 1400/1280 | 1600/1480 | 1710/1640 |
| 2 | 1820/1610 | 2090/1870 | 2250/2030 |

**Додаток Б**

**Номерний фонд оздоровчого комплексу «Трембіта»**





**Додаток В**

**Додаткові послуги санаторію**



**Соляна кімната**



**Лікувальна ванна**

**Додаток Г**

**Дієта № 5 та № 9**

ДІЄТА № 5

Показання до застосування: хронічний гепатит з доброякісним перебігом та прогресивний вірусний гепатит у період одужання хворого, цироз печінки в стадії компенсації, гострий гепатит в період одужання хворого, хронічний холецистит у період одужання хворого, хронічний холецистит у стадії загострення, жовчнокам'яна хвороба.

Мета призначення: сприяння відновленню порушених функцій печінки, стимуляція процесів утворення та виділення жовчі.

Виключаються: смажені та жирні страви, що містять тяжкі для перетравлювання продукти неповного розщеплення жирів (акролеїни та альдегіди), сильні стимулятори секреції шлунка та підшлункової залози (молоко, кава, какао, шоколад, гриби, щавель, шпинат, соки, ягоди, особливо смородина), екстрактивні речовини, прянощі, тугоплавкі жири, продукти, багаті на холестерин та пурини (вим'я, нирки, печінка, щавель, шпинат).

Режим харчування: харчування невеликими порціями 5—6 разів на день, останнє споживання їжі не пізніше як за 3 год до сну (бажано кефір, ацидофільне молоко з нежирним печивом).

Рекомендовані продукти харчування та страви:багато солодких продуктів (мед, варення, мармелад, зефір, пастила), білий хліб учорашньої випічки, сухарі з білого хліба, супи круп'яні на овочевому відварі, нежирне варене м'ясо або парові котлети з нього, варені яйця, кисломолочні продукти, сири, напіврідкі каші (гречана, вівсяна), варені овочі, печені яблука, киселі з фруктів та ягід, відвар шипшини.

ДІЄТА № 9

Мета призначення: створення умов, що підтримують позитивний вуглеводний баланс, запобігання порушенням жирового та білкового обміну у хворого на цукровий діабет.

Режим харчування: їсти потрібно 5—6 разів на день. Рослинні вуглеводи розподіляти на весь день, на вечір або на ніч слід вжити склянку кефіру або ацидофільного молока з метою зменшення бродильних та гнильних процесів у кишках.

Виключаються: варення, солодкий чай, компоти, кондитерські вироби.

Обмежуються: картопля, бобові, буряк, морква, рис, сіль, борошняні та макаронні вироби, виноград, кавуни, груші, сливи та банани.

Рекомендовані харчові продукти та страви:гречана каша, вегетаріанські супи, варені чи тушковані м'ясо, риба, молоко, кефір, знежирені сири, олія, варені яйця або омлет; хліб вживати краще чорний житній –не більше 300 г на добу.

**Додаток Д**

**Ресторан санаторію «Трембіта»**



**Додаток Е**

**Крафтові сири Закарпаття**

****

**Сир Селиський.** Малюнок на розрізі – правильний, без розривів, тріщин; маленькі вічка овальної форми у невеликій кількості.

Колір сиру – жовтий, з відтінком оранжевого, рівномірний по всій масі.

Має солодкувато-пряний смак, яскраво виражений аромат сиру без сторонніх присмаків та запаху.

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, чиста; кірка рівна, тонка, без пошкоджень; тертий сир – однорідна маса.

Дозріває в підвалі 90 діб, термін зберігання сиру “Селиський” при температурі не більше +(2-5) °С – 60 діб з моменту закінчення процесу дозрівання.





****

****

**Додаток Є**

**Ферма «Карпатський буйвіл»**

****

****

**Гуньба – грибна трава**

****

**Амарант органічний**