

Список використаних джерел

1. Гурська І.С., Федуняк І.О., Стемковська І.В. Формування та перспективи розвитку ринку туристичних послуг в Україні під час та після пандемії. *Агросвіт*. 2021. № 5–6. С. 63 – 67.
2. Гребенюк Г.М., Чаркіна Т.Ю., Марценюк Л.В., Пікуліна О.В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. *Агросвіт*. 2021. № 5-6. – С. 57-62.
3. Тури вихідного дня: переваги й недоліки турів вихідного дня. <https://tourkazka.com/perevahy-y-nedoliky-turiv-vykhidnoho-dnya/>.

УДК 613.2:355.651/652

ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ЗБРОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ У БОЙОВИХ УМОВАХ

Т.О. Колісниченко, кандидат технічних наук, доцент

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: енергетична цінність, сухий пайок, військовослужбовці, калорійність

Вранці 24 лютого 2022 року Росія розпочала повномасштабну війну проти України, атакувавши ракетами Київ та інші міста. Російська агресія повною мірою спричинила економічну кризу в країні, адже було зруйновано багато підприємств різного масштабу та форми власності, вбито багато мирного населення та паралізована логістика в країні.

Два місяці війни українські захисники боронять нашу землю, і саме як ніколи, в умовах війни харчування військовослужбовців збройних сил України у бойових умовах на сьогодні є досить актуальним питанням. На відміну від організації харчування в пунктах постійної дислокації, де все відпрацьовано до дрібниць, на передовій це досить трудомісткий процес. По-перше, треба налагодити нормальну систему логістики: забезпечити своєчасну доставку продовольства від постачальників і складів безпосередньо до столу в частині, а також створити належні санітарно-гігієнічні умови. По-друге, налаштувати технічні засоби: польові кухні, печі, засоби зберігання продуктів харчування. Звісно, у бойових умовах зробити все це доволі складно, але кожен фахівець повинен досконало знати алгоритм дій для організації нормального продовольчого забезпечення.

Водночас для забезпечення бажаного функціонування організму військовослужбовців в умовах надвисокого емоційного та фізичного навантаження в їх раціоні харчування необхідно прорахувати не тільки калорійність, але й безліч інших параметрів. Усі продукти харчування повинні бути легкозасвоювані, мати високий ступінь готовності, не викликати алергії та забезпечувати харчуванням відповідно до вимог режиму харчування.

Аналіз фактичного харчування військовослужбовців, і корегування існуючого балансового підходу до нутрієнтного складу продуктів повинні ґрунтуватись на теорії збалансованого харчування та рекомендованих нормах споживання енергії, білків, жирів і вуглеводів для здорової людини, з урахуванням специфіки трудової діяльності 4-ї або навіть 5-ї категорій інтенсивності навантажень, до яких належать особи, зайняті важкою або особливо важкою фізичною працею.

На цей час у багатьох країнах розробляється мобільна система харчування військ, в якій важливе місце займає питання нового підходу до нормування харчування на основі створення в промислових умовах раціонів, здатних забезпечити військовослужбовців їжею, максимально підготовленою до вживання.

Харчові продукти, які постачають та приймають для продовольчого забезпечення особового складу ЗС України повинні відповідати вимогам нормативно-правових актів і чинним стандартам для харчових продуктів.

Вкрай важливим є дотримання санітарно-гігієнічних норм на об'єктах продовольчої служби у військових частинах. Приміщення для приготування їжі, склад для зберігання продуктів, технологічне обладнання мають відповідати всім критеріям та стандартам.

Страви польової кухні в умовах бойових дій неповинні нічим відрізнятись від приготованих на сучасному кухонному обладнанні. У меню-розкладці, що містить широкий асортимент страв, необхідно обов'язково враховувати кількість калорій і побажання воїнів. Слід урахувувати також не лише негативний вплив на організм воїна дефіциту певних вітамінів, а й розбалансованість хімічного складу раціонів і порушення оптимальних співвідношень між вітамінами та іншими нутрієнтами. Розроблення харчових раціонів військових, особливо для умов бойових дій та його вирішення потребує глибоких знань у галузях біохімії, гігієни та фізіології харчування, нутриціології, сучасних харчових технологій.

Список використаних джерел

1. Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів оперативного забезпечення зон проведення антитерористичної операції Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту [Електронний ресурс]/ Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/426-2002-%D0%BF/>
2. Поліщук Г. Є./ Пастоподібні молоковмісні продукти для харчування військовослужбовців // Поліщук Г. Є., Сімахіна Г. О., Семко Т. В., Устименко І. М. Безпека продуктів харчування та технологія переробки продовольчої сировини. – Випуск 1 (90), 2015. – 187-198с.
3. Гойко І. Ю. Профілактика білкової недостатності у раціонах харчування військовослужбовців / І. Ю. Гойко, Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 6. – С. 197-203.

4. Дослідження енергетичних витрат військовослужбовців на кваліфікаційному курсі підготовки сил спеціальних операцій збройних сил України / Ю. М. Депутат та ін. Акт.і питання громад. здоров'я та економ. безпеки України: збірка тез доповідей наук.-практ. конф. Київ. 2019. Вип. 19. С. 124-126.

УДК 38.486.4:005.591

ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС:
СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ

Т.О. Колісниченко, кандидат технічних наук, доцент

А.М. Клименко, студентка

Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: туристична індустрія, світові тренди, тенденції в туризмі, розвиток туризму, конкурентоспроможність

Усі галузі постійно підриваються новими тенденціями та новими інноваціями, і індустрія туризму не є винятком. Ідучи в ногу з новими тенденціями туризму, підприємства залишаються конкурентоспроможними та задовольняють потреби клієнтів.

Завдяки своєму зростанню і багатоплановому характеру туризм став потужною силою в просуванні сталого розвитку в трьох основних напрямках – економічному, соціальному та екологічному.

Сучасні туристи стали більше вимогливими – як відносно матеріальних цінностей, так і власних вражень і потреб. Вкладаючи в поїздку мінімум коштів, вони прагнуть одержати максимум сервісу й вражень, тобто туристи стали уважніше ставитися до своїх витрат. Туристи стали краще розбиратися у відпочинку і його можливостях, вони хочуть за ті ж гроші одержати більш якісний сервіс, комфортний відпочинок і насичену програму.

За статистикою у 2021 році зріс потік туристів всередині країни у більш дорогому сегменті. Основним пріоритетом розміщення стали так звані вір об'єкти, це пов'язано із закриттям кордонів та вимушеним відпочинком в Україні тих, хто їздив відпочивати тільки за кордон, та отримати кращий відпочинок.

Тренд можна визначити як узагальнену зміну ситуації чи поведінки або загальний напрямок, у якому відбуваються події. У сфері туризму низка різних подій призвела до змін у поведінці споживачів і бізнес-процесах, тобто вони відповідальні за появу нових туристичних тенденцій.

Однією з цих подій стала фундаментальна зміна у використанні технологій, особливо щодо штучного інтелекту та машинного навчання. Це призвело до більшого впровадження робототехніки та технологій на базі штучного інтелекту в готелях.

У туристичному бізнесі на сьогодні широкого використовують