

ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
У ПЕРІОД КРИЗОВОГО СТАНУ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ**

Колективна монографія

За загальною редакцією д-ра екон. наук, професора Л. М. Чепурди

Черкаси 2023

УДК 338.48:338.124.4](02)
Т87

*Затверджено вченою радою
Черкаського державного
технологічного університету,
протокол № 12 від 11 травня 2023 р.*

Рецензенти:

*Матвійчук Л. Ю., доктор економічних наук, професор;
Транченко Л. В., доктор економічних наук, професор*

Т87 **Туристичний** та готельно-ресторанний бізнес у період кризового стану: проблеми розвитку та регулювання : колективна монографія / за ред. д-ра екон. наук, проф. Чепурди Л. М.; М-во освіти і науки України ; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2023. – 306 с.

Розглянуто актуальні питання розвитку та регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу у період кризового стану. Проаналізовано проблеми і сучасні стратегії розвитку внутрішнього та міжнародного туризму в умовах кризи, окреслено перспективні напрями діяльності індустрії туризму. Охарактеризовано стратегічні засади функціонування харчової промисловості та ресторанного господарства в руслі сталого розвитку у період кризи та повоєнного відновлення національної економіки, а також новітні дослідження інноваційних продуктів галузі.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 338.48:338.124.4](02)

Current issues of development and regulation of the tourist and hotel-restaurant business in the period of crisis are considered. The problems and modern strategies of domestic and international tourism development in the conditions of the crisis are analyzed, and the promising directions of the tourism industry are outlined. The strategic principles of the functioning of the food industry and restaurant industry in the direction of sustainable development in the period of crisis and post-war recovery of the national economy, as well as the latest research on innovative products of the industry, are characterized.

For scientists, students, post-graduate students and experts in the field.

CHERKASY STATE TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

**TOURIST AND HOTEL AND RESTAURANT
BUSINESS IN THE PERIOD OF CRISIS:
PROBLEMS OF DEVELOPMENT
AND REGULATION**

Multi-authored monograph
(in Ukrainian and English)

*Under the general editorship of Doctor of Economic Sciences,
Professor L. M. Chepurda*

Cherkasy – 2023

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	6
Розділ 1	
СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ВНУТРІШНЬОГО ТА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ В УМОВАХ КРИЗИ	7
1.1 ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТА ВНУТРІШНЬОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ КРИЗИ (Чепурда Л. М., Чепурда Г. М., Беляєва С. С.)	8
1.2 СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ТУРИСТИЧНИХ АГЕНТСТВ: ЦИФРОВИЙ МАРКЕТИНГ, ДІЛОВОДСТВО, ЕЛЕКТРОННІ ДОКУМЕНТИ ТА ДОДАТКИ (Бєлікова М. В.)	30
1.3 СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ПРОДУКТУ І МЕХАНІЗМИ ФОРМУВАННЯ ЙОГО ЕФЕКТИВНОСТІ НА РИНКУ УКРАЇНИ (Гладкий О. В.)	47
1.4 СУЧАСНІ ЕКОЛОГІЧНІ ТРЕНДИ У РОЗВИТКУ СТАЛОГО ТУРИЗМУ (Мареха І. С.).....	61
Розділ 2	
ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ В КРИЗОВИЙ ПЕРІОД	89
2.1 АНАЛІЗ ВПЛИВУ ТУРИСТИЧНИХ РЕСУРСІВ НА ЕКОНОМІЧНУ ЕФЕКТИВНІСТЬ РОБОТИ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ СТРУКТУР ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО КОНФЛІКТУ (Тимчук С. В.)	90
2.2 ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТРУДОВИХ ВІДНОСИН В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ (НА ПРИКЛАДІ СФЕРИ ТУРИЗМУ) (Чепурда Л. М., Беляєва С. С., Герман І. В.)	112
2.3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПАТРІОТИЧНОГО ТА ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ В УМОВАХ КРИЗИ (Чепурда Г. М., Старинець О. А., Шестель О. Г., Данилюк А. М.).....	149
2.4 НАЦІОНАЛЬНИЙ ПРИРОДНИЙ ПАРК «ХОЛОДНИЙ ЯР» – ПРИРОДНИЙ, ІСТОРИЧНИЙ І ТУРИСТИЧНИЙ ФЕНОМЕН (Чорний М. Г.)	173
2.5 ГЕОПРОСТОРОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ АГРОТУРИСТИЧНОГО КЛАСТЕРУ «ГОРБОГОРИ» (ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТЬ) (Мальська М. П., Зінько Ю. В., Андрейчук Ю. М., Іваник М. Б.).....	201

Розділ 3	
СТРАТЕГІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ПЕРІОД КРИЗИ.....	225
3.1 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА	
ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПОРОШКІВ З БАКЛАЖАНІВ	
(Дзюндзя О. В., Стригунівська О. В.).....	226
3.2 ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКЦІЇ	
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
ЗА РАХУНОК ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
(Івашина Л. Л., Куракін О. Б., Бишовець Л. Г.)	249
3.3 TECHNOLOGICAL ASPECTS	
AND EQUIPMENT FOR PRODUCTION	
OF FLOUR CONFECTIONERIES OF FUNCTIONAL PURPOSE	
(Artem Antonenko, Tetiana Brovenko, Nataliia Kovalenko,	
Galina Tolok, Myroslav Kryvoruchko, Julia Zemlina,	
Olena Vasilenko, Artem Gorkun)	271

ПЕРЕДМОВА

Сьогодні наша країна переживає складні часи. Регулювання і розвиток бізнесу в кризових умовах є для сучасної науки у сфері туризму, готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій актуальним предметом дослідження, оскільки проблемні питання галузі зумовлюють необхідність розробки значного комплексу завдань як короткотривалого, середньострокового, так і перспективного планування.

Сфера послуг та харчування досить чутлива до змін і наразі має швидко реагувати на нові виклики часу, адже галузь суттєво постраждала внаслідок кризи, спричиненої спочатку пандемією COVID-19, а потім – повномасштабним вторгненням. Дослідження функціонування бізнесу в умовах кризи підвищують рівень конкурентоспроможності галузі, сприяють її післякризовому відродженню.

У монографії запропоновано концептуальні та методологічні засади управління розвитком туризму умовах кризи, шляхи ефективного використання туристичних ресурсів, інноваційні напрями ефективного розвитку сфери послуг.

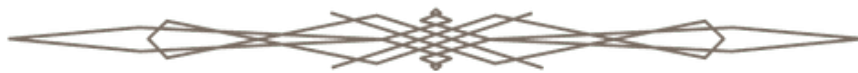
Результати досліджень авторів знайшли практичне віддзеркалення та були апробовані під час проведення XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», яка відбулася 23–24 березня 2023 року на базі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету. Під час конференції були обговорені питання підвищення рівня ефективності розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу, розширення міжвузівських зв'язків задля поліпшення якості підготовки фахівців у галузі туризму, готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій.

У монографії викладено різнопланове авторське бачення концептуальних засад розвитку туризму та суб'єктів господарювання сфери послуг в Україні. Наведено механізми, методичний та практичний інструментарій щодо реалізації перспективних напрямів туристичного бізнесу, харчової промисловості та ресторанного господарства в період кризи й повоєнного відновлення національної економіки в руслі сталого розвитку, які мають зацікавити фахівців галузі – як практиків, так і науковців.

Дослідження проблем розвитку та регулювання бізнесу в умовах кризи сприятиме розвитку сфери послуг та харчування, що позитивно відбиватиметься на економіці країни в цілому.

Викладені у монографії концептуальні засади розвитку туризму та суб'єктів господарювання сфери послуг, методологічний та практичний інструментарій механізму їх реалізації мають зацікавити фахівців: практиків і науковців. Видання призначене для науковців, керівників і спеціалістів туристичного та готельно-ресторанного секторів, викладачів, аспірантів та студентів вищих закладів освіти.

Розділ 1
СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ
ВНУТРІШНЬОГО ТА МІЖНАРОДНОГО
ТУРИЗМУ В УМОВАХ КРИЗИ



1.1 ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТА ВНУТРІШНЬОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ КРИЗИ

Чепурда Л. М., доктор економічних наук, професор,
зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Чепурда Г. М., доктор історичних наук, професор,
професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Беляєва С. С., кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаський державний технологічний університет

2022 рік був для українського туризму надзвичайно складний. Попередні пандемійні періоди, починаючи з 2019 року, розв'язана росією (далі – рф) війна в 2022 році не могли не вплинути на розвиток туризму в Україні. Однак низка туроператорів не припинили свою роботу, а навпаки розширили напрями своєї діяльності, як в умовах пандемії, так і в умовах війни. Це такі туроператори, як Join UP (в умовах пандемії), TRG, КОМПАС, АЛБЕНА travel, Альянс та інші (в умовах війни). Саме завдяки цим туроператорам були організовані евакуаційні автобусні рейси до Болгарії та Румунії для українських жінок та дітей [22].

За статистикою туроператорів, щодо внутрішнього туризму, порівнюючи попередні періоди, слід зазначити, що восени 2022 року тури Україною забронювали майже вдвічі більше людей, аніж за аналогічний період попереднього року [20].

Бажання подорожувати та нагальна потреба відпочити залишаються. Жінки з дітьми продовжують їздити за кордон. У середині країни також відпочивають все більше громадян – Україна знову повернулася до ТОП-10 найпопулярніших напрямів. І на зимові місяці фіксується зростання попиту приблизно в два рази відносно минулорічного сезону (рисунок 1.1.1) [22].



Рисунок 1.1.1 – Найпопулярніші туристичні напрямки 2021 та 2022 рр.

Попит на внутрішній туризм лише частково компенсує загальне падіння в умовах кризи – туристична індустрія все ще залишається у складній ситуації, а зимовий сезон 2022/23 став випробуванням для галузі, – впевнені туроператори.

Закриття авіапростору через війну, окупація частини території України, руйнування туристичної інфраструктури та загальна економічна ситуація суттєво вплинули на туристичну індустрію.

За даними туроператорів, у структурі продажів серед турів Україною наразі переважають санаторні – 44,4 %. На другому місці – поїздки в Карпати (29 %) заради ретриту й оздоровлення. Треті за популярністю – гірськолижні напрями (19,5 %). Також українці купують тури до санаторіїв на морському узбережжі, автобусні подорожі країною, обирають міський туризм і спеціалізований дитячий відпочинок (рисунок 1.1.2) [20].

Напрямки внутрішнього туризму

Станом на початок листопада 2022



Рисунок 1.1.2 – Напрямки внутрішнього туризму у 2022 р.

Щодо зовнішніх напрямів, то туроператори продовжують організовувати авіатури з найближчих до України аеропортів, а також автобусні – з відправленням зі столиці та деяких обласних центрів. Полетіти в зимовому сезоні 2022/23 можна було в ОАЕ, Танзанію та Мальдіви з Кракова (Польща) чи Бухареста (Румунія); в Єгипет – з Жешува (Польща) чи Кишинєва (Молдова). До двох останніх аеропортів для зручності туристів наразі пропонують трансфери з України. Автобусні тури відправляються до Туреччини та Чехії; в літній період подібні туристичні маршрути будуть можливі до Болгарії, Чорногорії, Хорватії, Греції та Туреччини.

Серед нових тенденцій на ринку активно набирають попит подорожі до країн, які не видають туристичні візи громадянам рф. Наразі перелік таких країн включає Бельгію, Данію, Естонію, Латвію, Литву, Нідерланди, Словаччину та Чехію (рисунок 1.1.3).

Країни ЄС, які заборонили туристичні візи росіянам



Рисунок 1.1.3 – Країни ЄС, які заборонили туристичні візи росіянам

Продовжує звужуватись горизонт планування подорожі – цей процес почався ще за часів пандемії коронавірусу. Якщо до 2020 року українці планували поїздки завчасно (від 30 днів – до року), то надалі їх тривалість постійно скорочувалася. Наразі в галузі фіксують зміну попиту – туристи бронюють тури буквально в останню мить, або з не дуже глибоким плануванням [20].

Галузь туризму адаптується й пропонує нові напрями та маршрути. Туроператори оперативно реагують на падіння середнього чеку – пропонують більше економічних варіантів, але з високим рівнем обслуговування та комфорту. Те, що українці продовжують подорожувати, підтримує туристичну галузь та дає змогу зберегти індустрію в Україні загалом.

Особливості розвитку туризму в Україні в умовах кризи, зумовлені нестабільністю соціально-економічної ситуації в країні, розпочатої у 2008 році, зовнішньою збройною агресією на Сході нашої країни, анексією Кримського півострова, спалахом коронавірусу, широкомасштабним військовим вторгненням російських окупантів, спонукають туристичних операторів і туристичних агентів враховувати їх під час створення та просування туристичних продуктів [13]. У деяких сегментах туристичного ринку відбулася повна зупинка бізнесу або часткова заміна перевірених практикою та систематично підтверджувана високим попиту серед споживачів пропозицій туристичних послуг на інші.

Методика проведення наукових досліджень за даною тематикою має підґрунтя, що базується на з'ясуванні основних категорій дослідження, абстрактно-логічного методу – для формулювання теоретичних узагальнень та висновків про сучасні наукові дослідження в сфері розвитку туризму та

окремих напрямків туристичної діяльності в Україні, зокрема на регіональному рівні, а також аналітичному та статистичному методах – для порівняльного аналізу в кількісних показниках на різних етапах розвитку туристичних послуг за останні роки з урахуванням кризових явищ як в економіці, так і в соціальному та екологічному аспекті.

Протягом наукового дослідження застосовано елементи критичного аналізу реальної ситуації на ринку туристичних послуг в Україні, а також визначені кризові явища в сфері туризму, що стали причиною падіння попиту на туристичні послуги та змусили низку суб'єктів господарювання вживати відповідні заходи для вирівнювання економічної ситуації, розробки бізнес-планів і вишукування додаткових ресурсів для стабілізації ситуації та подальшого розвитку з урахуванням кризових явищ, спричинених широкомасштабною агресією російського окупанта, продовженням фіксації захворювань на COVID-19 тощо.

Період кризових явищ і їх наслідки за останні більш як 10 років мав певну етапність та коливання від максимуму до мінімуму або в зворотньому напрямку, та в будь-якому випадку відзначався певний регрес як в економіці, так і в інших сферах життєдіяльності та життєзабезпечення населення, певних його прошарків і туристичного бізнесу зокрема.

Як наслідки певних обмежень, в туристичному бізнесі це стосується логістики, у тому числі щодо авіаперевезень пасажирів, міграційних процесів, періодів заборони на продаж алкогольних напоїв, втрати власного бізнесу через фактичне знищення туристичної та рекреаційної інфраструктури, непропорційного збільшення кількості внутрішньо-переміщених осіб (далі – ВПО) в межах різних регіонів нашої країни; виїзду за межі України певної кількості працездатних, у тому числі з дітьми тощо. Все це має суттєвий вплив на те, що знизився попит на певні види туристичних послуг, які, наприклад, до широкомасштабного вторгнення ворога на територію нашої країни, стосувалися відпочинку сімей з дітьми, поїздок вихідного дня.

Все це зумовлює необхідність розробляти нові концепції туристичного бізнесу, вишукувати адаптовані до реалій сьогодення пропозиції для відпочинку та оздоровлення, вкладати суттєві кошти в об'єкти тимчасового перебування людей під час тривоги та загрози з боку ворога.

Власне кажучи, сутність кризи в туризмі пояснюється настанням різкого зламу в цій сфері у зв'язку з різними обставинами. Досвід останніх років підтверджує необхідність та доцільність своєчасно реагувати вже на перші ознаки кризового стану, без відтермінування розробки та запровадження відповідних заходів для усунення перешкод, виявлення конкретних причин різкого погіршення ситуації та запровадження оптимальних дій щодо усунення перешкод на шляху розвитку туризму.

Ускладнити ситуацію щодо оперативного реагування на виявлення ознак кризи може наявність комплексності перешкод і їх одночасний вплив. Вирішення цих проблемних питань вимагає розробляти шляхи виходу з

кризи за будь-яких обставин, що потребує активізації наукових і прикладних пошуково-аналітичних розробок і не зупинятися лише на розв'язанні ситуативних питань.

Варто зазначити, що хоча й не новим є проблематика кризових явищ в сфері туристичної діяльності, зокрема й в індустрії гостинності, як сегменті галузі туризму, та хоча кожний окремий період розвитку країни вимагає враховувати загальні постулати кризи, саме визначення та аналіз особливостей кризових явищ у конкретному сегменті та в часовому просторі може бути визначальним для подолання проблем. Таким чином треба брати за основу не тільки вже оприлюднені та перевірені часом аспекти для визначення та подолання кризового стану, але досліджувати й нові. Кожен із науковців, які вивчають актуальні питання туризму, зробив свій внесок у напрямку дослідження і причин кризових явищ, їх впливу на розвиток туризму та обґрунтування шляхів виходу з кризового стану.

Вагомий внесок у напрямку дослідження особливостей розвитку туризму в Україні в умовах кризи та пошук інноваційних шляхів вирішення проблем у туристичній галузі під час воєнного стану в Україні та у післявоєнний час, зокрема й щодо її інфраструктурного забезпечення та тенденцій організаційно-економічного розвитку, здійснили науковці та експерти-дослідники Берецка В. [1], Гончарова К. [3], Камушков О. С., Ткач В. О., Язіна В. А. [7], Кифяк В., Паламарек К. [8], Крамар О. [9], Маджумдар К., Гончарова К. [10], Мізюк Б., Мельник І. [11], Непочатенко В. [12], Паламарек К., Романовська О., Струтинська Л. [13], Рихліцький В. [21], Фастовець О. О. [25], Щербакова Н. О. [27] та інші.

Стратегічні перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства України в умовах світової кризи досліджені в наукових роботах Камушкова О. С., Ткача В. О., Язіна В. А. [7]. Так, наприклад, у сфері туризму відчутні негативні наслідки епідемії COVID-19 та встановлення карантинних обмежень. У зазначеній вище роботі розглянуто зарубіжний досвід країн, які мінімізували вплив несприятливого економічного становища на готельно-ресторанне господарство; проаналізовано досвід країн Азіатсько-Тихоокеанського та Західного регіону, виділено різниці в методах виходу з кризового стану та актуальні методи для стимулювання попиту на товари та послуги в період карантину. Зокрема наведено роз'яснення щодо недоречності суттєво зменшувати ціни на послуги. Наведено приклади використання сучасних технологій для адаптації ресторанів і готелів до карантинних обмежень. Запропоновано перевести роботу ресторанів на онлайн режим та зробити акцент на доставку та смакові властивості страви [7].

Як відомо, кризові явища безпосередньо або опосередковано мають вплив на економічні показники держави та окремі її галузі. Не винятком, а скоріше, однією з тих галузей, що найбільше потерпають від негативного впливу наслідків кризи під час пандемії та широкомасштабної агресії російського вторгнення в Україну, є саме туризм. Одночасно зі зменшенням

і навіть на певний час припиненням туристичних послуг під час вище зазначених кризових явищ виникає проблема щодо стану туристичної інфраструктури, форм і засобів використання інноваційних технологій для здійснення виробничої діяльності туроператорів, турагентів, закладів готельно-ресторанного комплексу, логістичних послуг тощо. Зниження обсягів виробництва негативно впливає на рівень та якість найманих працівників, адже не дозволяє формувати фонд заробітної плати на рівні, що має забезпечити потреби, які можуть задовольнити висококваліфікованих менеджерів і спонукати до працевлаштування в туристичну фірму або готельно-ресторанний комплекс, який забезпечує високий рівень обслуговування споживачів. Одночасно варто пам'ятати про важливість комунікативних особливостей в діяльності турфірм, коли треба застосовувати не тільки навички в онлайн-бронюванні, формуванні турпакетів, здійснювати замовлення супутніх туристичних послуг, зокрема логістичних, екскурсійних, але враховувати моральний, духовний, психоемоційний спектр у спілкуванні зі споживачами турпослуг і партнерів.

Отже, у будь-яких випадках, а під час кризових явищ і за наявних ознак їх негативного впливу на спектр туристичної діяльності – особливо, треба брати до уваги підвищену соціальну відповідальність перед громадянами.

Вагоме місце в регулюванні адекватних правовідносин у сфері туризму посідає і держава. Наразі існує потреба в розробці шляхів виходу з кризи, причиною якої є комплекс проблемних питань та, в першу чергу, це – військове вторгнення російських окупантів; продовження негативного впливу від фіксації випадків, пов'язаних із пандемією в різних країнах світу, що зумовлює призупинення або скасування попередньо сформованих авіарейсів, перетину кордону певних країн із жорсткими правилами дотримання карантинних умов тощо; а також із нестабільною соціально-економічною ситуацією в Україні, спровокованою зупинкою або скороченням обсягів виробництва значної кількості підприємств у зоні бойових дій, тимчасовою окупацією ворогом, передислокацією в інші регіони та ін., збільшенням безробіття, а тому й зменшенням попиту на туристичні послуги як у межах нашої країни, так і за кордоном.

Отже, кризові явища можливо розглядати з різних сторін:

- невелика кількість нестійких кризових проявів, що виникають синхронно один до одного у різних напрямках діяльності підприємства;
- певне явище, що виникає під час реалізації конкретного процесу функціонування суб'єкта господарювання.

Причинами кризи є певна сукупність подій або явищ, внаслідок яких можуть бути сформовані кризові явища, що створюють перешкоди для існування та подальшого розвитку суб'єкта господарювання або аналітично досліджуваного об'єкта.

Кризу в сфері туризму та зокрема індустрії гостинності, що тісно взаємодіє у сегменті туристичного пакету в межах туристичних пропозицій,

варто розглядати як процес, обмежений за часом. Цей процес є двомірно керованим – у повній мірі або в певних межах у залежності від впливу внутрішніх і зовнішніх факторів.

У розвитку туризму та індустрії гостинності, як його сателіту, за різних обставин настає різкий злам, який називають кризою. Для підтримки життєдіяльності в туристичній сфері, в тому числі в готельно-ресторанному бізнесі, треба терміново реагувати вже на перші ознаки кризових явищ, щодо вчасного виявлення яких варто набути відповідні теоретичні знання та оволодіти практичними навичками щодо фіксації перших сигналів, які передують кризовому стану.

Сукупність факторів кризового стану, які призвели як до зменшення кількості іноземців, що приїждять в Україну, так і щодо внутрішніх міграційних процесів із метою туризму, рекреації чи роботи, негативно вплинули на розвиток туризму в цілому та окремих його сегментів, зокрема готельно-ресторанного бізнесу [2].

«Після того, як економіка оговталася від фінансової кризи 2014 року, туристичний бізнес почав зростати. На 2020 рік прогнози були оптимістичними. Через пандемію коронавірусу світовий туристичний сектор у 2020 році зменшив обороти на 25 % – це еквівалентно відсутності подорожей та будь-якої активності протягом трьох місяців. Закриті кордони, скасування авіа-сполучення, обмеження пересування як в межах міста, так і до інших країн, а також суцільна ізоляція спровокували комплекс проблем у сфері туризму та одночасно й індустрії гостинності. Так, за даними прогнозу Всесвітньої туристичної організації ООН (UNWTO) у 2020 році число туристів скоротилося на третину, у порівнянні з показниками 2019 року» [2]. Під загрозу скорочення потрапило близько 50 мільйонів робочих місць, пов'язаних лише з індустрією гостинності, що є базовим сегментом туризму.

«Фахівці відзначають, що сфера обслуговування (ресторани, бари тощо), мали хоча б невеликий відрізок часу, щоб підготуватися до майбутніх наслідків впливу коронавірусу. А готельний бізнес зіштовхнувся з проблемою дуже швидко внаслідок специфіки ведення господарювання. Так, після введення карантину близько 35–40 % готелів в Україні закрилися, інші працюють у дуже обмеженому режимі. Відповідно, головна проблема полягає у скороченні або повній відсутності прибутку. Ті готелі, які продовжують функціонувати, втратили від 60 до 90 % доходу» [1, 12].

«Навіть в умовах війни бізнес повинен працювати там, де це можливо, платити податки та давати країні ресурс для продовження оборони» [21]. «Наразі важко спрогнозувати, наскільки критично сучасні глобальні негаразди вплинуть на розвиток індустрії гостинності. Проте зазначити можна точно, що кризи минути вже не вдалося. В останньому звіті, оприлюдненому Світовою радою з подорожей та туризму (WTTC), зазначається, що світовий туристичний сектор цього року може зменшитися в рази» [22].

Вагоме значення в Україні відводиться питанням стратегічного планування. Не винятком є й період дії воєнного стану, адже планувати розвиток держави, зокрема в напрямку до відновлення зруйнованих і пошкоджених об'єктів туристичного та рекреаційного призначення, впровадження новітніх технологій, розбудови інноваційних інфраструктурних об'єктів, підготовки високопрофесійних кадрів у різних галузях народного господарства, є одним із пріоритетів у стратегічних планах цивілізованого суспільства.

Практично у кожному регіоні нашої держави систематично розглядаються питання розвитку громад, їх територій, створення робочих місць, організації відпочинку та оздоровлення тощо. На відповідному рівні затверджуються відповідні програми розвитку цих територій та громад. Так, наприклад, у Черкаській області розроблено Програму розвитку туризму Черкаської області на 2021–2025 роки (далі – Програми) [17].

Подібні програми цільового спрямування, що затверджує обласна рада певного регіону України, мають брати за основу відповідні статті, що стосуються місцевого самоврядування [16] в Україні та туризму [18]. Зазвичай в таких програмних документах розробляються відповідні рекомендації для забезпечення її виконання районним державним адміністраціям, органам місцевого самоврядування, іншим виконавцям. Програми регіонального значення мають відповідні складові, що стосуються конкретних питань, вирішення яких має покладатися на органи місцевого самоврядування, яким рекомендується підготувати «відповідні Програми та передбачити фінансування на їх виконання» [18].

Законодавство України передбачає й такі функції регулювання процесів в економіці та в окремих її галузях, як контроль за виконанням рішень. Зазначимо, що стосовно контролювання процесу та якості виконання наведеної вище Програми в Черкаській області функція контролю покладена на «постійну комісію Черкаської обласної ради з питань освіти, науки, культури, молодіжної політики та спорту» [18].

Програма розроблена на основі статей 1, 12 Закону України «Про туризм» і розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» [19].

Під час розробки Програми було враховано затверджену на Черкащині «Стратегію розвитку Черкаської області на період 2021–2027 роки» [23], де серед низки пріоритетних напрямків і цілей розвитку регіону було визначено однією з операційних цілей маркетинг і брендинг територій.

Результати досліджень туристичного потенціалу Черкаської області навіть під час дії карантинних обмежень через негативний вплив пандемії на окремі галузі народногосподарського комплексу як України в цілому, так і на сферу туризму зокрема, протягом 2020 р. і фактично до ц. ч., виявили певні кризові явища в організації діяльності турфірм, але суб'єкти господарювання запровадили відповідний механізм оптимізації, диференціації та навіть диверсифікації в своїй діяльності й залишилися на

ринку. Однією з вагомих переваг туристичних послуг на Черкащині стало те, що її туристичний потенціал «дозволяє розвивати на своїй території майже всі види сучасного туризму» [23].

Серед низки передумов для розвитку туристичної сфери в Черкаській області, перш за все, варто зазначити [23]:

- розгалужену мережу транспортних коридорів;
- наближеність до столиці держави;
- можливість залучення всіх видів транспорту (автодорожнього, залізничного, водного, повітряного);
- сприятливий бізнес-клімат;
- умови для розвитку екотуризму та розбудови туристично-рекреаційних комплексів;
- історико-культурний потенціал;
- мальовничі ландшафти;
- привабливі туристичні маршрути;
- архітектурні пам'ятки;
- мережу територій та об'єктів природно-заповідного фонду.

Карантинні обмеження у 2020 році в результаті гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, створили передумови для розвитку внутрішнього туризму, що й було реалізовано практично до часу, коли розпочалося широкомасштабне вторгнення ворога на територію України.

Отже, подолання кризових явищ в економіці через негативний вплив пандемії відобразилося й на сфері туризму, але спонукало підприємців визначитися з пріоритетами у своїй діяльності та запровадити інноваційні технології, розробити нові тури, створити відповідну туристичну інфраструктуру. Позитивним і таким, де було підтверджено ефективність туристичних пропозицій для споживача під час карантинних обмежень, виявився сільський, «зелений» туризм. Як наслідок таких зрушень, у регіонах збільшилася кількість пропозицій відпочити в «зелених садибах», були покращені умови для розміщення гостей на території сільських поселень, розроблена низка атрактивних заходів етно-культурного, екологічного спрямування.

Для приваблення туристів, зокрема й ділових, у тих регіонах України, де одним із пріоритетних було визначено й туристичну діяльність, наполегливо протягом низки років розробляли відповідні бренди, що мають допомогти їм більш ефективно будувати власні конкурентні переваги, залучати інвестиції, туристів й експортувати власні продукти. «Бренд може стати одним із інструментів соціально-економічного розвитку територій [23]. Так, наприклад, у Черкаській області в 2020 р. визначено бренд «Черкащина – місце сили».

Не тільки в період кризи важливо чітко визначитися з пріоритетами в розвитку народногосподарського комплексу як країни в цілому, так і окремих регіонів, різних адміністративно-територіальних одиниць, але

в разі визначення ситуації, що передує або пов'язана з наявними ознаками кризових явищ у сфері туризму, доцільно акцентувати увагу на таких напрямках, як:

- незадовільний стан туристичної інфраструктури;
- неефективне використання сучасних інформаційних технологій для розвитку та промоції регіону, маркетингу;
- слабка інформаційна підтримка туристичної галузі;
- недостатня промоція та впізнаваність регіону.

Та наразі маємо враховувати й суттєві кризові явища, зумовлені широкомасштабною агресією ворога та запровадженням воєнного стану в країні, що зумовлює врахування усіх важелів і ризиків для розробки та реалізації пропозицій також у туристичній сфері діяльності. Для реалізації наявного туристичного потенціалу сьогодні та на найближчу перспективу недостатньо тих важелів, які були затверджені навіть під час дії карантинних обмежень.

Наразі необхідно визначити ті індикатори та ознаки кризових явищ, які можуть впливати в різних ситуаціях і на різні сегменти життєдіяльності як суб'єктів господарювання, так і потенційних споживачів. Так, наприклад, треба враховувати міграційні процеси в країні, наявний стан туристичної інфраструктури в регіонах, впроваджені безпекові заходи в закладах розміщення та харчування, наявність укриттів для тимчасового перебування людей під час повітряних тривог, логістичні процеси, екологічний стан тощо. Отже, Програма – це один із вагомих і дієвих інструментів для реалізації регіональної політики в сфері розвитку туристичних послуг.

Одночасно з розробкою програмних документів з метою сприяння розвитку туристичних послуг нагальними питаннями є наявність ресурсів для їх реалізації та залучення інвестицій з джерел, не заборонених чинним законодавством України. Серед очікуваних джерел фінансування можуть бути передбачені як надходження з обласного та місцевих бюджетів у межах бюджетних призначень, так і інші джерела.

Цікавим є твердження Європейської Ради з подорожей (далі – ЕТС) про те, що «ера бюджетних подорожей добігає кінця» [3]. ЕТС ще у грудні 2021 року оприлюднено прогноз щодо поступового подорожчання перельотів. Причиною цього прогнозу стала пандемія COVID-19. Про це йдеться у звіті, опублікованому Європейською Радою з подорожей (ЕТС).

ЕТС оприлюднено дані про зниження за останні два десятиліття витрат на авіа-перельоти, у тому числі «середні світові витрати на міжнародні поїздки в усіх напрямках у 2019 році знизилися на 17% в порівнянні з рівнем 2000 року» [3]. Подібне зниження пояснюється тим, що на ринку певний час значно здешевшали авіа-квитки, що пропорційно сприяло більш простому механізму замовлення квитків і збільшенню кількості поїздок й мотивувало до здійснення коротких подорожей та перельотів в інші міста та країни на вихідні.

Саме через збільшення числа випадків COVID-19 суттєво знизилася вартість авіаперельотів у 2020 році, що було мотивовано намаганням

постачальників авіа-перевезень відновити авіа-подорожі, для чого активізувався продаж дешевих місць. З часом, коли ситуація, пов'язана з кризовим станом через COVID-19, почала покращуватися, придбати квитки за тарифами зі знижкою стало важче.

Існує й інший погляд на цей індикатор кризового стану, тобто зростання цін на авіа-перельоти може мати позитивний ефект. Отже, мандрівники мають бути готові до значно вищих цін. Серед низки факторів, які є результатом ймовірного підвищення тарифів, визначалися наступні:

- зростання попиту на подорожі влітку 2022 року після відкриття кордонів;

- скорочення пропускну здатності авіакомпаній.

Нещодавно був оприлюднений також звіт HSBC, де, зокрема, стверджується, що «уряди європейських країн запропонували авіакомпаніям, що оперують в Європі, майже 26,6 млрд євро для поліпшення управління своїм фінансовим становищем під час COVID-кризи» [3].

Кризові явища в сфері туризму можуть бути пов'язані й з такими, що стосуються екологічних питань, зокрема й щодо авіа-перевезень, виверження вулканів, землетрусів. Так, наприклад, до 2030 року очікується скорочення на 50 % викидів вуглецю авіакомпаніями. У країнах Європи актуальним щодо екологічності є питання мотивувати туристів і взагалі подорожуючих, обирати замість літаків залізницю.

Під час нашого дослідження увагу фахівців у галузі туризму варто звернути на «публічний звіт Голови Державного агентства розвитку туризму України за 2022 рік» (далі – ДАРТ) [20], де визначені завдання та заходи ДАРТ та ключові досягнення за 2022 рік.

В Україні державне регулювання туристичної діяльності покладено на Державне агентство розвитку туризму України, яке розробило та відповідним чином затвердило «Стратегією розвитку туризму та курортів на період до 2026 року», низку стратегічних державних документів для сприяння розвитку туризму, але «військова агресія російської федерації призвела до зміни пріоритетних напрямків роботи ДАРТ» [20]. У зв'язку з цим відбулося переорієнтування соціальних мереж і міжнародної діяльності «на виключення росії з міжнародних організацій, впровадження санкцій, обмеження її міжнародної діяльності та призупинення роботи міжнародного туристичного бізнесу в росії» [20].

Наразі серед найбільш вагомих досягнень за час із 24.02.2022, коли розпочалося повномасштабне військове вторгнення російської федерації (далі – рф) в Україну, по праву є факт виключення рф із Всесвітньої туристичної організації ООН (далі – ЮНВТО). Більшістю голосів під час голосування на Першій надзвичайній сесії Генеральної Асамблеї ЮНВТО призупинено членство рф в Міжнародній туристичній організації.

На англомовних та україномовних ресурсах проведена масштабна інформаційна комунікація про війну росії проти України. «Загальне охоплення по всіх ресурсах склало 13,3 млн. Тільки за перші 1,5 місяці війни пріріст аудиторії склав 34 тисячі підписників» [19].

Завдяки активній позиції ДАРТ і визнанню ролі туристичної діяльності в Україні на світовому ринку турпослуг, та в результаті здійснення організаційно-комунікаційних заходів ДАРТ надане від Європейської туристичної комісії право безкоштовного членства в ЮНВТО протягом 3-х років.

За сприяння ДАРТ зупинено роботу в рф та республіці білорусь (далі – рб) провідних туристичних ресурсів для бронювання Expedia, Booking, Airbnb, а також міжнародних готельних операторів Marriott, Hilton, Hyatt, Inter Continental. Із міжнародних рейтингів Michelin Guides, The Best Chef та 50 Best Restaurants виключено заклади та кухарів з рф [20].

Під час дії воєнного стану в Україні реалізується ініціатива «Прихисток», спрямована на отримання інформації про наявні ліжко-місця для біженців.

Здебільшого характер туристичних послуг під час дії воєнного стану в Україні отримав соціальне спрямування. Так, наприклад, здійснюється скоординована діяльність між обласними державними адміністраціями (далі – ОДА) та органами місцевого самоврядування (далі – ОМС) щодо розміщення тимчасово переміщених осіб (далі – ТПО) та проведення безкоштовних екскурсій для цієї категорії громадян України. Соціальний характер має місце й під час організації харчування переселенців, до чого активно долучилися представники туристичного бізнесу та кухарі.

В Україні завдяки підтримці ДАРТ створено перелік туристичних об'єктів, власниками яких є резиденти рф. «Налагоджена співпраця з міжнародною пресою з приводу втрат та функціонування туристичної галузі України в умовах російсько-української війни» [20].

ДАРТ разом із представниками туристичних департаментів ОДА розробило та опублікувало правила безпеки під час мандрівок країною, надавши туроператорам і мандрівникам інформацію про дозволи та обмеження, які діють під час воєнного стану в центральних і західних регіонах України. За сприяння ДАРТ розроблено проєкт «Подорожі війни: правила безпеки» [20].

Протягом 2022–2023 рр. в Україні продовжувалася нормотворча робота, результатом чого стали певні зміни до чинних на той час документів у сфері туризму, та введено в дію нові, що стосуються питань розвитку туризму та, зокрема, виходу з кризи. ДАРТ ініціює та бере участь в організації та проведенні узгоджувальних заходів із Національним банком України. Серед низки питань, які визначаються в порядку денному відповідних нарад, першочерговими є ті, що стосуються напрацювання механізму фінансового забезпечення виконання туроператорами зобов'язань перед туристами. Також відбуваються наради ДАРТ із представниками АРМА, у тому числі щодо процесуальних дій відносно «арештованих активів туроператора, а також наявних механізмів використання арештованих активів для покриття завданих збитків споживачам (потерпілим особам)» [20].

В умовах воєнного стану не залишається поза увагою ДАРТ, Укравтодору та Укртрансбезпеки й питання щодо «реалізації ініціативи ДАРТ стосовно введення нових показників напрямків руху до туристичних населених пунктів та інформування про туристичні маршрути» [20]. Для цього треба буде запровадити певний аналіз чинного ДСТУ 7450:2013 «Туристичні послуги. Знаки туристичні активного туризму. Класифікація, опис і правила застосування» та за потреби вносити відповідні уточнення та зміни, пов'язані з наслідками воєнної агресії. «Розпочата робота щодо перегляду та внесення змін до Національного нормативного документа ДСТУ 7450:2013 «Туристичні послуги. Знаки туристичні активного туризму. Класифікація, опис і правила застосування. Забезпечено погодження Міністерством інфраструктури України пропозицій ДАРТ щодо внесення правопорушень у сфері туризму та курортів до проєкту КУПАП та їх подання до Міністерства юстиції України» [20].

Серед актуальних напрямків роботи в сфері покращення організації та надання туристичних послуг в Україні здійснюється відповідна робота:

- для формування проєкту «Порядок створення та функціонування Єдиного туристичного реєстру»;

- щодо взаємодії Е-дозволу та Єдиного туристичного реєстру з врахуванням Технічного завдання до вже придбаного Програмного забезпечення й проведення експериментального проєкту щодо запровадження першої черги Єдиної державної електронної системи дозвільних документів;

- щодо можливості проєкту оздоровлення та реабілітації за участю ДАРТ.

Не залишаються осторонь в ДАРТ і відносно подання та розгляду пропозицій щодо формування державної політики стосовно вирішення питань про відповідальність «за порушення законодавства в галузі туризму та ініційовано їх включення до проєкту Кодексу України про адміністративні проступки» [20].

В Україні враховано також перспективи звільнення від окупантів Автономної Республіки Крим (далі – АРК) та розробляється стратегія відновлення цієї території після деокупації, визначаються відповідальні суб'єкти, оцінюється вартість та строки реалізації відповідних заходів, у тому числі й з урахуванням стратегії відновлення рекреаційних територій та розвитку туризму.

Під час війни існують певні обмеження та заборони щодо перебування в окремих областях України, що, беззаперечно, має вплив на організацію та проведення подорожей [9], але попри впровадження воєнного стану в Україні туристичні фірми працюють над створенням і пропозицією новітніх форм туристичних подорожей, екскурсійних послуг, логістичних ланцюжків тощо. Серед заборон і обмежень у зв'язку з воєнним станом в Україні, що безпосередньо та опосередковано можуть стосуватися сфери туризму, варто зазначити наступні [9]:

- на всій території України заборонені масові заходи (фестивалі, концерти тощо);

- не можна вирушати у походи, сплави, прогулянки та екскурсії біля критичної інфраструктури, військових і стратегічних об'єктів;
- недоступні й туристичні точки, наближені до кордонів з білоруссю та росією;
- ДАРТ рекомендує утриматись від подорожей на територіях, які були під окупацією;
- у прифронтових зонах і зонах бойових дій та тих, що знаходяться під окупацією ворога, подорожі небезпечні;
- існують обмеження на відвідування деяких гірських маршрутів, водойм і лісів у різних областях.

Постійно триває моніторинг безпеки подорожей та відвідування в ділових цілях по регіонах України, що зумовлює певні обмеження для цього.

Не виключенням є навіть центральні та західні регіони України, хоча там більш безпечно порівняно з іншими регіонами та окремими адміністративно-територіальними одиницями (далі – АТО) нашої країни (таблиця 1.1.1).

Таблиця 1.1.1 – Обмеження перебування туристів і подорожуючих у регіонах України під час дії воєнного стану

Пор. №	Регіон,	Напрямок/вид обмеження
1	2	3
1	Місто Київ та Київська область	Не можна відвідувати ліси та зелені зони поза межами житлових масивів.
2	Черкаська область	Можна відпочивати лише біля водойм, які визначила військова адміністрація.
3	Місто Черкаси	Дозволені 5 пляжів: три комунальні та два приватні. Відвідування лісів категорично заборонено.
4	Полтавська область	Заборонено відвідувати ліси. Купатися у водоймах можна, але без жодних плавзасобів, якщо це не відбувається у межах спортивних змагань.
5	Волинська область	Заборона на відвідування лісів через наближеність до білоруського кордону.
6	Львівська область	До лісу ходити можна, але не їхати туди на транспорті. Винятками є випадки, коли лісовим масивом пролягає транзитний шлях або людина їде на велосипеді. Розпалювати багаття можна тільки у відведених для цього місцях. Дозволені сплави на байдарках і катамаранах. Купатися та загорати дозволено тільки на тих пляжах, що перевірені та рекомендовані ДСНС.
7	Закарпатська область	Можна ходити в ліси, але деякі маршрути для відвідування закриті, зокрема закрили частини Ужанського національного парку та Карпатського біосферного заповідника, які межують з кордонами інших держав. Заборонені також польоти на одномоторних літаках.
8	Івано-Франківська область	Можна відвідувати гори та ліси, але на території «Буковеля» заборонено кататися в лісах на джипах, квадроциклах, баггі та мотоциклах.

Продовження таблиці 1.1.1

1	2	3
9	Тернопільська область	Можна відвідувати ліси, але заборонено розпалювати багаття. Для організації туристичної діяльності на водоймах або організації масових заходів необхідне отримання дозволу обласної військової адміністрації.
10	Вінницька область	Туризм дозволений на всіх водоймах, окрім місць, де є об'єкти критичної інфраструктури, а також у прикордонній зоні. Відвідування лісів заборонено.
11	Рівненська область	Можна ходити в ліси та збирати ягоди, однак не на всій території. Заборонено відвідувати північні частини шести територіальних громад: Локницької, Заріченської, Висоцької, Миляцької, Старосільської та Березівської.
12	Житомирська область	Дозволено ходити у ліси всюди, крім територій, які розташовані у 20-кілометровій зоні від кордону та деокупованих місцевостей. Також заборонено відвідування заповідників. Закриті водойми біля об'єктів критичної інфраструктури. З-поміж закладів культури відкриті лише ті, які мають облаштовані укриття, решта працює онлайн або проводить виїзні заходи.
13	Хмельницька область	Відвідування лісів не заборонено, проте є певні обмеження: заборонено розведення багать, а також в'їзд до лісів транспорту, крім велосипедів.

Вище зазначена інформація публічно представлена на офіційному сайті ДАРТ на сторінці соціальної мережі FACEBOOK [4]. Регулярно вносяться певні зміни та уточнення обмежень і дозволів.

Треба визнати, що за останні 10 років відбулися суттєві зміни пріоритетів у сфері туризму, що пояснюється як політичними, соціально-економічними, так і екологічними проблемами, у тому числі анексією АРК, частковим вторгненням російських окупантів на територію Донецької та Луганської областей, карантинними обмеженнями та певними заборонами стосовно видів і форм обслуговування населення та туристів зокрема, кризовими явищами в логістичних процесах, широкомасштабним воєнним вторгненням на територію України.

Протягом низки років науковці досліджували та продовжують вивчати причини кризових явищ у цілому, в окремих сегментах ринку та сфері туризму й готельно-ресторанного бізнесу зокрема.

У своїй науковій статті, яка стосувалася туризму в Україні в умовах воєнного стану, Фастовець О. О. [25] розглянув вплив пандемії COVID-19, «що спостерігався у 2020–2021 рр. на розвиток сфери туризму та поглиблення спаду туристичних потоків в Європі та України внаслідок повномасштабного вторгнення російських військ на територію нашої держави. Увагу науковця привернули такі напрямки дослідження, що дозволяють робити відповідні висновки стосовно кризових явищ, їх наслідків і проектування майбутніх шляхів виходу з кризи, зокрема:

- кількісні та якісні показники туристичних потоків виїзного та в'їзного туризму України;
- рейтинги країн, які є постачальниками туристів до України та найбільш популярних країн на ринку виїзного туризму;
- ключові аспекти гуманітарної діяльності підприємств сфери туризму та готельного бізнесу на трьох ключових напрямках – прийом, розміщення та харчування біженців із гарячих точок України; допомога в переселенні до більш спокійних відносно до ворожих обстрілів регіонів України або за її межами; доставка гуманітарних вантажів та інформування про реальний стан справ в Україні її партнерів, використовуючи традиційні маркетингові канали;
- аналіз ролі та значення внутрішнього туризму як активної форми відпочинку та фактори сприяння підвищенню зацікавленості до туристичних об'єктів України, розробка та пропозиція нового туристичного продукту;
- визначення пріоритетних напрямів для туризму на внутрішньому ринку для обрання екскурсантами об'єктів і тематичних екскурсій з урахуванням рівня безпеки;
- вплив пандемії COVID-19 протягом 2020–2021 рр. на розвиток сфери туризму, поглиблення спаду туристичних потоків в Європі та України внаслідок повномасштабного вторгнення російських військ на територію нашої держави.

Переконання в перемозі над ворогом спонукає туристичних операторів, екскурсантів розробляти проекти туристичних поїздок та екскурсій на ті території, які будуть звільнені від ворога, адже має місце переконання в тому, що саме ці території стануть найбільш відвідуваними завдяки туристичним пропозиціям так званого «темного (танато) туризму», а отримані кошти будуть вагомим внеском у їх розбудову.

Повертаючись до кризових явищ, пов'язаних із негативним впливом наслідків пандемії COVID-19, треба акцентувати увагу на суттєвому зменшенні чисельності міжнародних туристів у світі. Порівняно з 2020 р. у 2021 р. ця кількість зменшилася на 73 %, а порівняно з 2019 р. кількість туристів, які скористалися туристичними пропозиціями на міжнародному ринку, зменшилася на понад 1 млрд осіб [29]. Аналогічно подібна ситуація була й в Україні: порівняно з 2019 р., коли іноземні туристи фіксувалися Державною прикордонною службою в кількості 13,6 млн осіб, у 2020 р. відбулося скорочення їх чисельності в 4 рази (3,4 млн осіб) [29].

У 2021 р. завдяки переорієнтації туристичних операторів після кризи початку 2020 року, пов'язаною з пандемією, почалося поступове відновлення туристичного ринку. Отже, і чисельність іноземців, які відвідали Україну, зросла на 26,3 % та склала майже 4,27 млн. осіб. Кількість громадян України, які перетнули кордон держави у 2021 р., порівняно з 2020 р. зросла на 30,7 % і склала 14,7 млн. осіб [24]. Основні країни, громадяни яких відвідали Україну та до яких виїжджали громадяни України в 2021 р., представлено в таблиці 1.1.2 [30].

Таблиця 1.1.2 – Топ-10 країн, громадяни яких відвідали Україну та до яких виїжджали громадяни України в 2021 р.

Пор. №	Відвідали Україну громадяни		Виїжджали громадяни України	
	Країна	Чисельність відвідувачів	Країна	Чисельність відвідувачів
1	Республіка Молдова	1054000	Польща	4490000
2	російська федерація	519000	Туреччина	2050000
3	Польща	311000	Угорщина	1720000
4	білорусь	273000	Єгипет	1460000
5	Румунія	264000	російська федерація	918000
6	Туреччина	247000	Румунія	825000
7	Угорщина	227000	Республіка Молдова	380000
8	Німеччина	154000	Словаччина	343000
9	Ізраїль	133000	Німеччина	267000
10	США	103000	білорусь	213000

Наразі, у зв'язку з повномасштабною військовою агресією росії, перед туристичними операторами постала задача вишукувати нові альтернативні напрямки та форми своєї діяльності, моніторити ситуацію на туристичному ринку, аналізувати експертні висновки за сприяння міжнародних туристичних організацій, Європейської туристичної комісії (далі – ЄТК). «Європа потенційно втрачає три із шести основних туристичних ринків. Європейському туристичному ринку доведеться переорієнтуватися на ринки інших держав, як це зробила Україна у 2021 р., коли звернула свою увагу на країни Перської затоки» [28].

Завдяки сплаті податків від туристичної діяльності пропорційно відбувається збільшення державного бюджету на відповідні цілі, що має мотивувати до ефективної праці всіх суб'єктів туристичного ринку. Та порівняння цих надходжень, наприклад, за перші чотири місяці 2022 р. за даними ДАРТ України фіксували лише зменшення сплати податків на 18 % порівняно з аналогічним періодом січень-квітень 2021 р. [26]. Військові дії також стали фактором кризового явища в туризмі – скорочення на 10 % кількості платників податків, які здійснювали туристичну діяльність та зареєстровані в Україні, у тому числі відбулося зменшення кількості юридичних осіб-платників податків на 17 %, а фізичних осіб-платників податків – на 7 %. Подібна кризова ситуація фіксується й серед платників податків, до яких віднесені готелі та санаторії. Так, наприклад, за перші 4 місяці 2022 р. вони сплатили на 24 % менше порівняно з аналогічним періодом 2021 р. Від діяльності туристичних баз, кемпінгів, дитячих таборів також фіксується падіння надходжень.

Певний виняток становлять надходження від діяльності туристичних агенцій, які мали можливість сплатити у 2022 р. за 4 перші місяці в бюджет

на 85 % більше порівняно з аналогічним періодом 2021 р., але причина – надходження від проведення новорічних і різдвяних свят. Незначне 5 % зростання податків зафіксоване від діяльності туроператорів і приватних підприємців-власників садиб (100 млн. грн.) [26].

Треба зазначити, що здебільшого напрямками туристичних потоків із України були, в основному, Туреччина (влітку), Єгипет (взимку), і тільки Західна Європа приваблювала в будь-який сезон року. Таким чином, в Україні саме завдяки цим факторам вдвічі більшим порівняно з в'їзним був виїзний туризм. Наразі, під час дії воєнного стану в Україні приїждять в нашу країну лише журналісти, міжнародні оглядачі, представники міжнародних гуманітарних організацій, іноземні солдати. Треба зазначити, що існує тенденція збільшення попиту на додаткові сервісні послуги в місцях концентрації внутрішньо переміщених осіб (далі – ВПО).

У зв'язку з тим, що досить складно передбачити реальні наслідки військового вторгнення та тимчасової окупації ворогом українських територій, кількості площ замінування та складності їх розмінування, знищених або пошкоджених закладів культури, історичних і краєзнавчих пам'яток тощо, лише на окремих прикладах наразі доцільно застосовувати аналітичний метод дослідження та прогнозування. В якості такого прикладу відтворення, збереження та розвитку туристичних і рекреаційних територій та об'єктів доцільно зазначити досвід Ізраїлю, Боснії та Герцоговини. Серед тих видів туризму, які привертають увагу в країнах, що під час військових дій зберегли унікальну культурну спадщину, відновили та продовжують розвивати туризм, найбільш характерним є «темний туризм».

Таким чином, навіть попри суттєві негативні наслідки збройної агресії росії та її поплічників, в Україні й під час дії воєнного стану продовжується плідна робота щодо подолання кризових явищ, формування передумов для розвитку туризму. Отже, в нових реаліях увага приділяється емоційним враженням і відповідно формується нова економіка – економіка вражень [10]. Це стосується й екскурсійної справи, яка також переформатується на внутрішній попит й активно впроваджує інноваційні технології та засоби приваблення екскурсантів. У подальшому передбачається зацікавлення й іноземних екскурсантів відвідати місця бойових дій, меморіальні території, візуалізувати певні обставини, за яких українці виборювали та продовжують захищати свою незалежність тощо.

Експерти в сфері економіки прогнозують скорочення на 30–50 % обсягів надходжень в економіці нашої країни, перш за все, через масове зруйнування інфраструктури [10]. Туризм, як одна зі сфер економіки народногосподарського комплексу України, й може стати тим орієнтиром для міжнародної співпраці та нарощування обсягів інвестиційних надходжень в економіку країни, що не потребуватиме значних інвестицій, а, здебільшого, самостійно буде розробляти та пропонувати на ринку туристичних послуг відповідні проектні програми та заходи. Переважно це може бути напрямок, який сприяє психологічному, психічному та

фізіологічному оздоровленню українців, а також важливий аспект сприяння працевлаштуванню, створенню робочих місць тощо.

Для стабілізації фінансового стану підприємств сфери туризму важливе значення має система регулювання господарської діяльності, зокрема й щодо оподаткування, умов звітності. Так, наприклад, податківці оновили «Єдине вікно подання електронної звітності» [5]. Наразі впроваджена версія 1.31.6.0, додано нові форми «ПН та РК, декларації збору за місяця для паркування ТЗ, декларації з туристичного збору та 16 оновлених форм статзвітів» [5].

Міністерством фінансів України від 30 листопада 2022 року внесені певні зміни й до форми Податкової декларації з туристичного збору [15].

Для ФОПів і підприємств з 17 березня 2023 року діють нові податкові пільги на період під час дії воєнного стану [6].

В Україні, попри дію воєнного стану, продовжується робота над розробкою та затвердженням нормативно-правових актів, що мають регулювати діяльність у різних важливих сегментах народногосподарського комплексу України.

Під час дії воєнного стану в Україні розроблені та мають впроваджуватися відповідні правила сплати та оподаткування єдиного податку (далі – ЄП) [14]. У зв'язку з тим, що туристичні підприємства, здебільшого, оформлені як «єдинники», під час воєнного стану варто акцентувати увагу саме на тих змінах, які можуть стосуватися їх за цією опцією.

Для полегшення ведення бізнесу в умовах відкритої агресії ворога та дії воєнного стану в Україні ініційовано Урядом внесення змін до ПКУ, що має сприяти хоча б частковому зменшенню податкового навантаження на бізнес. Так, наприклад, у сфері туризму це питання є актуальним, адже, як зазначалося вище, серед туристичних операторів і агентів переважає реєстрація платника податків у якості «єдинника» за відповідною групою. В основному це групи 1 або 2.

До припинення або скасування воєнного, надзвичайного стану на території України тимчасово, з 1 квітня 2022 року, встановлені для цієї категорії платників податків спеціальні правила:

1. Затверджене право не сплачувати єдиний податок.
2. За період, коли єдиний податок не сплачувався, декларація платника єдиного податку – фізичної особи-підприємця не заповнюється.
3. Підприємці цих груп не можуть бути платниками ПДВ, тому, якщо умови перебування у своїй групі ФОП не порушує, то навіть у випадку отримання під час війни доходів, податок з них він може не платити.

Щодо зазначених пільг для цих категорій підприємців треба брати до уваги й те, що у вище зазначених аспектах щодо оподаткування, ці пільги є правом, а не звільненням від оподаткування. Отже, якщо підприємець, який має право на такі пільги, може допомогти фінансово нашій державі під час дії воєнного стану, заплатити цей податок було б доцільно та треба відобразити у декларації.

Якщо підприємець зареєстрований як ФОП 3 групи, для такої категорії існують пільги з єдиного податку з урахуванням того, що створюється нова, спеціальна 3 група як спецгрупа, але треба відповідати відповідним критеріям.

Згідно ПКУ «платники єдиного податку третьої групи, які використовують особливості оподаткування, звільняються від обов'язку нарахування, сплати та подання податкової звітності з ПДВ із операцій з постачання товарів, робіт і послуг, місце постачання яких розташоване на митній території України» [14].

Отже, звільнення від ПДВ для таких підприємців є, але виключення стосується ЗЕД-діяльності. У випадку, коли ФОП із особливою формою оподаткування або юридична особа здійснюють під час воєнного стану постачання в Україні та експортно-імпорتنі операції, такому підприємцю треба буде подавати декларацію з ПДВ. Звільненими від оподаткування можуть бути підприємці, які здійснюють свою діяльність щодо постачання в межах митної території України.

Треба зазначити, що наразі діє умова про те, що у разі несплати ЄСВ не нараховується й страховий стаж, що може зумовити певні ускладнення під час визначення умов для нарахування пенсії. Одночасно мають місце певні невідповідності й щодо чіткого порядку виплати лікарняних і декретних ФОПам із ФСС у разі переходу на особливі умови оподаткування.

Також варто зазначити наявність ще одного звільнення від сплати ЄСВ для тих підприємств, які обрали спрощену систему оподаткування та зареєстровані на 2 або 3 групі. Це стосується звільнення від сплати ЄСВ за мобілізованих працівників. У такому випадку задля того, щоб мобілізовані працівники не втратили страховий стаж, суми мають бути сплачені за працівників із коштів державного бюджету.

Отже, ця умова стосується тих роботодавців-платників єдиного податку, які обрали спрощену систему оподаткування-фізичних осіб-підприємців 3-ї або 2-ї групи платників єдиного податку, а також юридичних осіб, зареєстрованих до третьої групи платників єдиного податку. Виняток може стосуватися лише періоду, коли наймані працівники отримували доходи у вигляді грошового забезпечення, з яких здійснювалася сплата єдиного внеску за рахунок державного бюджету. Існує потреба чіткого відображення цих розрахунків у відповідних звітних документах.

Також треба враховувати й такий аспект щодо законодавчо затверджених вимог стосовно нарахування єдиного внеску на заробітну плату (дохід), який не перевищує розмір мінімальної заробітної плати за місяць. За цих умов ця норма не діє відносно заробітної плати (доходу) за останній календарний місяць (включно), коли відбулася фактична демобілізація такого працівника.

Отже, існує нагальна потреба ґрунтовного роз'яснення цього порядку від представників податкових органів України.

ДПСУ на основі розрахунку роботодавців має формувати запити на отримання коштів з метою покриття несплаченого роботодавцями єдиного внеску.

Узагальнюючи вищезазначене, доцільно акцентувати увагу на важливості чіткого визначення кризових явищ, їх фактичного та потенційно небезпечного впливу на різні сфери життєзабезпечення населення України та галузі народного господарства. Варто зазначити, що в сфері туризму одним із найбільш вагомих чинників успіху є фактор безпеки. Це стосується як економічної, соціальної, так і екологічної складових для формування умов сталого розвитку країни.

Підсумовуючи, треба зазначити, що кризові явища можуть стати переломним моментом в діяльності будь-якого суб'єкта господарювання на будь-якому етапі його життєвого циклу, що зумовлює потребу розробляти й застосовувати нестандартні та альтернативні рішення, впроваджувати інноваційні технології та методи управління.

Таким чином, лінгвістичні складові поняття «криза», що з китайської означає «небезпеку» та «можливість», варто адаптувати до реалій буття та потреби визначення превентивних заходів, адаптації до існуючого стану та розробки механізму виходу з кризи.

В сучасних умовах дії воєнного стану в Україні, пов'язаного з військовою агресією зовнішнього ворога, ознаками негативних наслідків пандемії COVID-19, соціально-економічними проблемами, погіршенням екологічного стану й знищенням або пошкодженням інфраструктури адміністративно-територіальних одиниць та туристичної інфраструктури й рекреаційного середовища зокрема, важливими мають стати чіткі програмні заходи та реальні дії як з боку держави, її регіональних органів влади та місцевого самоуправління, так і суб'єктів господарювання, фізичних осіб-підприємців, свідомого населення країни.

ЛІТЕРАТУРА

1. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні. URL: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus> (дата звернення: 01.04.2022).
2. Всесвітня туристична організація (UNWTO). URL: www.unwto.org. (дата звернення: 21.04.2023).
3. Гончарова К. Ера бюджетних подорожей добігає кінця – прогноз ЕТС. 19 груд. 2021 р. URL: <https://travel.rbc.ua/ukr/show/era-byudzhetnyh-puteshestviy-podhodit-kontsu-1639749084.html> (дата звернення: 28.03.2023).
4. Державне агентство розвитку туризму України. URL: https://www.facebook.com/DARTUkraine/?locale=uk_UA (дата звернення: 21.04.2022).
5. ДПСУ оновила «Єдине вікно подання електронної звітності» (станом на 28.03.2023 р.). URL: https://news.dtkr.ua/accounting/automation/82652-dpsu-onovila-jedine-vikno-podannia-elektronnoyi-zvitnosti-standom-na-28032023-r?utm_source=gravitec&utm_medium=Push&utm_campaign=news_31032023 (дата звернення: 28.03.2023).
6. З 17 березня діють нові податкові пільги для ФОПів та підприємств під час війни! 17.03.2022. URL: <https://news.dtkr.ua/taxation/common/75358> (дата звернення: 21.04.2022).
7. Камушков О. С., Ткач В. О., Язіна В. А. Стратегічні перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства України в умовах світової кризи. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2020. № 4, т. 2. С. 349–352. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kamushkov3.htm (дата звернення: 28.03.2023).

8. Кифяк В., Паламарек К. Питання розвитку готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки*. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип. I (81). С. 148–159.
9. Крамар О. Подорожі під час війни: які існують обмеження в областях України? 08 лип. 2022. URL: <https://hromadske.ua/posts/podorozhi-pid-chas-vijni-yaki-isnuuyut-obmezheniya-v-oblastyah-ukrayini> (дата звернення: 21.04.2023).
10. Маджумдар К., Гончарова К. Повстати з руїн. Які країни після війни стали популярними у туристів? *РБК-Україна*. 2022. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/travel/1647724135.html> (дата звернення: 21.04.2023).
11. Мізюк Б., Мельник І. Парадигмальний підхід до системного управління в індустрії гостинності. *Економічні науки*. 2021. № 3. С. 148–153.
12. Непочатенко В. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи. *Ефективна економіка*. 2020. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/7_2020/54.pdf (дата звернення: 21.04.2023).
13. Паламарек К., Романовська О., Струтинська Л. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності. *Економіка та управління національним господарством*. ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. Вип. II (86). С. 20–24. URL: <http://chtei-knteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2022/v2/2.pdf> (дата звернення: 28.03.2023).
14. Правила сплати та оподаткування ЄП під час війни: що змінилося з 17 березня? URL: <https://news.dtk.ua/simple/corporate-single-tax/75432> (дата звернення: 21.04.2023).
15. Про внесення змін до форми Податкової декларації з туристичного збору: Наказ Міністерства фінансів України від 30.11.2022 № 403. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 13 груд. 2022 р. за № 1587/38923. URL: https://docs.dtk.ua/doc/z1587-22?_ga=2.50175010.547011769.1680278189-576391695.1664820111 (дата звернення: 28.03.2023).
16. Про місцеве самоврядування в Україні: Закон України від 21 трав. 1997 р. № 280/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1997. № 24, ст. 170. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 21.04.2023).
17. Про Програму розвитку туризму Черкаської області на 2021–2025 роки: Рішення Черкаської обласної ради від 19.02.2021 № 5-18/VIII.
18. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. № 324. *Верховна Рада. Юридичний вісник України. Інформаційно-правовий банк*. 2012. № 12. С. 2–15.
19. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 берез. 2017 р. № 168-р.
20. Публічний звіт Голови Державного агентства розвитку туризму України Мар'яни Олеськів за 2022 рік. URL: <https://www.tourism.gov.ua> (дата звернення: 21.04.2023).
21. Рихліцький В. Бізнес в умовах війни: хто зазнав найбільших втрат та як відновлюються підприємства. *Економічна правда*. URL: <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/03/23/684549/> (дата звернення: 21.04.2023).
22. Світова рада з подорожей та туризму (WTTC). URL: <https://wttc.org/About/EventsWebinars/Global-Summit> (дата звернення: 21.04.2023).
23. Стратегія розвитку Черкаської області на період 2021–2027 роки: Рішення Черкаської обласної ради від 11.09.2020 № 38-9/VII.
24. Україна отримала рекордні 244 млн. грн. туристичного збору. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/ukrayina-otrimala-rekordni-244-mln-grn-turistichnogo-zboru> (дата звернення: 21.04.2023).
25. Фастовець О. О. Туризм в Україні в умовах воєнного стану. С. 87–97. URL: <https://orcid.org/0000-0001-6932-735X> (дата звернення: 21.04.2023).
26. Через війну надходження до держбюджету від тургалузі скоротилися на 18%. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/chez-viynu-nadhodzhennya-do-derzhbyudzhetu-vid-turgaluzi-skorotilisya-na-18?> (дата звернення: 21.04.2023).

27. Щербакова Н. О. Стан туристичної галузі України та процес її відтворення в післявоєнний період. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1353> (дата звернення: 21.04.2023).
28. Як війна в Україні вплинула на європейський туризм? URL: <https://www.tourism.gov.ua> (дата звернення: 21.04.2023).
29. 2020-й. Куди подорожували найчастіше українці, звідки прибували іноземці. Державна прикордонна служба України. URL: <https://dpsu.gov.ua/news/2020-y-kudi-podorozhuvali-ukrainci-zvidki-pribuvali-inozemci> (дата звернення: 21.04.2023).
30. 4,2 млн. іноземців та 14,7 млн. українців: дані про перетин державного кордону за 2021р. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/4-2-mln-inozemciv-ta-14-7-mln-ukrainsiv-dani-pro-peretin-derzhavnogo-kordonu-za-2021-rik> (дата звернення: 21.04.2023).

1.2 СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ТУРИСТИЧНИХ АГЕНТСТВ: ЦИФРОВИЙ МАРКЕТИНГ, ДІЛОВОДСТВО, ЕЛЕКТРОННІ ДОКУМЕНТИ ТА ДОДАТКИ

Бєлікова М. В., кандидат історичних наук, доцент,
доцент кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу,
Національний університет «Запорізька Політехніка»

Управління турагентствами пов'язано з організацією діяльності з онлайн-продажів – цифровим маркетингом та організацією діловодства в туризмі, в якому спостерігається зростання кількості електронних документів. Світова пандемія 2020–2021 рр. змінила бізнес-процеси туристичних агентств і вплинула на організацію діловодства в туризмі. Від правильної організації онлайн-продажів та діловодства залежить ефективність управління туристичними агентствами у цілому. Туристичний бізнес отримав виклик у виді світової пандемії та «діджиталізувався», технології, які раніше перебували в зародковому стані, стали в прискореному режимі набирати обертів і розкривати свій потенціал. Недостатня розробленість питання практичного застосування інструментів цифрового маркетингу турагентствами та сучасна актуальність проблематики зумовили вибір мети статті – аналіз цифрового маркетингу туристичних агентств та електронних документів для виїзду і повернення в Україну через карантинні обмеження.

Цифровий маркетинг розглядається як комплексний підхід до просування турагентства, його послуг у цифровому середовищі, зокрема із застосуванням мобільних додатків в телефонах та інших цифрових засобів комунікації [20].

Незважаючи на існуючі праці з проблематики, дослідження постійно оновлюються в зв'язку з активним розвитком інформаційного та цифрового середовища [5, 6, 9, 11, 12]. В першу чергу, цифровий маркетинг в гостинності та туризмі вивчався в контексті досліджень, переважно

присвячених соціальній поведінці подорожуючих [22, 23] та просуванню туристичних послуг в соцмережах [1, 11]. Так, туристичні агентства використовують цифровий маркетинг для залучення клієнтів і збільшення продажів, а клієнти – для отримання інформації про продукти, послуги або теми, що стосуються туристичного бізнесу. Окремо зупинемось на дослідженнях, присвячених організації діловодства в туризмі в контексті управління підприємствами [5], яке доповнилось сучасними статтями з документаційного забезпечення діяльності туристичних закладів (туристичних агентств, готелів) [2, 3, 4]. Отже, цифровий маркетинг та діловодство туристичних агентств стали нерозривно пов'язаними, тому що документування діяльності цих підприємств та комунікації з клієнтами головним чином відбуваються в електронній формі.

Сучасним викликом для організації діяльності туристичних агентств в умовах світової пандемії моніторингу правил виїзду, в'їзду в інші країни та повернення в Україну, використання найсучасніших каналів комунікації для підвищення ефективності бізнес-діяльності набуває особливої актуальності. Практичні питання з цифрового маркетингу та електронних документів в туризмі, пов'язані з управлінням конкретних туристичних агентств, є недостатньо вивченими.

Цифрова трансформація суспільства вплинула на діловодство туристичних агентств, зокрема на організацію їх діяльності, хоча в турагентствах і до цього кілька десятків років використовувалося онлайн бронювання, цифрові технології ще більше інтегрувалися в надання турпослуг як наслідок дистанційної роботи в умовах пандемії. В 2021 р. зросла частка онлайн-продажів турів у порівнянні з 2020 р., роком відмін та переносів, коли туристи переносили час туру навіть на рік, наприклад, у туроператора «Coral Travel». Або внесені гроші за акцією раннього бронювання у туроператора «TUI» клалися не депозит із подальшим більш пізнім придбанням туру. Турагентства збільшили використання успішних кейсів ІТ-рішень, які допомагають споживачам турпослуг встановити контакт та дистанційно отримувати консультації для через skype, голосові асистенти, відео чати, переписку в Viber, Telegram та інших каналах. Отже, інтерактивні інструменти стають одними з основних інструментів продажів туристичних агентств.

Діджиталізація туристичного бізнесу надала нові можливості відповідати на сучасні виклики і стала інструментом збільшення продажів. Цифровий маркетинг туристичних агентств – це використання різних форм просування з використанням цифрових каналів комунікації з метою збільшення продажів та прибутку. У сучасних умовах туристичні агентства використовують Інтернет наступним чином: створюють сайт, бізнес-сторінку в соцмережах, розміщують інформацію про себе на різних сайтах, адресу, контакти, соцмережі; регулярно (мінімум 2–3 рази на тиждень) викладають пости в соцмережах (Instagram, Facebook); запускають рекламу в Google та соцмережах.

У світі нараховувалося 3,3 млрд смартфонів, що за кількістю становить 50 % населення світу. У 2019 р. нараховувалося 2,77 млрд користувачів соцмереж [23]. За даними Semantrum, професійного агентства з аналізу медіа-контенту, сьогодні в Україні постійно користуються Інтернетом 21,6 млн користувачів (проникнення Інтернету складає 64,8 % [21]), серед яких три категорії українців: це школярі та студенти; власники або директори великого та середнього бізнесів; військовослужбовці. Це найбільш активні у пізнавальному аспекті категорії потенційних клієнтів турагентств, які користуються соціальними мережами. Соціальні мережі використовуються дослідженими турагентствами Запоріжжя для просування власних брендів, налаштування лояльних відносин зі споживачами, однак додавання кнопок «купити» в Facebook/Instagram не виправдано, оскільки придбання турів є багатоетапним і складається з підбору туру, контролю наявності відповідних документів та зняття з них копій, укладання договору, оплати туру, видачі документів з турпаketу.

На сьогодні цифровий маркетинг продовжує розвивати нові види взаємодії з аудиторією завдяки переліку інструментів, які використовуються в цифровому середовищі:

- SEO-просування;
- контент-маркетинг;
- SMM-просування;
- крауд-маркетинг;
- e-mail-розсилки;
- контекстна реклама;
- Viber/Telegram-комунікація тощо.

Саме взаємодія з аудиторією є ключовим моментом в даному напрямку. Використання повного спектру інструментів цифрового маркетингу туристичними агентствами дозволяє використовувати всі канали комунікації зі споживачем з метою просування та збільшення продажів турів і відповідно прибутку.

Методологічною основою аналізу Digital-стратегії 4 “W” (Digital перекладається як «цифровий») є поєднання відповідей на 4 питання:

- 1) Why: чому та навіщо?;
- 2) Who: хто ваша цільова аудиторія?;
- 3) When: як і коли здійснюється купівля?;
- 4) What: що та як кажемо?

Питання «Why?», по-перше, пропонує вивчення конкурентів в Інтернеті і показує, які можливості туристичними агентствами ще не використані, які є у конкурентів, створити аналогі та забезпечити точки паритету, визначитись з своєю унікальністю. Наприклад, турагентства недооцінюють реєстрацію в Google Maps, яке є безкоштовною і надає можливість розмістити адресу офісу, інформацію про послуги, контакти, якісні фото. По-друге, аналіз присутності конкурентів у всіх Digital-каналах дозволяє встановити розмір сегмента, скільки коштів на нього виділяють

інші, скільки може виділити наше турагентство. По-третє, вивчаємо інформацію про топ-конкурентів та дізнаємося їх стратегію. По-четверте, встановлюємо все про потенційного споживача, його поведінку і спосіб життя (див. таблицю 1.2.1).

Туристичні агентства вивчають своїх постійних та потенційних клієнтів, і це відноситься до елементу «Who»: хто ваша цільова аудиторія? (див. таблицю 1.2.1). Відповідь на питання «When» і «What» передбачають, відповідно, канали комунікації, за якими здійснюється пошук клієнтів та оформлення турів та якість і сервіс виконання туристичного продукту.

Таблиця 1.2.1 [авторська розробка] – **Цифровий маркетинг туристичних агентств Запоріжжя**

Критерії	«Drive tour» https://www.instagram.com/drive_tour/	«Люкс» http://luxeu.com/
1	2	3
Рекламне повідомлення та бюджет	Найактивніше та одночасно дипломатично просуваються щоденні рекламні оголошення про країни, туристичні об'єкти, правила в'їзду, найпривабливіші тури за співвідношенням ціна-якість в Viber-співтоваристві (7 тис. учасників), що викликає зацікавленість потенційних клієнтів та подальші комунікації в особистому листуванні. Рекламний місячний бюджет в соцмережах 1–20 доларів.	Спеціалізуються на міжнародному виїзному туризмі, продажі авіаквитків, оформленні закордонних документів. На сайті в тактовній формі пропонуються екскурсійні тури, відпочинок на морі, тури до Європи, спеціалізований туризм. В Google Ads використовується пошукова оптимізація, завдяки якій сайт турагентства – на третій позиції у видачі був в листопаді 2021 р.
Цільова аудиторія	Аудиторія, зацікавлена в швидкому дистанційному обслуговуванні, клієнти, активні в соцмережах Instagram, Facebook, Viber	Клієнтська база з 2007 р. Споживачі віку сеньйорів, їх діти стали також клієнтами турагентства. Споживачі маломобільні в Інтернет, хочуть бачити обличчя турагентів та придбати тури в офісі. Нові клієнти приходять за особистою рекомендацією постійних клієнтів
Потреба, яку закривають	Закривають потребу в швидкому обслуговуванні, індивідуальному підборі турів в залежності від побажань клієнтів, укладенні договору, оплати дистанційно, а підписання, надання документів – в офісі, знижки для постійних та для приваблення нових клієнтів	Закривають потребу в безпеці (для сеньйорів важлива інформація про страхові поліси та відгуки з 2011 р. на сайті, спільні цінності часів дефіциту – про запас продукти, предмети першої необхідності, зекономити на засобах розміщення або транспортних послугах підчас подорожі, закриття потреби в «живому» спілкуванні оффлайн

Продовження таблиці 1.2.1

1	2	3
Функціональні та емоційні переваги	Instagram, Facebook підтримуються: візуал гарний, ненав'язливий для привернення уваги потенційних клієнтів	З клієнтами вибудовуються емоційні зв'язки за традицією соцмережі Facebook, власниця турагентства веде блог на особистій сторінці, де досвід подорожей за кордон асоціюються з традицією замовлення турів в цьому агентстві. Сайт простий, оформлення та навігація перших сайтів, перехід на агентство в соцмережах ускладнений, хоча представлений в Facebook бізнес-сторінками та групою з відповідною назвою. Зв'язатися з фірмою на сайті не можна.
Візуальні образи, інтонація	Логотип з автобусом на фоні пальм з морем асоціюється з молодіжним недорогим туром екзотичними країнами. В Instagram гарний візуальний контент, найновіші відгуки клієнтів в актуальному, інформація про карантинні обмеження, нові правила в'їзду. Турбота про клієнтів проявляється шляхом підбору туру та готелів для туристів з різним бюджетом – від економ до luxury, ненав'язливий сервіс в Viber співтоваристві та комунікаціях. Facebook група з 1,3 тис. учасників на кінець вересня 2021 р. В Instagram – оновлення про туризм в країнах світу, привабливі туристичні об'єкти кожні 2–3 дні	«Люкс» має банальний логотип з глобусом, під назвою написано: «Передові технології туризму», хоча навігація застаріла на 20 років. Слоган: «Если звезды зажигаются – значит это кому-то нужно». На сайті – фото древніх римських монет, колекції чайних ложок з різних країн світу, на 13.12.2021 р. – любительські застарілі фотографії власників турагентства Юлії Володимирівни та Олександра Йосиповича з використанням фотошопу – додаванням капелюха для прикриття лисини. Це відповідає очікуванням тим, кому далеко «за»...[13].
Канали комунікації	Мобільний телефон, Instagram (6,5 тис. підписників), електронна пошта, Viber – комунікації в співтоваристві та особисте листування в Viber	Мобільний телефон, електронна пошта, Viber, messenger Facebook. Відгуки клієнтів застарілі: на YouTube 2017, на сайті – з 2011р., в Facebook за 2019 р., на сайті туроператора «Акордтур» – за серпень 2021 р.

Джерело: авторська розробка

Аналізуємо цифровий маркетинг туристичних агентств м. Запоріжжя – визначаємо конкурентів молодого туристичного агентства «Drive tour» в Інтернеті; аналізуємо сайти, соцмережі конкурентів, уточнюємо стиль рекламних оголошень та візуальні образи, використання пошукової

оптимізації конкурентами, цільову аудиторію та потреби, які закривають; канали зв'язку, вивчаємо рекламну активність конкурентів.

Пандемія в умовах інформаційного суспільства стала тим викликом, який стимулював активне використання інструментів цифрового маркетингу, який надає туристичним агентствам дані про споживачів і використовується для їхнього сегментування. Туристичне агентство «Drive tour» працює на туристичному ринку менше 10 років, тому компенсує відсутність сайту щоденними пропозиціями найактуальніших турів в Viber-співтоваристві, офіс турагентства розташований тимчасово, тому в Google Maps власники не розмістили інформацію, хоча за запитом в Google, видається посилання в Instagram [14], де є адреса, посилання на Viber-співтовариство. Відгуки, послуги, контакти розміщено в актуальному. Користувачам Instagram пропонується прекрасний візуальний контент у формі регулярних відео та поради для туристів, де пропонуються різні країни для відпочинку в різні сезони. «Drive tour» акцентує увагу в описі до бізнес-сторінки на спекотні ціни, авіаквитки, страхування і те, що «Працюємо з усією Україною».

Рекламні оголошення досліджених турагентств є ненав'язливими, користувач самостійно вирішує, яке рекламне повідомлення «зачепило». Правильно налаштована контекстна реклама показується тільки за конкретними запитами і саме на потрібну цільову аудиторію. У парі з рекламним оголошенням отримується максимальна кількість цільових переходів на сайт за мінімальну ціну. Контекстна реклама – це вид реклами в Інтернеті, за умовами якої оголошення, що відповідають контенту, залучають на сайт користувачів [8]. При цьому оплата здійснюватиметься за «клік» користувачів, зацікавлених у вашій послугі, послуга також відома як PPC – Pay per click з англ. – «платити за клік». Ще контекстну рекламу називають context advertising або contextual advertising. Її головна мета – залучити на сайт цільовий трафік, який конвертуватиметься в клієнтів.

Основний показник, за яким можна визначити зацікавленість оголошеннями конкретного туристичного агентства, – це CTR (Click-through rate) – відношення кількості кліків до кількості показів. Чим вищий цей показник, тим оголошення релевантніші для аудиторії, а це означає, що реклама оптимально налаштована.

Розмістити контекстну рекламу власникам можна самостійно через Google через спеціальний сервіс Google Adwords. Переваги контекстної реклами в тому, що сприймається користувачем як відповідь на поставлене запитання, турагентство «Люкс» видавалося третім в на питання про туристичні агентства Запоріжжя в листопаді 2021 р., а вже в грудні 2021 р. турагентство припинило рекламну компанію в Google. SEO (англ. search engine optimization) – пошукова оптимізація сайту, процес текстового наповнення (контенту), структури сайту, контроль зовнішніх чинників для відповідності вимогам алгоритму пошукових систем, з метою підняття позиції сайту в результатах пошуку в цих системах за певними запитами користувачів. Чим вища позиція сайту в результатах пошуку, тим більша

ймовірність, що відвідувач перейде на нього, оскільки люди зазвичай йдуть за посиланнями на першій сторінці видачі.

Контекстною рекламою можна керувати в режимі онлайн – призупиняти, зменшувати-збільшувати кількість рекламних оголошень, коригувати вартість переходу на сайт. Принцип аукціону – найбільше показів і кліків отримує оголошення, яке найбільш точно відповідає запитам або інтересам користувачів; оплата за результат і контроль бюджету; гнучкість налаштування: час доби та дата показу, географічне розташування, вид пристрою користувача і його операційна система; легко виміряти ефективність за допомогою веб-аналітики Google Adwords [8].

Отже, цифровий маркетинг досліджених туристичних агентств Запоріжжя характеризується використанням контекстної реклами для збільшення продажів. SEO (англ. search engine optimization) – пошукова оптимізація сайту використовується турагентством «Люкс», – це процес текстового наповнення (контенту), структури сайту, контроль зовнішніх чинників для відповідності вимогам алгоритму пошукових систем, з метою підняття позиції сайту в результатах пошуку в цих системах за певними запитами користувачів. Чим вище позиція сайту в результатах пошуку (рейтинг), тим більша ймовірність, що відвідувач перейде на нього, оскільки люди зазвичай йдуть за посиланнями на першій сторінці видачі. Звичайні користувачі не завжди звертають увагу на різницю між 1) ad – рекламою, яку вони бачать у пошуковій видачі, та 2) feature блогом, коли Google пропонує відповідь на пошуковий запит і підтягуються найкращі відповіді, наприклад, «туристичні агентства», «туристичні оператори». Вищі рейтинги залучають кращих потенційних клієнтів, коли потенційні клієнти шукають послуги, пов'язані з туристичними агентствами Запоріжжя. Тому оптимізація веб-сторінок на сайті за допомогою відповідних ключових слів дуже допомагає. Вибір ключових слів має величезну різницю в SEO на вебсторінці. SEO поза сторінки та технічна SEO методи можна використовувати для покращення рейтингу та збільшення видимості в пошукових системах, таких як Google [22].

Таргетинг в соціальних мережах – спеціальний рекламний механізм, який дозволяє виділити з усієї аудиторії лише цільову та показувати рекламу саме їй, цей Digital-marketing інструмент найактивніше використовує турагентство “Drive tour”. “Drive tour” налаштовує рекламу в Facebook, Instagram з врахуванням вікової категорії в 18–40 років, регіону – Запорізька область, інтересів користувачів – подорожі, фотографія, тощо. Турагентство пропонує високоякісний контент та налаштовує його відповідно до цільової аудиторії. «Drive tour» використовує соцмережі для того, щоб зацікавлювати свою аудиторію ідеями та порадами щодо подорожей, а також для залучення до viber співтовариства, посилання на яке на бізнес-сторінці турагентства в Instagram, саме: в співтоваристві пропонуються найактуальніші тури з гарним співвідношенням ціна – якість, далі комунікації відбуваються в особистому листуванні. На жаль, з досвіду турагентства «Drive tour» зауважимо, що платна реклама в соцмережах не робить з потенційних

клієнтів покупців турів, тому на сьогодні її ефективність обмежена, але вона приваблює підписників, надихає їх планувати майбутні подорожі, робить їх лояльними та підвищує довіру користувачів до турагентства. Така стратегія турагентства виправдана, тому що 3 з 5 мандрівників дивляться онлайн-відео, щоб звузити вибір подорожей. 73 % туристичних маршрутів і планів мандрівників залежать від фотографій інших мандрівників [23].

99 % документів обробляється туристичними агентствами в електронній формі. Документальний процес взаємодії турагентств з клієнтами відбувається онлайн: обробка заявки, підбір туру, за винятком підписання договорів на надання турпослуг та договору-доручення, видача турпакету, навіть оплата туру можлива онлайн, з туроператором – бронювання туру, підтвердження, отримання турпакету [2].

Аналіз документопотоку туристичних агентств показав, що найбільшим за обсягом є вихідний документопотік (обсяг документообігу залежить від кількості обслугованих клієнтів), а найменшим – документопотік внутрішніх документів. Більшість документальних процесів взаємодії відбувається в умовах світової пандемії дистанційно (наприклад, за телефоном) та онлайн (листування електронною поштою, різними месенджерами): з клієнтами – обробка заявки, підбір туру, навіть оплата туру можлива онлайн, за винятком підписання договорів на надання турпослуг та договору-доручення, видача турпакету, але їх можна відправити дистанційно через кур'єрську доставку, «Укрпошту»/«Нову Пошту», з туроператором – бронювання туру, підтвердження, отримання турпакету [4].

Для вирішення проблеми організації діловодства в туризмі було авторами охарактеризовано реквізити діловодства електронних документів для організації виїзду і повернення в Україну, які з'явилися через карантинні обмеження, які принесла світова пандемія, яка призвела до зростання зацікавленості клієнтів у дистанційній онлайн-взаємодії з турагентствами. Проблема була вирішена шляхом вивчення реквізитів електронних документів, які потрібно мати туристам для в'їзду в інші країни та повернення в Україну.

В сучасних реаліях турагенти мають проявляти чудеса спритності та гнучкості, і нерідко сталеві витримки, щоб заробити. По-перше, менеджерам турагентств знадобилось, бувало, по кілька разів на день моніторити правила в'їзду та необхідні документи для відправлення туристів. Це був дійсний виклик для туристичних агентств, який хочемо проілюструвати історією з досвіду власниці туристичного агентства «Люкс» Ю. В. Хлебнікової, яку вона назвала в Facebook «Як я провела перший день літа!»: «Всю ніч йшов проливний дощ. Робочий день обіцяв бути спокійним. У таку погоду у туристів пасивний настрій, рідко хто хоче приходити в офіс, хоче щось планувати. 8.00 – спокійно читаю новини у профільній туристичній групі. Поки не доходжу до теми: «Терміново! Туреччина із завтрашнього дня з тестами!» Як розсудлива людина – спочатку впевнена,

що це фейк. Але незабаром коментарі «піджарюють» ситуацію. Рахуємо кількість вилітаючих наших туристів 2 і 3 червня, їх 16! 9.00 На столі з'являється валеріанка. Чекаємо на офіційну інформацію. 10.00–12.00 День перестає бути важким. Шукаємо шляхи вирішення. 13.00 Знаходимо різні способи, включаючи для тих, хто вилітає з Києва. Як тільки оголошуємо нашим туристів план дій... У одного з туроператорів з'являється новина, що тести потрібні з 4 червня. Терміново скасовуємо всі заплановані дії. На столі з'являється келих з вином. 15.00 Остання новина зникає із сайту оператора. Знову вказано дату 2 червня. Шукаємо нові шляхи вирішення. Бо за попереднім уже час втрачено. Знаходимо нові шляхи. Начебто все встигаємо. 16.00... Рейс Запоріжжя – Анталія з вильотом 01.06 затримується. Якщо прилетять 2 червня, будуть потрібні тести. Валяр'янку запиваю вином» [18].

По-друге, туроператори змінюють ціни, і якщо турист буде знімати готівку в кожному банкоматі по 4 тисячі, а сума туру на Мальдіви складає 100–120 тис. грн. на 2 особи, то поки повна сума буде знята, або отримана в кредит, така послуга онлайн теж існує, вартість може вирости, як і курс валюти, який встановлює туроператор. Саме тому турагенти ще гнучкіше та спритніше працюють в умовах світової пандемії: приймають передоплату в 30 % для раннього бронювання на банківську карту, наприклад, щоб мінімізувати ризики подібної ситуації та заробити агентську винагороду, продавши тур клієнту. Якщо вартість туру збільшується на більше 5 % і більше, турист може відмовитись від договору на туристичні послуги, в цьому випадку турагент змушений повертати агентську винагороду повністю. Якщо клієнт вперше придбає тур в новому для нього турагентстві, то можуть бути побоювання щодо електронного переводу коштів на банківську карту невідомої особи, тому лояльність та довіра турагентству має бути стовідсотковою, цьому сприяють особисті рекомендації знайомих та друзів, по-перше, а по-друге, актуальні відгуки на сторінках турагентств в соцмережах. В день бронювання та оплати необхідно уточнити курс валюти та суму, яка виходить, в турагентстві, а ці дані оновлюються на сайті туроператора. Для звичайної людини ці нюанси складні і швидко забуваються.

Для нових агентств, які працюють близько п'яти років на ринку туристичних послуг і найбільше зацікавлені в розширенні клієнтської бази, з'являються постійні клієнти, витрати на утримання сайту не завжди є виправданими для агентства, яке працює на ринку турпослуг перші роки. Саме тому в турагентствах, які складаються з 1–2 осіб, створюють в Viber співтовариства з необмеженою кількістю учасників, де викладають щоденні рекламні оголошення з вигідними пропозиції турів. Зацікавлені клієнти тут же в чаті просять уточнити суму на певну кількість дорослих та дітей із зазначенням віку, і далі продовжується особисте листування з потенційним клієнтом. Потім турист сплачує онлайн за тур переводом на банківську картку, турагент відправляє заявку, отримавши підтвердження та платіжне доручення від оператора, сплачуються вартість туру, і турагент отримує 6–12 % агентської винагороди, залежно від туру та туроператора.

Документопотік вихідних документів туристичних агентств, який спрямовано до клієнтів (договір на надання турпослуг, квитанція про сплату послуг, договір-доручення, ваучер, страховий поліс, авіаквитки, інформаційний лист), з пандемією COVID-19 доповнився додатковими електронними документами. COVID-сертифікати вже доступні в електронному виді для тих, хто пройшли повний курс вакцинації, згенерувати свій COVID-сертифікат можна у застосунку «Дія». «Дія» – це мобільний додаток в смартфоні [10]. Встановивши «Дію», користувач користується цифровими документами та ділиться копіями цифрових документів. Для отримання цифрових версій своїх документів необхідно завантажити «Дію» та авторизуватися. Наступні цифрові документи з'являються у додатку автоматично, якщо в реєстрах є дані відповідної особи. На березень 2021 р. могли скористатися закордонним паспортом у смартфоні до 18,2 млн. українців [16].

Цифрові документи в «Дії», які знадобляться туристам при виїзді за кордон з дітьми, є наступними: біометричний закордонний паспорт та Свідоцтво про народження дитини (до досягнення дитиною 16 років батьки мають пред'являти як закордонний паспорт, так і свідоцтво про народження дитини, а відсутність документа, навіть при наявності ID картки дитини, може стати причиною, що прикордонники не допустять вашу дитину до посадки на літак, тому що тільки в цьому документі є не лише прізвище, ім'я, але і по батькові). Якщо турист планує орендувати автомобіль, то йому потрібно водійське посвідчення, а якщо подорожує на автомобілі, то може знадобитись Свідоцтво про реєстрацію транспортного засобу, Страховий поліс транспортного засобу. Студентський квиток міжнародного зразка може знадобитись тим, хто повертається на навчання за кордон. На жаль, якщо з дитиною подорожує один із батьків, потрібно завірений нотаріально дозвіл від другого з батьків. Цей дозвіл поки що – тільки в паперовому вигляді і надається терміном на рік, на думку авторів, цей документ потребує також цифровізації, має бути спрощена процедура підписання електронним підписом після актуалізації особи в «Дії». Отже, непродуманим в діловодстві туризму є відсутність по батькові в ID картках, які з 14 років оформляються на сьогодні, тому що «Свідоцтво про народження» розміру А4, з м'якого паперу, потребує теки для транспортування, і хоча у дитини є закордонний паспорт, возити «Свідоцтво про народження» треба до 16 років.

Окремо треба звернути увагу на COVID-19-сертифікати, сертифікати про одужання від COVID-19 та про негативний ПЛР-тест. Їх дійсність можна перевірити за QR-кодами. Зображення із чорними квадратами на білому фоні можна побачити в багатьох місцях – це QR-код (quick response code), який був розроблений для автоматизації та технічного прогресу на заміну штрих-кодам, обсяг інформації у яких малий: до 30 символів. QR-код – двомірне зображення, в яке закладається певний текст або цифри. Для зчитування QR-коду на мобільному пристрої потрібна фотокамера і спеціальний додаток для читання шифру. Наприклад, QR Droid для Android, Bakodo або QR Reader for

iPhone для iOS. Щоб додаток коректно розшифрував код, необхідно добре освітлення, код повинен цілком потрапляти в камеру, а сам пристрій – бути максимально нерухомим. Переваги QR-коду – простота сканування і великий обсяг даних, зчитати які може будь-який мобільний пристрій з фотокамерою і спеціальним ПО, а завдяки системі корекції помилок інформацію можна розшифрувати навіть при пошкодженні 30 % коду [17].

COVID-сертифікат «EU Digital COVID Certificate» – це документ у мобільному додатку «Дії», який підтверджує статус вакцинованої особи. Сертифікат можна отримати в декілька кліків. В додатку потрібно натиснути «Послуги», вибрати пункт «COVID-сертифікати» і натиснути «Отримати сертифікат». Далі «Дія». Підписом необхідно підписати запит на передання даних з Електронної системи охорони здоров'я до «Дії». Таким чином, Україна приєдналася до міжнародної інфраструктури COVID-сертифікатів ЄС – спільного середовища для всіх країн, що забезпечують їх взаємовизнання. Складнощі були з тим, що українці почали вакцинуватися, але не всі вакцини визнані в країнах Європейського Союзу, наприклад, китайська вакцина CoronaVac. Цифровий директорат ЄС надав доступ до gateway – інструмента, який дозволяє перевіряти сертифікати іншим країнам під час подорожей. COVID-сертифікати працюватимуть, як й інші документи в «Дії». Перевірити дійсність сертифікату можна за QR-кодом [10]. В той же час були випадки, коли туристи із Запоріжжя з підробленими сертифікатами відвідували закордон, а вже із зростанням компетентності спеціальних служб тих же туристів затримували в аеропорту після повернення в Україну.

Туристам треба бути обачними при виборі вакцини, оскільки CoronaVac не допускається для в'їзду в більшість країн, наприклад, Болгарії, тоді як до 26 листопада 2021 р. вакцинація не була необхідною для в'їзду до цієї країни Європи. В той же час на грудень 2021 р. Албанія, Аруба продовжували приймати туристів без обмежень щодо певних вакцин. Необхідно враховувати строк її дії, вказаний у сертифікаті, щоб він не був прострочений, це має бути повний курс вакцинації, за умови, що минуло не менше 14 днів після завершення курсу. Отже, треба уточнювати це в Інтернеті на відповідних сайтах країн подорожі або в турагентстві на етапі планування подорожі.

Реквізити діловодства паперового сертифіката та електронного відмінні. Паперовий сертифікат українською та англійською мовами на дві сторінки складається з 1) назви «Міжнародне свідоцтво про вакцинацію/профілактику»; 2) тексту з ПІБ, дати, місяця, року народження, статі, громадянства, номер паспорта та його вид, таблиці з назвою вакцини, вимоги щодо чинності свідоцтва; 3) підпису лікаря-клініциста, що здійснює контроль; 4) печатка лікаря; 5) офіційна печатка закладу, в якому проводилася процедура; 6) дві дати вакцинації; 7) дати дійсності свідоцтва. Внесення будь яких змін, доповнень, або виправлень до цього свідоцтва, наявність незаповнених граф може призвести до втрати ним чинності.

Електронний «Vaccination certificate» складається англійською мовою в додатку «Дія» за умови, що у вас є закордонний паспорт. Без цього його неможна завантажити. Реквізити діловодства сертифікату: 1) назва; 2) дата чинності; 3) текст з назви вакцини, імені та прізвища транслітерацією, номеру закордонного паспорту.

Документопотік вихідних документів, який спрямовано до клієнтів, з пандемією COVID-19 доповнився зокрема страхуванням від невийзду або відміною поїздки – travel cancellation. Особливістю цього виду страхування є те, що крім стандартного набору страхових ризиків, воно включає в себе ризики, пов'язані з погіршенням стану здоров'я дітей до 14 років, які поиребують стаціонарного або амбулаторного лікування під наглядом батьків, а також покриває ризики, пов'язані з неможливістю здійснити поїздку у зв'язку з захворюванням застрахованої особи на COVID-19, при наявності лабораторно підтвердженого результату тесту, проведеного сертифікованою державною лабораторією. Реквізитами страхового полісу є: 1) назва документу; 2) логотип страхової компанії; дати з періодом страхування «з...по...»; 3) текст; 4) печатка страхової фірми. У тексті вказано страховика, страхувальника, застрахованих осіб (англійською мовою прізвище та ім'я, серія та номер паспорту), страхові випадки – медичні витрати, нещасний випадок, додаткові умови страхування, включаючи COVID-19, відміна поїздки, страхова сума на кожному особу навпроти страхових випадків. Порядок дій при настанні страхового випадку – «зв'яжіться з асистуючою компанією країни, де тимчасово знаходиться турист», і вказано номер телефону. Відтиск печатки проставляється так, щоб він захопив прізвища та ім'я туристів в місці «З умовами страхування згоден».

Тести на COVID-19, «Results Report for COVID-19 detection by RT-PCR» є обов'язковою умовою для в'їзду в більшість країн, складаються англійською мовою, реквізити: 1) логотип PCR лабораторії, QR код; 2) дата дослідження; 3) текст; 4) підпис та дата; 5) печатка. Текст містить номер ліцензії лабораторії, прізвище та ім'я, стать, дату народження, номер та серію закордонного паспорта, тип тесту, зразок інформації, медичний висновок.

Аналіз документального процесу обслуговування туристів в туристичних агентствах та взаємодії з туроператорами представлені набором документів, склад яких залежить від туру та країни. На грудень 2021 р. за правилами в'їзду до більшості країн вимагався сертифікат, який підтверджує статус вакцинованої особи [19]. На грудень 2021 р. країнами, які дозволяли в'їхати туристам без сертифікату про вакцинування, були Домінікана та Єгипет, Мальдіви, ОАЕ.

У Греції аналогом документу для в'їзду за сертифікатом про вакцинацію могли бути наступні документи:

- негативний ПЛР-тест, зроблений не більше ніж за 72 години до прибуття в країну;

- негативний експрес-тест на антиген, зроблений не більше ніж за 48 годин до прибуття в країну;

– довідка про перенесену хворобу, одужання і наявність антитіл АБО довідка про наявність антитіл, з дати видачі яких пройшло від 2 до 9 місяців (але в Україні не було можливо з'ясувати, як має виглядати відповідний зразок довідки для подорожі за кордон).

У Греції додатково після прильоту туристам вибірково роблять експрес-тести в аеропорту державним коштом. У разі виявлення захворювання Covid-19 під час відпочинку Греція бере на себе всі витрати з лікування туриста. Зрозуміло, що це робиться для контролю ситуації щодо поширення в країні COVID-19.

Для прильоту на Мадейру аналогом документу для в'їзду за Довідкою про щеплення (Astrazeneca, Pfizer, Moderna, Johnson & Johnson/Janssen, Sinovac/InstitutoBuntantan, Instituto Gambaleya (SputnikV) and Sinopharm (VeroCell) – 2 уколи за 14 днів до в'їзду) могли бути наступні документи:

– ПЦР-тест – за 72 години до посадки, або швидкий тест на антиген – за 48 годин до посадки;

– Декларація імунітету (для тих, хто вже хворів на COVID-19 в попередні 90 днів);

– Дійсний цифровий COVID-сертифікат ЄС.

Після прибуття на о. Мадейру необхідно пройти повторне тестування (безкоштовно) або залишатись на самоізоляції протягом 10 днів за місцем запланованого проживання.

Для прибуття до Туреччини замість документа про вакцинацію, який засвідчує, що людина була повністю вакцинована не менше ніж за 14 днів до в'їзду в країну, можна надати за вибором туриста:

– негативний ПЛР-тест, зроблений не більше ніж за 72 години до в'їзду в країну;

– документ, який засвідчує, що людина перехворіла Covid-19 протягом останніх 6 місяців, починаючи з 28-го дня після отримання першого позитивного тесту;

– негативний експрес-тест на антиген, зроблений не більше ніж за 48 годин до в'їзду в країну [19].

В Туреччині та Греції, вимагаються пов'язані з обмеженнями через пандемію електронні анкети подорожуючих, тоді як в Єгипті цю анкету потрібно роздруковувати та мати при собі – Declaration Health Form.

HES-код – електронний документ туриста для подорожі до Туреччини, починаючи з дітей дворічного віку, який оформляється англійською мовою. Цей документ було введено 15 березня 2021 р. у зв'язку з карантинними обмеженнями, на документі написано: «Форма для в'їзду через загрозу пандемії»: «Form of Entrance due to Pandemic Threat». Для цього необхідно заповнити електронну анкету на урядовому сайті за 72 години до вильоту.

Оскільки турист буде уточнювати в турагентстві, як оформляти цей документ, багато турагентств виконує оформлення цього електронного документа самостійно та відправляють клієнтам, наприклад, на Viber/Telegram. В документі вказується готель та час перебування в

Туреччині, його мета – захист здоров'я туриста під час перебування в Туреччині, надання точної інформації про пандемію Covid-19, щоб можна було знайти осіб, хто контактував із зараженими туристами на Covid-19. В готелі відбувається тимчасова реєстрація на час поїздки.

HES-код потрібен, щоб в'їхати на територію Туреччини, його перевіряють в аеропорту при вильоті, при посадці, можуть перевірити при вході до магазинів, банків, музеїв, кафе, ресторанів і т.ін.; він потрібен, щоб літати всередині Туреччини; їздити на міжміських автобусах; щоб користуватися громадським транспортом; для відвідування лікарень. Пред'явити його достатньо в електронному виді з мобільного телефону. Реквізитами HES-коду є наступні: 1) логотип Міністерства охорони здоров'я Туреччини, 2) текст: номер HES-коду та QR код, прізвище та ім'я, гендер, номер закордонного паспорту, дата прибуття до країни, національність (вказується країна), номер мобільного телефону, адреса електронної пошти, країна проживання; адреса розміщення – місто, регіон, вулиця, будинок, квартира, готель, список країн, де турист був останні 10 днів. Якщо це документ неповнолітньої дитини, вказується мобільний телефон та адреса електронної пошти одного з батьків.

Passenger Locator Form (PLF) – електронна анкета туриста, яку необхідно заповнити до прибуття до Греції. На документі червоним кольором надруковано: «Вимагається надати негативний ПЦР або антиген-тест, щоб вам було дозволено в'їзд до країни. Сертифікати про негативні результати тестування на COVID-19 мають бути оформлені англійською мовою та містити персональну інформацію подорожуючого. Ви можете бути знов тестовані при в'їзді до Греції». Реквізити включають: 1) прізвище та ім'я, 2) QR-код PLF, 3) текст: персональну інформацію – прізвище, ім'я, мобільний, бізнес, домашній телефон, стать, вік, електронну адресу, номер паспорту, день подачі документів; інформація про транспортування/авіап перевезення – авіалінії, номер літака, дата прибуття, місце в'їзду до країни; постійну адресу – країна, штат, провінція, місто, вулиця, будинок; тимчасова адреса – країна, штат, провінція, місто, вулиця, будинок, назва готелю, круїзного корабля; контактна інформація у випадку надзвичайної ситуації: прізвище ім'я контактної особи, з якою будуть зв'язуватися, її країна, місто, штат, електронна адреса, мобільний телефон; компаньйони, з якими подорожує – родина (або які не з родини, іншої групи, господарства: туристична група, команда, бізнес-група, інше), вік, номер місця, прізвище ім'я, паспорт, ID [24].

«Вдома» – додаток для запобігання поширенню COVID-19 в Україні. Якщо людина повернулася з країн, де зафіксовано спалах COVID-19, контактувала з хворим або в неї є ознаки вірусу, вона мусить дотримуватися самоізоляції або обсервації. Додаток має бути викачаний та встановлений підчас проходження прикордонного контролю після повернення в Україну, без цього особа не буде пропущена, технічні складнощі виникають у тих, у кого iPhone, додаток не був активований після заповнення форми та натискання кнопки «Відправити», видавалось «Помилка» і програма не

переходила в робочий режим, відзначимо з досвіду близьких знайомих та друзів неодноразові випадки таких форс-мажорних робочих моментів. Додаток надає можливість екстреного виклику на гарячу лінію МОЗ України, але коли особа з iPhone зверталась з проханням допомогти в активації, їй казали, що вона неправильно щось робить. І тільки надходження результатів про негативний тест дозволяло розрішити цю проблему, однак весь цей час турист після подорожі знаходився в стресовому стані. Функціонал додатку – реєстрація в місці проходження самоізоляції або обсервації, на що туристу надається 24 години; фотопідтвердження перебування за місцем проходження самоізоляції або обсервації: після прибуття в місце самоізоляції/обсервації необхідно включити геолокацію та зробити фотографію, коли буде запит від додатку; в будь-який момент може бути запитана чергова зйомка. Складнощі фотографування виникають, тому що додаток вимагає повертати голову в різні боки, і коли втомлена людина це робить, то це може затягнутися, з власного досвіду авторів, на 10 хвилин, хто трохи не так нахилив або повернув голову. Якщо людина не буде знаходитись на місці самоізоляції, то вона буде оштрафована. Дозволяється 120 хвилин на добу, щоб відвідати магазини, аптеки, вигуляти собаку. Якщо особа не робить тест, то вона має 14 днів знаходитись на самоізоляції, коли ж вона зробила та отримала нотифікацію, що негативні результати тесту і самоізоляцію завершено, після цього за стосунок можна видалити з телефону. Документ з результатами тесту надсилається на електронну пошту тим медичним закладом, де робився тест, на початку наступної доби. На червень 2021 р. вартість тесту складала близько 800–900 грн, в аеропорту м. Запоріжжя можна було зробити в порядку живої черги за 1100 грн, але офіс Клініки святого Миколая не мав вивіски та будь-яких розпізнавальних знаків, тому його місцезнаходження мало кому було відомо на той час. Крім того, що додаток встановлюється подорожуючими після повернення з іншої країни, додаток встановлюється у смартфони осіб, які можуть бути потенційними носіями вірусу COVID-19 та яких зареєстровано у медзакладах як тих, що потребують самоізоляції або обсервації [7].

Отже, у зв'язку з обмеженнями пандемії документи для виїзду туриста та повернення доповнилися електронними документами, це – анкети туристів з персональною інформацією, відомостями про стан їх здоров'я щодо COVID-19, місцезнаходженням в країні в'їзду, особливістю анкети для в'їзду до Греції є наявність контактної особи в Україні з телефоном, адресою, з якою зв'яжуться у випадку надзвичайної ситуації. Крім того, з'явилися програмні додатки «Дія», «Вдома» для завантаження документів з центральної документальної бази, для контролю ситуації щодо захворюваності на COVID-19 серед туристів.

Таким чином, туристичний бізнес – один із таких, на які найбільше вплинули глобальні трансформації внаслідок пандемії 2020–2021 рр. Велика кількість бронювань, які були «заморожені» та змістилися на тривалий час,

відмови туристів, закриття офісів, перехід їх на віддалену роботу, закриття кордонів країн, а потім – постійні зміни правил перетину кордону завдали певне навантаження на власників туристичних агентств. Зазнали змін принципи та методи роботи, організація комунікації з клієнтами та ведення документообігу – поява електронних документів та обов’язкове використання додатків до смартфонів при організації туристичних подорожей.

Впровадження цифрових технологій у діяльність все більшої кількості підприємств стало можливим через велику аудиторію Інтернету (що постійно збільшується), відносно дешеве просування (класичні методи маркетингу) та можливість налаштування платних рекламних кампаній (використання можливостей Google, Facebook, Instagram, Viber тощо) шляхом сегментації та створення комфортного цифрового бізнес-середовища для бізнесу.

Проаналізовані цифрові маркетинг-стратегії туристичних агентств м. Запоріжжя за обраними критеріями дали змогу виокремити конкурентні стратегії та вивчити канали комунікацій туристичних агентств.

Процеси діджиталізації торкнулись не лише каналів комунікацій туристичних агентств, а також впровадження нових електронних документів та додатків при оформленні туру, що стосуються перетину туристами кордонів та відстеження туристів після поїздки з метою запобігання поширенню коронавірусу відповідають сучасним світовим стандартам. Питання подальшого вдосконалення та впровадження електронних документів та спеціальних додатків, розроблених державними органами влади для смартфонів, з одного боку – спрощують механізм відстеження хворих, а з іншого – потребують постійного моніторингу менеджерами туристичних агентств.

ЛІТЕРАТУРА

1. Бабич Ю. П., Приймак Т. Ю. Сучасні методи просування та стимулювання збуту туристичних продуктів за допомогою соціальних мереж. *Економіка та суспільство*. 2020. Вип. 22. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/131/126> (дата звернення: 13.12.2021).
2. Белікова М. В. Діловодство в туризмі: аналіз документального процесу взаємодій туристичного агентства. *Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі*: кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 60–66.
3. Белікова М. В., Безхлібна А. П., Голотін Є. М. Діловодство в туризмі та стандарти: порівняльний аналіз чотиризіркових українських та турецьких готелів. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2021. Вип. 2 (29). С. 43–48. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/29_2021/9.pdf. (дата звернення: 13.12.2021).
4. Белікова М. В., Корнієнко О. М., Зінченко Т. О. Діловодство в туризмі: аналіз документального процесу взаємодій туристичного агентства з туроператорами та клієнтами. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2020. Вип. 2 (25). С. 147–154. URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/25_2020/23.pdf (дата звернення: 12.12.2021).
5. Васильєва О. О., Зайцева В. М. Діловодство в туризмі: навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. Запоріжжя: «ЛІПС» ЛТД, 2012. 140 с.

6. Вертелева О. В. Електронний маркетинг туризму в контексті глобальних викликів. *Економіка та держава*. 2010. № 1. С. 38–42. URL: http://www.economy.in.ua/pdf/1_2010/11.pdf (дата звернення: 12.12.2021).
7. Вдома. Додаток в Google Play. URL: <https://play.google.com/store/apps/details?id=ua.gov.dii.a.quarantine&hl=uk&gl=US> (дата звернення: 12.12.2021).
8. Види контекстної реклами та її роль для бізнесу. *Web profit*: веб-сайт. URL: <https://webprofit.com.ua/vydy-kontekstnoyi-reklamy-ta-yiyi-rol-dlya-biznesu/> (дата звернення: 12.12.2021).
9. Галюк Я. Д., Стадник В. В. Можливості сучасних маркетингових технологій для розвитку туристичного бізнесу в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2018. № 1. С. 160–165.
10. Дія. Додаток в Google Play. URL: <https://play.google.com/store/apps/details?id=ua.gov.dii.a.app&hl=uk&gl=US> (дата звернення: 12.12.2021).
11. Зацепіна Н. О. Соціальні мережі (Social Media) як необхідний фактор просування продукту підприємства індустрії гостинності. *Індустрія гостинності в Україні*: монографія / В. М. Зайцева. Запоріжжя: Просвіта, 2017. С. 76–86.
12. Марусяк А. Туризм в епоху digital-маркетингу: як завоювати клієнтів і виділитися серед конкурентів. *Ain*: веб-сайт. URL: <https://ain.ua/2018/06/29/turizm-v-epoxy-digital-marketingu/> (дата звернення: 12.12.2021).
13. Посмотри нам в глаза. Туристическое агентство «Люкс»: веб-сайт. URL: http://luxeu.com/main/photo_my.html (дата звернення: 12.12.2021).
14. Туристическое агентство «Drive tour». URL: https://www.instagram.com/drive_tour_/ (дата звернення: 12.12.2021).
15. Українські COVID-сертифікати в Дії офіційно визнані ЄС. *Урядовий портал*: веб-сайт. URL: <https://www.kmu.gov.ua/news/ukrayinski-covid-sertifikati-v-diyi-oficijno-viznani-yes> (дата звернення: 12.12.2021).
16. Федоров М. Цифрові документи в Дії – це шлях до боротьби з корупцією. *gov.ua* : веб-сайт. URL: <https://www.kmu.gov.ua/news/mihajlo-fedorov-cifrovi-dokumenty-v-diyi-se-shlyah-do-borotbi-z-korupciyeu> (дата звернення: 12.12.2021).
17. Що таке QR-код і навіщо він потрібен. *my vin*: веб-сайт. URL: <https://www.myvin.com.ua/ua/news/internews/24062.html> (дата звернення: 12.12.2021).
18. Юлія Хлебникова. *facebook*: веб-сайт. URL: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100002291584063> (дата звернення: 16.12.2021).
19. COVID-19: правила в'їзду у країни і на території. *Join up*: веб-сайт. URL: https://joinup.ua/uk/a_spravochnik_post2/covid-19-pravila-vezda-v-strany-i-na-territorii/ (дата звернення: 12.12.2021).
20. Digital-маркетинг в бізнесі: 13 каналів продвиження и их преимущества. *kirulanov.com*: веб-сайт. URL: <https://kirulanov.com/13-kanalov-prodvijeniya-digital-marketing-v-biznese/> (дата звернення: 12.12.2021).
21. Factu Group Ukraine Презентація «Проникновение Интернета в Украине». *Semantrum*: веб-сайт. URL: <https://promo.semantrum.net/uk/2017/04/21/v-ukrayini-na-pochatok-2017-roku-narahovano-21-6-mln-koristuvachiv-internetu/> (дата звернення: 12.12.2021).
22. Kumar P. Digital Marketing in Hospitality and Tourism. *m3center.org*: веб-сайт. URL: <https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol17/iss9781732127593/3/> (дата звернення: 12.12.2021).
23. Telle. Digital Marketing In Travel and Tourism Industry. *nilead.com*: веб-сайт. URL: <https://nilead.com/article/digital-marketing-in-travel-and-tourism-industry> (дата звернення: 12.12.2021).
24. Welcome to Greece! *Gov gr*: веб-сайт. URL: <https://travel.gov.gr/#/> (дата звернення: 12.12.2021).

1.3 СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ПРОДУКТУ І МЕХАНІЗМИ ФОРМУВАННЯ ЙОГО ЕФЕКТИВНОСТІ НА РИНКУ УКРАЇНИ

*Гладкий О. В., доктор географічних наук, професор,
професор кафедри туризму та рекреації, акад. НАН ВО України
Державний торговельно-економічний університет*

Система санаторно-курортного обслуговування набула значного поширення в Україні. Її зародження відбулось майже століття тому, а бурхливий розвиток припадав на середину 70–80х років ХХ ст. Проте цілий ряд санаторно-курортних закладів нашої держави в силу інертності перетворень та недостатньої кількості кваліфікованих кадрів поки що недостатньо впроваджують ефективні ринково-орієнтовані стратегії проектування санаторно-курортного продукту, що істотно сповільнює зростання соціально-економічної ефективності курортно-рекреаційної системи України. Нівелювання виявлених диспропорцій та пошук шляхів формування сучасного ринку санаторно-курортних послуг складає основу даного дослідження.

Процеси науково обґрунтованого й системно-орієнтованого проектування санаторно-курортного продукту на теренах України в сучасних умовах суспільно-політичних та економічних трансформацій залишаються детально не проаналізованими та вимагають більш змістовного спеціалізованого аналізу. Визначення механізмів формування ефективності санаторно-курортного продукту на ринку України набуває в наш час особливої актуальності, однак майже не використовується в роботі конкретних санаторно-курортних закладів держави, що істотно знижує соціально-економічні показники їх функціонування та розвитку.

Наукові дослідження щодо особливостей проектування санаторно-курортного продукту і механізмів формування його ефективності на ринку України здійснювали як вітчизняні, так і зарубіжні науковці, зокрема: Бондаренко М. П., Василькевич Л. О., Ведмідь Н. І., Грабовенська С. П., Добуш Ю. Я., Заячківська Г. А., Кіндрацька Г. І., Килівник В. С., Левицька І. В., Лютак О. М., Монастирський В. В., Очеретін Д. В., Романчук Д. Л., Руденко В. П., Цвень П. В. та інші. Однак проведені дослідження не розкривають повною мірою сучасні особливості проектування санаторно-курортного продукту та інноваційні механізми формування його ефективності на ринку України.

Саме тому метою дослідження є змістовний аналіз особливостей проектування санаторно-курортного продукту, а також пошук механізмів формування його ефективності на ринку України. Це дослідження засноване на науково-діалектичному методі. Основними методами дослідження є: метод описового аналізу, літературно-довідковий аналіз, аналітичний метод, а також науковий синтез.

На сьогоднішній день ринок санаторно-курортних послуг в Україні стрімко розвивається. За прогнозами експертів, в найближче десятиліття буде сформований преміум-сегмент санаторно-курортної галузі. Наші санаторно-курортні комплекси, маючи в своєму розпорядженні унікальні природні ресурси, зможуть скласти серйозну конкуренцію закордонним SPA-курортам з огляду на більш вигідну цінову політику.

Це означає, що незабаром поступово з'являться нові види санаторно-курортних продуктів, буде вдосконалена матеріально-технічна база санаторно-курортних комплексів як наслідок виробничого, наукового прогресу і як необхідність відповідати сучасним тенденціям, щоб залишатися конкурентоспроможними.

Сутність та особливості санаторно-курортного продукту

Учені визначають санаторно-курортний продукт як певну цілісність різноманітних послуг медико-біологічного, лікувально-профілактичного, курортно-реабілітаційного та рекреаційно-оздоровчого характеру, що надаються споживачеві з метою покращення його здоров'я і самопочуття, відновлення після хвороб, травм і ушкоджень та упередження розвитку захворювань в майбутньому, яке здійснюється різноманітними санаторно-курортними закладами комплексом протягом певного проміжку часу. Санаторно-курортний продукт включає також не тільки медико-рекреаційні послуги, а й послуги з розміщення, харчування, транспортного, інформаційного та анімаційного обслуговування споживачів.

Показання та протипоказання для санаторно-курортного лікування визначаються Міністерством охорони здоров'я України. Відповідно до них, санаторно-курортному лікуванню підлягають пацієнти, які мають захворювання серцево-судинної, нервової систем, органів травлення, дихання, опори та руху, статевих органів, сечовидільної системи, крові, шкіри, ока та його придатків, крові, хронічні інтоксикації, травми, порушення обміну речовин та захворювання ендокринної системи. Особливо це важливо для населення, яке постраждало від наслідків аварії на Чорнобильській АЕС. Доведено, що в результаті санаторно-курортного лікування в 2–3 рази зменшується кількість загострень основного захворювання; хворі в середньому вдвічі швидше повертаються до продуктивної праці [12].

Основні положення розроблення та проектування санаторно-курортного продукту викладено в Законі України «Про курорти», який був прийнятий в жовтні 2000 року. Діяльність у сфері курортів регулюється також Водним, Лісовим та Земельним кодексами України, Кодексом України про надра, Законами України «Про охорону навколишнього природного середовища», «Про природно-заповідний фонд України», постановами Кабінету Міністрів України «Про затвердження порядку створення і ведення Державного кадастру природних лікувальних ресурсів», «Про затвердження Порядку розроблення та затвердження спеціальних методик щодо економічного обґрунтування проектів розвитку курортів та економічної

оцінки їх природних лікувальних ресурсів», «Про затвердження Порядку розроблення проєктів землеустрою з організації та встановлення меж території природно-заповідного фонду, іншого природоохоронного, оздоровчого, рекреаційного та історико-культурного призначення», національними стандартами «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» та іншими нормативно-правовими актами.

В 1998 р. вийшли друком «Методичні рекомендації з санаторно-курортного лікування», розроблені вченими та фахівцями профільних науково-дослідних інститутів, медичних вузів та санаторно-курортних закладів України [12]. Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 23 квітня 2003 р. №231 схвалена Концепція розвитку санаторно-курортної галузі на 2005–2015 роки, спрямована на реалізацію положень Конституції України, Закону України про курорти та інших нормативно-правових актів з питань санаторно-курортної галузі. Міністерством охорони здоров'я України затверджено «Стандарти (клінічні протоколи) санаторно-курортного лікування» (Наказ №56 від 06.02.2008), «Стандарти санаторно-курортного лікування дітей з соматичною патологією», затверджені наказом МОЗ України № 242 від 12.05.2008.

В Законі України «Про курорти» зазначається, що курорт – це «освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, необхідні для її експлуатації будівлі та споруди з об'єктами інфраструктури, які використовуються з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації і підлягає особливій охороні». Курорти розділяють за такими ознаками: а) за основними чинниками лікувального впливу: кліматичні, бальнеологічні, грязеві, кумисолікувальні та змішані; б) за функціональним використанням: переважно лікування, лікування, відпочинок та туризм, в основному дозвілля, туризм; в) за підпорядкуванням існують різні курорти: міністерств, профспілок, підприємств, приватні тощо; г) за потужністю; д) за віком: діти, дорослі, змішані; е) за географічним розташуванням: рівнинні, приморські, гірські; ж) за тривалістю відпочинку: цілорічні, сезонні, змінні; з) за медичною спеціалізацією: спеціалізовані, загального призначення; і) за системою розрахунків; к) за особливостями оздоровлення: рекреаційно-профілактична, реабілітаційна, медична.

В Україні перші державні заходи з розвідки мінеральних вод і їх експлуатації з лікувальною метою розпочали проводити на початку XVIII ст. В другій половині XVIII ст. і особливо в XIX ст. спостерігається швидкий розвиток курортної справи. В XX ст. з метою зробити курорти більш привабливими пошквалилась робота з благоустрою санаторіїв та лікарень.

Усього, за офіційною статистикою, в 1912 році в на теренах сучасної України було створено 55 курортів. Системи санітарної охорони курортних місцевостей практично не існувало, санітарна інспекція на курортах тільки розвивалась. Протягом багатьох років не був реалізований розроблений

вітчизняними бальнеологами ще в кінці XIX ст. проект закону про «санітарну і гірську охорону лікувальних місцевостей», до яких були віднесені місця з джерелами мінеральних вод і лікувальними грязями, морськими купаннями, кумисолікуванням і кліматичні станції. Такий закон було прийнято у 1914 році.

Пізніше спеціальною постановою уряду в 1918 році всі існуючі на території України курорти були оголошені державною власністю. Управління і турботу про їхній розвиток було покладено на тодішнє міністерство охорони здоров'я. Було видано низку декретів стосовно курортної справи: у 1919 році – «Про лікувальні місцевості загальнодержавного значення», у 1920 році – «Про використання Криму для лікування трудящих», у 1921 році – «Про будинки відпочинку».

У 1926 році частина курортів передається в управління місцевим органам влади, які на той час значно зміцнили і мали необхідні економічні можливості. Курорти одержали велику самостійність в оперативній діяльності. Почало помітно поліпшуватися медичне і побутове обслуговування амбулаторних хворих, росла мережа курортних поліклінік і дієтичних їдалень. Але при цьому в країні зберігалася єдність планування курортної справи.

В 1928 році було створено Інститут курортології в Одесі. Цій події передувала багаторічна діяльність Одеського бальнеологічного товариства, до якого входили такі видатні вчені, як А. А. Веріго, Я. Ю. Бардах, Є. М. Брусилівський, які, за загальним визнанням, були основоположниками вчення про лимани і лікувальні грязі. Якраз у цьому інституті сформувалась та наукова школа курортологів, яка отримала міжнародне визнання і була названа одеською (М. А. Ясиновський, М. С. Беленький, Л. Б. Бухштаб, А. М. Сигал, С. С. Налбандов, Є. С. Бурксер, Л. О. Рубенчик, Г. І. Маркелов) [2].

В 1933–1941 роках санаторно-курортне будівництво розгорнулося особливо інтенсивно. Здійснюються масштабні заходи щодо упорядкування гідро-мінерального і бальнеотехнічного господарства та санітарної охорони курортів.

У роки Другої світової війни роботу курортів і санаторіїв було підпорядковано потребам воєнного часу. На базі багатьох санаторно-курортних закладів організовано шпиталі. Санаторно-курортне лікування давало хороші результати, сприяло швидкому одужанню бійців. Багато курортних закладів було зруйновано або пошкоджено. Зразу ж після звільнення територій від фашистської окупації проводились роботи з відновлення курортів. Вже в 1950 році мережа ліжок в санаторно-курортних закладах перевищила довоєнну.

Із кінця 60-х років паралельно з розбудовою курортів розвивалась та вдосконалювалась наукова складова санаторно-курортного лікування. В Саках проведено значну роботу з вивчення та впровадження методів електростимуляції при травмах спинного мозку. У Трускавці з метою подальшого вивчення мінеральної води Нафтуса створено дослідницьку лабораторію Інституту фізіології ім. акад. О. О. Богомольця. В Одесі

вивчались властивості та механізм дії лікувальної грязі [14]. Розширено показання для санаторно-курортного лікування, зокрема в Ялті відкрито санаторні відділення для лікування хворих на гломерулонефрит.

Таким чином, в 70–80-х роках ХХ ст. було закладено потужну, науково обґрунтовану інтелектуальну та матеріальну лікувально-діагностичну базу оздоровниць.

Особливих випробувань зазнала курортна система на початку 90-х років минулого сторіччя у період загальної економічної нестабільності в державі. У 1992 році Федерацією профспілок України, Фондом соціального страхування України та Українською республіканською радою з управління курортами профспілок на базі курортних закладів профспілок України засновано акціонерне товариство лікувально-оздоровчих закладів профспілок України «Укрпрофоздоровниця». Як показали подальші події, це дало змогу не тільки зберегти, але й зміцнити на нових засадах курортну систему. Було взято курс не на нарощування кількості санаторних ліжок, а на створення таких умов, які б заохочували приїхати на лікування та відпочинок.

У сучасних умовах однією з найбільш виражених тенденцій розвитку санаторно-курортних комплексів на конкурентному ринку є зростання популярності спеціалізованого відпочинку. У розвинених державах громадяни віком від 35 до 55 років мають більш високі доходи. Як правило, представники даного ринкового сегмента воліють брати не одну тривалу відпустку, а кілька коротких відпусток протягом року. Інший приклад – пенсіонери. Пенсіонери володіють середнім фінансовим достатком, але у них багато вільного часу для більш тривалого перебування в санаторно-курортних закладах [11, 12].

Більшість теперішніх відвідувачів санаторно-курортних установ віддають перевагу активному відпочинку, прогулянкам на свіжому повітрі та екскурсіям з метою ознайомлення з туристською дестинацією. Водночас залишаються актуальними традиційні форми санаторно-курортного сервісу. Тому керівництво закладів має регулярно їх модернізувати до оптимального рівня. Для багатьох відпочивальників при виборі санаторно-курортного закладу нерідко вирішальним фактором стає використання природно-кліматичних ресурсів в рекреаційних і оздоровчих цілях, різноманітність ландшафтів, екзотична флора і фауна. Також туристів приваблює культурна спадщина місцевості, особливо архітектурні будови, паломницько-релігійні пам'ятники, фестивалі, театри, музеї, виставки тощо. Це означає, що незабаром поступово з'являться нові види санаторно-курортних продуктів, буде вдосконалено їхню матеріально-технічну базу. Туристичний продукт як основний елемент забезпечення конкурентоспроможності туристично-рекреаційного кластера представлено в роботах [12].

Методи просування санаторно-курортних комплексів слід розглядати і застосовувати орієнтуючись на тенденції розвитку загальносвітових економічних процесів. По-перше, вони суттєво впливають на результати функціонування суб'єктів бізнесу. По-друге, вони самі схильні до впливу через зміни в політико-правовому, соціально-культурному та природно-

рекреаційному середовищі. Стрімкі зміни подібного роду відразу знайшли відображення в стратегічних і тактичних рішеннях системи просування санаторно-курортних продуктів [2]. Санаторно-курортна сфера досить різноманітна і акумулює потенціал лікування і реабілітації, екскурсій і подорожей, рекреації та відпочинку, дозвілля і розваг, транспортної інфраструктури та ресторанного бізнесу. Міжнародні організації, що спеціалізуються на розвитку туризму, такі, як Всесвітня туристська організація, сприяють уніфікації законодавчої бази та реалізації практичних рекомендацій щодо вдосконалення санаторно-курортної галузі. Сучасні санаторно-курортні комплекси крім оздоровчих процедур надають гостям широкий спектр рекреаційних послуг, розрахованих на задоволення запитів споживачів, що відрізняються за своїми демографічними характеристиками. Перебування на свіжому повітрі, фізична активність, нові враження та позитивні емоції сприятливо позначаються на здоров'ї [8].

На сьогоднішній день санаторно-курортна сфера являє собою самостійну підсистему загальної системи соціалізації індивіда, сприяє його розвитку і соціальному вихованню. Це одна з ключових функцій державних і приватних санаторно-курортних установ; об'єкт зосередження зусиль громадських організацій та ініціатив, а також спосіб проведення дозвілля населення. Під соціалізацією індивіда, яка проходить під впливом санаторно-курортних і рекреаційних заходів, слід розуміти комплексну систему соціальної та медичної допомоги, розроблену фахівцями і спрямовану на конкретного клієнта з урахуванням його побажань та особливостей програми оздоровлення [7].

Розуміння сутності санаторно-курортної діяльності розкриває термін «санаторно-курортне середовище». Фахівці у цій сфері діяльності надають інформаційний простір і створюють для відпочиваючих сприятливі умови для спілкування в неформальній обстановці, отримання якісних медичних та рекреаційних послуг, унікальних можливостей відпочинку на природі [6].

Рекреаційно-оздоровча функція є ключовою функцією санаторно-курортної сфери і реалізується в процесі лікування, реабілітації, відпочинку, розваг, отриманні екскурсійно-туристських послуг. Загальною характерною рисою для всіх видів рекреаційних послуг є формування середовища для спілкування відпочиваючих, організації культурних заходів, ігрової діяльності, занять тематичних груп за інтересами тощо.

Культурно-дозвіллева діяльність – важливий напрямок роботи, який базується на аналізі психографічних характеристик окремих особистостей і психології цілих груп відпочиваючих в процесі оздоровлення. Це вимагає високої відповідальності працівників закладу, професіоналізму і чіткої координації дій.

Скоординована система управління і кваліфікований персонал мають велике значення для санаторно-курортного закладу, оскільки його основне призначення – лікування та профілактика захворювань – пов'язане із взаємодією з навколишнім середовищем, роботою з природними ресурсами,

історичною та культурною спадщиною території, а також з організацією відпочинку та розваг. Якщо ці ресурси вичерпаються, санаторно-курортні території перестануть приваблювати відпочиваючих, позаяк всі вони прагнуть в туристські дестинації з високою екологічною безпекою. Відпочиваючі вважають за краще зупинитися в незабруднених і неперевантажених районах. Перебування на території не повинно супроводжуватися дискомфортом від погіршення природного середовища та ескалації соціально-економічних проблем.

За умови оптимального функціонування всіх підсистем санаторно-курортної сфери та стабільної реалізації її основних функцій санаторно-курортна сфера стає фундаментом накопичення соціального та культурного потенціалу, базою для розвитку і використання природних ресурсів території [3].

Стрімке чергування фаз економічного циклу створює необхідність в комплексному опрацюванні теоретико-методичних положень з проблем раціонального використання санаторно-курортного потенціалу туристських дестинацій.

На початку ХХІ ст. в санаторно-курортній сфері, як і в багатьох інших сферах національного господарства, фіксувалось стабільне економічне зростання. Надійним індикатором перетворень санаторно-курортної сфери вважалось зростання кількості господарюючих суб'єктів, а також зростаюча кількість проданих санаторно-курортних продуктів [1].

Стабільне зростання цих показників свідчить про інтенсифікацію підприємницької активності і конкуренції в сегменті, що стало передумовою для значного розширення асортименту послуг.

В умовах конкуренції підприємці змушені постійно створювати власні унікальні туристські продукти, застосовувати у своїй діяльності інноваційні технології, модернізувати матеріально-технічну базу, тобто використовувати всі виробничі потужності та потенціал території, що, в свою чергу, забезпечує позитивний вплив санаторно-курортного комплексу на економіку суб'єктів [4].

При дослідженні тенденції розвитку санаторно-курортного туризму нами було відзначено, що відпочинок у санаторно-курортних комплексах поступово стає частиною рекреаційної системи і вже розглядається не тільки як необхідність перебування в установі за медичними показаннями. Багато клієнтів зупиняються в санаторно-курортних закладах з метою відпочинку, прилучення до природи, проведення дозвілля, спілкування [2, 13].

Санаторно-курортні комплекси виконують важливі функції: рекреаційно-оздоровчу, реабілітаційну, культурно-дозвільну, пізнавальну, соціалізації індивіда. У зв'язку з конкуренцією в даній галузі санаторно-курортним підприємствам рекомендується застосовувати сучасні методи просування своїх продуктів і послуг, а також відстежувати ситуацію на ринку [5].

Для успішного функціонування санаторно-курортний комплекс повинен бути забезпечений природними ресурсами, потужною матеріально-технічною базою, фінансами, об'єктами інфраструктури, кваліфікованими кадрами, історико-культурним потенціалом. До концептуальних основ

розвитку санаторно-курортного туризму відноситься те, що в сучасних умовах санаторно-курортна галузь розглядається як важливий чинник соціально-економічного розвитку країни.

Технологія проєктування санаторно-курортного продукту

Важливою методологічною проблемою для ефективного розвитку сучасних санаторно-курортних комплексів є побудова базової бізнес-моделі з визначенням структури і взаємозв'язку обов'язкових елементів, що забезпечують безперервне функціонування основних бізнес-процесів в організації. При цьому модель повинна бути стандартизована і носити універсальний характер, метою можливого використання незалежно від умов території локалізації або організаційно-правового статусу суб'єкта господарювання (таблиця 1.3.1).

Ключове місце в представленій бізнес-моделі займають цінності організації, які можуть бути розглянуті в рамках наступних укрупнених груп:

- підвищення ефективності бізнес-процесів;
- розширення комерційної діяльності за новими напрямками і в умовах виходу на нові ринки;
- посилення уваги до питань організаційної поведінки та формування корпоративної культури;
- впровадження норм корпоративної соціальної відповідальності;
- турбота про навколишнє середовище, підвищення рівня екологізації технологічного процесу.

Таблиця 1.3.1 – Класифікація закладів ринку санаторно-курортних послуг України

Класифікаційна ознака	Підвид
Профіль (спеціалізація)	Загального призначення, спеціалізовані
Тип	Санаторії; бази та інші заклади відпочинку; дитячі оздоровчі табори
Функція	Профілактика захворювань, лікування, медична реабілітація, оздоровлення
Період функціонування	Цілорічний, сезонний
Цільовий сегмент	Для дорослих; для дорослих з дітьми; для дітей
Місце розташування	Курортного типу; некурортного типу
Термін перебування	1–2-денне; тривале – 3 дні й більше
Форма власності	Приватне підприємство; підприємство колективної власності; комунальне підприємство; державне підприємство; змішані форми власності
Мета та характер комерційної діяльності	Комерційні; некомерційні
Організаційно-правова форма	Акціонерне товариство; товариство з обмеженою відповідальністю; товариством з додатковою відповідальністю; повне товариство; командитне товариство
Правовий та економічний статус	З повною правовою та економічною самостійністю; дочірні підприємства; філії; представництва; відокремлені підрозділи

Джерело: [9, 15].

В основі пропонованої до реалізації бізнес-моделі знаходяться ціннісні пропозиції – максимально корисне і ефективне використання в особистих цілях оплаченого клієнтом часу перебування в санаторно-курортному комплексі, можливість управління процесом організації відпочинку та дозвілля.

Як приклад можливих варіантів ціннісних пропозицій можна навести:

1. Доступність різних варіантів відвідування санаторію: без лікування, з лікуванням і можливістю опційного набору процедур і самостійного формування ціни путівки на основі опцій, що включають в себе вибір номера розміщення, набору процедур, типу і особливості раціону харчування, спектру додаткових послуг. Клієнт при виборі має можливість отримати безкоштовну консультацію лікаря санаторію (онлайн або по телефону), самостійно забронювати номер.

2. До часу заїзду (зазвичай за добу) клієнт самостійно реєструється на сайті (онлайн – реєстрація, яка здійснюється аналогічно авіабронюванню), записується до лікаря, має можливість вибрати його за власним бажанням.

3. При здійсненні заїзду на стійці реєстрації здійснюється ідентифікація потенційного клієнта санаторно-курортного комплексу виключно на підставі даних про номер бронювання, що дозволяє персоналу організації обмежуватися лише перевіркою особистості гостя. За сучасними вимогами до заселення відвідувача вся вищеописана процедура повинна займати не більше двох хвилин.

4. При заселенні необхідно передбачити персональний супровід відвідувача комплексу до обраного номера, при цьому дана процедура не повинна займати більше 5 хвилин.

5. Відвідування лікаря має здійснюватися на основі попереднього запису з метою скорочення можливого часу очікування при прийомі відвідувачів санаторно-курортного комплексу. При цьому кваліфікований лікар перевіряє можливість проходження клієнтом обраних і оплачених процедур з точки зору його фізіологічного здоров'я і психо-емоційного стану. Процес корекції лікарем обраних клієнтом опцій не повинен займати більше 15 хвилин.

6. Середній медичний персонал бере участь у формуванні зручного графіка проходження процедур з метою дотримання необхідних медичних і санітарних нормативів. При цьому середній час здійснення даної трудової функції, не повинен перевищувати 10 хвилин.

Графік функціонування допоміжного та обслуговуючого персоналу також передбачає формат восьмигодинного робочого дня.

7. Організація харчування повинна передбачати змінний режим і проходити у відповідності з наступним графіком: сніданок з 7-ї до 10-ї години ранку, обід з 13-ї до 15-ї години дня, вечеря з 18-ї до 20-ї години вечора.

Пропонується наступний рейтинг цінностей для споживачів:

– увага з боку персоналу та вищого керівництва;

- якість їжі та організація системи харчування;
- наявність Wi-Fi в номерах розміщення;
- зовнішній вигляд номерів, чистота і сервісне обслуговування;
- наявність дозвілля в корисному для зв'язків середовищі;
- організаційний порядок (очікування еталонного обслуговування відповідно до статусу установи).

Ключові види діяльності санаторно-курортного комплексу формують структуру витрат (більших, ніж у виключно туристських засобів розміщення, зростання величини фонду заробітної плати, стандарти чистоти, вимоги ліцензування).

Згідно з цим формується і структура витрат санаторно-курортного комплексу, тобто при прийнятті управлінських рішень про необхідність здійснення поточних і планованих витрат керівництво найчастіше розглядає тільки безпосередній об'єкт впливу.

Індукований попит породжується генераторами попиту, в даному у разі підприємцями, керівниками та іншими категоріями споживачів з вільною зайнятістю, які характеризуються більш інтенсивним споживанням (більш частими або більш тривалими відвідуваннями). Генераторами індукованого попиту може стати новий привабливий вид послуг, наприклад, спеціальні програми тижневої реабілітації, опційний набір послуг тощо.

Оскільки даний тип клієнтів зустрічається нечасто, доцільно формувати пробні бізнес-моделі в режимі проектного менеджменту. Основою для побудови бізнес-моделі в умовах необхідності підвищення ефективності надання послуг санаторно-курортного комплексу повинна стати орієнтація не просто на ціннісні пропозиції, а на методологічний підхід, який передбачає диференційований облік конкретних запитів кожного окремого споживача.

Впровадження пропонованої моделі в практику санаторно-курортних організацій в нашій країні пов'язано з наявністю серйозних управлінських проблем, а саме:

1. Формальна сегментація клієнтів. Здебільшого клієнтів сегментують за «жорсткими» факторами, таким як стать, вік, дохід. Відсутнє розуміння цінностей клієнтів і критеріїв, за якими робиться вибір.

2. Не здійснюється диференціація ціннісних пропозицій, використовується однаковий підхід до всіх клієнтів, або він відрізняється в залежності від комерційної складової придбаного туру.

3. Організації санаторно-курортного профілю роблять помилку в процесі позиціонування і неправильно вибирають канали просування своїх послуг.

4. Відсутність знань про реальні потреби клієнтів призводить до помилкових інвестиційних вкладень, тобто інвестиційні витрати не призводять до збільшення конкурентоспроможності організації.

Виходячи з вищевикладених проблем і користуючись результатами проведеного дослідження, вважаємо доцільним приділити окрему увагу

питанням умов вдосконалення розглянутої бізнес-моделі з точки зору дослідження процесів сегментування клієнтського ринку.

Розроблення нових санаторно-курортних продуктів завжди проходить такі етапи [16]:

1) формування уявлень про санаторно-курортні продукти, їх кількісні та якісні характеристики на основі постійного вивчення реальних і потенційних потреб;

2) розроблення нових концепцій санаторно-курортних продукту, яке полягає у забезпеченні його специфічними споживчими атрибутами, що відповідають потребам цільового ринку та фізичним, технічним і фінансовим можливостям санаторно-курортного закладу. Вони охоплюють вибір програм, типів турів, пакетів і рівнів обслуговування;

3) тестовий маркетинг, тобто продаж на ринку окремих зразків нових санаторно-курортних продуктів для визначення ставлення до них потенційних споживачів, виявлення й усунення можливих недоліків;

4) комерціалізація нових санаторно-курортних продуктів, включаючи організацію масових продажів.

Документація, що детально описує вимоги до процесу санаторно-курортного обслуговування, повинна містити [16]:

– опис процесу, форми та способів санаторно-курортного обслуговування;

– значущість особливостей процесу санаторно-курортного обслуговування;

– вимоги до типу, кількості та пропускної здатності обладнання;

– вимоги до кількості необхідного персоналу та рівня його професійної підготовки;

– договірне постачання продукції та послуг;

– гарантії;

– необхідне узгодження (з власниками розважальних ресурсів, органами санітарно-епідеміологічного та протипожежного нагляду, Державтоінспекцією та ін.).

Проект контролю якості санаторно-курортного обслуговування допомагає [16]:

– визначити ключові моменти в процесі санаторно-курортного обслуговування, які істотно впливають на характеристики послуги;

– визначити спосіб коригування характеристик послуги;

– визначити методи оцінки контрольованих характеристик.

Проектування процесу санаторно-курортного обслуговування здійснюється на різних етапах надання послуг: надання інформації про послугу; надання власне послуги; плати за послугу. Підготовка кожного етапу неминуче вимагатиме складання технічної карти. Зміст і порядок етапів можуть відрізнятися залежно від типу послуги.

Аналіз проекту санаторно-курортного обслуговування є завершальним етапом проектування і має на меті підтвердити [16]:

- характеристики проектної служби, що забезпечують безпеку життя і здоров'я споживачів та охорону навколишнього середовища;
- вимоги до процесу санаторно-курортного обслуговування, що відповідають сервісним характеристикам проекту;
- методи контролю якості санаторно-курортного обслуговування, забезпечують об'єктивну оцінку характеристик процесу обслуговування.

У підсумку зазначимо, що розробка нового санаторно-курортного продукту передбачає декілька важливих етапів, від зародження ідеї, складання базових характеристик продукту, розрахунку кількісних та вартісних показників, підготовки необхідної документації, до аналізу показників ефективності запропонованого продукту, а також розгляду та прийняття продукту керівництвом підприємства.

Ефективність рекреаційної діяльності визначається різноманіттям у поєднанні її різних форм, що задовольняють більше рекреаційних потреб на одиницю часу. Існує три групи найбільш важливих соціальних функцій рекреаційної діяльності. Медико-біологічні функції рекреації реалізуються через санаторно-курортне лікування, медичну реабілітацію та оздоровлення. Культурні та духовні потреби базуються на необхідності отримання знання. Відпочинок має величезні можливості для їх задоволення, сприяючи гармонійному розвитку особистості. Це спосіб виконання соціальних і культурних функцій відпочинку. В даний час спостерігається поєднання когнітивних і розвиваючих функцій відпочинку, які доповнюють одна одну. Основною економічною функцією відпочинку є просте і розширене відтворення праці, формування послуг та зв'язків з іншими секторами економіки, розвиток окремих сфер та розширення зайнятості тощо.

Обираючи місце для відпочинку на курорті, споживачі керуються лікувальними факторами та спортивно-анімаційними послугами, які може запропонувати той чи інший оздоровчий центр. Це змушує сучасні курорти поряд з удосконаленням лікувальної бази велику увагу приділяти організації дозвілля рекреантів.

Особливості рекреаційної діяльності включають функції відновлення та розвитку. Вони служать простому відновленню психофізіологічних параметрів та умовно поділяються на: 1) рекреаційні функції; 2) функції дозвілля та лікування (прогулянки, плавання, кліматопроцедури, ігри, збирання грибів та ягід, полювання, пасивний відпочинок).

Розвиток функцій (фізичних, психічних та інтелектуальних) включає: реабілітацію, пізнання, спілкування. Основні фактори, які впливають на розвиток рекреаційної діяльності: 1) природна територія населеного пункту, географічне положення (пов'язане з морем, горами, лісами, пустелями тощо), 2) демографічні фактори: урбанізація, громадянство, народжуваність та смертність, статеві та вікові структури, сімейний склад, особливості розселення, 3) соціально-економічні чинники: рівень розвитку продуктивних сил, рівень виробництва товарів народного споживання, рівень рекреації та розвитку туризму, реальні доходи населення, ціни на товари

та послуги (відпочинок), рівень розвитку транспортної інфраструктури, тривалість відпусток, розробка рекламно-інформаційної системи на рекреаційних зонах та туристичних маршрутах, соціальна та професійна структура населення, рівень розвитку культури, мобільність населення, національні традиції, 4) соціально-психологічні фактори (комунікативні навички), вид культурного життя, вплив моди, ціннісна орієнтація різних особистостей, 5) медико-біологічні чинники: стан здоров'я населення.

Одним із найважливіших зовнішніх факторів є економіко-географічне положення. Воно включає: 1) розташування рекреаційної території, близької до рекреаційних потоків, 2) транспорт та географічне положення, 3) розташування, близьке до постачання основних споживчих товарів; 4) розташування поблизу населеного пункту, де присутні додаткові трудові ресурси; 5) розташування поблизу інших рекреаційних зон, що мають одну й ту саму спеціалізацію.

Існує чотири внутрішніх фактори розвитку рекреаційної діяльності: 1) рівень розвитку та територіальна структура матеріально-технічних баз відпочинку та туризму, пов'язаних із обслуговуючою галуззю; 2) рівень економічного розвитку території (високий економічний розвиток призводить до зростання забруднення навколишнього середовища), 3) трудові та людські ресурси, 4) система розрахунків.

Важливою практичною метою рекреаційної діяльності є розробка програми рекреаційної екскурсії. Використання рекреаційної моделі дозволяє значно спростити та прискорити реалізацію рекреаційної діяльності. Моделювання рекреації – це варіативне моделювання рекреаційних програм та систем, які служать їм для забезпечення рекреаційних вимог. Модель для розташування рекреаційної системи за методом Штайнера-Вебера характеризується мінімальним споживанням часу для переміщення в рекреаційній підсистемі з визначених центрів попиту. Існує модель оптимального розміщення оздоровчих центрів для населення на віддалі від великого промислового центру. У цьому випадку регіон умовно поділяють на територіальні зони, в яких можна організувати відпочинок для жителів сусіднього промислового центру. Мінімально допустимий простір для відпочинку та максимальна площа, яку можна виділити для відпочинку, відомі для кожної зони. Загальний попит в областях для короткострокового та довгострокового відпочинку в регіоні також відомий. За допомогою цієї моделі ми можемо обчислити відповідні кваліметричні значення відпочинку в кожному регіоні. Запропоновано моделі оптимального розміщення рекреаційних систем на різних ієрархічних рівнях (сукупність знижених витрат приймаються як критерій ефективності); ряд авторів пропонують модель для оптимального розподілу ресурсів для реалізації проектів рекреаційної системи розвитку; інші автори використовували моделі лінійного програмування для оптимальної організації функціонування рекреаційної системи, а також модель лінійного програмування для відпочинку, ввівши поняття рекреаційної цінності, що характеризує

можливість та якість відпочинку. Основний напрямок рекреаційних досліджень відповідає концепції курорту.

Принципи державної політики у сфері рекреації та розвитку курортів знайшли своє відображення в законодавчих засадах організації курортної діяльності, що мають на мені забезпечення всім громадянам, особливо інвалідам, ветеранам, учасникам бойових дій, особам, які постраждали внаслідок аварії на Чорнобильській АЕС гідних високоякісних та доступних умов оздоровлення і реабілітації. Держава гарантує збереження, раціональне використання та охорону природних лікувальних ресурсів, сприяє перетворенню відпочинково-курортного комплексу України на висококонкурентоспроможну галузь економіки. Сучасні проблеми еколого-економічної оцінки природно-ресурсного потенціалу України висвітлені в роботі [17]. Основні напрямки розвитку курортної справи в Україні висвітлені в [14].

Висновки. Проектування сучасного санаторно-курортного продукту має включати формування уявлень про кількісні та якісні характеристики продукту на основі постійного вивчення реальних і потенційних потреб; розробку нових концепцій санаторно-курортного продукту; тестовий маркетинг; комерціалізацію, включаючи організацію масовий продаж продукту. Документація, що детально описує вимоги до процесу санаторно-курортного обслуговування, повинна містити опис процесу, форми та способу обслуговування; значущість особливостей процесу санаторно-курортного обслуговування; вимоги до типу, кількості та ефективності обладнання; дані про персонал та рівень його професійної підготовки; договірне постачання продукції та послуг; гарантії; узгодження проекту з ключовими партнерами та державними установами, багаторівневий контроль якості. Оцінка ефективності санаторно-курортного продукту має на меті підтвердити заявлені характеристики проекту, його відповідність існуючим нормам і стандартам та сервісним характеристикам; а також надати об'єктивну оцінку характеристик процесу обслуговування. Важливою складовою також виступає наявність висококваліфікованого персоналу санаторно-курортного підприємства.

ЛІТЕРАТУРА

1. Біла книга з фізичної та реабілітаційної медицини в Європі. *Український журнал фізичної та реабілітаційної медицини*. 2018. № 2 (02). Додаток. 206 с.
2. Бондаренко М. П. Позиціонування України на міжнародному туристичному ринку. *Економічний часопис-XXI*. 2018. № 1–2. С. 47–50.
3. Василькевич Л. О. Організаційно-економічний підхід до визначення сутності і структури механізму формування моделі поведінки споживачів в умовах туристичної сфери. *Інноваційна економіка: всеукр. наук.-вироб. журн.* 2018. № 3. 346 с.
4. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: монографія. Київ: КНТЕУ, 2013. 535 с.
5. Грабовенська С. П. Сучасний стан і тенденції розвитку туристичної галузі України. *Молодий вчений: наук. журн.* 2016. № 8 (35). С. 15–18.

6. Добуш Ю. Я. Оцінювання рівня освоєння природно-ресурсного потенціалу бальнеологічних курортів. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2013. № 4. С. 326–337.
7. Заячківська Г. А. Ринок міжнародних туристичних послуг: конструювання категорії та класифікація. *Інноваційна економіка*. 2015. № 1. С. 153–157.
8. Інформація щодо фінансово-економічних показників сфери туризму та курортів (2016–2018 рр.). URL: <http://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=a1f25ec4-d349-45e5-8dc0-b1805e7e41bc&title=DovidkaZaRezultatamiOpratsiuvanniaStatistichnikhZvitiivTuroperatorivZa2018-Rik&isSpecial=true>
9. Кіндрацька Г. Стратегічний менеджмент. Київ: Знання, 2006. 366 с.
10. Левицька І. В. Аналіз просторової диференціації туристсько-рекреаційного потенціалу інфраструктури туризму у Вінницькій області. *Вісник ЖДТУ*. 2013. № 4. С. 187–198.
11. Левицька І. В. Система стратегічного управління розвитком туризму у Вінницькій області в контексті реалізації кластерного підходу. *Ефективна економіка*. 2013. № 12. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=2721>
12. Лютак О. М., Романчук Д. Л. Туристичний продукт як основний елемент забезпечення конкурентоспроможності туристично-рекреаційного кластера. *Економічні науки: облік і фінанси*. 2017. Вип. 10 (2). С. 141–150.
13. Монастирський В. Державне регулювання туристичної діяльності в Україні. *Вісник Львівського університету. Серія географічна*. 2017. Вип. 43, ч. 2. С. 249–254.
14. Основні напрями розвитку курортної справи в сучасних умовах: матеріали III з'їзду фізіотерапевтів, курортологів та медичних реабілітологів, (м. Ялта, АР Крим, 30 верес.–3 жовт. 2008 р.). Київ: Купріянова, 2008. 324 с.
15. Очеретін Д. В. Аналіз ринку туристичних послуг в Україні. URL: http://www.nbuv.gov.ua/ejournals/PSPE/2012_2/Ocheretin_212.htm
16. Принципи проектування і формування туристичного продукту, як основного продукту тuroperatorської діяльності. URL: <http://um.com.ua/9/9-2/9-27071.html>
17. Руденко В. П. Сучасні проблеми еколого-економічної оцінки природно-ресурсного потенціалу України. *Геоінформатика: наук. зб. / Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича*. 2018. № 4. С. 39–42.

1.4 СУЧАСНІ ЕКОЛОГІЧНІ ТРЕНДИ У РОЗВИТКУ СТАЛОГО ТУРИЗМУ

Мареха І. С., кандидат економічних наук,
доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного сервісу
Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка

Індустрія туризму поступово відновлюється після світової кризи, викликаною пандемією. Країни починають скорочувати карантинні обмеження і ревіталізувати туристичний бізнес. Проте й надалі гострою залишається проблема негативного впливу туризму на навколишнє середовище та його ресурсовиснажливий характер. Результатом спроби Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО) нівелювати даний вплив стала поява концепції сталого туризму та орієнтація даної галузі на відповідність довгостроковим Цілям сталого розвитку (ЦСР-2030). Першочерговим

завдання сталого туризму, згідно з підходом ЮНВТО [37], виступає саме раціональне використання природних туристичних ресурсів, а це, у свою чергу, вказує на пріоритетність та релевантність екологічної складової на шляху досягнення сталого розвитку.

Специфічною рисою туризму як виду економічної діяльності є надання споживчих послуг, пов'язаних з використанням природних компонентів навколишнього середовища. У зв'язку з цим можна стверджувати, що туризм за своєю сутністю є природозалежним (nature-based) [41], оскільки естетичні та рекреаційні функції природи виступають драйверами здійснення туристичних подорожей до природних атракцій. Природоресурсна залежність туристичної галузі актуалізує необхідність турботливого ставлення до довкілля у процесі споживання турпослуг, що в сучасних умовах набуває статусу раціонального природокористування з орієнтацією на реалізацію стратегії сталого розвитку. Особливої значущості набуває дана проблема в країнах європейського регіону, де питання охорони довкілля піднімаються на державному рівні та включаються у стратегічний порядок денний. Європейські країни демонструють ефективність природоохоронних рішень в різних галузях економіки, а тому їхній досвід раціонального природокористування, включаючи й сталий туризм, вартий наслідування.

Питання сталого розвитку вітчизняного та зарубіжного туризму активно вивчаються такими українськими вченими, як Лебедев І. [10], Мелько Л. [11], Заваріка Г., Зеленко О. [7], Осітнянко Д., Примак Т. [12] та ін. Екологічні виміри та проблеми туристичного бізнесу намагаються розв'язати такі науковці, як Брич В., Галич Н. [4], Коробейникова Я. [8], Пригара О. [15] та інші. Актуальні питання розвитку європейського ринку туристичних послуг піднімаються у роботах Поворознюк І. [14], Пестушка В. [13], Джинджояна В., Шарутенко К. [6] та ін. Акцент на екологічну компоненту в тріалектичній концепції сталого розвитку роблять такі вчені, як Безсонов Є., Андреев В. [3], Корольова А., Іванченко В. [9], Варламова С., Варламова І. [5] та ін. Відзначаючи вагомий доробок даних авторів, зазначимо, що спроби дослідження екологічних аспектів розвитку туристичного ринку в європейському регіоні перебувають на периферії вітчизняного наукового пошуку.

Більшість досліджень, пов'язаних із екологічними аспектами сталого розвитку туризму, носять суто проблемно-оглядовий характер. Відсутня чітка класифікація та диференціація форм прояву екологічного чинника у сталому туризмі. Майже загальнопоширеним є помилкове ототожнення природного, зеленого та еко-туризму, а подекуди й їхня помилкова інтерпретація, що призводить до необґрунтованих узагальнень та висновків. Дане дослідження має на меті усунення вище вказаних недоліків, спираючись на власний доробок автора в галузі екологічної складової сталого туризму [49, 50]. У світовій практиці [38] зустрічаємо сегментацію ринку сталого туризму за видами (внутрішній та міжнародний), каналами бронювання турів (бронювання по телефону, онлайн замовлення, очне бронювання) та

географією поширення (Європа, Північна Америка, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Південна Америка, Близький Схід та Африка). Втім даний підхід потребує доповнення екологічними сегментами та конкретизації по відношенню до провідного ринку сталого туризму, яким виступає Європа.

Спираючись на методологію сталого розвитку, яка передбачає покомпонентний аналіз стійкості систем, пропонуємо визначити профіль сталого туризму на основі його триопорної структури (таблиця 1.4.1).

Таблиця 1.4.1 – Триопорна структура сталого туризму

Компоненти сталого туризму		
Соціальна	Екологічна	Економічна
Соціальна відповідальність	Охорона довкілля	Економічна ефективність
<ul style="list-style-type: none"> * інструмент реалізації права на відпочинок; * задоволення потреб людини у подорожах, підтримці здоров'я та відновленні сил (реабілітація, рекреація); * доступність туризму для осіб з особливими потребами; * інтеграція у культурний простір країни-перебування; * соціалізація та комунікація 	<ul style="list-style-type: none"> * раціональне використання, охорона та відтворення природних ресурсів; * мінімізація шкоди навколишньому природному середовищу та зниження антропогенного тиску на довкілля; * дотримання норм екологічної культури у процесі взаємодії з навколишнім середовищем; * виховання екологічної свідомості та відповідальності у туристів 	<ul style="list-style-type: none"> * створення нових робочих місць внаслідок високої працездатності галузі; * рентабельні інвестиції; * мультиплікативний ефект від інвестицій для національної економіки; * створення додаткового споживчого попиту; * розвиток суміжних галузей; * додаткові можливості для розвитку малого бізнесу всередині країни та невеликих за розмірами держав

Джерело: складено автором

Розглянемо статистичний профіль сталого туризму за результатами опитування Booking.com, використовуючи наступні параметри [39].

1. Сестейневі (sustainable) туристи: 87 % опитуваних туристів бажають зробити свій відпочинок більш сталим, 39 %-ам подорожуючих фактично вдається це зробити, 43 %-ам опитуваних вдається це робити дуже рідко.

2. Мотивація сестейневих подорожей: 40 % туристів бажають допомогти знизити негативний вплив на довкілля, 34 % опитуваних подорожують відповідально з метою отримання відповідного досвіду у місці призначення, 33 % подорожуючих бажають почуватися комфортно у обраному ними помешканні.

60 % туристів надихаються на сестейневі подорожі під час відвідування природних пам'яток, 54 % обирають відповідальний туризм через видимий негативний вплив традиційного туризму на дестинації, 32 %

опитуваних не можуть впоратися з почуттям провини, розуміючи, що їх відпочинок може завдати шкоди довкіллю, 47 % респондентів надихаються позитивним впливом сталого туризму на місцеві громади.

3. Перешкоди та бар'єри сталого туризму: 42 % опитуваних не можуть дозволити витратити додаткові кошти на екологію, 32 % туристів вказали на брак інформації та обізнаності, 22 % назвали брак часу на організацію сестейневих подорожей, 22 % респондентів зазначають обмежену кількість сестейневих дестинацій, 20 % подорожуючих назвали невідповідність сестейневого відпочинку тим високим стандартам обслуговування, до яких вони звикли.

4. Способи сестейневого відпочинку: 53 % радять купувати місцеві товари, 52 % підтримують ідею користування громадським транспортом, 41 % туристів віддають перевагу харчуватися в ресторанах, які продають місцеву їжу, 40 % пропонують відвідувати малопопулярні місця, 30 % туристів радять обирати екологічно сертифіковане житло та відмовлятися від традиційних готелів.

Ємність ринку сталого туризму у 2019 році становила 181,1 млрд дол., а прогнозоване значення у 2027 році складе 338 млрд дол. [31], середньорічний темп зростання становитиме 9,5 %. Європа демонструватиме найвищий серед інших регіонів темп зростання у розмірі 37,8 % за аналізований період [38]. Ключовими драйверами розвитку сталого туризму стане перехід великих туристичних компаній на практику впровадження сталих технологій та зростаюча екологічна самосвідомість туристів.

Після пандемії відновлення попиту на ринку сталого туризму в Європі почало спостерігатися наприкінці 2021 року. За оцінками експертного агентства з досліджень ринків Technavio [38], європейський регіон до 2027 року завоює 38 % світового ринку сталого туризму. Франція, Німеччина та Великобританія покриють 50 % даного ринку.

Сучасними аналогами сталого туризму виступають такі поняття, як «альтернативний» (таблиця 1.4.2) та «м'який» туризм (таблиця 1.4.3).

Таблиця 1.4.2 – Альтернативний туризм vs традиційний туризм

Ознаки для порівняння	Традиційний туризм	Альтернативний туризм
1	2	3
Тип туриста	Пасивний, статичний, не залучений, екологічно не свідомий	Активний, динамічний, залучений, екологічно та культурно свідомий
Мотивація туриста	Пляжний відпочинок, гірськолижні курорти, бюджетні тури	Занурення у місцевий колорит, гастрономічні тури, контакти з навколишнім природним середовищем, пошук ідентичності
Канали розподілу	Організовується туроператорами через однорівневі або багаторівневі канали	Самодіяльний, індивідуальний, канал нульового рівня

Продовження таблиці 1.4.2

1	2	3
Мета реклами	Популяризація туристичних дестинацій та туристичного потенціалу території	Агітація отримання незабутнього позитивного досвіду та рекреація
Поведінка туриста	Спостереження без залучення та взаємодії	Залучення та активна участь у діяльності місцевого населення
Характер відвідування	Сезонний, значний тиск на довкілля через піковий сезон відпусток	Ексклюзивний та конфіденційний, протягом року, без надмірного навантаження на довкілля
Послуги розміщення	Великі готелі, апартаменти, резиденції, що відповідають стандартам туристичного обслуговування	Альтернативні варіанти (котеджі, еко-будинки, кемпінги)
Програма перебування	Відвідування відомих локацій, нічних барів, групові тематичні та оглядові екскурсії, пляжний відпочинок за чітко окресленою програмою	Спостереження за флорою та фауною, походи, рафтинг, відвідування місцевих заходів, музеїв, заповідників, спонтанний характер перебування
Інвестиції	Великі капіталовкладення в інфраструктуру та обладнання	Необхідні для облаштування території та створення комфортних умов
Вплив на довкілля	Неконтрольована експлуатація природних ресурсів, забруднення, руйнування екосистем	Збереження несучої здатності території, використання природних ресурсів в межах норми
Розвиток	Експансивний, екстенсивний, ресурсовиснажливий, овертуризм	Сталий розвиток, дружній до довкілля туризм

Джерело: складено автором [24, с. 14]

Формами альтернативного туризму виступають наступні (рисунок 1.4.1).



Рисунок 1.4.1 – Альтернативні види туризму

Джерело: складено автором за [17]

Слід відзначити, що перелік альтернативних видів туризму постійно розширюється внаслідок виникнення нових потреб та запитів у відпочинку.

Таблиця 1.4.3 – М'який туризм vs жорсткий туризм

Жорсткий туризм	М'який туризм
Масовий характер	Індивідуальні та сімейні тури, поїздки в колі друзів за інтересами
Короткострокові поїздки	Довготривалі поїздки
Швидкісні транспортні засоби пересування	Повільне та помірне пересування транспортними засобами
Заздалегідь продумана та узгоджена програма	Спонтанний характер рішень
Зовнішня мотивація	Внутрішні стимули
Копіювання та імпорт стилю життя країни-перебування	Занурення у колорит місцевої культури
Відвідування атракцій	Полювання за враженнями
Прагнення комфорту та пасивність	Прагнення різноманіття та активність
Невисокий попередній пізнавальний інтерес до країни-перебування	Вивчення заздалегідь культури країни-перебування
Турист не вивчає і не прагне опанувати мову країни	Мова вивчається заздалегідь
Турист – це господар, якого треба обслужити на високому рівні	Турист поринає у нову культуру, вимоги до обслуговування невисокі
Активний шопінг	Покупки – це пам'ятні сувеніри для друзів
На згадку про поїздку залишаються лише сувеніри	Після поїздки залишаються приємні емоції, спогади та досвід

Джерело: складено автором за [1]

Існує наступна **світова практика організації сталого туризму** [23]:

1. Проживання в екологічно чистих помешканнях. Такий вид розміщення зменшує негативний вплив туризму на навколишнє середовище. Від виробництва відновлюваної енергії до біоархітектури, екологічне житло має на меті збереження довкілля. Проживання в екологічно чистих туристичних помешканнях також підтримує місцеву економіку. Фактично, більшість екологічно чистих готелів пропонують екологічно чисту їжу. Критеріями екологічної стійкості туристичних об'єктів виступають: 100 % використання відновлюваних джерел енергії; органічна або місцева їжа; можливість безавтомобільного доступу; екологічно чисті засоби прибирання; 80 % переробка відходів; еко-будинки; енергозберігаючі лампи; отримання гарячої води за допомогою сонячних панелей; редуктори витрати води; використання дощової води.

2. Оптимальне використання ресурсів навколишнього середовища. Оптимальне використання екологічних ресурсів зберігає природну спадщину та біорізноманіття. Основна проблема полягає в тому, що споживання ресурсів навколишнього середовища перевищує їх здатність до регенерації, що спричиняє зміну клімату та втрату біорізноманіття. У зв'язку з цим екологічний слід є показником, здатним виміряти вплив на навколишнє середовище, спричинений надмірним використанням природних ресурсів.

3. Користування громадським транспортом. Громадський транспорт зменшує забруднення повітря та не створює затори на дорогах. Завдяки користуванню громадським транспортом кількість автомобілів на дорогах зменшується, а в атмосферу викидається менше вуглекислого газу.

4. Повага до культури місцевих громад. Контакти з місцевими жителями є однією з найбільш корисних речей сталого туризму та збереження традицій, що передаються через покоління. Важливо поважати традиції, оскільки вони формують ідентичність місцевої громади та створюють почуття єдності серед людей.

5. Купівля продукції у місцевих товаровиробників. Це сприяє зміцненню місцевої економіки. Вирощування продукції в місцевих умовах не передбачає транспортування, потребує менше пакувального матеріалу та створює робочі місця для місцевої робочої сили.

6. Повільне подорожування. Повільні подорожі мінімізують негативний вплив на навколишнє середовище та економлять бюджет. Наприклад, користування потягом замість літака зменшує екологічний вплив і є дешевшим варіантом. До того ж, повільна подорож дозволяє насолоджуватися краєвидами в дорозі.

Спираючись на попередній аналіз, обґрунтуємо **способи урахування екологічного чинника в концепціях сталого туризму:**

1. Природоресурсна концепція. В залежності від типу природних ресурсів, задіяваних у задоволенні туристичних потреб подорожуючих, можна виокремити наступні види *природного* туризму: рівнинний; гірський; річковий; морський; підводний; спелеотуризм; повітряний (балунінг, парашутинг, скайдайвінг); фауністичний; іхтіофауністичний; флористичний; садовий; «зоряний» туризм тощо.

2. Агроцентрична концепція. Природоресурсна залежність сільського господарства дозволяє виокремити його у якості самостійного виду туризму з наступними сучасними різновидами: власне сільський туризм; агрорекреаційний; фермерський; джайло-туризм; сільський фототуризм тощо.

3. Природоохоронна концепція. Акцент на необхідності зниження негативного антропогенного тиску на навколишнє природне середовище обумовлює виокремлення наступних видів *екотуризму* [2]: науково-просвітницький (відвідування конференцій за екологічною тематикою, екологічна освіта, екологічні екскурсії); активний (хайкінг, велопрогулянки, альпінізм); етнекологічний (знайомство з етносами та їх самобутньою

культурою); подорожі до природних резерватів (національних парків, заповідників) тощо.

4. Природоефективна концепція. Упровадження екоконструктивних природоперетворювальних технологій у практику економічної діяльності суб'єктів туристичної та гостинної індустрії дозволяє окреслити наступні види *зеленого* туризму: туризм, що розвивається на основі ресурсоощадних технологій; туризм, інфраструктура якого функціонує на основі альтернативних джерел енергії (напр., проєкт Hotel Energy Solutions); туризм, що просувається на основі зеленого піару (грінвошинг); електронний туризм тощо.

5. Природостабілізуюча концепція. Уразливість туристичного сектору до кліматичних умов спричиняє необхідність адаптації даної галузі до глобальної зміни клімату та появи *кліматично-розумного* (*climate-smart tourism*), або кліматично-нейтрального туризму.

У науковій літературі зустрічаємо наступні термінологічні аналоги екологічного туризму: екопозитивний (*nature-positive*), ековідповідальний, екосвідомий, екоорієнтований, етичний, «зелений», сільський зелений, екологічно-зрівноважений, екологічно-дружній, туризм на природоохоронних територіях, екоосвітній (*edu-tourism*) туризм тощо. Пропонуємо усунути недолік ототожнення та синонімічного використання вищеперерахованих термінів з екологічним туризмом та ввести більш коректне поняття «еколого-релевантний туризм» й розкрити його зміст.

Еко-релевантний туризм – це такий спосіб використання природних компонентів довкілля в процесі організації туру, за якого забезпечується ціннісне ставлення до природних ресурсів та екосистемних послуг усіх учасників туристичних відносин на рівні природопізнання, природоосвоєння та природокористування. Сегменти еко-релевантного туризму зображено на рисунку 1.4.2.

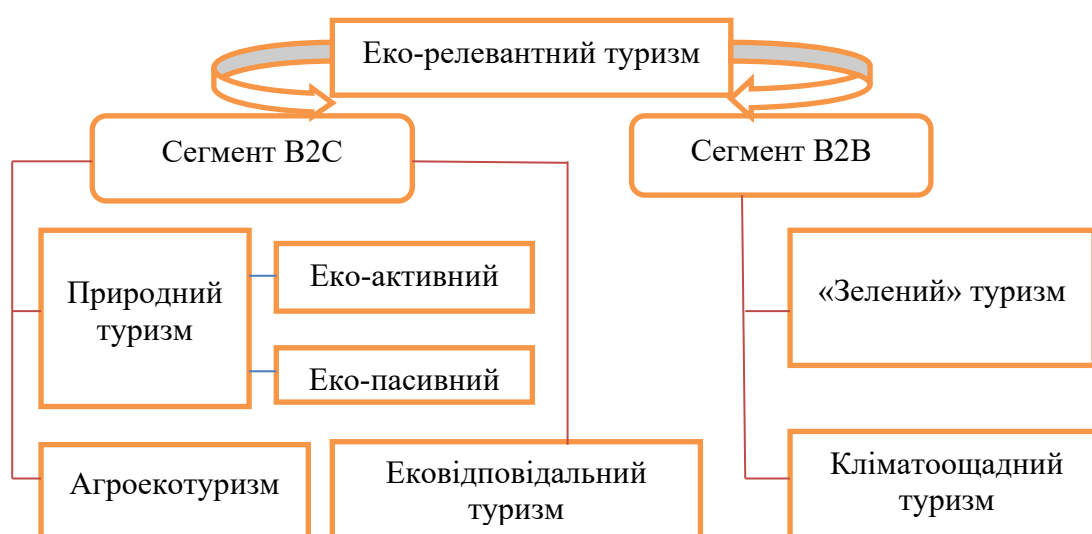


Рисунок 1.4.2 – Сегменти еко-релевантного туризму

Джерело: запропоновано автором

Сегмент В2С включає туристів з високою екологічною самосвідомістю та відповідальністю. Туристичні еко-подорожі плануються з урахуванням екологічних запитів та потреб клієнтів в екологічно чистому та безпечному середовищі. Ключова характеристика сегменту – проєкологічна поведінка туристів на усіх стадіях життєвого циклу туристичних подорожей. Цей сегмент формує попит на екологічні тури.

Сегмент В2В включає представників туристичного бізнесу, зокрема закладів розміщення та транспортних фірм, які впроваджують ресурсозберігаючі технології у практику обслуговування туристів, керуючись міжнародними екологічними стандартами та позиціонуючи свій бізнес як більш екологічний та «зелений». Цей сегмент формує пропозицію екологічно безпечних подорожей та забезпечує туристів екологічно-орієнтованими технологічними рішеннями.

Еко-релевантний туризм спирається на три основні постулати:

1. *Ґрунтується на використанні природних туристичних ресурсів.* Туристичні ресурси природного походження виступають своєрідними атракторами та драйверами формування й розвитку туристичних центрів. Перші туристичні центри виникали завдяки сприятливому та комфортному клімату, потужному природно-рекреаційному потенціалу, чудесам природи і т.п. З часом туристичні центри перетворилися на середовище розваг та осередки пропонування позитивних емоцій, проте природний чинник нівелювати не потрібно, оскільки краса і чудеса природи завжди будуть залучати та милувати туристів. До топ-10 найвідоміших сучасних природних атракцій з wow-ефектом можемо віднести наступні [18]:

1. Природний гейзер Флай, США.
2. Біолюмінісцентний фітопланктон, Мальдіви.
3. Кольорові скелі, Китай.
4. Тунель кохання, Україна.
5. Квітник Кекенхоф, Нідерланди.
6. Бамбуковий ліс, Японія.
7. Мармурові печери, Чилі.
8. Червоний ліс, Іспанія.
9. Скляний пляж, Каліфорнія.
10. Червоні терасові поля, Китай.

Традиційно туристичні ресурси природного походження класифікують наступним чином [16]:

- ландшафтні;
- флоро-фауністичні;
- клімато-терапевтичні;
- водні;
- бальнеологічні;
- лісові;
- орографічні.

Найбільше значення для розвитку індустрії туризму мають природні ресурси першого порядку: клімато-терапевтичні, водні, бальнеологічні

та ландшафтні. Саме наявність цих ресурсів у країні визначає масовий характер туризму, який у більшості випадків пов'язується з вичерпанням несучої здатності (carrying capacity) території. Тому природний туризм (nature-based) не завжди рівноцінний еко-туризму, хоча й має відношення до екологічних компонентів туристичної інфраструктури та екосистемних послуг. Екологічний туризм починається з відповідальності туристів за наслідки туристичної діяльності.

2. Фокусується на екологічній свідомості та відповідальності, що, по суті, і становить фундамент еколого-релевантного туризму. Еко-відповідальний туризм є найширшою категорією і трактується багатозначно. Етична поведінка туристів та наявність у них аксіологічної орієнтації полегшує завдання збереження природних ресурсів у місці відпочинку та рекреації. Турбота про навколишнє середовище та необхідність збереження природних ресурсів стають визначальними чинниками при організації та плануванні економічної діяльності. Не виключенням стає і сектор туризму, де питанням забезпечення високої якості доквілля приділяється достатньо уваги. Екологічний туризм став невід'ємною складовою сталого розвитку території на різних ієрархічних рівнях управління. Різноманіття проявів та форм, а також суб'єктів екологічно орієнтованої туристичної діяльності обумовлює необхідність розгляду підходів до її класифікації.

Категорії екологічного туризму подано у таблиці 1.4.4.

Таблиця 1.4.4 – Категорії екотуризму

Жорсткий туризм (активний, глибинний)	М'який туризм (пасивний, поверховий)
Висока етика екологічних відносин	Поміркована етика екологічних відносин
Підсилює сталий розвиток	Не впливає на покращення параметрів сталого розвитку
Спеціалізовані подорожі	Багатоцільові мандрівки
Тривалі подорожі	Короткотермінові подорожі
Невеликі групи туристів	Більші групи туристів
Фізична активність	Фізична пасивність
Фізичні виклики	Фізичний комфорт
Відсутність клієнтського сервісу	Очікування на обслуговування
Акцент на особистому досвіді	Акцент на інтерпретації
Самодіяльні тури	Організований туризм

Джерело: [46]

У літературі екологічний туризм часто прямолінійно пов'язують із туризмом на природоохоронних територіях, відомим під назвою «туризм у дикій природі». У зв'язку з цим актуалізується наступна класифікація. Так, виокремлюють наступні архетипи туристів у дикій природі (wildlife tourists) [30].

1. Експерти з дикої природи (wildlife experts) відвідують, як правило, природоохоронні та заповідні території з метою спостереження за мешканцями у їхньому природному середовищі існування. Такі туристи здійснюють переважно декілька туристичних походів на дику природу та володіють спеціальним для цього обладнанням. Експерти з дикої природи серйозно цікавляться збереженням певних видів тварин (наприклад, білих ведмедів) і підтриманням біорізноманіття, а також мають глибинні знання про пам'ятки дикої природи. Будучи вмотивовані бажанням вивчати та відчувати природу, а також зберігати цінності дикої природи шляхом про-екологічної поведінки, такі туристи менш уразливі до впливу негативних наслідків погодних умов та інших обмежень. Вони зазвичай не вимагають зовнішньої координації, інфраструктури чи засобів інтерпретації.

2. Туристи-ентузіасти (wildlife enthusiasts) зазвичай відвідують національний парк або заповідну територію, часто в середніх за розміром і великих групах, щоб спостерігати за дикою природою. Любителі дикої природи мають необхідне обладнання, наприклад фото- або відео-камеру. Вони можуть бути зацікавлені або не зацікавлені у збереженні певних рідкісних видів або підтримці біорізноманіття. Вони заздалегідь не цікавляться інформацією про місце відвідування. Нарешті, ентузіасти дикої природи потребують певного комфорту та інфраструктури, і, швидше за все, відмовляться від туру через погані погодні умови та обмежені можливості спостереження.

3. Туристи-універсали (generalist wildlife tourists). Для цих мандрівників природне середовище – це, по суті, зручне місце для відпочинку та рекреаційної діяльності. Екскурсія для «диких» туристів широкого профілю, як правило, швидка, багатоцільова, безпечна та полягає в організації пасивної групової прогулянки, тому не дивно, що на цих мандрівників зазвичай більш негативно впливають погані погодні умови та обмежені можливості спостереження. Мотивація пізнати природу низька, як і рівень про-екологічної поведінки.

У роботі [36] пропонується класифікувати суб'єктів еко-туризму наступним чином:

1. Фокус-група: наукові дослідники або учасники турів, спеціально розроблених для навчання, відновлення навколишнього середовища або подібних цілей.

2. Послідовники: люди, які їздять спеціально для того, щоб побачити заповідні території та бажають вивчити місцеву природу та культурну історію.

3. Мейнстрім: люди, які відвідують захоплюючі дестинації з метою організувати незвичайний, екстремальний тур.

4. Повсякденні туристи: люди випадково долучаються до природи, наприклад, подорожуючи під час відпустки.

Як показує проведений класифікаційний аналіз, явище екологічного туризму є багатостороннім та багаторівневим. У вітчизняній літературі туризм у дикій природі та його систематизація є малодослідженими.

Окремого аналізу потребує аксіологічний аналог екотуризму – етичний туризм, який розглядає екологічні цінності та екологічні потреби як пріоритети туристичних подорожей.

Етичний туризм покликаний послідовно змінити концепцію 3 S (Sun, Sea, Sand) на підхід 3 T (Travelling, Trekking and Trucking) [47]. Етичний туризм – це різновид відповідального туризму. ЮНВТО підкреслює, що підґрунтям розвитку відповідального туризму слугують етичні цінності: «Розуміння і поширення загальнолюдських етичних цінностей у душі терпимості й поваги до розмаїття релігійних, філософських і моральних переконань є водночас умовою і наслідком відповідального туризму; учасники туристичного процесу й самі туристи повинні звертати увагу на соціально-культурні традиції та звичаї всіх народів, включаючи національні меншини й корінне населення, та визнавати їх гідність» [29]. У даному контексті відповідальний туризм виступає аналогом сталого туризму, причому подібна практика ототожнення понять «сталий», «екологічний» та «відповідальний» туризм є досить розповсюдженою. Розмежування даних понять може проводитися за наступною логічною схемою:

відповідальний туризм екологічний туризм сталий туризм.

Туристичні оператори виступають амбасадорами відповідального туризму, оскільки етичні цінності складно монетизувати. Тому поняття етичного туризму через свою суб'єктивність перш за все узгоджується з про-екологічною поведінкою туристів, а не бізнесових структур: що одна особа вважає етичним, інша може не приймати ті цінності за еталон. Етичний туризм кардинально протилежними учасниками ринку розуміється по-різному. Так, наприклад, туристичні оператори можуть пропагувати етичні практики як засіб покращення свого корпоративного іміджу, тоді як туристи можуть мати справжнє й природне бажання зменшити свій вуглецевий слід. Попит існує з боку «етичного» туриста, а пропозиція еко-турів формується «відповідальними» корпоративними агентами, для яких існує еталон бізнес-моделі під назвою «social responsibility». Дана модель є орієнтованою на прибуток, а підпорядкування етичним принципам і запитам туристів залишається прагматичною реакцією на екологічний тренд і глобальний рух за збереження довкілля. Якщо компанія не монетизує екологічні цінності, вона втрачає статус, клієнтів та прибуток. У той самий час під «відповідальним» туристом краще розуміти «невидимого» туриста [22], який не залишає після себе екологічний слід. Мінімізації негативного впливу туристів у певній туристичній дестинації повинна відбуватися на основі підходу 3 R (Reduce, Reuse, Recycle).

Всесвітнє товариство захисту тварин окреслило 10 основних неетичних форм поведінки у дикій природі, які користуються попитом у сучасній туристичній індустрії [45]:

- катання на слонах;
- селфі з тиграми;
- прогулювання з левами;

- відвідування ведмежих зоопарків;
- тримання у руках морських черепах;
- розваги з дельфінами;
- використання мавп у шоу та розвагах;
- утримання крокодилових ферм;
- цілування з кобрами;
- екскурсії по плантаціях кави, де мешкають цибетти.

Вище перераховані форми неетичного поведіння з дикими тваринами потребують заборони та демаркетингу.

Етичний туризм спирається на наступні нормативно-правові документи, розроблені міжнародними організаціями:

1. Global Code of Ethics for Tourism (United Nations) – Глобальний етичний кодекс туризму (ООН).

2. Tips for Responsible travellers (World Committee on Tourism Ethics) – Поради для відповідальних мандрівників (Всесвітній комітет з етики туризму).

3. Putting Ethics into Practice (Tearfund) – Запровадження етики на практиці (Міжнародна гуманітарна організація Tearfund).

4. The Countryside Commissions' Code (UK Government) – Кодекс сільських комісій (уряд Великобританії).

5. Code of Ethics (Conservation International) – Етичний кодекс (Міжнародне товариство збереження природи).

6. Environmental Codes of Conduct for Tourism (UNEP) – Екологічні норми поведінки в туризмі (ЮНЕП).

7. Values in Action: WWF's Core Standards of Performance (WWF) – Цінності в дії: основні стандарти діяльності Всесвітнього фонду дикої природи.

8. Tour Operators' Initiative for Sustainable Tourism Development (UNWTO) – Ініціатива туроператорів для сталого розвитку туризму (ЮНВТО).

3. *Формує арсенал екологобезпечних та ресурсозберігаючих технологій.* Як свідчить світова статистика, на туризм припадає 8 % глобальних викидів вуглекислого газу. При цьому вуглецевий слід світового туризму має таку структуру [26]:

1. Транспорт – 49 %.
2. Товари – 12 %.
3. Їжа та напої – 10 %.
4. Сільське господарство – 8 %.
5. Послуги – 8 %.
6. Розміщення – 6 %.
7. Будівництво та видобування корисних копалин – 6 %.

Транспортні послуги в туризмі є основним джерелом викидів парникового газу в атмосферу. У середньому літаки та автомобілі продукують найбільше CO₂ на пасажиро-милю, а туристичні автобуси, пороми та поїзди суттєво поступаються за цим показником. У останні

десятиліття кількість туристів різко зросла, оскільки авіаквитки стали доступнішими. Аналогічно, у період між 2005 і 2016 роками викиди, викликані туристичною активністю, зросли більш ніж на 60 %.

Готелі та інші заклади розміщення використовують системи опалення та кондиціонування повітря, щоб підтримувати комфортну температуру в номерах у жаркому чи холодному кліматі. Ці енергоємні системи викидають CO₂, як і водонагрівачі, які використовуються для підігріву душів, басейнів і спа. Електроенергія, яка використовується для живлення світильників, телевізорів, холодильників, пральних машин та іншого обладнання, також є потужним джерелом викидів, особливо в районах із застарілими або неефективними системами.

Використання кліматоощадних технологій закладами розміщення може кардинально знизити екологічний слід туризму. У даному контексті мова йде про «зелений» туризм, тобто такий, який ґрунтується на еко-безпечних технологіях, що є нейтральними по відношенню до забруднення довкілля парниковими газами.

Спираючись на результати попередніх досліджень, можна виокремити наступні екологічні B2C сегменти в сталому туризмі: природний, сільський та еко-туризм.

Відповідно до рисунка 1.4.3, сегмент природного туризму формується переважно на засадах організації активних (екстремальних) та рекреаційних турів. Основною маркетинговою стратегією просування природного туризму може виступати пряма реклама, тревел-блогінг, соціальні мережі тощо. Сільський туризм ґрунтується основним чином на базі планування рекреаційного відпочинку та культурних подорожей. Рекомендований спосіб просування туристичного продукту – вірусний маркетинг та сарафанне радіо. Еко-туризм розвивається на засадах активного відпочинку та edu-туризму. Спосіб просування – інструментами pull-маркетингу.

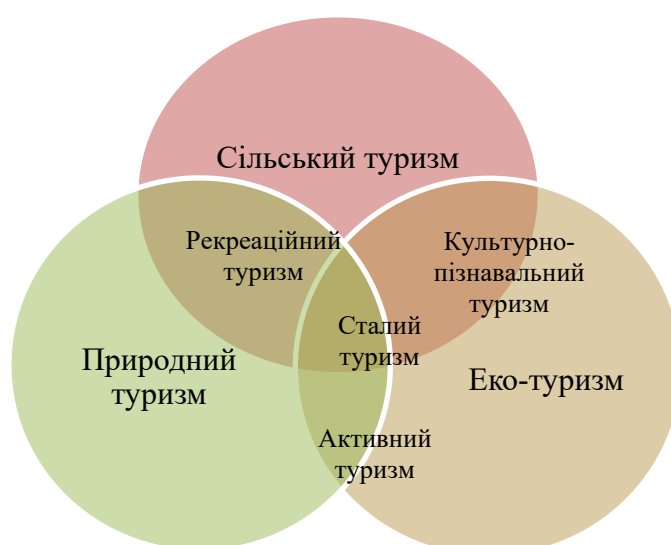


Рисунок 1.4.3 – Екологічні B2C сегменти у сталому туризмі
Джерело: розроблено автором

У світовій практиці [38] зустрічаємо сегментацію ринку сталого туризму за видами (внутрішній та міжнародний), каналами бронювання турів (бронювання по телефону, онлайн замовлення, очне бронювання) та географією поширення (Європа, Північна Америка, Азіатсько-Тихоокеанський регіон, Південна Америка, Близький Схід та Африка). Втім даний підхід потребує доповнення екологічними сегментами та конкретизації по відношенню до провідного ринку сталого туризму, яким виступає Європа.

Зростання частки ринку сталого туризму у країнах-лідерах, зокрема Франції та Німеччині, пояснюється спільними зусиллями урядів країн просувати на національному рівні політику сталого розвитку даної індустрії. Така політика включає регуляторний вплив на організацію транспортного обслуговування в туризмі, скорочення споживання суб'єктами ринку води та енергії, а також зменшення викидів в атмосферне повітря вуглекислого газу стаціонарними та пересувними джерелами. Провідними суб'єктами європейського ринку сталого туризму виступають Adventure Alternative Ltd. (Великобританія), Bouteco Ltd. (Великобританія), Earth Changers (Великобританія), Responsible Travel (Великобританія), Steppes Travel Ltd. (Великобританія), Undiscovered Mountains Ltd. (Франція), Wild Frontiers Adventure Travel Ltd. (Великобританія), Pura Aventura (Великобританія та Іспанія), Charitable Travel (Великобританія), Up Norway (Норвегія), Joro Experiences (Великобританія), Sawday's (Великобританія) та Wyway (Великобританія). Як показує аналіз провідних туристичних суб'єктів, європейський ринок сталого туризму представлений переважно британськими операторами.

Завдяки задекларованим зобов'язанням імплементації стратегії Green Deal європейські країни завоювали перші 20 позицій у глобальному рейтингу сталого туризму, складеного Euromonitor (таблиця 1.4.5).

Таблиця 1.4.5 – Рейтинг країн за Індексом сталого туризму у 2021 р.

№	Країна	№	Країна	№	Країна	№	Країна
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Швеція	21	Канада	41	Еквадор	61	Бахрейн
2	Словаччина	22	Болівія	42	Камерун	62	Узбекистан
3	Фінляндія	23	Австралія	43	Греція	63	Тайвань
4	Австрія	24	Польща	44	Мозамбик	64	Китай
5	Естонія	25	Україна	45	Грузія	65	Коста-Ріка
6	Франція	26	Ірландія	46	Перу	66	Туніс
7	Латвія	27	Італія	47	Йорданія	67	РФ
8	Ісландія	28	Румунія	48	ОАЕ	68	
9	Словенія	29	Білорусь	49	Танзанія	69	Чилі

Продовження таблиці 1.4.5

1	2	3	4	5	6	7	8
10	Норвегія	30	Нідерланди	50	Бразилія	70	Японія
11	Швейцарія	31	Півн. Македонія	51	Мексика	71	Оман
12	Данія	32	Мальта	52	Колумбія	72	Казахстан
13	Литва	33	Сербія	53	ПАР	73	Домініканська Республіка
14	Хорватія	34	Уругвай	54	Боснія та Герцеговина	74	Алжир
15	Німеччина	35	США	55	Гватемала	75	Ямайка
16	Чехія	36	Нова Зеландія	56	Ізраїль	76	Кенія
17	Угорщина	37	Кіпр	57	Гонконг	77	Аргентини
18	Бельгія	38	Болгарія	58	М'янма	78	Шрі-Ланка
19	Португалія	39	Великобританія	59	Саудівська Аравія	79	Кувейт
20	Іспанія	40	Панама	60	Лаос	80	Мальдіви

Джерело: упорядковано автором за [25]

Швеція очолює даний рейтинг вже кілька років поспіль. Швеція як стала DESTИНАЦІЯ пропонує туристам широкий вибір еко-турів – від відвідування лісів і відпочинку на озерах, арктичних пригод, пошуку диких харчових ресурсів, занурення у корінну саамську культуру, участь в устричному сафарі, милування північним сяйвом до сплавів на плотах. У країні також є 30 вражаючих національних парків.

Таблиця 1.4.6 – Профіль Швеції як найбільш сталої туристичної DESTИНАЦІЇ за версією Euromonitor

Критерії	Рейтинг 2021	Зміна позицій у рейтингу 2020/2021	
		Напрямок зміни	Зміна позицій
Індекс сталого туризму	1	Без змін	0
<i>Субіндекси</i>			
Екологічна сталість	14	Зниження	-5
Економічна сталість	19	Зростання	9
Соціальна сталість	18	Без змін	0
Ризик	2	Зростання	2
Сталі заклади розміщення	15	Зниження	-1
Попит на сталий туризм	7	Зростання	1
Сталий транспорт	18	Зростання	1

Джерело: упорядковано автором за [25]

Всесвітнім економічним форумом було розроблено індекс екологічної ефективності (ЕРІ). Як видно з рисунка 1.4.4, лідерами рейтингу є країни Європи.

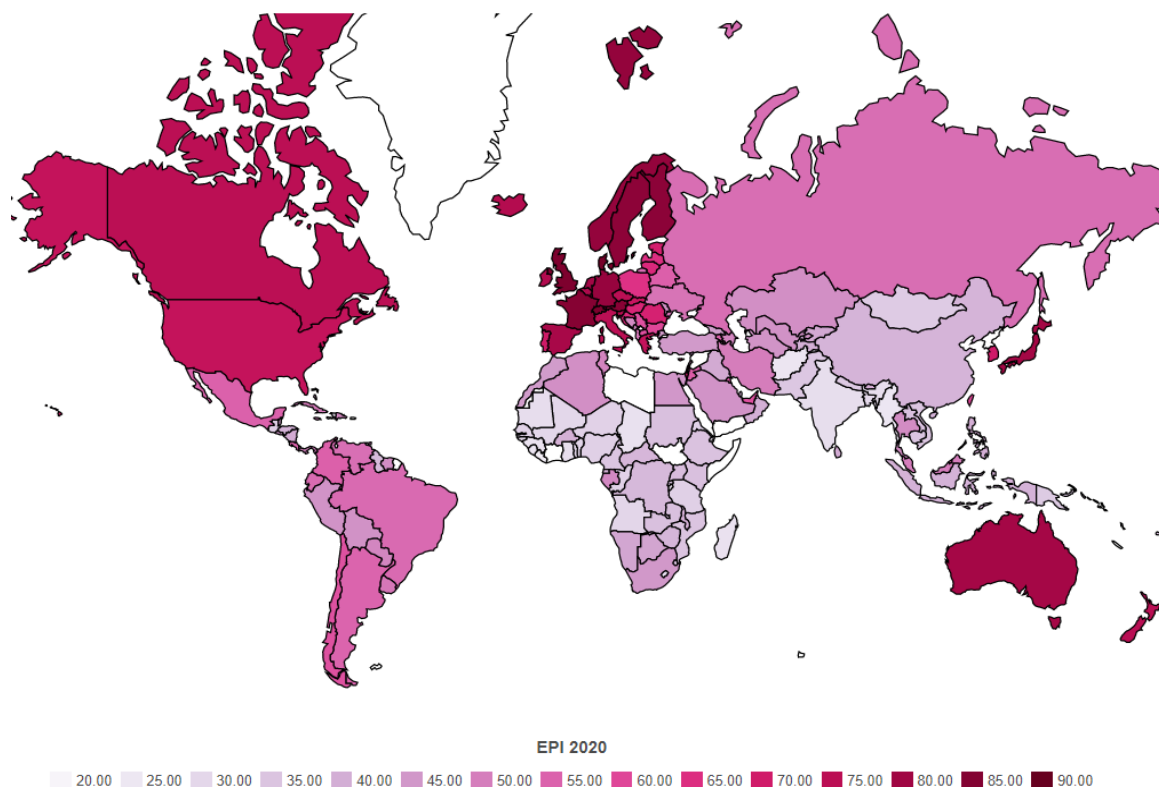


Рисунок 1.4.4 – Картографічна репрезентація вимірів глобальної екологічної ефективності

Джерело: [33]

Таблиця 1.4.7 демонструє чисельні виміри індикатора ЕРІ. Топ-10 країн у списку – європейські держави.

Таблиця 1.4.7 – Рейтинг країн за Індексом екологічної ефективності, 2020 р.

№	Країна	Значення індексу	№	Країна	Значення індексу
1	2	3	4	5	6
1	Данія	82,5	21	Канада	71,0
2	Люксембург	82,3	22	Чехія	71,0
3	Швейцарія	81,5	23	Мальта	70,7
4	Великобританія	81,3	24	США	69,3
5	Франція	80,0	25	Греція	69,1
6	Австрія	79,6	26	Словаччина	68,3
7	Фінляндія	78,9	27	Португалія	97,0

Продовження таблиці 1.4.7

1	2	3	4	5	6
8	Швеція	78,7	28	Південна Корея	66,5
9	Норвегія	77,7	29	Ізраїль	65,8
10	Німеччина	77,2	30	Естонія	65,3
11	Нідерланди	75,3	31	Кіпр	64,8
12	Японія	75,1	32	Румунія	64,7
13	Австралія	74,9	33	Угорщина	63,7
14	Іспанія	74,3	34	Хорватія	63,1
15	Бельгія	73,3	35	Литва	62,9
16	Ірландія	72,8	36	Латвія	61,6
17	Ісландія	72,3	37	Польща	60,9
18	Словенія	72,0	38	Сейшельські острови	58,2
19	Нова Зеландія	71,3	39	Сінгапур	58,1
20	Італія	71,0	40	Тайвань	57,2

Джерело: [33]

У таблиці 1.4.8 наведено рейтинг топ-5 європейських країн у розрізі його окремих компонентів.

Таблиця 1.4.8 – Покомпонентний аналіз профілю найбільш сталих туристичних дестинацій у 2020 році за версією InterNations

Складові рейтингу	Рейтинг країн				
	1	2	3	4	5
Еко-товари	Австрія	Швеція	Данія	Фінляндія	Німеччина
Енерго-забезпечення	Швеція	Данія	Фінляндія	Австрія	Норвегія
Управління відходами	Швеція	Фінляндія	Норвегія	Австрія	Тайвань
«Зелена» урядова політика	Норвегія	Фінляндія	Швеція	Нова Зеландія	Швейцарія
Екологічна свідомість	Швеція	Данія	Фінляндія	Нова Зеландія	Австрія
Довкілля	Швейцарія	Фінляндія	Нова Зеландія	Коста-Ріка	Норвегія
Якість повітря	Фінляндія	Норвегія	Швеція	Нова Зеландія	Данія
Якість води	Фінляндія	Норвегія	Австрія	Швеція	Швейцарія

Джерело: упорядковано автором за [28]

Проведений статистичний аналіз дає змогу зробити висновок, що Європа виступає провідним та домінантним екологічним кластером на глобальному ринку сталого туризму.

Аналіз екологічних сегментів європейського ринку сталого туризму подано у табличній формі (таблиця 1.4.9).

Таблиця 1.4.9 – Аналіз екологічних сегментів європейського ринку сталого туризму

Екологічний сегмент	Різновид	Туристична статистика	Провідні європейські країни
Природний туризм			
Еко-активний туризм	Гірськолижний	Популярний вид масового туризму. 48 % гірськолижних курортів заходиться в Європі, 35 % в Альпах та 13 % у Піренеях, Скандинавії та ін. [19].	Болгарія, Польща, Словаччина, Австрія, Франція, Італія, Швейцарія, Фінляндія.
	Морський	Морський туризм є найбільшою морською діяльністю в Європі, в ньому зайнято 3,2 мільйона людей, він приносить 183 мільярди євро валової доданої вартості, що становить понад третину доходів морського господарства [21].	Греція, Італія, Іспанія (віндсерфінг), Великобританія, Ірландія, Португалія (серфінг), Данія (кайтинг), Середземномор'я та Балтика (круїзний туризм).
	Подорожі у дику природу	Європейські туристи віддають перевагу фізичним активностям, споглядаючи дику природу, а також комбінують відпочинок з фототуризмом. Європейськими країнами-донорами таких туристів є Великобританія (32 % населення), Нідерланди (30 %) Німеччина (25 %), Франція, Іспанія, Італія [43].	Італія (морська дика природа), Французькі Піренеї, Національний заповідник Камарг у Франції, Австрія, Німеччина, Швейцарські Альпи.
	Бьордвочінг	Великобританія, Нідерланди, Данія, Франція та Швеція є країнами-донорами бьордерів, 37 % європейських туроператорів включають бьорд-тури [40].	Іспанія, Естонія, Німеччина, Франція, Ірландія, Хорватія, Франція.

Продовження таблиці 1.4.9

Еко-пасивний туризм	Пляжний	Найпопулярніший вид відпочинку в Європі, особливо серед італійців (50 % жителів), французів (41 %), німців (37 %), іспанців (36 %) [42].	Болгарія, Греція, Італія, Кіпр, Франція, Мальта, Іспанія, Португалія.
	«Зоряний» туризм (астро-туризм)	У світі нараховується 195 заповідників темного неба, 10 % з яких зареєстровано в Європі [27].	Туреччина, Ірландія, Великобританія, Іспанія, Франція, Португалія.
Агроекотуризм		В Європі за популярністю займає 2 місце після пляжного туризму, приносить 30 % загального прибутку від туризму [20].	Італія (розміщення в будинках на території агрогосподарств), Франція (знайомство з кухнею і традиціями виноробства), Польща, Німеччина, Словаччина та Болгарія (знайомство з сільськими звичаями).
Ековідповідальний (екоорієнтований, екологічно дружній) туризм		83 % європейських туристів хоча б час від часу приймають екологічно відповідальні рішення, які полягають у тому, що туристи переймаються утилізацією відходів (46 %), збереженням природи (38 %), овертуризмом (30 %), викидами вуглекислого газу (29 %) [48].	Цей вид туризму пропагується Європейською Комісією та є обов'язковим до впровадження в усіх країнах-членах ЄС.
«Зелений» туризм		Передбачає впровадження ресурсозберігаючих технологій в туристичну інфраструктуру. Європейські відвідувачі готелів готові платити до 75% надбавки за екологічний варіант; 73% туристів обирають готелі, які рекламують свою долученість до практики сталого розвитку [48].	Рейтингові «зелені» готелі функціонують в Італії, Іспанії, Ірландії, Швейцарії, Португалії, Чехії, Естонії, Хорватії, Німеччині, Ісландії, Греції, Франції, Швеції.
Кліматоощадний туризм		Передбачає зниження викидів CO ₂ та карбонового сліду переважно готелями (припадає 2 % світового забруднення) та транспортними компаніями (37 %). Готелі повинні скоротити викиди CO ₂ на 90% до 2050 р. [48].	Високі стандарти енергоефективності (Hotel Energy Solutions) запроваджено готельєрами Франції, Італії, Великобританії, Португалії, Болгарії, Швейцарії.

Джерело: розроблено автором

Запропонована логіка проведення аналізу екологічних сегментів ринку сталого туризму у європейському регіоні має науково-практичне значення. По-перше, екологічне сегментування дозволяє сфокусуватися на чітко визначених екологічних потребах споживачів. По-друге, кількісна оцінка дозволяє виявити цільові та найбільш привабливі сегменти ринку. По-третє, дане дослідження є піонерним у галузі аналізу туристичних ринків і є пошуковим за своїм характером.

Тренди та актуальні тенденції розвитку екологічних сегментів сталого туризму можна зобразити за допомогою моделі життєвого циклу (рисунок 1.4.5).

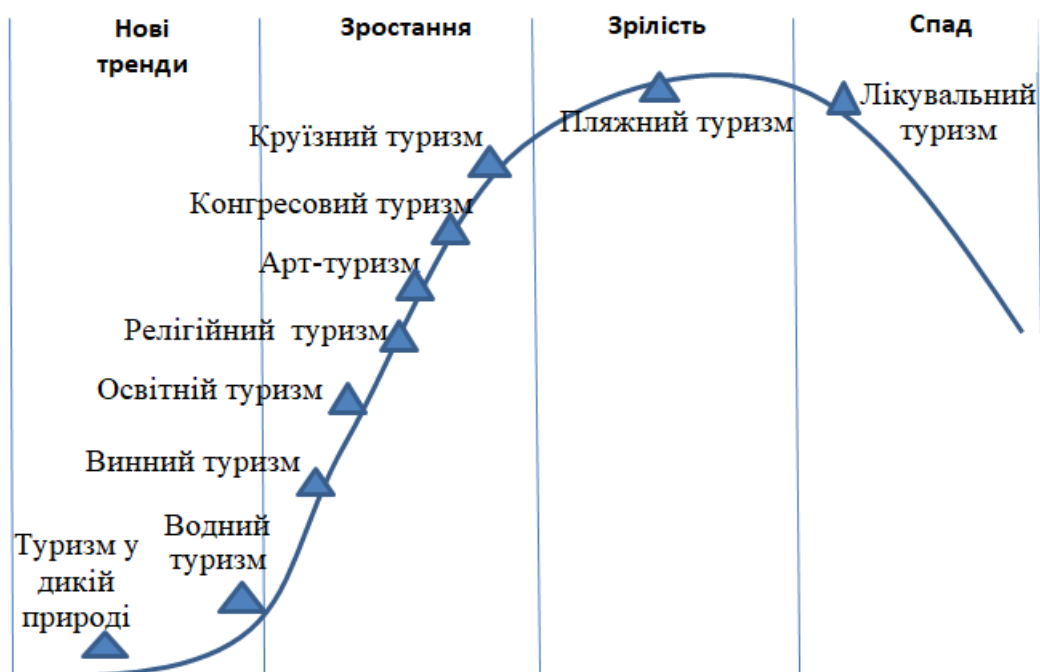


Рисунок 1.4.5 – Види туризму відповідно до стадії життєвого циклу
Джерело: [35]

Як видно з рисунка 1.4.5, актуальним екологічним трендом є туризм у дикій природі, який перебуває на початковій стадії зародження та розвитку. Активний водний туризм досягає стадії зростання, а круїзний відпочинок майже досяг стадії зрілості. Пляжний туризм перебуває на піковій стадії, а лікувально-оздоровчий туризм (SPA-туризм) поступово втрачає свою популярність.

Актуальним трендом у сучасному міжнародному туризмі є, безсумнівно, тренд на екологічність. У роботі [44] було зроблено спробу систематизувати найбільш привабливі для туристів екодружні (eco-friendly) атракції. За прогнозами до 2030 року буде спостерігатися збільшення викидів CO₂ на 25 % за рахунок туристичної галузі. Тому прищеплення екологічних цінностей туристам завдяки екологізації туристичних дестинацій та атракцій є наразі актуальним завданням. Британською службою Uswitch було досліджено 27 найбільш відвідуваних туристичних

визначних пам'яток світу під кутом зору їхньої відповідності стандартам сталого розвитку, а саме: низьким викидам, скороченню водоспоживання, схемам переробки вторинної сировини та сміття, зусиллям із відновлення дикої природи, відновлюваним джерелам енергії та екологічному транспорту, щоб отримати максимальну оцінку 60 балів. Результати дослідження занесено до таблиці 1.4.10.

Таблиця 1.4.10 – Найбільш екологічні туристичні атракції світу

Позиція у рейтингу	Назва	Кількість відвідувачів у рік, млн	Країна	Екологічний транспорт	Відновлені джерела енергії	Збереження дикої природи	Рециклінг	Скорочення споживання води	Низькі викиди CO ₂	Підсумковий бал
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Disney World Magic Kingdom	17,5	США	+	+	+	+	+	+	56,0
2	Sydney Opera House	8,2	Австралія	-	+	+	+	+	+	50,0
3	Niagara Falls	30	США	-	+	+	-	+	+	46,0
4	Disney Hong Kong	6,7	Гонг Конг	-	+	+	+	+	+	45,5
5	Natural History Museum	5,0	Великобританія	+	-	+	+	+	+	44,0
6	Eiffel Town	7,0	Франція	+	+	-	+	+	+	42,5
7	Disneyland Paris	11,2	Франція	-	+	+	+	+	+	42,0
8	Universal Studios Orlando	6,1	США	-	+	-	+	+	+	41,5
9	Universal Studios Hollywood	5,9	США	+	+	-	+	+	+	41,0
10	Efteling Theme Park	5,2	Нідерланди	+	+	+	+	+	+	39,0
11	Navy Pier	9,2	США	+	+	+	+	+	+	38,0
12	San Diego Zoo	4,0	США	-	+	+	+	+	+	38,0
13	The Vatican	5,9	Ватикан	+	+	-	+	-	+	37,0
14	Tivoli Gardens	4,6	Данія	-	+	+	+	-	+	36,5
15	Tokyo Disney Resort	14,8	Японія	-	+	-	+	+	+	35,5
16	Alton Towers	2,1	Великобританія	+	+	+	+	+	-	35,5
17	Central Park	38,0	США	+	-	+	+	-	+	35,5
18	Smithsonian	8,0	США	-	+	+	-	+	+	35,0
19	LEGOLAND Windsor	2,4	Великобританія	-	+	-	+	-	+	32,0
20	National Gallery	6,0	Великобританія	+	+	-	-	-	+	31,5
21	Statue of Liberty	3,5	США	-	+	-	-	-	+	27,0

Продовження таблиці 1.4.10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
22	Tower of London	2,0	Великобританія	-	+	-	-	-	+	26,5
23	British Museum	6,7	Великобританія	+	-	+	+	-	-	25,5
24	SeaWorld Orlando	4,6	США	+	-	-	+	-	-	25,0
25	Alcatraz	1,4	США	+	+	+	-	-	-	25,0
26	London Eye	3,5	Великобританія	-	-	-	-	-	+	17,0
27	La Sagrada Famillia	3,0	Іспанія	-	-	-	+	-	-	16,0

Джерело: [44]

Як видно з таблиці 1.4.9, парк «Чарівне Королівство», розташований у Флориді, очолив список найбільш екологічних туристичних об'єктів світу. Разом із понад 17,5 мільйонами туристів на рік – це найбільш відвідуваний парк розваг у світі, але, незважаючи на територію, що містить багато атракціонів і розваг, адміністрація Парку докладает найбільших зусиль, щоб зменшити екологодеструктивний вплив на навколишнє природне середовище. Майже третина парку площею 40 квадратних миль присвячена збереженню дикій природі та охороні природних екосистем. Компанія Disney скоротила викиди CO₂ на 50 % у 2020 році у порівнянні з 2012 роком. Під час діяльності корпорація Disney постійно інвестувала у проекти з використанням відновлюваних джерел енергії і, таким чином, успішно скоротила свої чисті викиди парникового газу. «Чарівне Королівство» досягло найбільших успіхів у галузі реалізації природоохоронних проектів, залучивши у такий спосіб екологічних туристів. Отримавши 56 балів із 60 можливих в еко-рейтингу, Magic Kingdom став найбільш екологічно чистим парком розваг у світі. Було інвестовано кошти в сонячну установку площею 270 акрів потужністю понад 50 мегават, яка здатна згенерувати достатньо сонячної енергії для роботи двох парків Діснея. Сонячна установка спроектована таким чином, що здатна скоротити щорічні викиди парникових газів більш ніж на 52 000 метричних тонн, що еквівалентно відмові від щорічної експлуатації 9300 автомобілів.

Найбільший конкурент Disney, Universal Studios Orlando, посів восьме місце з результатом 41,5 балів з-поміж 60 потенційних. Щоб зменшити споживання енергії та вуглецевий слід, парк перейшов на світлодіодне освітлення, заощадивши 2,6 кіловат-годин на рік. Однак у зазначеному парку відсутні проекти зі збереження та відновлення дикої природи.

Ніагарський водоспад – це не лише відома канадська локація для проведення медового місяця, але й центр екологічно чистої енергії. Туристична гаряча точка є одним із найбільших у світі джерел гідро електроенергії з двома електростанціями, які виробляють 2,4 мільйона кіловат енергії на рік.

В останні роки адміністрація культової Ейфелевої вежі, висота якої становить 300 метрів, доклала значних зусиль, щоб стати більш екологічною. Відома архітектурна споруда оснащена двома турбінами, встановленими на нижньому поверсі вежі, які мають проєктну потужність генерувати 10 000 кВт-год електроенергії на рік. Для забезпечення туристів гарячою водою в башті встановлені світлодіодні ліхтарі та сонячна батарея.

Лондонський Тауер – одна з найвідоміших фортець світу. В останні роки керівництво історичної будівлі імплементувало стратегію сталого розвитку, щоб пом'якшити вплив на навколишнє природне середовище. Адміністрації туристичної атракції вдалося зменшити викиди парникових газів з 4989 тонн у 2018 році до 4669 тонн у 2019 році. Проте водоспоживання в будівлі зросло на 29 % завдяки більшим обсягам водокористування.

Британський музей є найбільш відвідуваною пам'яткою Сполученого Королівства, лише у 2019 році його відвідало 6,24 мільйона відвідувачів. Але, незважаючи на популярність музею, його зусилля щодо підвищення стійкості були обмеженими порівняно з Музеєм природознавства Великобританії.

Музей природної історії, розташований у Лондоні, отримав найвищі бали за про-екологічний статус, маючи найвищу занепокоєність, коли йдеться про вплив на навколишнє середовище. У 2019 році музей оголосив, що йому вдалося скоротити загальні викиди парникових газів на 5 %, а його вуглецевий слід склав 10 139 тонн. Музей на постійній основі знаходить інноваційні способи скоротити споживання енергії за допомогою тригенераційного енергетичного центру, який генерує більшу частину енергії, що використовується музеєм, що дозволило попередити викиди понад 15 000 тонн вуглекислого газу з моменту його встановлення. Проте Музей не зупиняється на досягнутому і впроваджує модель рециклінгу, щоб скоротити забруднення довкілля відходами. А Національний історичний музей вживає низку ресурсозаощаджуючих заходів, щоб допомогти зменшити споживання води, включаючи установку кранів з сенсорним керуванням і бачків з подвійним зливом, встановлених в туалетах.

На рисунку 1.4.6 представлена мапа найбільш екологічних туристичних атракцій світу з-поміж досліджуваної вибірки.

Відзначаючи важливість урахування екологічного чинника у розбудові сучасної туристичної галузі та індустрії гостинності, слід вказати на розвиток таких *екологічних трендів* у сучасному секторі туристичних послуг:

1. *Екологічність як стиль життя туристів.* Екологічність – це вже не тренд, а стиль життя, який переймає все більше туристів. У 2030 році кількість туристів у всьому світі становитиме 1,8 мільярда щорічно, а глобальні викиди, пов'язані з цим сектором, зростуть. Згідно з дослідженням Сіднейського університету, щороку вони зростатимуть на 4 %. Ось чому все більше і більше туристів прагнуть подорожувати екологічно: якщо в 2016 році 62 % мандрівників хотіли зупинитися в екологічно безпечному готелі, то зараз ця частка становить 73 % [34].



Рисунок 1.4.6 – **Топ-10** дружніх до довкілля туристичних атракцій світу
Джерело: [44]

2. *Тренд на використання туристами електромобілів.* У Норвегії вже 50 % автомобілів є електричними, а продажі електромобілів у всьому світі продовжують зростати в геометричній прогресії. Як наслідок, зростає кількість мандрівників, які подорожують електромобілями. І вони збираються обирати пункт призначення також з огляду на наявність зарядних станцій. Вирішивши запропонувати послугу підзарядки електромобілів у готелях, готельєри можуть допомогти в боротьбі зі зміною клімату, залучити нових клієнтів, які зазвичай готові витратити більше, ніж бюджетні туристи, підвищити конкурентоспроможність та статус закладу розміщення.

3. *Тренд на повільний туризм та велотуризм.* Гасло нових туристичних трендів: «Сповільнюйтеся!». Все більше і більше мандрівників хочуть подорожувати повільнішими видами транспорту, щоб зменшити вплив на навколишнє середовище та насолоджуватися кожною миттю подорожі. Згідно з опитуванням [32], велосипеди, які безкоштовно надаються гостям готелю, користуються більшою популярністю, ніж оздоровчий центр. За останні роки електричні велосипеди зробили свій внесок в успіх велоспорту, зробивши довші та складніші маршрути доступними для всіх. У найближчі роки туристи віддадуть перевагу помешканням, які пропонують посилений сніданок, можливість підзарядки акумуляторів електровелосипедів, невелику майстерню для ремонту та миття велосипедів, а також привітних господарів, готових порадити та вказати веломаршрути в околицях.

Висновок. У результаті проведеного дослідження нами було запропоновано виокремити певні концепції сталого туризму: природоресурсну, агроцентричну, природоохоронну, природоефективну та природостабілізуючу, які логічно узгоджуються з природним, сільським,

еко-туризмом, зеленим та кліматично-розумним туризмом відповідно. Виведено графічні моделі щодо врахування екологічної складової в сучасних концепціях сталого туризму. Обґрунтовано практичну цінність результатів дослідження, які дозволяють виокремити екологічні сегменти в сталому туризмі та запропонувати релевантні стратегії просування туристичних продуктів екологічної спрямованості.

На основі даних міжнародних рейтингів зроблено висновок про європейський регіон як провідний екологічний кластер на глобальному ринку сталого туризму. Проведений аналіз полягав у сегментуванні європейського туристичного ринку за екологічною ознакою з виокремленням таких сегментів: природний еко-активний та природний еко-пасивний туризм, агроекотуризм, ековідповідальний туризм, «зелений» та кліматоощадний туризм. Запропоноване поняття еколого-релевантного туризму дозволило структурувати та організувати в єдину систему існуючі аналоги екологічного туризму. Наведено порівняльну характеристику екологічних сегментів сталого туризму за критерієм їх актуальності та затребуваності з використанням моделі життєвого циклу. Встановлено, що новим трендом сучасного туризму є туризм у дикій природі, а туризм у лікувально-оздоровчих цілях на основі використання місцевих природних ресурсів потрапляє у стадію згасання. Подальші перспективи досліджень полягають у розробці підходів до формування екологічних кластерів на ринку сталих туристичних послуг в європейському регіоні.

ЛІТЕРАТУРА

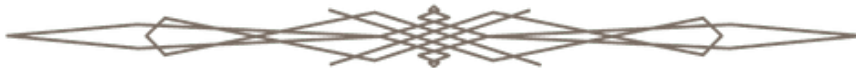
1. Арсенєва О. І., Шматків А. С., Феоктистова Н. В. Основні концепції та напрямки екотуризму: компаративний аналіз. *Міжвузівський збірник наукових праць*. 2005. Вип. 2. С. 186–205. URL: <https://infotour.in.ua/arsenjeva.htm> (дата звернення: 6.12.2022).
2. Бабенко В. Екотуризм. URL: <https://vidpochivai.com.ua/uk/blogs/ekoturizm/> (дата звернення: 13.12.2022).
3. Безсонов Є. М., Андрєєв В. І. Екологічна складова сталого розвитку: обґрунтування пріоритетності та шляхи забезпечення. *Вісник Вінницького політехнічного інституту*. 2015. № 6. С. 23–29.
4. Брич В., Галиш Н. Сталий розвиток туристичної індустрії: екологічний та статистичний вимір. *Економічний аналіз*. 2020. Т. 30, № 4. С. 23–30.
5. Варламова С. І., Варламова І. С. Екологічна безпека та сталий розвиток: взаємозв'язок та взаємовплив. *Ефективна економіка*. 2017. № 7. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=5679> (дата звернення: 20.01.2023).
6. Джинджоян В. В., Шарутенко К. С. Розвиток міжнародного туризму в європейському туристичному регіоні. *Ефективна економіка*. 2021. № 7. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7_2021/6.pdf (дата звернення: 18.01.2023). DOI: 10.32702/2307-2105-2021.7.4.
7. Заваріка Г., Зеленко О. Сталий туризм як інструмент збереження культурної спадщини та відновлення постраждалих територій. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-78>
8. Коробейникова Я. С. Екологічні проблеми територій туристичних дестинацій. *Науково-технічний журнал*. 2013. № 1 (7). С. 91–94.

9. Корольова А. О., Іванченко В. О. Екологічна та ресурсна складова сталого розвитку підприємств України. *Наукові записки*. 2015. Вип. 17. С. 47–50.
10. Лебедев І. В. Сталый розвиток туризму: досвід Європейського Союзу і завдання для України. *Вісник соціально-економічних досліджень*: зб. наук. праць / за ред. М. І. Зверякова (голов. ред.) та ін. Одеса: Одес. нац. екон. ун-т, 2018. № 3 (67). С. 162–173.
11. Мелько Л. Ф. Туризм у контексті сталого розвитку. *Вчені записки Університету «КРОК»*. 2017. Вип. 48. С. 190–197.
12. Осітнянко Д. О., Примак Т. Ю. Впровадження принципів сталого розвитку в туристичній індустрії. *Ефективна економіка*: електрон. наук. фах. вид. 2020. № 1. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7612> (дата звернення: 19.12.2022). DOI: 10.32702/2307-2105-2020.1.152.
13. Пестушко В. Ю. Європейський туристичний ринок в умовах глобальної економічної кризи. *Науковий вісник. Економіка, право, політологія, туризм*. 2010. Т. 1, № 1. С. 206–210.
14. Поворознюк І. М. Перспективи розвитку європейського ринку туристичних послуг. *Інвестиції: практика та досвід*. 2015. № 2. С. 27–30.
15. Пригара О. Екологічні проблеми туризму та шляхи їх вирішення. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2014. Вип. 8. С. 404–408.
16. Смаль І. В. Туристичні ресурси світу. URL: https://tourlib.net/books_ukr/small12.htm (дата звернення: 21.03.2023).
17. Теличук Г. Як обрати вид туризму для себе. URL: <https://zhyvyaktyvno.org/news/alternativn-vidi-turizmu> (дата звернення: 20.12.2022).
18. Топ-15 найцікавіших місць світу. URL: <https://clout.com.ua/barvy-sti-mistsya-planety-yaki-dy-vuyut-svoeyeu-palitroyu-kol-oriv.html> (дата звернення: 20.03.2023).
19. Ще одна статистика популярності гірськолижних курортів. URL: <https://vkarpaty.org.ua/sche-odna-statystyka-populyarnosti-hirskolyzhnyh-kurortiv/> (дата звернення: 15.01.2023).
20. Що таке зелений туризм: його особливості та різновиди. URL: <https://tourkazka.com/shcho-take-zelenuu-turyzm-osoblyvosti-ta-riznovydy/> (дата звернення: 16.01.2023).
21. A European strategy for more growth and jobs in coastal and maritime tourism. URL: https://maritime-spatial-planning.ec.europa.eu/sites/default/files/doc_1.en_0.pdf (дата звернення: 17.01.2023).
22. Alyse. How to be a responsible tourist? 16 Effective tips for ethical tourism. URL: <https://www.theinvisibletourist.com/responsible-tourist-tips-for-ethical-tourism/> (дата звернення: 23.03.2023).
23. Angeli S. What is sustainable travel: 8 best practices. URL: <https://ecobnb.com/blog/2022/03/sustainable-travel-good-practices/> (дата звернення: 20.12.2022).
24. Brazales H. D. F., Tapia P. J., Koroleva I. S. Alternative tourism as a type of sustainable tourism. Research result. *Business and Service Technologies*. 2020. No. 5 (2). P. 3–19. DOI: 10.18413/2408-9346-2020-6-2-0-1.
25. Bremner C. Europe leads Euromonitor International’s sustainable travel index. URL: <https://www.euromonitor.com/article/europe-leads-euromonitor-internationals-sustainable-travel-index> (дата звернення: 14.01.2023).
26. Carbon footprint of tourism. URL: <https://sustainabletravel.org/issues/carbon-footprint-tourism/> (дата звернення: 22.03.2023).
27. Dark sky parks in Europe. URL: <https://www.worldatlas.com/articles/dark-sky-parks-in-europe.html> (дата звернення: 18.01.2023).
28. Environment & Sustainability ranking. An expat insider topical report. 2020. URL: <https://cms.in-cdn.net/cdn/file/cms-media/public/2020-09/Expat-Insider-2020-Environment-Sustainability-Report.pdf> (дата звернення: 16.01.2023).
29. Global code of ethics for tourism – UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/global-code-of-ethics-for-tourism> (дата звернення: 23.03.2023).

30. Higham J. E. S. Tourists and albatrosses: the dynamics of tourism at the Northern Royal Albatross Colony, Taiaroa Head, New Zealand. *Tourism Management*. 1998. Vol. 19 (6). P. 521–531.
31. Market size of the ecotourism sector worldwide in 2019, with a forecast for 2027: official web-site of STATISTA. URL: <https://www.statista.com/statistics/1221034/ecotourism-market-size-global/> (дата звернення: 22.12.2022).
32. Marras C. 5 Sustainable tourism trends that you must know. URL: <https://ecobnb.com/blog/2020/10/sustainable-tourism-trends/> (дата звернення: 27.03.2023).
33. Most environmentally friendly countries 2023. URL: <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/most-environmentally-friendly-countries> (дата звернення: 16.01.2023).
34. Palumbo D. Eco-travel is growing up: more people are opting for Green Hotels. URL: <https://ecobnb.com/blog/2020/09/eco-travel-growing-green-hotels/> (дата звернення: 27.03.2023).
35. Pestek A., Nikolic A. Role of traditional food in tourist destination image building: example of the city of Mostar. *UTMS Journal of Economics*. 2011. Vol. 2 (1). P. 89–100. URL: https://www.researchgate.net/publication/227489725_ROLE_OF_TRADITIONAL_FOOD_IN_TOURIST_DESTINATION_IMAGE_BUILDING_EXAMPLE_OF_THE_CITY_OF_MOSTAR (дата звернення: 23.03.2023).
36. Russell B. Ecotourism. URL: <https://slideplayer.com/slide/10941128/> (дата звернення: 15.02.2023).
37. Sustainable development: official web-site of UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/sustainable-development> (дата звернення: 22.12.2022).
38. 18. Sustainable tourism market type, booking channel, and geography - forecast and analysis 2023-2027. URL: <https://www.technavio.com/report/sustainable-tourism-market-industry-analysis> (дата звернення: 19.01.2023).
39. Sustainable tourism statistics. URL: <https://luggagehero.com/blog/sustainable-tourism-statistics/> (дата звернення: 25.12.2022).
40. The European market potential for birdwatching tourism. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/tourism/birdwatching-tourism/market-potential> (дата звернення: 15.01.2023).
41. The European market potential for nature and ecotourism. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/tourism/nature-tourism/nature-eco-tourism/market-potential> (дата звернення: 06.01.2023).
42. The European market potential for sun and beach tourism. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/tourism/sun-beach-tourism/market-potential> (дата звернення: 16.01.2023).
43. The European market potential for wildlife tourism. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/tourism/wildlife-tourism/market-potential> (дата звернення: 17.01.2023).
44. The world's most eco-friendly tourist attractions. URL: <https://www.uswitch.com/gas-electricity/eco-attraction-index/> (дата звернення: 27.03.2023).
45. Top 10 “cruellest animal tourism ventures” as named by World Animal Protection. URL: <https://www.abc.net.au/news/2016-02-04/top-10-cruellest-animal-tourism-ventures-world-animal-protection/7140492> (дата звернення: 23.03.2023).
46. Weaver D. B., Lawton L. J. Overnight ecotourist market segmentation in the Gold Coast hinterland of Australia. *Journal of Travel Research*. 2002. Vol. 40. P. 270–280.
47. What is ethical tourism and why is it important? URL: <https://tourismteacher.com/ethical-tourism-everything-you-need-to-know/> (дата звернення: 23.03.2023).
48. 30+ Sustainable travel statistics & trends you need to know. URL: <https://www.travelperk.com/blog/sustainable-travel-statistics-trends/> (дата звернення: 18.01.2023).
49. Зігунова І., Мареха І., & Троян М. (2022). Шляхи врахування екологічної складової в концепціях сталого туризму. *Економіка та суспільство* (45). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-78>
50. Мареха І., Мозгова Д., & Косяченко Ф. (2022). Аналіз екологічних сегментів європейського ринку сталого туризму. *Економіка та суспільство* (46). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-46-36>

Розділ 2

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ В КРИЗОВИЙ ПЕРІОД



2.1 АНАЛІЗ ВПЛИВУ ТУРИСТИЧНИХ РЕСУРСІВ НА ЕКОНОМІЧНУ ЕФЕКТИВНІСТЬ РОБОТИ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ СТРУКТУР ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО КОНФЛІКТУ

**Тимчук С. В., кандидат економічних наук,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Уманський національний університет садівництва**

Сучасний ринок туристичних послуг в Україні знаходиться на стадії інтенсивного розвитку, що створює велику конкуренцію серед туроператорів та готелів. Вивчення сучасних тенденцій функціонування ринку туризму в Україні є надзвичайно важливим для розуміння проблем, що стоять перед туристичною галуззю країни, а також для виявлення можливостей в подальшому розвитку туризму в Україні.

Розвиток туристичної галузі є важливим елементом економіки багатьох країн світу, у тому числі й України. Потенціал туризму в Україні необхідно забезпечувати на належному рівні, що у свою чергу дозволить забезпечити стійкий економічний розвиток країни та задоволення потреб туристів. Успішне функціонування ринку туристичних послуг може бути досягнуто лише за умови узгодження обсягів туристично-ресурсного потенціалу, туристичного господарства, туристичної інфраструктури та туристичних потоків в межах географічних кордонів України. Метою даного дослідження є оцінка ефективності розвитку туристичного сектору, забезпечення його необхідними туристичними ресурсами та аналіз географічних особливостей розвитку туризму в Україні. Дослідження в цій області може стати важливим кроком на шляху до створення ефективної туристичної галузі в Україні.

Розвиток ринку туристичних послуг в Україні – це складна багатоступенева система взаємопов'язаних елементів, які тісно взаємодіють та взаємовпливають один на одного в багатьох аспектах [1]. Ринок туристичних послуг відіграє надзвичайно важливу роль у розвитку національної економіки України, оскільки він може забезпечити виконання економічних, соціальних та гуманітарних функцій, створити передумови для прискореного зростання суміжних секторів [2].

При вивченні географічних особливостей туристичного ринку України необхідно звернути увагу на її місце розташування. Україна знаходиться в центрі Європи, що забезпечує великий потенціал для розвитку туризму завдяки своїй природній красі, культурному та історичному надбання та різноманіттю регіонів. Згідно з даними Всесвітньої туристичної організації (WTO), Україна знаходиться серед 15 країн-лідерів світу за кількістю залучених іноземних туристів.

Зважаючи на положення країни, її геополітичний вплив на міжнародній арені та попит на туризм, незважаючи на негативні фактори, Україна може стати серйозним гравцем на європейському туристичному ринку. Експерти відзначають, що внутрішній туризм може забезпечувати щорічні прибутки для державного та місцевих бюджетів на рівні 10 млрд. доларів, що становить понад третину річних бюджетних надходжень, і це ще не враховуючи потенційних вигід для суміжних секторів [3].

В сучасних умовах розвиток туризму є надзвичайно важливим для поліпшення економіки та посилення міжнародних контактів, зокрема між представниками різних конфесій. Ця проблема стосується і України, де формується особливе уявлення про релігію як про фундаментальний вимір буття, який визначає світорозуміння значної частини населення.

Туристично-екскурсійна робота в Україні в нових умовах набуває особливого значення як джерело отримання знань про історію розвитку релігії в країні. Релігія є духовним стрижнем будь-якої національної культури та об'єднавчою основою нації, тому володіння відповідним масивом знань є необхідною умовою подальшого розвитку суспільства і збереження його культурних надбань [4]. Останні дослідження вказують на особливості та характеристики релігійного туризму та паломництва, а також на головні перешкоди їх розвитку в Україні. У зв'язку з цим, значна увага приділена аналізу цих факторів. Дослідження виокремлюють ключові причини, які заважають розвитку релігійного туризму в Україні [5].

Україна має багатий культурний спадок, і тому культурний туризм є одним з основних напрямків туризму в країні. Серед культурних об'єктів, які привертають туристів, є стародавні міста, замки та фортеці, музеї та галереї, національні парки та інші пам'ятки. Культурні фестивалі та події, які проводяться в різних регіонах країни, також популярні серед туристів.

Природний туризм – це ще один важливий напрямок туризму в Україні. Туристи можуть відвідати національні парки та заповідники, гірські курорти та курорти на побережжі Чорного та Азовського морів, а також насолоджуватися активним відпочинком, таким як велосипедні тури, рафтинг, альпінізм, каякінг та інші види спорту.

Один із найбільш популярних регіонів серед відпочивальників – Кримський півострів. Його мальовничі пейзажі, сонячний клімат та морський відпочинок приваблюють туристів з різних країн світу. Але окрім Криму, Україна має ще безліч регіонів зі своїми унікальними особливостями та потенціалом для розвитку туризму. Карпатський регіон, наприклад, славиться своїми гірськолижними курортами та екотуризмом. Поліський регіон має потенціал для розвитку рибальства та еко-туризму, завдяки великій кількості річок та озер. Приазовський регіон привертає туристів своїми пляжами та морськими курортами. Чернігівсько-Сумський та Придніпровський регіони мають потенціал для розвитку культурного туризму, завдяки численним історичним та архітектурним пам'яткам. Кожен з цих регіонів має свої унікальні особливості та потенціал для розвитку туристичної галузі.

Найефективнішими інструментами підтримки туризму в країні є заходи, пов'язані з просуванням туристичних послуг та формуванням цілісного образу країни чи регіону. На сьогодні також робиться наголос на сталому розвитку місцевості, пов'язаному зі збереженням навколишнього середовища та клімату. З урахуванням географічних особливостей кожного регіону, можна створити сприятливі умови для туризму та розвитку економіки країни [6].

Незважаючи на наукові досягнення в дослідженні зовнішнього середовища туристичного бізнесу, проблема його трансформації в кризових умовах є мало дослідженою, тому важливо виявляти зміни у зовнішньому макросередовищі туристичних підприємств України та їх вплив на конкурентоспроможність та стійкість відповідних галузевих ринків [7]. В Україні завжди бракувало скоординованих дій між приватним та державним сектором економіки, тому надзвичайно важливо усвідомлювати значення заходів підтримки туристичного підприємництва, що є необхідними в українських реаліях, але ефективно впровадження цих заходів потребує узагальнення та використання досвіду інших країн [8, 9]. Україна характеризується нерівномірним розподілом туристичних потоків по різних регіонах. Ця проблема була піддана дослідженню в ряді наукових доробок [10].

Потрібно розглянути Україну як туристично привабливу державу, яка може задовольнити найвибагливіші смаки іноземних туристів. Необхідно створити належні умови для організації різних видів туризму, таких як пізнавальний, діловий, оздоровчий і релігійний. Україна має багату культурно-історичну спадщину, включаючи релігійну, яка відображає все розмаїття її духовного життя. Пропагування туризму в Україні сприяє всебічному розвитку суспільства в цілому.

Проте варто зазначити, що військові дії мають значний вплив на розвиток туризму в Україні. Наукові публікації деяких учених присвячені дослідженню різних аспектів впливу війни та тероризму на туристичну галузь у різних країнах та регіонах. Тому, важливо враховувати цей аспект при розробці туристичної політики і стратегії розвитку туризму в Україні [11].

Хоча кожен регіон України має свій потенціал для розвитку туризму, але у цій галузі існують значні проблеми. Зокрема, інфраструктура не завжди відповідає потребам туристів, сервіс недостатньо якісний, а рекламна кампанія неефективна. Щоб привабити до країни більше іноземних туристів, влада та бізнес повинні спільно розробляти стратегії, спрямовані на вирішення цих проблем та забезпечення сталого розвитку туризму в Україні.

Україна має перевагу, оскільки розташована в центрі Європи і має багатий природний ресурс та унікальну культурну спадщину. Крім того, Україна є точкою зупинки на шляху до інших країн та розташована на перехресті транспортних маршрутів між Європою та Азією, що збільшує потенціал розвитку транзитного туризму. Транзитний туризм є однією з головних складових туристичної галузі України. Особливості розвитку транзитного туризму в Україні пов'язані з її географічним положенням та

транспортною інфраструктурою. Основні форми транзитного туризму в Україні – автомобільний, залізничний та авіаційний [12–14].

Незважаючи на це, у країні існує ряд проблем, які необхідно вирішувати для забезпечення сталого розвитку галузі. Недостатня розвиненість транспортної інфраструктури та сервісу для туристів є однією з цих проблем. Також відсутність ефективного маркетингу та просування транзитного туризму у світі є чинником, що обмежує можливості розвитку даного напрямку.

Не слід забувати, що Україна має багатство та різноманіття природних ресурсів, таких як Карпати, Кримські гори, Чорне та Азовське моря, Дніпро та інші річки та водойми, національні парки та заповідники, які можуть привабити відвідувачів з усього світу.

Україна здатна стати лідером у розвитку екотуризму завдяки своїм природним багатствам, які включають ліси, гірські масиви, річки, озера, болота, степи та пустелі. Наприклад, ліси України є прекрасним місцем для грибництва, збору ягід, екологічного туризму та активного відпочинку, що підтримує здоровий спосіб життя. Гірські масиви Карпат та Криму є привабливими місцями для туристів, де можна займатися гірським туризмом, спортивними змаганнями та здоровим відпочинком. Річки та озера України надають можливості для розвитку водного туризму, такого як веслування, риболовля та водні прогулянки. І звичайно, розвиток екотуризму потребує уваги до збереження та охорони навколишнього середовища, адже природні багатства – це найцінніший капітал країни.

Степові та пустельні ландшафти України відзначаються значним туристичним потенціалом, зокрема для розвитку різних видів активного відпочинку, таких як туризм на відкритому повітрі, туризм на конях, велоспорт та інші. Проте, в зв'язку з необхідністю забезпечення сталого розвитку туризму, важливо зберігати та захищати природні ресурси України, щоб не порушувати екологічний баланс. Недбале ставлення до навколишнього середовища може призвести до знищення туристичних ресурсів та негативно вплинути на туристичний рух в Україні. Отже, необхідно приділяти відповідну увагу збереженню природних ресурсів та розумному розвитку туризму в Україні [15].

Туристичний потенціал України на міжнародній арені достатньо високий: курорти та рекреаційні території в державі становлять майже 9,1 млн. га (15 % території), а експлуатаційні запаси мінеральних вод забезпечують використання їх в обсязі понад 64 тис. кубометрів на добу.

Україна є країною з довгою та різноманітною історією, що спричинило виникнення значної кількості історичних та культурних пам'яток. Це забезпечує потенціал для розвитку культурного туризму, зокрема туризму, що пов'язаний з вивченням місцевої історії та культури. Сучасними формами організації такого туризму є культурно-історичні маршрути та комплексні тури, які об'єднують культурно-історичні пам'ятки, музеї, галереї та інші культурні об'єкти в певному регіоні. Однак варто

звернути увагу на захист та збереження цих цінностей, щоб забезпечити сталий розвиток туризму та зберегти національну спадщину для майбутніх поколінь [16].

Україна славиться своєю різноманітною культурною спадщиною, яка привертає увагу туристів з усього світу. Особливо популярними серед туристів є етнографічні маршрути та тури, що передбачають відвідування заповідників, національних парків та сіл, де збереглися культурні традиції певних етнічних груп. Такі маршрути є не лише цікавими для туристів, але й є важливим джерелом збереження культурної спадщини та стимулюють розвиток етнотуризму [17].

Крім того, в Україні поширені культурні фестивалі та події, що сприяють розвитку подієвого туризму. Фестивалі музики, танців, кіно, театру та інші події привертають значну кількість туристів та дозволяють показати світовому співтовариству багату культурну спадщину України. Поєднання культурних фестивалів з іншими видами туризму, такими як екологічний та пригодницький, може стимулювати розвиток нових форм туризму та забезпечувати сталий розвиток туристичної галузі [18].

Україна, знаходячись поруч із великими ринками збуту, такими як Європа та країни СНД, може сприяти розвитку бізнес-туризму та зростанню популярності країни серед бізнесменів та інвесторів. Розташування України в центрі Європи та її відмінні транспортні зв'язки з багатьма країнами створюють сприятливі умови для проведення міжнародних конференцій і інших заходів. Крім того, Україна має значну культурну спадщину, яка може привернути увагу іноземних відвідувачів, що шукають нові можливості для бізнесу та інвестицій. Таким чином, Україна має потенціал для розвитку бізнес-туризму та залучення іноземних інвесторів завдяки своєму географічному розташуванню та культурній спадщині. Відмінна транспортна інфраструктура, яка забезпечує зв'язок з багатьма країнами, та розвинуті міста, такі як Київ, Львів, Харків та Одеса, є ключовими факторами для проведення міжнародних конференцій та інших подій в Україні.

Наслідки економічної кризи та політичної нестабільності, які спостерігаються в країні, можуть протидіяти розвитку туризму та інвестиційного клімату. Розвиток бізнес-туризму в Україні потребує зміцнення співпраці з іншими країнами та організаціями. Україна вже є членом різних міжнародних організацій, таких як Світова туристична організація та Європейська організація з розвитку туризму, що сприяє залученню іноземних туристів та інвесторів.

Проте на сучасному етапі в туристичному секторі України є ряд невирішених проблем (рисунок 2.1.1).

Україна, як країна з великим потенціалом для розвитку туризму, стикається з рядом внутрішніх та зовнішніх факторів, які можуть впливати на якість туристичних послуг та конкурентоспроможність на міжнародному ринку. У віддалених від великих міст територіях спостерігається недостатня розвинутість інфраструктури, такої як готелі, дороги та аеропорти, може становити перешкоду для задоволення потреб туристів. Також слід

відзначити, що значна частина об'єктів, особливо на Сході України, були зруйновані внаслідок військової агресії, що може негативно вплинути на туристичний рух.

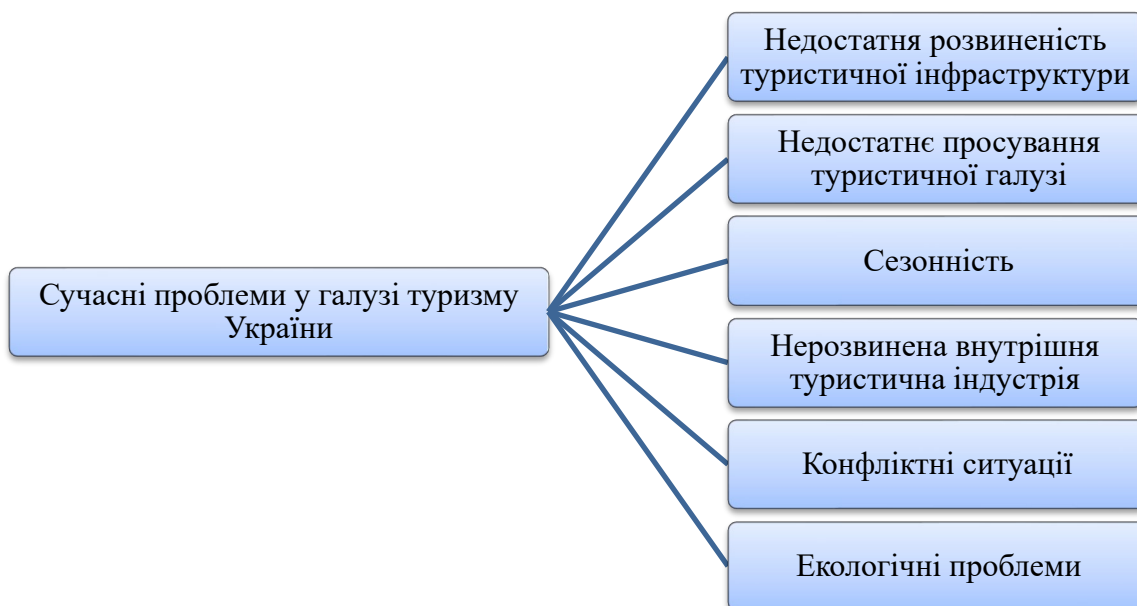


Рисунок 2.1.1 – Сучасні проблеми у галузі туризму України

Окрім того, Україна має проблеми з ефективним просуванням своїх туристичних ресурсів на міжнародному ринку через брак комплексних маркетингових стратегій та інструментів. У цьому контексті, розвиток маркетингових програм, що будуть сприяти підвищенню свідомості про туристичні можливості України серед зарубіжних туристів та інвесторів, стає надзвичайно важливим завданням.

Низька екологічна свідомість та недбале ставлення до природних ресурсів також можуть стати проблемою для розвитку туризму в Україні. Забруднення природних об'єктів та порушення природного ландшафту можуть погіршити якість туристичних послуг та вплинути на притягнення туристів до регіону. Тому, необхідно активно впроваджувати екологічно чисті технології та розвивати екотуризм, що дозволить забезпечити сталий та екологічно безпечний розвиток туризму в Україні.

В Україні існує проблема з розвитком внутрішнього туризму, обумовлена недостатньою мобільністю та обмеженою кількістю туристичних маршрутів та пропозицій відпочинку. За останні роки відбулося поживлення у розвитку внутрішнього туризму, причиною чого стала пандемія.

Більшість іноземних туристів відвідують Україну влітку та взимку, що призводить до нерівномірного розподілу туристичного навантаження. На більшості території України спостерігається низький туристичний сезон зазвичай з травня по вересень. Однак, деякі туристичні об'єкти, такі як гірськолижні курорти чи туристичні міста з історичними пам'ятками, можуть бути популярні протягом зимового сезону або в будь-який час року.

Останні статистичні дані свідчать про значний негативний вплив пандемії covid-19 на туристичний сектор України. У першому півріччі 2020 року загальний внесок туристичної галузі до ВВП України становив 5,3 %. Такий показник свідчить про значні втрати в цій галузі, що викликало зниження показників на туристичному ринку. Однак, необхідно враховувати, що дані можуть бути неповними, оскільки пандемія продовжує впливати на туристичний сектор, і ефект її впливу може збільшитись з часом. Отже, важливо приймати ефективні заходи для підтримки туристичного сектору в умовах пандемії [19]. За попередні п'ять років (2015–2019), при урахуванні негативного впливу військового конфлікту на Сході, цей показник коливався в межах 7,5 %–8 %, що відповідало світовим показникам в галузі туризму. Враховуючи тісний зв'язок цього показника з ефектами пандемії, варто відзначити негативні тенденції в цьому секторі.

Туроператори та турагенти обслуговують переважну більшість споживачів туристичних послуг, які мандрують з метою відпочинку та розваг. Їх кількість становить більше 90 % від загальної кількості туристів. Оскільки туризм має на меті забезпечити людині вільний час, що проводиться у мандрівках з отриманням фізичної та психологічної користі і цікавих вражень, то ці туристи є основними користувачами туристичних послуг. Розмір вільного часу на розвиток та відпочинок дозволяє залучити більше людей до туристичної галузі та оптимізувати їх використання.

За період з 2017 по 2019 рік кількість туристів зросла на 118,5 %. Збільшення кількості туристів спостерігалось у відпочинково-розважальному напрямку – на 128,9 %, службовому і навчальному – на 37,4 %, спортивному – на 48,3 %. Найбільше збільшення кількості туристів відбулося у спеціалізованому напрямку – на 778 %, такому як екологічний, сільський, кулінарний, винний, фестивальний, військовий, спелеотуризм тощо.

Проте питома вага спеціалізованого туризму у всій кількості туристів становить всього 0,19 %, тому він не мав значного впливу на загальний показник зростання по країні. Зростання кількості відпочинково-розважального туризму могло призвести до значного збільшення кількості подорожуючих дітей, яке становить 2,7 рази за останні два роки [20].

Динаміку кількості туристів, обслугованих туроператорами та турагентами (юридичні особи) метою поїздки яких було дозвілля та відпочинок розглянемо на прикладі таблиці 2.1.1.

Відбулось зниження питомої частки туристів, які відвідали Україну з метою відпочинку та дозвілля на 6 %, в сегменті внутрішніх туристів питома частка зросла на 11 % за досліджуваний період. Загальний потік туристів в Україні зменшився за рахунок іноземних туристів. Однією з причин стала військова агресія Російської Федерації на території України з 2014 року та пандемія SARS-CoV-2, яка на початку 2020 р. мала великий вплив на стан та подальший розвиток туристичної галузі. Натомість відбулось пожвавлення внутрішнього туризму в Україні. Кількість внутрішніх туристів за 2017–2020 рр. зросла у 1,8 раз, з них туристів, які подорожували з метою дозвілля

та відпочинку у 2,2 раз. У 2020 р. питома частка внутрішніх туристів, які подорожували з метою відпочинку та дозвілля становила 64,9 % загальної кількості туристів.

Таблиця 2.1.1 – Розподіл туристів, обслугованих туроператорами та турагентами за метою поїздки – дозвілля та відпочинок, осіб [21].

Показник	2017 р.	2018 р.	2019 р.	2020 р.	Абсолютне відхилення (+;-)
Обслуговано туристів, усього	2403987	1606285	5319952	1957410	-446577
з них з метою дозвілля і відпочинку	2143615	1535356	4963974	1871767	-271848
Питома частка туристів за метою поїздки (дозвілля і відпочинок) до загальної кількості, %	89,2	95,6	93,3	95,6	6
Обслуговано внутрішніх туристів, усього	103652	95848	449655	187530	83878
з них з метою дозвілля і відпочинку	55965	55698	232756	121628	65663
Питома частка туристів за метою поїздки (дозвілля і відпочинок) до загальної кількості, %	54,0	58,1	51,8	64,9	11

Згідно з даними, можна зробити висновок, що загальна кількість обслугованих туристів в Україні знизилась у 2020 році через карантинні обмеження, але питома частка туристів з метою дозвілля і відпочинку зростає. Також можна зрозуміти, що у 2018 році туроператори та турагенти обслуговували більше туристів з метою дозвілля та відпочинку, аніж в 2017 та 2019 роках.

З питомою часткою туристів за метою поїздки – дозвілля і відпочинок можна побачити, що вона зростала з 89,2 % у 2017 році до 95,6 % у 2018 році, та знову знизилась до 93,3 % у 2019 році, але в 2020 році вона знову збільшилась до 95,6 %. Це може свідчити про те, що туристи більш активно відпочивають в Україні, а не займаються іншими видами туризму, такими як бізнес-туризм або медичний туризм.

З огляду на зміни в тенденціях можна зробити висновок, що зростання кількості туристів з метою дозвілля та відпочинку у 2018 році могло бути пов'язано зі збільшенням маркетингових зусиль з боку туристичних компаній та розвитком туристичної інфраструктури. У 2019 році спостерігалось зниження питомої частки туристів за метою поїздки – дозвілля та відпочинок, можливо, з причини економічної нестабільності в країні та зменшення довіри до українського туристичного продукту. Однак,

у 2020 році, коли світ охопила пандемія COVID-19, можна побачити збільшення питомої частки туристів з метою дозвілля та відпочинку, що може свідчити про те, що в умовах обмежень багато людей віддали перевагу відпочинку в межах своєї країни.

Результативність роботи туристичних операторів та туристичних агентів України в період проведення дослідження залежала від багатьох факторів (рисунок 2.1.2).

По-перше, загальна кількість туристів в Україні зростала протягом років з 2016 по 2019, досягнувши максимальної кількості в 2019 році (5319952 осіб). Однак у 2020 році ця кількість зменшилася на 63 % через пандемію COVID-19 та пов'язані з нею обмеження.

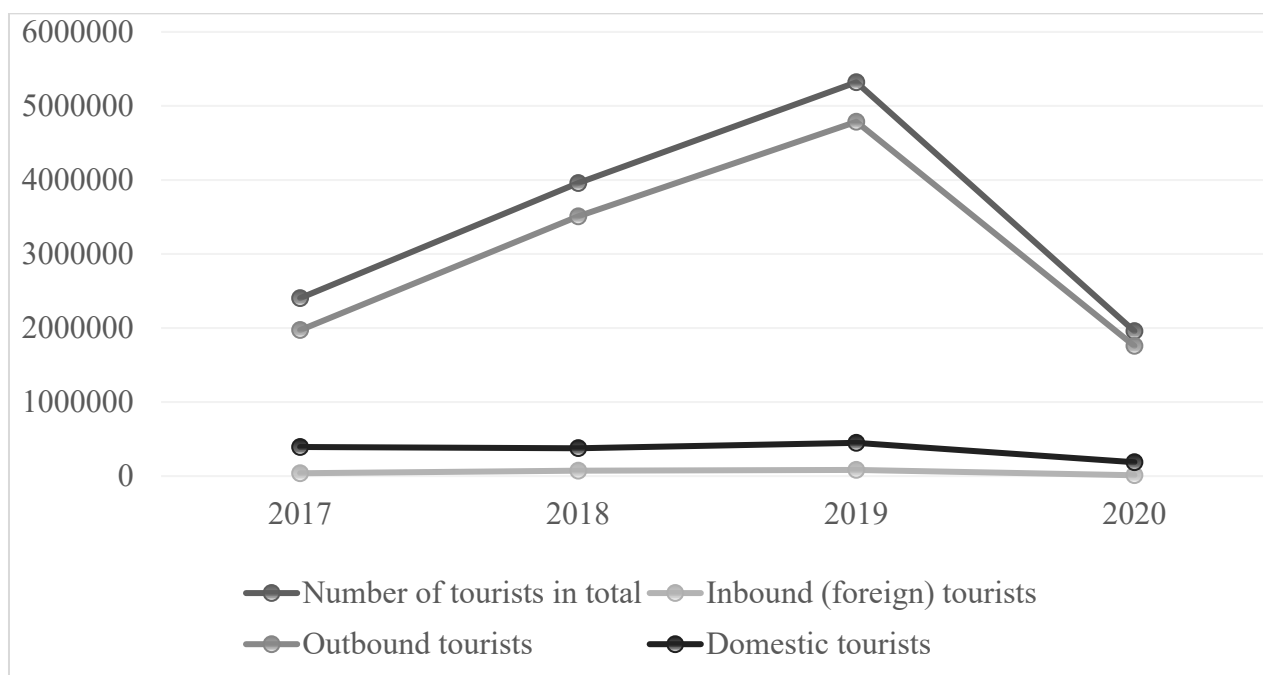


Рисунок 2.1.2 – Кількість туристів, обслуговуваних в Україні*

Джерело: *за даними Державного комітету статистики України

По-друге, кількість іноземних туристів в Україні також збільшувалася з 2016 по 2019 роки, досягнувши максимальної кількості в 2019 році (83703 осіб). Однак у 2020 році кількість іноземних туристів зменшилася на 86 %, що знову ж таки пов'язується з пандемією COVID-19 та обмеженнями на пересування.

По-третє, кількість виїзних туристів з України зростала з 2016 по 2019 роки, досягнувши максимальної кількості в 2019 році (4786594 осіб), але також зменшилася у 2020 році на 63 %.

По-четверте, кількість внутрішніх туристів у 2016–2017 роках збільшувалася, але потім почала зменшуватися, досягнувши мінімальної кількості в 2020 році (187530 осіб). Це пов'язано зі зменшенням рівня доходів громадян та пандемією COVID-19.

У зв'язку зі зниженням показників функціонування туристичного сектору України відзначається наявність різноманітних факторів, які мають на це вплив. Зокрема, політичні чинники, такі як військові конфлікти на території країни, обмеження руху через кордони, а також перебування України в «червоній зоні» за показниками захворюваності на COVID-19, відносяться до несприятливих факторів. Крім того, економічні чинники, такі як динаміка валютних курсів, рівень доходів населення, зовнішній борг країни, а також зниження попиту в галузі надання послуг на тлі пандемії, також впливають на ситуацію. До соціальних факторів, які мають відношення до зниження показників функціонування туристичної галузі, можна віднести рівень освіти населення та рівень зайнятості, оскільки останній знизився внаслідок пандемії.

Серед факторів, які мають найбільший позитивний вплив на роботу туристичного сектору України, можна відзначити наступні: політичні – активізація діяльності в сфері стратегічного планування туристичної діяльності на загальнодержавному рівні та зменшення адміністративного контролю в сфері туризму; економічні – збільшення зацікавленості у внутрішньому туризмі у зв'язку з обмеженнями на перетин кордонів; технологічні – загальнодержавний курс на цифрову трансформацію адміністративних послуг, використання засобів електронного маркетингу та можливість запровадження віддаленої/дистанційної форми надання послуг. [7].

У першому півріччі 2020 року внесок туризму в рівень зайнятості населення склав 4,8 %. Цей показник становив у діапазоні 5,5 %–5,8 % протягом періоду з 2015 по 2019 рік [22].

Зміни в динаміці кількості обслуговуваних туристів туристичними операторами та туристичними агентами відбулися в розрізі областей України (таблиця 2.1.2).

Таблиця 2.1.2 – Динаміка кількості туристів, обслугованих туроператорами та туристичними агентами, за регіонами

Область	2017 р.	2018 р.	2019 р.	2020 р.	Відхилення (+;-) 2017 р. до 2020 р.
1	2	3	4	5	6
Україна	2 806 426	3 957 623	5 319 952	1 957 410	-849016
Вінницька	38634	13028	20264	7936	-30698
Волинська	17047	9513	9247	2726	-14321
Дніпропетровська	75526	40845	57059	22611	-52915
Донецька	9231	16804	21626	10324	1093
Житомирська	9516	8940	11253	5052	-4464
Закарпатська	14652	11641	13522	7893	-6759
Запорізька	47675	31679	31521	17984	-29691
Івано-Франківська	73309	42971	43861	54864	-18445
Київська	36983	22865	29656	14086	-22897

Продовження таблиці 2.1.2

1	2	3	4	5	6
Кіровоградська	8436	3033	4335	1937	-6499
Луганська	2825	972	1129	404	-2421
Львівська	175150	114364	143222	52690	-122460
Миколаївська	11805	6280	8402	2890	-8915
Одеська	72302	51898	59632	14948	-57354
Полтавська	19032	4215	3498	2660	-16372
Рівненська	11168	5801	9494	5186	-5982
Сумська	11185	6378	9429	4199	-6986
Тернопільська	9558	5863	8450	2318	-7240
Харківська	51929	25070	33021	18164	-33765
Херсонська	20278	5330	4208	2426	-17852
Хмельницька	26829	5027	9401	5312	-21517
Черкаська	20953	5786	8692	1811	-19142
Чернівецька	20341	17946	15178	4555	-15786
Чернігівська	15974	4195	5982	4383	-11591

Загалом, динаміка кількості туристів, обслугованих туроператорами та туристичними агентами в Україні за 2017–2020 рр., характеризується загальним зростанням у 2018 та 2019 рр. та різким спадом у 2020 році.

Аналізуючи регіони України, можна побачити, що окрім м. Києва, Івано-Франківської та Донецької областей, у всіх інших регіонах спостерігається загальний спад кількості туристів, обслугованих туроператорами та туристичними агентами. Зокрема, найбільший спад був зафіксований у Львівській області (з 143,222 у 2019 р. до 52,690 у 2020 р.) та Одеській області (з 59,632 у 2019 р. до 14,948 у 2020 р.).

У той же час, м. Київ, як туристичний центр України, відзначився зростанням кількості туристів на 14,9 % (з 71,5 % у 2017 р. до 86,3 % у 2020 р.). Також у Івано-Франківській області відбулося незначне зростання кількості туристів на 0,2 % (з 2,6 % у 2017 р. до 2,8 % у 2020 р.). В Донецькій області також було зафіксовано зростання кількості туристів з 0,3 % до 0,5 % до загальноукраїнського обсягу.

Таким чином, загальна динаміка кількості туристів в Україні за 2017–2020 рр. свідчить про те, що більшість регіонів країни зазнали спаду туристичного потоку, але м. Київ, Івано-Франківська та Донецька області продовжували розвиватися в туристичному відношенні.

Туристичний бізнес відіграє важливу роль у економіці міста Києва, що пов'язаний з прийомом гостей як з України, так і з-за кордону, а також із економічною активністю в галузі обслуговування. Київ має значну історико-культурну спадщину, сучасне мистецтво та оздоровчу базу, що дозволяє формувати туристичний продукт та перетворювати туризм у важливу галузь міської економіки. У місті функціонують різні заклади розміщення, зокрема

готелі різної категорії власності та підпорядкування, серед яких можна виділити Hyatt Regency Kyiv, Opera Hotel Kyiv, Hilton Kyiv, Fairmont Grand Hotel Kyiv, InterContinental Kyiv, Premier Palace Hotel Kyiv та інші готелі класу 5 зірок. За даними на початок 2020 року, Київ був визнаний найбільш вигідним містом Європи для бюджетного відпочинку та зайняв перше місце в рейтингу туристичних міст Європи для бюджетної подорожі.

Івано-Франківська область є однією з найбільш перспективних областей України з точки зору розвитку туризму. Її величезний потенціал зумовлений численними природними і культурними цінностями, які приваблюють відвідувачів з усіх куточків світу. За статистикою, Івано-Франківська область займає провідні позиції в країні за обсягами доходів від туристичного збору, що надходять до місцевих бюджетів, та є однією з провідних областей в Україні для внутрішнього туризму.

Однією з основних привабливостей області є її здатність задовольнити потреби туристів у зимових видів відпочинку. За даними досліджень, на території області знаходиться низка гірських регіонів, які прекрасно підходять для розвитку гірськолижного туризму. Сезон гірськолижних курортів зазвичай триває з початку грудня по березень в низинних районах та з жовтня по кінець травня в горах, що є дуже важливим для залучення туристів. Серед найбільш відомих та відвідуваних гірськолижних центрів області можна відзначити Паляницю, Яблуницю, Ворохту, а також міжнародний гірськолижний курорт «Буковель», який успішно розвивається та набуває все більшої популярності.

Території та об'єкти Івано-Франківської області, які є об'єктом заповідного фонду, займають величезну площу 195,633 тис. га. З них 30 тис. га – загальнодержавного значення, а ще 426 територій – місцевого значення, включаючи 1 природний заповідник, 3 національні природні парки, 3 регіональні ландшафтні парки, 60 заказників, 181 пам'ятку природи, 5 дендрологічних парків, 8 парків пам'яток садово-паркового мистецтва та 195 заповідних урочищ. Завдяки природним умовам та охороні навколишнього середовища, Івано-Франківська область має величезний потенціал для розвитку екологічного туризму.

Ще одним із лідерів на туристичному ринку* була Донецька область, яка має величезний туристичний потенціал, пропонує численні можливості для розвитку туризму. Регіон має видатні гідрологічні, геологічні та біологічні пам'ятки природи, багате історичне минуле та численні пам'ятки історії та культури, курортні комплекси та десятки унікальних виробництв. У зв'язку з наявністю природно-кліматичних ресурсів регіону, розвиток екологічного туризму в Донецькій області стає більш актуальним. Територія області містить природні комплекси, які відзначаються збереженням своєї первісності та можуть використовуватись для різноманітних наукових досліджень, або надають можливості для отримання естетичної насолоди. Серед таких місць можна відзначити:

* *станом на 2020 р.*

- ботанічні природні заповідники: Хомутовський степ, Кам'яні могили, Азовська дача, Чердакли та ін.;
- ландшафти Білосарайської коси;
- ряд зоологічних та орнітологічних заказників: Кривокоський лиман, Білосарайська та Крива коса;
- етимологічні заказники: Старченківський та Кальчинський. Крім того, на території області можна зустріти давні геологічні пам'ятки природи.

Особливо виділяються Дружківські скам'янілі дерева, а також крейдяні Святі Гори, що є унікальним об'єктом, який зберіг рідкісні рослини давнини.

Таким чином, Донецька область приваблює туристів з усього світу, що сприяє розвитку туризму.

Україна приваблює туристів своєю багатогою сакральною та духовною спадщиною. Згідно з дослідженнями, на території України жили народи з різним релігійним світоглядом, що привело до створення широкого розмаїття культових споруд, таких як церкви, костьоли, синагоги, монастирі та скити. Збереження цих об'єктів є великим досягненням для більшості регіонів України і передумовою для розвитку релігійного та паломницького туризму.

Сакральна та духовна спадщина є важливими факторами для розвитку туризму в Україні, зокрема культурного туризму. Сакральні та духовні об'єкти привертають увагу туристів, які зацікавлені в культурному відпочинку та бажають пізнати історію, традиції та культуру України. Розвиток культурного туризму є актуальним завданням для України, оскільки такий вид туризму може забезпечити стабільний розвиток туристичної галузі та збільшити дохід від туризму в країні.

Розвиток релігійного туризму в Україні пов'язаний з історичними та культурними традиціями релігійного паломництва, що становить привабливість для туристів, які бажають відвідати святині та храми. Наприклад, Львів відомий своїми костелами та церквами, тоді як Київ має значний набір історичних та культурних місць, пов'язаних з релігією. Умань, з іншого боку, відома як осередок хасидизму.

Україна має різноманітну структуру організаторів релігійного туризму і паломництва, серед яких можна виділити три групи. Перша група церковні (релігійно-конфесійні) структури різних рівнів, які займаються паломницькою діяльністю. Друга група це світські громадські організації, що, зазвичай, пов'язані з релігійними організаціями. Нарешті, третя група це світські комерційно-бізнесові організації – підприємства, що іноді теж можуть бути пов'язані із церковними структурами, але здебільшого діють самостійно.

Україна налічує близько 130 паломницьких відділів, служб, агентств та фірм. Географія пропонованих маршрутів охоплює всю територію України та усі країни Європи і Близького Сходу. У середньому одна з таких служб пропонує приблизно 50 поїздок за рік. Визначення кількості внутрішніх релігійних туристів є неможливим [4].

На державному обліку в країні перебувають понад 130 тис. пам'яток, в тому числі понад 57 тис. пам'яток археології, понад 51 тис. пам'яток історії, майже 6 тис. пам'яток монументального мистецтва, понад 16 тис. пам'яток архітектури, містобудування, садово-паркового мистецтва та ландшафтних. Функціонують понад 60 історико-культурних заповідників, в тому числі близько 15 мають статус національних.

Результати проведеного групування кількості туристичних об'єктів в розрізі областей України розглянемо на рисунку 2.1.3.

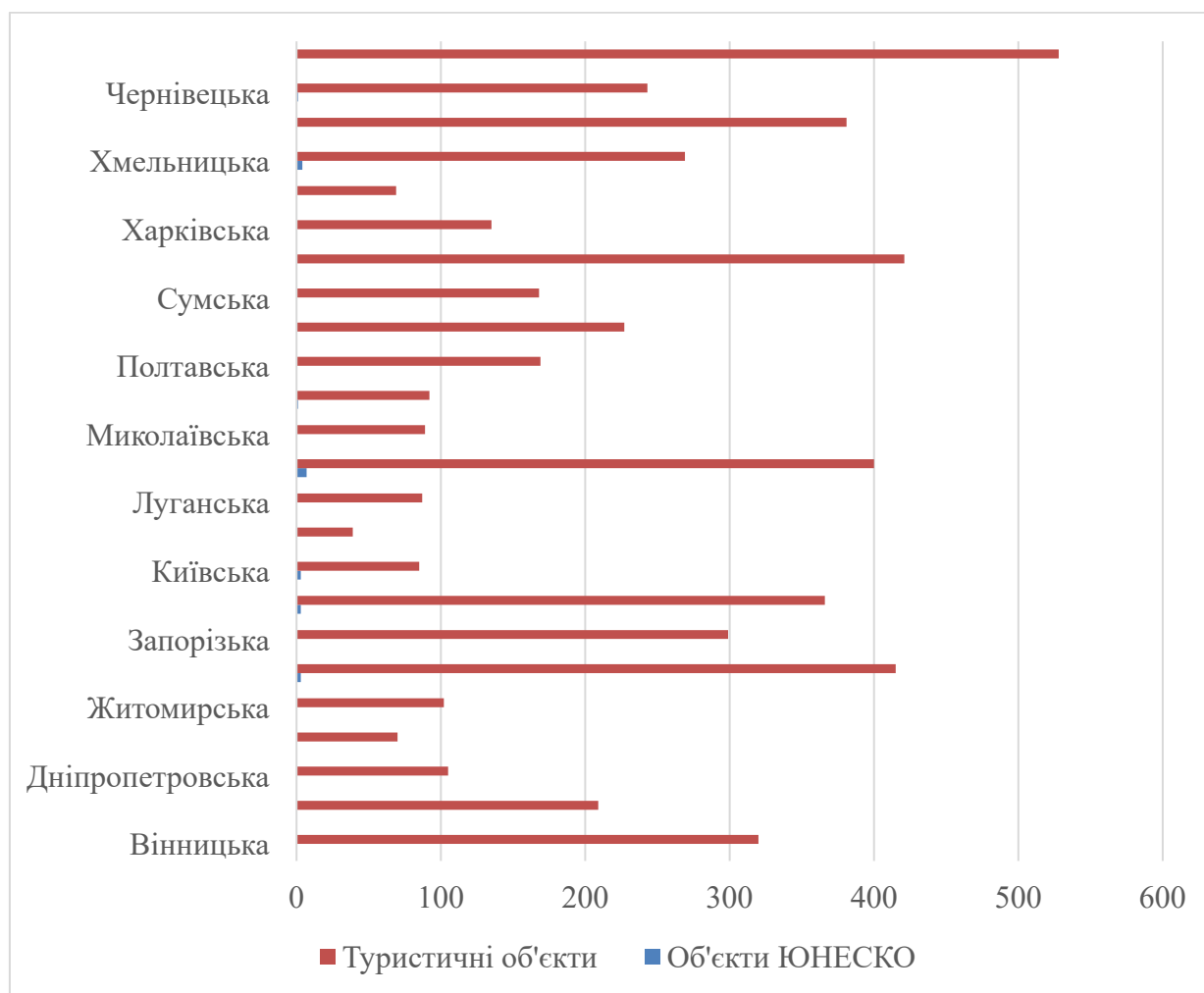


Рисунок 2.1.3 – Кількість туристичних об'єктів в розрізі регіонів України

За результатами аналізу можна зробити висновок, що найбільшу кількість об'єктів ЮНЕСКО має Чернігівська область (528 об'єктів), на другому місці є Тернопільська область (421 об'єкт), а на третьому – Рівненська область (227 об'єктів).

Найбільшу кількість туристичних об'єктів зосереджено у Чернігівській області (528 об'єктів). У наступну групу (400–500 об'єктів) входять Тернопільська область (421 об'єкт) та Закарпатська область (415 об'єктів). До наступної групи (300–400 об'єктів) областей входять: Вінницька (320

об'єктів), Івано-Франківська (366), Львівська (400), Черкаська (381) області. В групу від 200 до 300 об'єктів входять області: Волинська (209), Запорізька (299), Рівненська (227), Хмельницька (269), Чернівецька (243) області.

В групу з обмеженнями 100–200 об'єктів увійшли Дніпропетровська (105 об'єктів), Полтавська (169), Сумська (168), Харківська (135) області.

Найбільша кількість областей увійшли в групу з обмеженням 0–100 об'єктів: Донецька (70 об'єктів), Житомирська (102), Київська (85), Кіровоградська (39), Луганська (87), Миколаївська (89), Одеська (92), Херсонська (69) області.

Найбільше співпадінь за результатами аналізу кількості об'єктів ЮНЕСКО та загальної кількості туристичних об'єктів в кожному регіоні спостерігається в Тернопільській області (3 об'єкти ЮНЕСКО і 415 туристичних об'єктів) та Чернігівській області (1 об'єкт ЮНЕСКО і 528 туристичних об'єктів).

Список об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО в Україні станом на 2021 рік налічує 7 найменувань, що приблизно становить 0,62 % від загальної кількості об'єктів Світової спадщини у світі (1121 станом на 2020 рік). У 2021 році український уряд запропонував внести до переліку об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО ще 17 об'єктів [23]. 4 з 7 українських об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО повністю знаходяться в межах території України. Інші 3 пам'ятки частково перебувають на території інших держав.

Щодо мінімальної кількості туристичних об'єктів, то серед таких регіонів відзначимо Донецьку область (70), Херсонську область (69) та Кіровоградську область (39). Таким чином, можна зробити висновок, що наявність туристичних об'єктів у регіонах України є досить нерівномірною, проте існує потенціал для розвитку туризму у кожному з регіонів.

Для аналізу економічної ефективності роботи суб'єктів туристичної галузі України обрано статистичні збірники випущені Державним комітетом статистики України. Проте у статистичному збірнику за 2020 р. відсутні показники роботи суб'єктів туристичної діяльності (рисунки 2.1.4).

Дохід від надання туристичних послуг зріс з 18,5 млрд грн у 2017 році до 31,9 млрд грн у 2019 році. Це свідчить про позитивну динаміку розвитку туризму в Україні. Дохід від екскурсійної діяльності та сума комісійних, агентських і інших винагород збільшилися протягом досліджуваних років, проте їх динаміка може відрізнятись від динаміки загального доходу від туризму. Наприклад, дохід від екскурсійної діяльності зріс з 57,6 млн грн у 2017 році до 113,7 млн грн у 2019 році, що свідчить про збільшення популярності екскурсій екскурсійного туризму.

За три роки дохід зріс на 72,3 %, що свідчить про зростання попиту на туристичні послуги та успішну роботу суб'єктів туристичної діяльності. Дохід від екскурсійної діяльності зріс на 97,3 %, сума комісійних, агентських і інших винагород зросла на 53,2 %. Це може свідчити про збільшення кількості суб'єктів туристичної діяльності, які працюють з агентами або платять комісійні винагороди за рекламу своїх послуг.



Рисунок 2.1.4 – Показники роботи суб'єктів туристичної діяльності в Україні*

Джерело: *за даними Державного комітету статистики України

За досліджуваний період операційні витрати зросли на 28,1 %. Це може бути пов'язано зі зростанням обсягу роботи суб'єктів туристичної діяльності, збільшенням заробітних плат і витрат на оренду приміщень, транспорту тощо.

Протягом досліджуваного періоду відзначається загальна тенденція зростання доходів у суб'єктів туристичної галузі, що свідчить про позитивну динаміку розвитку цієї сфери. Проте, необхідно враховувати значне збільшення операційних витрат, що стає важливим фактором для планування діяльності в майбутньому.

Важливо зазначити, що досягнення ефективності системи управління якістю обслуговування в індустрії туризму вимагає конкретної участі та позитивного впливу різних форм обслуговування та управлінського персоналу на підвищення якості обслуговування туристів, туристичних агентств і підрядників.

Об'єднуючим елементом послуг у туризмі є туристичний пакет, який реалізується туристичними операторами (таблиця 2.1.3).

З таблиці видно, що за період з 2018 по 2020 рік кількість туристичних пакетів, реалізованих туроператорами, зменшилася на 78 %, тоді як вартість цих пакетів збільшилася на 77,6 %. При цьому, кількість туристичних пакетів, реалізованих турагентами, зросла на 40 %, а їх вартість збільшилася на 40,6 %.

Значення реалізованих туристичних пакетів туроператорами безпосередньо туристам зменшилося на 99,7 %, тоді як значення реалізованих туристичних путівок іншим туроператорам або турагентам для їх подальшої реалізації туристам збільшилось на 80 %.

Таблиця 2.1.3 – Динаміка кількості та вартості реалізованих туроператорами юридичними особами туристичних пакетів [24]

Показник	2018 р.		2019 р.		2020 р.		Відхилення (%)
	од	тис. грн	од	тис. грн	од	тис. грн	
Реалізовано туристичних пакетів туроператорами, усього	1304256	26784541	1879646	36081309	926740	20767157	78
Реалізовано туристичних пакетів турагентами, усього	787436	17066305	1054034	23970542	298391	6850720	40
Реалізовано туристичних пакетів туроператорами безпосередньо туристам	710757	19928110	1045010	29242115	606086	298391	1
Реалізовано туристичних путівок іншим туроператорам або турагентам для їх подальшої реалізації туристам	593499	6856431	834636	6839193	320654	5474343	80

Загалом, можна зробити висновок, що за період з 2018 по 2020 рік туристична галузь в Україні зазнала значних змін, пов'язаних з пандемією COVID-19. Зменшення кількості та збільшення вартості туристичних пакетів, реалізованих туроператорами, може свідчити про зміну пріоритетів туристів та зростання вартості послуг у зв'язку з ускладненням умов їх надання. Також можна зауважити збільшення кількості туристичних пакетів, реалізованих турагентами, що може свідчити про зміну підходів до організації та продажу туристичних послуг в умовах пандемії.

Під час пандемії до 30 % туристичних агентств припинили свою діяльність; при цьому туризм знаходиться під загрозою через карантинні обмеження та постійну мутацію коронавірусу, включаючи штам «Омікрон» та бойові дії в Україні.

Крім того, туристичні агентства відмовляються від використання промо-прайсів. Уникнення значного використання промо-прайсів є важливим кроком у здоровій конкуренції в туристичній галузі. Така практика дозволить турагентам підвищити свій професіоналізм та

підтримувати свою діяльність на нормальному рівні. Середній рівень комісії становить близько 12 %, з яких турфірма сплачує 9,4 %.

Україна стикається з серйозними проблемами в галузі безпеки, особливо на Сході країни, що може призвести до зниження зацікавленості туристів у відвідуванні певних регіонів України. Військові конфлікти можуть відігравати негативну роль у туристичному секторі України, зокрема, в тих регіонах, де здійснюються військові дії. Не тільки сам факт військових дій, але і їх тривалість, інтенсивність та міжнародний імідж країни мають вплив на туризм в Україні.

В умови ринку, туристичні агенти активно розробляють свої власні продукти та сервісні оболонки для продуктів туристичної індустрії з метою покращення якості туристичних послуг. У минулі два роки вартість туристичних агентств значно зросла, оскільки саме турагенти знаходяться у відповідальності за збір даних та надання інформації відвідувачам щодо правил в'їзду, карантинних обмежень, вимог до тестування та іншої інформації. Управління якістю послуг туристичних підприємств та надання прямих послуг туристам є ключовими питаннями на тлі кризи на туристичному ринку.

Туроператори, які розробляють турпакети, співпрацюють зі значною кількістю різних гравців на туристичному ринку. На кожному етапі реалізації турпакету необхідно контролювати якість обслуговування туристів, оскільки від цього залежить кінцевий економічний ефект усіх учасників процесу. Загалом, туристичні агентства та туроператори вдаються до різноманітних заходів з покращення якості своїх послуг для забезпечення успішного виживання в умовах кризи туристичного ринку.

Туристичні оператори, співпрацюючи з іншими суб'єктами туристичного ринку, несуть ряд фінансових витрат на послуги розміщення туристів, їх перевезення, харчування та інші види послуг (таблиця 2.1.4).

Таблиця 2.1.4 – Динаміка витрат туроператорів на послуги сторонніх організацій, що включені до вартості туристичних пакетів, тис. грн [24].

Показник	2018 р.	2019 р.	2020 р.	Відхилення (%)
1	2	3	4	5
Витрати на послуги сторонніх організацій, усього	22648825,3	32263851,9	18338938,4	81,0
Послуги розміщення туристів ³	16939879,8	24259092,5	14361219,6	84,8
Послуги пасажирського транспорту	3937774,6	6737699,9	3468085,5	88,1
Надання в оренду транспортних засобів	87749,8	42943,6	3474,1	4,0

Продовження таблиці 2.1.4

1	2	3	4	5
Послуги із забезпечення стравами та напоями	232924,0	623335,7	125526,7	53,9
Послуги в галузі культури, екскурсійне обслуговування (без урахування транспортних послуг)	29797,0	19994,0	216236,3	725,7
Інші послуги, що включені до вартості туристичного пакета	29797,0	322133,4	161893,3	543,3

Враховуючи кризові явища на туристичному ринку за останні роки, зауважимо, що витрати туроператорів з розміщення туристів скоротились на 15,2 %, послуги пасажирського транспорту на 11,9, послуги із забезпечення стравами та напоями на 46,1 %. Такий сегмент витрат як надання в оренду транспортних засобів втратив свою актуальність у цей період (зниження показника на 96 %).

Переважну частину споживачів туристичного продукту, обслугованих туроператорами та турагентами, складають туристи, що мандрують з метою, відпочинку та гарного проведення дозвілля. Їх питома вага в загальній кількості туристів перевищує 90 % [3]. Протягом 2018–2019 рр. витрати туроператорів на послуги сторонніх організацій, які надають послуги в галузі культури, екскурсійне обслуговування (без урахування транспортних послуг) зросли на 725,7 %. Поряд з цим стали зростати витрати на інші послуги, що включені до вартості туристичного пакета (зростання на 543,3 %).

Україна стикається з проблемами безпеки, зокрема на Сході країни, що може відлякувати туристів від відвідування певних регіонів країни. Військові дії можуть мати негативний вплив на туристичний сектор України. Основні негативні наслідки військових дій для туристичної галузі України полягають у зменшенні туристичного потоку, збитках для туристичної індустрії, негативному іміджі країни та зниженні рівня безпеки.

По-перше, військові дії можуть призвести до зменшення кількості туристів, які відвідують країну. Туристи можуть боятися за свою безпеку та відмовлятися від подорожей в регіони, де проходять військові дії. Це може суттєво зменшити туристичний потік в цих регіонах.

По-друге, зменшення туристичного потоку може призвести до збитків для туристичної галузі України. Готелі, ресторани та інші туристичні підприємства можуть зазнавати фінансових збитків через зменшення попиту на їхні послуги.

По-третє, військові дії можуть негативно впливати на імідж країни. Навіть у тих регіонах, де військових дій немає, погіршення загальної безпекової ситуації може створювати враження небезпеки та нестабільності

в країні. Це може відлякувати потенційних іноземних туристів від відвідування України.

Дослідження показують, що військові конфлікти можуть мати дуже серйозний вплив на туризм. Наприклад, згідно з дослідженням Європейської організації з туризму, збройний конфлікт може призвести до зменшення кількості туристів на 30 % або більше. Крім того, конфлікт може призвести до зниження рівня інвестицій в туристичну інфраструктуру та зниження рівня зайнятості в галузі туризму [25]. Існує думка деяких дослідників, що розвиток туризму може бути корисним для відновлення території після збройного конфлікту шляхом залучення інвестицій у туристичну інфраструктуру та створення нових робочих місць. Згідно з дослідженням Конференції Організації Об'єднаних Націй з торгівлі та розвитку, туризм може стати ефективним інструментом для відновлення територій після військового конфлікту та забезпечення сталого розвитку, що може сприяти створенню нових робочих місць, залученню іноземних інвестицій, розвитку транспортної інфраструктури, підвищенню рівня доходів населення та іншим позитивним ефектам.

Проте необхідно враховувати ризики та виклики, що виникають при розвитку туризму в зоні військового конфлікту, такі як безпека туристів та їхніх майнових прав, ризики терористичних нападів, відсутність інфраструктури та нестабільність політичної ситуації. У зв'язку з цим, необхідно забезпечити належний рівень безпеки для туристів та їх майна, створити відповідну туристичну інфраструктуру та забезпечити стабільність політичної ситуації для забезпечення сталого розвитку туризму в зонах військового конфлікту.

Згідно з результатами проведених досліджень, деякі науковці пропонують ряд стратегій з метою зменшення негативного впливу терористичних атак та військових конфліктів на розвиток туризму в Україні. Одним з найбільш необхідних завдань є створення ефективної маркетингової стратегії, спрямованої на збільшення туристичного потоку до країн, що зазнали терористичних атак та військових дій. Особлива увага має приділятися підвищенню освітнього рівня та проведенню інформаційної кампанії, спрямованої на зменшення страху та підвищення довіри до країни.

До ефективних стратегій також відноситься розробка альтернативних туристичних продуктів, таких як здоров'язберігаючий туризм, екотуризм та культурний туризм. Ці напрямки дозволяють зменшити залежність від відпочинку на морських курортах та інших місцях, які можуть бути вразливі до терористичних атак та військових дій. Крім того, розробка альтернативних туристичних напрямків сприятиме розвитку інших сфер економіки та підвищенню рівня зайнятості населення [26]. Стратегія залучення іноземних туристів на рівні держави та підприємств готельної та ресторанної галузі повинна містити заходи щодо знижок та спеціальних пропозицій з метою збільшення зацікавленості до країни [27].

У даний час деякі території України є вибухонебезпечними. Розвиток туризму на цих територіях є складною та багатогранною проблемою. Насамперед, воєнний конфлікт, що триває, призвів до руйнування багатьох міст та сіл та створив значну кількість небезпечних зон. З іншого боку, деякі з цих територій мають великий потенціал для розвитку туризму, зокрема з історичної та культурної точок зору.

Вивчаючи можливості розвитку туризму на територіях, що зазнали військового конфлікту, можна зазначити, що такі території можуть мати значний туристичний потенціал як місця пам'яток історії та культури. Однак, для розвитку туризму на таких територіях необхідно забезпечити безпеку туристів та створити необхідну інфраструктуру.

Отже, Україна має значний туристичний потенціал, зокрема багату культурно-історичну спадщину та природні ресурси, що можуть приваблювати туристів з усього світу. Однак існує низка проблем, які можуть впливати на якість туристичних послуг та конкурентоспроможність на міжнародному ринку, такі як недостатня розвинутість інфраструктури та руйнування об'єктів України.

З іншого боку, згідно зі статистикою, більшість туристів, які подорожують Україною, є внутрішніми туристами, тобто мешканцями самої країни. Це може свідчити про те, що Україна потребує більшої реклами та просування в інших країнах. Україна має великий потенціал для розвитку туризму, але для досягнення економічної ефективності та конкурентоспроможності на міжнародному ринку необхідно забезпечити належну розвинутість інфраструктури та збереження природних та культурних ресурсів. Також, необхідно зосередитися на формуванні позитивного туристичного іміджу України як туристичної дестинації в інших країнах, щоб збільшити потік іноземних туристів.

Також важливим аспектом є збереження природних та культурних ресурсів України. Національні парки та заповідники потребують постійної уваги та захисту, щоб забезпечити їх збереження для наступних поколінь. При цьому необхідно забезпечити баланс між розвитком туризму та збереженням природних та культурних ресурсів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Pidgirna V., Kostaschuk V. Description of geographical features of market of tourist services of Ukraine development. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 42. С. 108–113.
2. On tourism: law of Ukraine. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 16.03.2023).
3. Бунтова Н. В. Потенціал України на міжнародному ринку туристичних послуг. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки*. 2016. Вип. 17, ч. 2. С. 21–24.
4. Nagirnyak A. Pilgrimage and religious tourism: characteristic traits and features. *Економіка і суспільство*. 2022. Вип. 44. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1880/1810> (дата звернення: 20.03.2023).

5. Dmytryshyn L. I., Havdei S. V. The economic-organizational provision for the development of Ukrainian tourism sector. *Бізнесінформ*. 2022. № 2. URL: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2022-2_0-pages-75_80.pdf (дата звернення: 16.03.2023).
6. Шаповал В. М., Белобородова М. В. Діагностика середовища функціонування туристичних підприємств України під час пандемії COVID-19. *Інфраструктура ринку*. 2021. Вип. 56. С. 103–109.
7. Protective measures of the state to support tourism business in a pandemic: world experience and Ukrainian realities / Bogoslavets O. G., Ilyashenko I. O., Oranashchuk Y. Y., Tsaruk V. V. *Експерт: парадигми юридичних наук і державного управління*, (2(14)). Р. 130–144. URL: [https://doi.org/10.32689/2617-9660-2021-2\(14\)-130-144](https://doi.org/10.32689/2617-9660-2021-2(14)-130-144).
8. Холод С. Б., Лимонова Е. М. Заходи подолання кризи, спричиненої пандемією COVID-19, у туристичному секторі: досвід Іспанії. *Європейський вектор економічного розвитку*. 2021. № 2 (31). С. 38–45.
9. Ocheretin D. V. Cluster analysis of travel flows in Ukraine. *Вісник Запорізького національного університету*. 2015. № 3 (27). С. 66–75.
10. Krajňák T. The effects of terrorism on tourism demand: A systematic review. *Tourism Economics*. 2021. Vol. 27 (8). Р. 99–124.
11. Прокопишин-Рашкевич Л. М., Шадурська Б. О., Петрович Й. М. Індустрія туризму в Україні: перспективні напрями та виклики сучасності. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. Серія: Проблеми економіки та управління. 2020. № 4 (1). С. 72–82.
12. Information model of the assessment of tourism sector competitiveness in the context of European integration policy / I. Prychepa, O. Adler, L. Ruda, O. Lesko. *IAPGOŚ*. No. 4. Р. 47–52.
13. Brusiltseva H., Akhmedova O. Transport service as a component of the tourism industry development of Ukraine. *SHS Web of Conferences*. 2019. Vol. 67. Р. 1–6. URL: file:///C:/Users/SVETA/Downloads/Transport_Service_as_a_Component_of_the_Tourism_In.pdf (дата звернення: 21.03.2023).
14. Белоусова Н. В. Природні ресурси як складник географічних досліджень для розвитку інклюзивного туризму в Україні. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Серія: Географічні науки. 2019. № 10. С. 164–170.
15. Давиденко І. В. Культурно-історична спадщина як основна складова розвитку культурного туризму в Україні. *The global competitive environment: development of modern social and economic systems*. Chisinau, Republic of Moldova: Baltija Publishing, 2017. Р. 20–22.
16. Рожнова В., Терес Н. Проблеми та перспективи розвитку етнотуризму: зарубіжний та український досвід. *Етнічна історія народів Європи*. 2013. Вип. 39. С. 35–44.
17. Божко Л. Д. Культурний туризм: від старого змісту до нової концепції. *Культура України*. Серія: Культурологія. 2016. Вип. 52. С. 90–102.
18. Knoema. The burden of covid-19 on the tourism industry. 2020. URL: <https://knoema.com/clyulpb/the-bur-den-of-covid-19-on-the-tourism-industry?country=Ukraine> (дата звернення: 21.03.2023).
19. Growth in international tourist arrivals continues to outpace the economy [Abstract]. *UNWTO World Tourism Barometer*. 2020. Vol. 18 (1). URL: <https://www.unwto.org/world-tourism-barometer-n18-january-2020> (дата звернення: 16.03.2023). DOI: 10.18111/wtobarometereng.
20. Краснодєд Т., Попова Т. Потенціал України у контексті міжнародного туризму. *Економіка та суспільство*. 2021. Т. 28. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-8> (дата звернення: 24.03.2023).

21. Тимчук С. В., Нещадим Л. М. Перспективи розвитку анімаційного туроперейтингу в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/65-2022> (дата звернення: 24.03.2023).
22. Гедін М. Аналіз потенціалу релігійного туризму в Україні. *Вісник КНЛУ. Серія: Історія, економіка, філософія*. 2020. Вип. 25. С. 73–91.
23. Tentative Lists. UNESCO. URL: <https://whc.unesco.org/en/tentativelists/state=ua>
24. Тимчук С. В., Нещадим Л. М. Підвищення економічної ефективності управління якістю послуг підприємств сфери обслуговування туристів. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 66. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/66-2022>
25. The impact of safety and security on tourism: A global analysis (2018) від Європейської організації з туризму (UNWTO). URL: <https://www.e-unwto.org/doi/abs/10.5555/unwtotfb037450012018001013> (дата звернення: 24.03.2023).
26. Gursoy D., Kim K., Uysal M. Perceived impacts of terrorism and the tourism industry: The case of Turkey. *Tourism Management*. 2004. Vol. 25 (4). P. 481–492.
27. Lee S., Lee C. K., Lee, Y. The effects of tourism policy on tourists' decision-making process: An experimental study of the Korean government's tourism discount policy. *Tourism Management*. 2018. Vol. 65. P. 218–227. DOI: 10.1016/j.tourman.2017.10.014.

2.2 ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТРУДОВИХ ВІДНОСИН В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ (на прикладі сфери туризму)

Чепурда Л. М., доктор економічних наук, професор,
зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаський державний технологічний університет

Беляєва С. С., кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаський державний технологічний університет

Герман І. В., старший викладач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаський державний технологічний університет

Забезпечення нормальних умов організації праці під час дії воєнного стану в Україні вимагає кардинальних змін у напрямку сприяння вирішенню нагальних (короткотермінових), середньотривалих і стратегічних планів у напрямку розвитку народногосподарського комплексу країни, стабілізації життєдіяльності суб'єктів господарювання. Це зумовлює й врахування важливості стабілізації сегмента трудових відносин, у першу чергу, завдяки регулюючій функції держави. Для стабілізації економіки країни вкрай важливо налагодити дієвий механізм у кадровій роботі підприємств, актуалізувати вирішення соціальних, інфраструктурних питань, а також безпеки життєзабезпечення та охорони праці.

З метою аналізу процесів державного регулювання трудових відносин в умовах воєнного стану актуалізовано напрямки дослідження як у

загальному ракурсі для сфери виробництва та обслуговування, так і зокрема в сегменті туристичних послуг.

Наукова новизна дослідження, викладена в цьому науковому дослідженні, полягає в тому, що здійснено аналіз чинної нормативно-правової бази щодо державного регулювання трудових відносин в умовах воєнного стану та на прикладі сфери туризму представлено особливості адаптації в кризових умовах суб'єктів господарювання, які безпосередньо та опосередковано впливають на господарську діяльність в туристичній галузі та готельно-ресторанному бізнесі.

Згідно з тематикою наукового дослідження серед низки наукових праць під час проведення наукового дослідження використані відповідні темі наукові публікації, авторами яких є експерти та фахівці в сфері юриспруденції, бухгалтерського обліку, податкової політики, трудових відносин, охорони праці [5, 11, 16, 29].

Основною базою для дослідження обрано чинні нормативно-правові документи, аналітичні матеріали експертів щодо трудових відносин [13, 14, 15, 18, 25].

Основною метою наукового дослідження є аналіз принципів, методів і відповідних документів, які в умовах воєнного стану регулюють в Україні трудові відносини та на прикладі сфери туризму дослідити факти реалізації державної політики в напрямку їх стабілізації та адаптації в кризових умовах.

Під час наукового дослідження застосовано аналітичні та статистичні методи, методи порівняння тощо. Здійснено аналіз чинної законодавчої бази, що стосується трудових відносин в умовах воєнного стану, зокрема в сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

В Україні трудові відносини регулюються низкою нормативно-правових актів, які під час воєнного стану зазнали певних змін. Особливості трудових відносин працівників усіх суб'єктів господарювання України в умовах воєнного стану незалежно від форми власності, виду діяльності та галузевої належності мають бути враховані для всіх категорій працівників.

Наразі в Україні затверджено та введено в дію низку законів, серед яких, перш за все, варто взяти до уваги Закон України «Про правовий режим воєнного стану» [24], де відповідно до статей 43 та 44 Конституції України [12] вводяться обмеження конституційних прав на період дії воєнного стану.

Так, зокрема, ст. 43 Конституції України гарантує створення умов для повного здійснення громадянами права на працю, а також рівні можливості щодо вибору професії та роду трудової діяльності відповідно до суспільних потреб реалізації програми професійно-технічного навчання, підготовки та перепідготовки кадрів. Також конституційним правом заборонена примусова праця за винятком військової або альтернативної (невійськової) служби та робота осіб за вироком або іншим судовим рішенням і відповідно до законів про воєнний і надзвичайний стан.

Законом України гарантовано право кожного на належні, безпечні, здорові умови праці та відповідну законодавству України заробітну плату.

Конституцією України заборонена праця жінок і неповнолітніх осіб на небезпечних для їхнього здоров'я роботах. Також гарантовано захист усім правочинним громадянам від незаконного звільнення. Держава захищає законом право на своєчасне одержання винагороди за працю.

Щодо статті 44 Конституції України, варто зазначити те, що за виключенням умов воєнного стану в країні, в нашій демократичній державі законом встановлюється порядок здійснення права на страйк. При цьому має бути врахована необхідність забезпечення національної безпеки, охорони здоров'я, прав і свобод інших людей. Одночасно примушувати до участі або неучасті в страйку немає права, виключенням щодо заборони страйку може бути лише законодавче рішення.

Варто зазначити, що воєнний стан зумовлює й відповідне визначення форми трудового договору. У цей час для будь-якої категорії працівників може встановлюватися випробувальний термін під час прийняття на роботу.

Щодо організації трудових відносин в умовах воєнного стану, треба враховувати факт набуття чинності 24.03.2022 відповідного закону [22], що враховує особливості наслідків воєнного стану, зокрема фактичну відсутність працівників, які змушені евакуюватися в іншу місцевість; тимчасову втрату працездатності або відсутність даних про місце тимчасового перебування працівника; перебування у відпустці, простої. Ці факти в умовах воєнного стану дають право роботодавцю укладати строкові трудові договори з новими працівниками, здійснюючи таким чином заміщення тимчасово відсутнього працівника [22].

Отже, під час дії воєнного стану треба враховувати особливості трудових відносин працівників незалежно від форми власності, виду діяльності та галузевої належності. Це також стосується й осіб, які працюють за трудовим договором із фізичними особами. Варто зазначити, що не зважаючи на те, що Закон України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану» прийнятий 15.03.2022, під час воєнного стану виникають обставини, які зумовлюють внесення певних змін. Так, зокрема, відповідні зміни відбулися 01.07.2022, тому цей закон має редакцію від 19.07.2022 [22]. Усього в цьому законі 16 статей та прикінцеві положення. У таблиці 2.2.1 відображено структуру закону та зазначені статті, де відбулися на цей час зміни.

Таблиця 2.2.1 – Структура Закону України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану» з урахуванням змін (станом на 26.03.2023)

Структурний розділ	Назва структурного розділу	Зміни
1	2	3
Стаття 1	Дія норм законодавства про працю в умовах воєнного стану.	Частини перша, друга, третя.
Стаття 2	Особливості укладення трудового договору в умовах воєнного стану.	-

Продовження таблиці 2.2.1

1	2	3
Стаття 3	Особливості переведення та зміни істотних умов праці в умовах воєнного часу.	Частина друга.
Стаття 4	Особливості розірвання трудового договору з ініціативи працівника.	-
Стаття 5	Особливості розірвання трудового договору з ініціативи роботодавця.	-
Стаття 6	Особливості встановлення та обліку часу роботи та часу відпочинку.	Частини перша, друга, третя, шоста. Доповнено частиною сьомою та восьмою.
Стаття 7	Особливості обміну документами, організації кадрового діловодства та архівного зберігання кадрових документів у роботодавця.	У новій редакції.
Стаття 8	Робота в нічний час.	-
Стаття 9	Особливості залучення до роботи деяких категорій працівників.	Частина другу виключено.
Стаття 10	Оплата праці.	-
Стаття 11	Зупинення дії окремих по 3+ложень колективного договору.	-
Стаття 12	Відпустки.	Частина перша. Доповнено частиною четвертою.
Стаття 13	Призупинення дії трудового договору.	У новій редакції.
Стаття 14	Діяльність профспілок.	
Стаття 15	Відшкодування працівникам та роботодавцям пов'язаних із трудовими відносинами грошових сум, втрачених внаслідок збройної агресії проти України.	Доповнено статтею 15.
Стаття 16	Державний нагляд (контроль) за додержанням законодавства про працю у період дії воєнного стану.	-
Прикінцеві положення		Доповнено пунктом 2 главу XIX «Прикінцеві положення» Кодексу законів про працю України.

Таким чином, зміни та введення нових статей стосувалися таких статей чинного на сьогодні закону, як 1, 3, 6, 7, 9, 12, 13, 15, та прикінцевих положень. У розділі щодо прикінцевих положень чинного закону про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану, окрім затвердження дня набуття його чинності, зокрема, мова йде й про певні зміни в Кодексі законів про працю України [10].

Так, наприклад, доповнено пунктом 2 главу XIX «Прикінцеві положення», а саме «Під час дії воєнного стану, введеного відповідно до Закону України «Про правовий режим воєнного стану», діють обмеження та особливості організації трудових відносин, встановлені Законом України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану».

У «Кодекс законів про працю України» введено новий пункт 3, де зазначено, що «цей Закон діє у період дії воєнного стану, введеного відповідно до Закону України «Про правовий режим воєнного стану», та втрачає чинність з дня припинення або скасування воєнного стану, крім частини четвертої статті 13 та статті 15 цього Закону, які втрачають чинність з моменту завершення відшкодування працівникам і роботодавцям грошових сум, втрачених внаслідок збройної агресії проти України» [22].

Закон України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану» регулює відносини в трудових колективах із урахуванням їх особливостей та стосується практично всіх категорій працівників й організаційно-правових форм суб'єкта господарювання, їх форм власності та виду діяльності, а також галузі, в сфері якої здійснює свою діяльність відповідне підприємство. Особливістю трудових відносин під час воєнного стану є безперечне дотримання всіх регламентуючих дій, визначених відповідними статтями законодавства України, що стосуються правового режиму воєнного стану [23].

Законодавством України під час дії воєнного стану в країні обмежені конституційні права та свободи фізичних осіб, а також норми законодавства, зокрема, щодо праці, державної служби, служби в органах місцевого самоврядування також не застосовуються [22].

Відбулися певні зміни й у законодавчих актах України, що стосуються питань оптимізації трудових відносин. Варто зазначити про те, що у разі потреби в чинні нормативно-правові документи України на законодавчому рівні можуть бути внесені відповідні зміни протягом достатньо короткого періоду часу. Це стосується тих питань, які визначені пріоритетними в державі та вимагають оперативного внесення змін до чинного законодавства.

Так, наприклад, під час дії воєнного стану в Україні мають місце відповідні зміни в законодавстві, що стосується не тільки Кодексу законів про працю України [10], але й оплати праці [21], відпусток [17], а також і змін щодо організації трудових відносин в умовах воєнного стану [27].

Варто зазначити, що в умовах воєнного часу допускаються та передбачені законодавством України й істотні зміни умов праці [22]. Так, наприклад, роботодавцю не заборонено під час дії воєнного стану переводити працівника на іншу роботу, не зважаючи на відсутність такого права в трудовому договорі, укладеному між ним і працівником.

Виключення має бути лише в тому випадку, коли запропонована зміна виду роботи неможлива через стан здоров'я працівника. При цьому заробітна плата може бути на рівні або й навіть вище тієї середньої заробітної плати, що отримував працівник за попереднім місцем роботи. Законодавством передбачено також дотримання умов, які не становлять загрозу життєзабезпеченню фізичної особи-працівника.

Роботодавець зобов'язаний завчасно попередити працівника про можливу зміну умов праці [22]. Варто враховувати, що умови воєнного стану вимагають й більш жорстких заходів щодо можливого переведення

працівника на іншу роботу навіть без його згоди всупереч трудовому договору, що передбачено відповідним законодавством тільки на час воєнних дій. Виключення стосується лише заборони переведення без згоди на ту територію, де тривають активні бойові дії та є загроза життю. Зазвичай має бути врахований стан здоров'я працівника для виконання визначеної відповідними істотними змінами в умовах роботи.

Організація трудових відносин в умовах воєнного стану передбачає скасування періоду не менше як два місяці, що в мирний час передують повідомленню про зміну істотних умов праці, а саме щодо [23]:

- систем і розмірів оплати праці;
- пільг;
- режиму роботи;
- встановлення або скасування неповного робочого часу;
- суміщення професій;
- зміни розрядів;
- зміни найменування посад тощо.

У мирний час цей двомісячний термін має чітко бути витриманий роботодавцем у тому випадку, якщо передбачаються певні зміни в організації виробничої діяльності та праці, тобто можлива зміна істотних умов праці. У той же час незмінними повинні залишатися умови праці за спеціальністю, кваліфікацією та посадою працівника.

Військова агресія проти України є безумовною причиною введення істотних змін до умов праці. Це стосується й простою та призупинення трудового договору, що передбачає тимчасове припинення роботи працівником і тимчасове припинення дії умов трудового договору. Роботодавець має знайти можливість та доступний спосіб повідомити працівника про факт призупинення дії трудового договору, але це не означає припинення трудових відносин.

Воєнний стан зумовлює визначення сутності та поняття простою, причиною чого може стати ситуація, пов'язана з небезпекою та різними видами загроз для виконання зумовлених трудовим договором робіт [27]. Варто зазначити, що існує певна відмінність призупинення трудового договору від простою (таблиця 2.2.2).

Порядок та умови звільнення під час дії воєнного стану також зазнали певних змін, зокрема відбулося збільшення причин для звільнення без попередження, які визнаються поважними. Отже, працівник не зобов'язаний відпрацьовувати два тижні перед тим, як подає заяву щодо свого звільнення за власним бажанням. Це стосується, перш за все, тих територій, де йдуть бойові дії та створюється загроза життю та здоров'ю працівника. Під час воєнних дій працівників підприємств можуть залучати до суспільно корисних робіт, а також для роботи на об'єктах критичної інфраструктури, що може надавати право роботодавцю відмовити працівнику щодо звільнення без попередження. Основні новації стосовно вирішення питань про звільнення працівника під час дії воєнного стану в законодавстві України представлені в таблиці 2.2.3 [27].

Таблиця 2.2.2 – Відмінність призупинення трудового договору від простою

Пор. №	Призупинення	Простій
1	Підстави запровадження	
	Відсутність роботи та її виконання працівників під час воєнного стану	Будь-які обставини, які зумовили призупинення роботи
2	Тривалість	
	Можливе лише на період дії воєнного стану	Може тривати без обмеження часу доки існують обставини, на підставі яких його запроваджено
3	Суб'єкт прийняття рішення	
	Ініціатором може бути як роботодавець, так і працівник	Рішення приймає роботодавець
4	Коло осіб, на яких поширюється дія відповідного рішення	
	Носить індивідуальний характер, тобто щодо кожного працівника приймається окремий наказ	Може запроваджуватися щодо всього підприємства або відділу, або конкретного працівника
5	Оплата	
	Заробітна плата не виплачується	Виплачується не нижче 2/3 тарифної ставки встановленого працівникові окладу, але час простою з вини працівника не оплачується
6	Страховий стаж	
	Єдиний соціальний внесок за працівника не сплачується, а відтак йому не зараховується страховий стаж	Період його дії зараховується до страхового стажу працівника

Таблиця 2.2.3 – Основні новації щодо звільнення під час дії воєнного стану в Україні

Пор. №	Новація	Особливості
1	Звільнення працівника у зв'язку з відсутністю на роботі та інформації про причини відсутності	Понад 4-х місяців поспіль.
2	Припинення трудового договору	У зв'язку зі смертю/визнання безвісно відсутнім/оголошення померлим працівника або роботодавця, який є ФОПом.
3	Звільнення з ініціативи роботодавця	У зв'язку з неможливістю забезпечення працівника роботою, визначеною трудовим договором; у зв'язку зі знищенням або відсутністю виробничих, організаційних і технічних умов, засобів виробництва або майна роботодавця внаслідок бойових дій.

Роботодавець під час дії воєнного стану на підставі своєї ініціативи має право звільнити працівника. Це може бути термін тимчасової непрацездатності працівника, період перебування працівника у відпустці. Виключення в даному випадку стосуються відпустки через вагітність та пологи, догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку. У таких випадках роботодавець повинен зазначити саме ту дату звільнення працівника, що є наступною за останнім після офіційно зазначеної в документах, наприклад, про тимчасову непрацездатність працівника або закінчення відпустки. Певні виключення щодо застосування норм статей законодавства про працю в Україні можуть стосуватися лише окремих категорій працівників, зокрема тих, що представляють профспілкові органи [22].

Розірвання трудового договору з ініціативи роботодавця має свої особливості й під час дії воєнного стану [23]. Під час дії воєнного стану профспілковим органам на підприємстві відводиться важлива роль узгодження питань про розірвання трудового договору. Профспілки є виборним органом, і у разі, коли працівник підприємства є членом цієї профспілкової організації, профспілки або їх представник від первинної профспілкової організації мають право узгоджувати питання розірвання трудового договору. Виключення щодо залучення профспілок до цих питань встановлені законодавством України у випадках підстав, що висуваються:

- прокурором;
- поліцейським;
- працівником Національної поліції;
- Службою безпеки України;
- Державним бюро розслідувань України;
- Національним антикорупційним бюро України;
- Бюро економічної безпеки України;
- органами, що здійснюють контроль за додержанням податкового та митного законодавства.

Законодавство про працю в Україні передбачає й певні умови щодо впливу виборного органу первинної профспілкової організації на процес вирішення питань, які стосуються умов праці тих працівників, які є членами цієї профспілкової організації. Для розгляду вище зазначеним виборним органом письмового подання від роботодавця щодо розірвання трудового договору з працівником необхідне відповідне обґрунтування, чітко викладене в письмовому вигляді.

Працівник має беззаперечне право бути присутнім під час розгляду подання від роботодавця, який став ініціатором письмового подання про розірвання трудового договору безпосередньо з цим працівником. У разі виникнення умов відсутності працівника під час розгляду подання щодо розірвання трудового договору за ініціативи роботодавця розгляд цього питання можливий лише на підставі письмової заяви безпосередньо цього працівника.

Законодавством України передбачено, що іншою особою, яка за дорученням працівника може його представляти і від його імені брати участь

у вирішенні питання розірвання трудового договору під час розгляду виборним профспілковим органом може бути, наприклад, адвокат. Розгляд заяви має бути відкладений у випадку, коли працівник або його представник відсутній на попередньо оголошеному засіданні. Строки відкладення розгляду справи регулюються чинним законодавством і не можуть бути порушені. Передбачена законодавством і можливість розгляду вище зазначеного питання про розірвання трудового договору з боку роботодавця за відсутності працівника або його представника без поважних причин, якщо зафіксовано подібний повторний факт неявки на засідання.

Погодити згоду на розірвання трудового договору може профспілковий представник, який отримав повноваження на представництво інтересів членів профспілки. Це відбувається за умов, коли виборний орган первинної профспілкової організації не утворений. Подібні умови щодо представництва від організації мають бути визначені статутом підприємства.

Протягом трьох днів після прийняття рішення виборним органом первинної профспілкової організації або профспілковим представником необхідно письмово повідомити про нього роботодавцю. Вважається погодженням з боку виборного органу первинної профспілкової організації або профспілкового представника факт розірвання трудового договору з працівником, якщо не витриманий цей триденний термін повідомлення роботодавцю про результат рішення у письмовій формі.

Доцільно зазначити, що в законодавстві України визначені процедури та порядок взаємовідносин між роботодавцем, працівником і профспілковими організаціями, якщо працівник одночасно є членом декількох первинних профорганізацій.

Важливою пересторогою у вирішенні питання розірвання трудового договору з працівником з боку роботодавця є той факт, що будь-яке рішення профорганів має бути обґрунтованим. В іншому випадку роботодавець має право на звільнення працівника без згоди виборного органу профспілкової організації або профспілкового представника.

Для того, щоб роботодавець скористався правом розірвати трудовий договір із працівником після погодження на це з боку виборного органу первинної профспілкової організації або профспілкового представника, законодавством України обумовлений термін не менш як місяць після дати отримання цієї згоди.

У всіх інших випадках спірні питання щодо розірвання трудового договору з працівником з боку роботодавця має вирішувати суд. Це, зокрема, стосується й випадків, коли здійснюється розірвання трудового договору з працівником без звернення до виборного органу первинної профспілкової організації або профспілкового представника. У наведеному випадку суд зупиняє провадження по справі, звертається до виборного органу первинної профспілкової організації або профспілкового представника щодо одержання рішення стосовно зазначеної проблематики та «розглядає спір по суті» [23].

Під час дії воєнного стану відбулися певні зміни й стосовно робочого часу. Якщо законодавством України передбачені загальні вимоги щодо дотримання умов правового регулювання робочого часу, то в деяких випадках законодавством мають місце й певні зміни щодо визначення робочого часу під час дії воєнного стану. Так, наприклад, у період дії воєнного стану тривалість робочого часу працівників не повинна перевищувати 60 годин на тиждень, тобто роботодавець отримав право на збільшення робочого тижня на 20 годин порівняно з мирним часом, коли цей термін становив 40 годин. Варто зазначити, що підставою для подібного збільшення тривалості робочого тижня має бути обґрунтоване рішення роботодавця.

Як відомо, законодавством України визначені й певні обмеження щодо тривалості робочого часу для відповідної категорії працівників, які мають право на скорочення тривалості робочого часу. Наразі для такої категорії працівників тривалість робочого тижня не повинна перевищувати 40 годин із обґрунтуванням цього терміну з боку роботодавця [27].

Кодексом законів про працю [10] на період дії воєнного стану в Україні затверджені й певні норми, що наразі не діють (таблиця 2.2.4).

Таблиця 2.2.4 – Норми КЗпП України, які не діють на період дії воєнного стану

Пор. №	Норматив	Сутнісна ознака
1	Скорочення роботи	На одну годину при п'ятиденному та шестиденному робочому тижні напередодні святкових і неробочих днів.
2	Тривалість робочого дня напередодні вихідних днів при шестиденному робочому тижні	Не більше 5 годин.
3	Граничні норми надурочних робіт	Обмеження.
4	Перенесення вихідного дня	На наступний після святкового або неробочого дня.
5	Заборона залучення до робіт	У вихідні, святкові та неробочі дні.
6	Компенсації за залучення до робіт	У вихідні, святкові та неробочі дні.

Як зазначалося вище, під час дії воєнного стану в Україні мають місце особливості встановлення та обліку часу роботи й часу відпочинку. Так, збільшення тривалості робочого часу до 60 годин на тиждень, в першу чергу, стосується тих, хто зайнятий на об'єктах критичної інфраструктури. Це може відбуватися, зокрема, в оборонній сфері, сфері забезпечення життєдіяльності населення. Працівникам зазначених сфер діяльності, що мають право на скорочену тривалість робочого часу, на час дії воєнного стану в Україні встановлюється тривалість роботи 40 годин на тиждень.

Роботодавець обґрунтовано встановлює робочий тиждень тривалістю 5 або 6 днів у відповідності до потреб часу та умов воєнного стану й виробничої необхідності. Також роботодавцю надано право під час дії воєнного стану в Україні самостійно визначати час початку та закінчення праці протягом робочого дня або зміни. Щотижня тривалість безперервного відпочинку також може бути скорочена до 24 годин.

Протягом періоду дії воєнного стану в Україні на законодавчому рівні внесені відповідні зміни й стосовно відпусток [17].

Оплата праці робітника наразі відбувається пропорційно відповідно до норм праці з урахуванням збільшення нормальної тривалості робочого часу, тобто також у бік пропорційного збільшення. Щодо умов праці неповнолітніх, законодавством України обмежено певні норми умов праці під час дії воєнного стану, зокрема щодо тривалості робочого часу та безперервного щотижневого відпочинку [22].

Законодавством України допускається у період дії воєнного стану застосовувати працю жінок на важких роботах і на роботах із шкідливими або небезпечними умовами праці, на підземних роботах. Це можливо лише за умови згоди цих жінок. Виняток стосується вагітних і жінок, які мають дитину віком до одного року [22].

Щодо залучення працівників до роботи в нічний час, у період дії воєнного стану визначені певні обмеження, які стосуються [23]:

- вагітних;
- жінок, які мають дитину віком до одного року;
- осіб із інвалідністю, яким за медичними рекомендаціями протипоказана така робота.

Під час дії воєнного стану певні статті Кодексу законів про працю України не застосовуються. Це стосується, зокрема, скорочення тривалості роботи або зміни на одну годину в нічний час [23].

Під час дії воєнного стану мають місце особливості залучення до роботи деяких категорій працівників. Перш за все, це стосується праці жінок, які за їх згодою мають право працювати на важких роботах і на роботах із шкідливими або небезпечними умовами праці. Також це стосується й підземних робіт. Виняток – вагітні, жінки з дитиною віком до одного року [23].

У будь-яких умовах для працівника важливим залишається питання оплати праці. Законодавством України передбачено укладання трудового договору між роботодавцем і працівником, на основі якого й має виплачуватися працівнику відповідна заробітна плата. Своєчасне отримання заробітної плати є важливою умовою трудових взаємовідносин та обов'язком роботодавця по відношенню до працівника, який має право на дотримання договірних умов. У той же час роботодавець повинен вишукувати всі законодавчо доступні та можливі для застосування заходи з метою своєчасної видачі заробітної плати працівникам.

Винятком і причиною можливої затримки в термінах виплати заробітної плати може бути факт ведення бойових дій або інші обставини з

непереборною силою, що зумовили порушення зобов'язання роботодавця вчасно виплатити заробітну плату працівникам. У такому випадку має місце звільнення від відповідальності роботодавця за подібну затримку, але обов'язок виплати заробітної плати залишається з можливістю відтермінування до моменту відновлення діяльності суб'єкта господарювання [22].

Під час дії воєнного стану умови виплати заробітної плати визначаються трудовим договором аналогічно до мирного часу. Таким чином працівник може отримувати відповідні доплати, надбавки, премії та інші гарантії в оплаті праці. Але права роботодавців під час дії воєнного стану можуть бути розширені, що потенційно має впливати й на розмір заробітної плати працівників та умови її отримання. Так, наприклад, виплата заробітної плати за умови неможливості її виплатити через воєнні дії може призупинятися до того часу, коли підприємство зможе поновити свою основну діяльність. У той же час, не зважаючи на ці непереборні обставини воєнного часу, заробітна плата повинна нараховуватися відповідно до трудового договору, якщо працівник виконує покладені на нього обов'язки та норми праці.

Щодо працівника, призваного на військову службу за мобілізацією, за ним зберігається на весь цей період як місце роботи, так і посада, але скасовано виплату середнього заробітку [23]. Працівник має право на своєчасне отримання заробітної плати. У той же час роботодавцю необхідно «вживати всіх можливих заходів для забезпечення реалізації права працівників на своєчасне отримання заробітної плати» [23].

Наслідки ведення бойових дій або «дії інших обставин непереборної сили» можуть зашкодити вчасній виплаті заробітної плати працівнику. У цьому випадку роботодавець може бути звільнений «від відповідальності за порушення зобов'язання щодо строків оплати праці» за умови доведення вище зазначеної причини. У будь-якому випадку роботодавець повинен виплатити заробітну плату працівнику, тому має право лише на відтермінування через наслідки бойових дій та інші обставини, визначені законодавством для виконання під час дії воєнного стану. Цей термін може бути визначений моментом відновлення діяльності суб'єкта господарювання [23].

Варто зазначити, що навіть під час дії воєнного стану в Україні передбачені відпустки, але порядок їх визначення для різних категорій працівників, а також їх тривалість зазнали певних змін. Щодо тривалості щорічної основної оплачуваної відпустки працівникам під час дії воєнного стану визначено 24 календарних дні. Але треба взяти до уваги той факт, що під час дії воєнного стану може виникнути ситуація, коли працівник може бути «залучений до виконання робіт на об'єктах критичної інфраструктури», що є вкрай важливим для багатьох факторів життєзабезпечення як населення, так і функціонування важливих секторів народного господарства. Щодо таких працівників існує право роботодавця не надавати будь-яких відпусток. Виключення становлять лише:

- відпустки у зв'язку з вагітністю та пологами;
- відпустки для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку.

Стосовно відпусток без збереження заробітної плати роботодавець під час дії воєнного стану має право на прохання працівника надавати йому таку відпустку, не обмежуючи її строк. Отже, протягом періоду дії воєнного стану в країні працівник може перебувати в безоплатній відпустці за необхідності та на підставі згоди роботодавця. Важливо враховувати той факт, що період, коли працівник перебував у безоплатній відпустці, навіть протягом усього періоду дії воєнного стану, включається до стажу, що надає право в подальшому й на щорічну основну відпустку.

Як відомо, в Україні розроблені та діють в мирний час такі законодавчо затверджені документи, як Кодекс законів про працю України та Закон України «Про відпустки», але умови воєнного стану суттєво вплинули й на зміни трудових правовідносин між роботодавцем і працівником, а саме стосовно захисту трудових прав працівників. Ці зміни є тимчасовими та стосуються наразі впливу воєнного стану [27]. Так, у разі, коли «тривалість щорічної основної відпустки працівника становить більше 24 календарних днів, надання не використаних у період дії воєнного стану днів такої відпустки переноситься на період після припинення або скасування воєнного стану» [27].

Отже, у період дії воєнного стану в Україні не діють певні норми статті 80 Кодексу законів про працю України та статті 12 Закону України «Про відпустки», у зв'язку з чим роботодавець має право відмовити працівнику щодо надання невикористаних днів щорічної відпустки. У разі, коли працівник у період дії воєнного стану звільняється, діє стаття 24 Закону України «Про відпустки», де передбачена грошова компенсація за відпустку, якою працівник не скористався.

Під час дії воєнного стану в Україні широко відомим для усіх стало визначення «статусу внутрішньо переміщеної особи», а також суттєво збільшилася кількість тих працівників, які виїхали за межі території нашої країни, що не могло не вплинути на ситуацію як на окремо визначеному підприємстві чи організації, так і в народногосподарському комплексі країни взагалі. Законодавством України передбачено, що в таких випадках роботодавець згідно заяви працівника має надати йому відпустку без збереження заробітної плати, тривалість якої не може перевищувати 90 календарних днів. Одночасно фіксується, що цей час не зараховується до стажу роботи, але залишається право у працівника на щорічну основну відпустку, передбачену Законом України «Про відпустки».

Отже, протягом 2022 року певні статті Закону України «Про відпустки» зазнали змін [22]. Під час дії воєнного стану «роботодавець має право відмовити працівнику у наданні невикористаних днів щорічної відпустки [23].

Як зазначалося вище, під час дії воєнного стану суттєво знизилися соціальні гарантії по відношенню до працівників, але має місце регулювання

взаємовідносин між роботодавцями та їх працівниками. Так, наприклад, під час дії воєнного стану не застосовуються такі норми надання щорічної відпустки, як:

- «надання невикористаної частини щорічної відпустки до кінця робочого року, але не пізніше 12 місяців після закінчення робочого року, за який надається відпустка»;

- «заборона ненадання щорічних відпусток повної тривалості протягом двох років підряд»;

- заборона ненадання щорічних відпусток повної тривалості протягом робочого року особам віком до вісімнадцяти років;

- заборона ненадання щорічних відпусток повної тривалості «працівникам, які мають право на щорічні додаткові відпустки за роботу із шкідливими і важкими умовами чи з особливим характером праці».

Одночасно під час дії воєнного стану діє право роботодавця на прохання працівника надавати відпустку без збереження заробітної плати та не обмежувати її тривалість протягом 15 днів [23].

Стосовно дії колективного договору під час воєнного стану, варто зазначити, що за ініціативою роботодавця окремі положення цього важливого для організації взаємовідносин між роботодавцем і працівниками документу можливо зупинити [22]. Так, зокрема, це стосується тривалості відпусток і навіть їх відміни під час дії воєнного стану, про що більш детально зазначалося вище. За відповідною угодою між працівником і власником або уповноваженим ним органом в мирні часи допускається надання відпустки «за сімейними обставинами та з інших причин» без збереження заробітної плати лише на термін, що не перевищує 15 календарних днів на рік. На відміну від цього обмеження, під час дії воєнного стану тривалість подібного виду відпустки не має обмеження [23].

Таким чином, можливо стверджувати про наявні суттєві зміни під час дії воєнного стану в Україні в правовідносинах між роботодавцями та працівниками. Це зумовлює збільшення звернень громадян до юристів для консультації та роз'яснення їх прав у цих правовідносинах. Отже, існує потреба організації в проведенні відповідних вебінарів, онлайн-консультацій та роз'яснень фахівців-консультантів у сфері трудових відносин під час воєнного стану тощо [27].

Серед низки питань, які цікавлять як роботодавців, так і працівників різних галузей народного господарства та різних категорій (фахових, соціальних), перш за все, такі, які стосуються [27]:

- основних змін у трудовому законодавстві, що відбулися з початку широкомасштабного вторгнення військ агресора (з 24.02.2022);

- умов і порядку призупинення трудового договору;

- відмінності процесу призупинення трудового договору від простою підприємства;

- порядку звільнення та особливостей цієї процедури під час дії воєнного стану;

- визначення робочого часу під час дії воєнного стану;
- оплати праці під час дії воєнного стану;
- оформлення відпусток під час дії воєнного стану.

Протягом 2022 року набрали чинності такі закони України, які, зокрема, стосуються й правовідносин у сфері трудового права. Це, перш за все, з 6 листопада 2022 року набрали чинності певні законодавчо затверджені норми, що стосуються змін основ соціальної захищеності осіб із інвалідністю; питань щодо загальнообов'язкового державного пенсійного страхування; збору та обліку єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування. Метою цих змін є «захист соціальних, трудових та інших прав фізичних осіб (зокрема під час дії воєнного стану), а також спрощення обліку робочих місць для осіб із інвалідністю» [17].

Під час дії воєнного стану мають місце й особливості обміну документами, організації кадрового діловодства та архівного зберігання кадрових документів у роботодавця. Роботодавцю під час дії воєнного стану надається право самостійно визначатися з процедурою документообігу, у тому числі з порядком «організації діловодства з питань трудових відносин, оформлення і ведення трудових книжок та архівного зберігання відповідних документів у районах активних бойових дій». Головною умовою при цьому має бути достовірність «обліку виконуваної працівником роботи та обліку витрат на оплату праці» [22].

Передбачаються й «альтернативні способи створення, пересилання і зберігання наказів (розпоряджень) роботодавця, повідомлень та інших документів з питань трудових відносин та про будь-який інший доступний спосіб електронної комунікації, який обрано за згодою між роботодавцем та працівником» [22].

Допускається домовленість між сторонами трудового договору щодо альтернативних способів «створення, пересилання і зберігання наказів (розпоряджень) роботодавця, повідомлень та інших документів з питань трудових відносин». Можливо застосовувати й будь-який інший доступний спосіб електронної комунікації, який обрано за згодою між роботодавцем та працівником [23].

В умовах воєнного стану треба враховувати й особливості укладення трудового договору [22], у тому числі це стосується:

- форми трудового договору;
- умови про випробування працівника під час прийняття на роботу, що може встановлюватися для будь-якої категорії працівників.

Варто брати до уваги, що під час війни певна кількість працездатних осіб виїхала за межі нашої країни або отримали статус «внутрішньо переміщених осіб», а це зумовлює брак робочої сили та необхідність залучення до виконання робіт нових працівників. Також брак робочої сили пояснюється й тим, що під час дії воєнного стану працівники мають право на відповідні відпустки, а також можуть втратити працездатність або їх місцезнаходження тимчасово невідоме.

У той же час роботодавець може визначити факт простою. Отже, роботодавці мають право у період дії воєнного стану та потребують оперативно укласти з новими працівниками строкові трудові договори. Терміни, на які можуть укладатися такі договори, можуть бути на весь період дії воєнного стану або на період заміщення тимчасово відсутнього працівника [22].

В умовах воєнного стану важливо чітко розуміти порядок призупинення дії трудового договору та відрізнити від інших дій щодо документального оформлення трудових відносин на підприємстві (в організації). Отже, характерною ознакою призупинення дії трудового договору є поняття «тимчасово». Таким чином роботодавець у зв'язку зі збройною агресією проти України має право тимчасово припинити забезпечення працівника роботою, а отже, працівник має тимчасово припинити виконання роботи згідно умов укладеного трудового договору. У такому випадку з обох сторін – роботодавця та працівника – відбувається офіційно задокументована процедура тимчасового припинення умов трудового договору.

Ініціатором призупинення дії трудового договору під час впровадження воєнного стану в Україні може бути й одна зі сторін, але тривалість його призупинення не повинна перевищувати тривалості дії воєнного стану. Для того, щоб працівник мав можливість стати до роботи після припинення або скасування дії воєнного стану, роботодавець повинен повідомити працівника, що тимчасово призупинив виконання своїх обов'язків через призупинення дії трудового договору, та надати термін до 10 календарних днів для можливості працівнику прибути на своє робоче місце та виконувати роботу відповідно трудовому договору.

Як зазначалося вище, трудові відносини продовжуються навіть після призупинення дії трудового договору. Важливо усвідомлювати той факт, що не варто сприймати призупинення дії трудового договору як приховане покарання, адже це у період дії воєнного стану – лише вимушений захід, пов'язаний з небезпекою та іншими обставинами непереборної сили.

Роботодавець повинен дотримуватися порядку документального оформлення факту призупинення дії трудового договору, для чого має бути виданий відповідний наказ або розпорядження, де, зокрема, зазначається така інформація, як:

- причини призупинення, у тому числі про неможливість обох сторін виконувати свої обов'язки;
- спосіб обміну інформацією;
- строк призупинення дії трудового договору;
- кількість працівників, дія трудового договору з якими призупинена;
- категорії працівників;
- прізвища, ім'я, по батькові (за наявності) працівників;
- реєстраційний номер облікової картки платника податків працівника;

– серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті);

– умови відновлення дії трудового договору.

Законодавством України передбачені й випадки, коли може виникнути ситуація незгоди працівника або й групи працівників щодо наказу або розпорядження роботодавця про призупинення дії трудового договору. Також незгоду може зазначити відповідними зверненнями й профспілковий комітет за дорученням працівника або групи працівників.

У такому випадку цей «наказ (розпорядження) може бути оскаржений до центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику з питань нагляду та контролю за додержанням законодавства про працю, або його територіального органу» [27].

Таким чином після вивчення змісту наказу (розпорядження), а також ознайомившись з підставами щодо його видання, на основі погодження з військовою адміністрацією уповноважений центральний орган виконавчої влади може внести припис роботодавцеві, де має бути зазначено відповідне рішення з переліку нижче зазначених про:

– скасування відповідного наказу (розпорядження);

– усунення порушення законодавства про працю іншим шляхом.

Відповідне рішення уповноваженого центрального органу виконавчої влади є обов'язковим для виконання з боку роботодавця. Для виконання припису визначається період протягом 14 календарних днів із дня його отримання.

Законодавство України передбачає також ситуацію, коли роботодавець має намір оскаржувати «припис центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику з питань нагляду та контролю за додержанням законодавства про працю, або його територіального органу» [27]. У такому випадку протягом 10 календарних днів це питання може бути оскаржено роботодавцем у судовому порядку.

За час призупинення дії трудового договору відшкодування заробітної плати, гарантійних і компенсаційних виплат працівникам у повному обсязі згідно чинного законодавства України має покладатися «на державу, що здійснює збройну агресію проти України» [22]. «Невиконання припису тягне за собою відповідальність, передбачену абзацом дев'ятим частини другої статті 265 КЗпП – порушення інших вимог законодавства про працю, та статті 188-6 КУпАП – невиконання законних вимог посадових осіб центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику з питань нагляду та контролю за додержанням законодавства про працю, щодо усунення порушень законодавства про працю» [23].

Як зазначалося вище, під час розгляду питань, пов'язаних із трудовими відносинами, вагому роль відіграють професійні спілки. Це стосується саме тих підприємств (організацій), де створені такі професійні об'єднання. Отже, для

суб'єктів господарювання, які здійснюють свою діяльність у сфері туризму, доцільно брати до уваги важливість розгляду відповідних питань щодо трудових відносин у колективі з профспілками, зокрема щодо особливостей призупинення роботи під час дії воєнного стану та умов її поновлення.

Здебільшого мають місце факти, коли профспілки не створюються в колективах туристичних операторів і туристичних агентів, що пояснюється малою кількістю працівників у штатному розписі. У такому випадку працівники обмежені щодо дотримання своїх прав у повному об'ємі та можуть звертатися фактично до суду для вирішення спірних питань щодо трудових відносин із роботодавцем.

Законодавство України передбачає вимоги до професійних спілок щодо їх максимального сприяння забезпеченню обороноздатності держави, громадському контролю за мінімальними трудовими гарантіями, передбаченими чинним законодавством, але призупиняється дія певних норм щодо колективних договорів на період дії воєнного стану [22, 23].

Доцільно акцентувати увагу на фінансуванні первинних профспілкових організацій, визначених у законодавстві України. Щодо роботодавців, у разі створення первинної профспілкової організації, вони зобов'язані відраховувати на її діяльність кошти, які повинні мати цільове призначення, зокрема на діяльність:

- культурно-масову;
- фізкультурну;
- оздоровчу.

Колективним договором та відповідними угодами розміри такого цільового фінансування не повинні бути менше 0,3 % фонду оплати праці «з віднесенням цих сум на валові витрати, а у бюджетній сфері – за рахунок виділення додаткових бюджетних асигнувань» [23].

Щодо відшкодування працівникам і роботодавцям втрат коштів у сегменті трудових відносин, які спричинені збройною агресією проти України, законодавством визначено наступні бенефіціарії щодо залучення коштів:

1. Держави-агресора.
2. Фондів на відновлення України, у т. ч. міжнародних:
 - для міжнародної технічної допомоги;
 - для поворотної фінансової допомоги;
 - для безповоротної фінансової допомоги;
3. Інші, передбачені законодавством України, джерела.

Кабінет Міністрів України встановлює порядок визначення та відшкодування працівникам і роботодавцям грошових сум, пов'язаних із трудовими відносинами та втраченими внаслідок збройної агресії проти України [22, 23]. Наразі цей механізм відшкодування коштів знаходиться в стадії розробки та опрацювання.

У період дії воєнного стану здійснюється державний нагляд (контроль) за додержанням законодавства [4, 5]. В умовах воєнного стану відновлені

заходи контролю Держпраці з обмеженого переліку підстав і питань. Метою таких заходів є потреба в легалізації зайнятості та виплати заробітної плати для «забезпечення дотримання основоположних прав працівників у трудових відносинах» [23].

У структурі Держпраці відповідні обов'язки та права є у інспекторів праці, які, зокрема, мають право здійснювати позапланові заходи державного нагляду (контролю) для перевірки дотримання вимог законодавства щодо питань:

- дотримання вимог Закону України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану»;
- виявлення неоформлених трудових відносин;
- законності припинення трудових договорів.

За результатами перевірки роботодавці мають усунути виявлені порушення. У таких випадках за фактом вчасної ліквідації порушень штрафи як заходи впливу, не застосовують [23].

Центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику з питань нагляду та контролю за додержанням законодавства про працю, та його територіальні органи у період дії воєнного стану в Україні мають право за заявою працівника або профспілки здійснювати позапланові заходи державного нагляду (контролю) за додержанням законодавства про працю. Подібні перевірки стосуються усіх юридичних осіб, незалежно від форми власності, виду діяльності та форми господарювання, а також фізичних осіб, які використовують найману працю. Перевірки стосуються питань щодо:

- додержання вимог Закону України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану (2022)»;
- виявлення неоформлених трудових відносин;
- законності припинення трудових договорів.

Міжрегіональні територіальні органи Держпраці розпочали свою діяльність з початку грудня 2022 року. Їх основна діяльність має бути спрямована на належний захист трудових прав працівників, детінізацію заробітної плати та легалізацію трудових відносин [16].

Держпраці рекомендує для застосування роботодавцям «Чек-листи», як додатковий корисний інструмент щодо безпечної організації та виконання найпоширеніших видів робіт. Також з метою інформування з питань трудових відносин під час дії воєнного стану в Україні Держпраці започаткував і регулярно та систематично пропонує безкоштовні вебінари. Важливим результатом ефективної діяльності Держпраці під час дії воєнного стану є кількість легалізованих працівників. Так, наприклад, лише за два місяці під час дії воєнного стану (липень – серпень 2022 року) легалізовано майже 25 тис працівників [16].

Як відомо, серед основних завдань Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування України в областях є реалізація державної політики у сферах соціального страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату

працездатності у зв'язку з тимчасовою непрацездатністю та надання матеріального забезпечення, страхових виплат і соціальних послуг. Для оптимізації в сфері дотримання нормативів щодо трудових відносин під час дії воєнного стану необхідно узгоджувати координацію зусиль з метою:

- посилення співпраці;
- обміну інформацією;
- оперативного поширення інформаційних кампаній із залученням ЗМІ, інтернет ресурсів і зовнішньої реклами.

Для широкого загалу на порталі www.pratsia.in.ua, сайті Держпраці доступна, зокрема, консультативна інформація з питань організації трудових відносин в умовах воєнного стану.

Під час дії воєнного стану здійснюються відповідні зміни в законодавстві, що стосується трудових відносин. Так, наприклад, 19 липня 2022 року набрав чинності Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо оптимізації трудових відносин», де відображені затверджені суттєві зміни [18]. Цим Законом Верховною Радою України внесені зміни, зокрема, до Кодексу законів про працю.

Під час дії воєнного стану, як і під час карантинних обмежень, пов'язаних із пандемією на COVID-2019, практично всі підприємства отримали досвід і продовжують застосовувати дистанційну форму організації та виконання відповідних функцій в своїй діяльності. У разі доцільності запроваджувати дистанційну форму роботи роботодавець при укладенні трудового договору має забезпечувати виконання відповідних статей Закону та у разі потреби надавати «працівникові необхідні для виконання роботи обладнання та засоби, а також рекомендації щодо роботи з ними» [18]. Для інформування може також застосовуватися дистанційна форма проведення інструктажу. На конкретному технічному засобі для засвоєння безпечних методів роботи може за потреби проводитися відповідне навчання. Допустимі додаткові умови щодо безпеки праці, які за згодою сторін фіксуються в трудовому договорі.

У сфері туризму активно застосовуються інтерактивні засоби комунікації, тому питання безпечного використання електричних й електронних засобів зв'язку є вкрай актуальними. Сучасні онлайн-засоби та програмне забезпечення офісів туристичних фірм дозволяють використовувати для офіційного затвердження відповідних документів під час організації та надання туристичних послуг електронного підпису та електронної печатки. Так, наприклад, працівники можуть ознайомлюватися «з наказами (розпорядженнями), повідомленнями, іншими документами роботодавця щодо їхніх пра і обов'язків» у трудовому договорі із застосуванням засобів електронних комунікаційних мереж. Учасники трудових відносин можуть накладати удосконалений електронний або кваліфікований підпис у документах. Крім інформації, існують й альтернативні способи ознайомлення працівника, що має відобразитися у трудовому договорі та мати згоду обох сторін (роботодавця та працівника).

Мають місце й доповнення до Закону щодо питань визнання факту припинення трудового договору з передбачених законодавством підстав, коли «працівник подає в електронній або паперовій формі до будь-якого районного, міськрайонного, міського центру зайнятості, філії регіонального центру зайнятості заяву про припинення трудового договору з викладенням відповідної інформації та копії документів, що підтверджують обставини», зазначені у відповідному пункті статті Закону (за наявності). «Датою припинення трудового договору вважається день подання відповідної заяви» [18].

У законодавстві відбулися зміни та доповнення, що стосуються, зокрема:

– «неможливості забезпечення працівника роботою, визначеною трудовим договором, у зв'язку із знищенням (відсутністю) виробничих, організаційних та технічних умов, засобів виробництва або майна роботодавця внаслідок бойових дій»;

– «звільнення працівника у зв'язку з неможливістю забезпечення його роботою, визначеною трудовим договором, у зв'язку із знищенням (відсутністю) виробничих, організаційних та технічних умов, засобів виробництва або майна роботодавця внаслідок бойових дій»;

– «роботодавець зобов'язаний у день звільнення видати працівникові копію наказу (розпорядження) про звільнення, письмове повідомлення про нараховані та виплачені йому суми при звільненні» та провести з ним розрахунок у строки, визначені Кодексом, а «також на вимогу працівника внести належні записи про звільнення до трудової книжки, що зберігається у працівника» тощо.

Мають місце й відповідні доповнення, що стосуються, зокрема, вивільнення працівників [18]:

– про наступне вивільнення працівників персонально попереджають не пізніше ніж за 10 календарних днів;

– не пізніше ніж за 10 календарних днів до запланованого вивільнення працівників первинним профспілковим організаціям надається інформація щодо цих заходів, включаючи інформацію про причини вивільнення, кількість і категорії працівників, яких це може стосуватися, про строки проведення звільнення;

– у разі якщо вивільнення працівників є масовим відповідно до статті 48 Закону України «Про зайнятість населення», роботодавець за 10 календарних днів до проведення звільнення повідомляє державну службу зайнятості про заплановане вивільнення працівників;

– у разі, якщо вивільнення працівників є масовим відповідно до статті 48 Закону України «Про зайнятість населення», роботодавець протягом п'яти календарних днів проводить консультації з профспілками про заходи щодо запобігання звільненням чи зведення їх кількості до мінімуму або пом'якшення несприятливих наслідків будь-яких звільнень.

Воєнний стан зумовив внесення змін і викладення низки нормативних вимог, зокрема в новій редакції визначено, що «час, коли працівник

фактично не працював, але за ним згідно із законодавством зберігалися місце роботи (посада) та заробітна плата повністю або частково (у тому числі час оплаченого вимушеного прогулу, спричиненого незаконним звільненням або переведенням на іншу роботу), крім випадків, коли за працівниками, призваними на строкову військову службу, військову службу за призовом осіб офіцерського складу, військову службу за призовом під час мобілізації, на особливий період, військову службу за призовом осіб із числа резервістів в особливий період або прийнятими на військову службу за контрактом, у тому числі шляхом укладення нового контракту на проходження військової служби, під час дії особливого періоду на строк до його закінчення або до дня фактичного звільнення зберігалися місце роботи і посада на підприємстві на час призову» [18].

У новій редакції є наступний норматив: «У разі смерті працівника грошова компенсація за не використані ним дні щорічних відпусток, а також додаткової відпустки працівникам, які мають дітей або повнолітню дитину – особу з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи, що не була одержана за життя, виплачується членам сім'ї такого працівника, а у разі їх відсутності – входить до складу спадщини» [18].

В новій редакції «сумісництвом вважається виконання працівником, крім основної, іншої оплачуваної роботи на умовах трудового договору у вільний від основної роботи час на тому самому або іншому підприємстві, в установі, організації або у роботодавця – фізичної особи. Працівники, які працюють за сумісництвом, одержують заробітну плату за фактично виконану роботу» [18].

У новій редакції затверджено й те, що «заробітна плата працівникам за весь час відпустки виплачується до початку відпустки, якщо інше не передбачено трудовим або колективним договором» [18].

У новій редакції викладено те, що «про суми, нараховані та виплачені працівникові при звільненні, із зазначенням окремо кожного виду виплати (основна та додаткова заробітна плата, заохочувальні та компенсаційні виплати, інші виплати, на які працівник має право згідно з умовами трудового договору і відповідно до законодавства, у тому числі при звільненні) роботодавець повинен письмово повідомити працівника в день їх виплати» [18].

Новим є й те, що «у разі спору про розмір сум, нарахованих працівникові при звільненні, роботодавець у будь-якому разі повинен у визначений цією статтею строк виплатити не оспорювану ним суму» [18].

Новація стосується й того аспекту, що «у разі невиконання з вини роботодавця належних звільненому працівникові сум у строки, визначені статтею 116 цього Кодексу, при відсутності спору про їх розмір підприємство, установа, організація повинні виплатити працівникові його середній заробіток за весь час затримки по день фактичного розрахунку, але не більш як за шість місяців. При наявності спору про розміри належних звільненому працівникові сум роботодавець повинен сплатити зазначене в цій статті відшкодування у разі, якщо спір вирішено на користь

працівника. Якщо спір вирішено на користь працівника частково, розмір відшкодування за час затримки визначає орган, який виносить рішення по суті спору, але не більш як за період, встановлений частиною першою цієї статті» [18]. Нововведення затверджені також у статті «Строки звернення до суду за вирішенням трудових спорів» [18]:

1. «Працівник може звернутися із заявою про вирішення трудового спору безпосередньо до суду в тримісячний строк з дня, коли він дізнався або повинен був дізнатися про порушення свого права, крім випадків, передбачених частиною другою цієї статті.

2. Із заявою про вирішення трудового спору у справах про звільнення працівник має право звернутися до суду в місячний строк з дня вручення копії наказу (розпорядження) про звільнення, а у справах про виплату всіх сум, що належать працівникові при звільненні, – у тримісячний строк з дня одержання ним письмового повідомлення про суми, нараховані та виплачені йому при звільненні (стаття 116)».

Внесені зміни й до тексту статті 234, що викладена в такій редакції: «У разі пропуску з поважних причин строків, установлених статтею 233 Кодексу закону про працю України, суд може поновити ці строки, якщо з дня отримання копії наказу (розпорядження) про звільнення або письмового повідомлення про суми, нараховані та виплачені працівникові при звільненні (стаття 116), минуло не більше одного року» [18, 10].

Під час дії воєнного стану внесені зміни й до Закону України «Про оплату праці» [21], у тому числі викладено в такій редакції поняття «сумісництва»: «Сумісництвом вважається виконання працівником, крім основної, іншої оплачуваної роботи на умовах трудового договору у вільний від основної роботи час на тому самому або іншому підприємстві, в установі, організації або у фізичної особи, яка використовує працю найманих працівників. Працівники, які працюють за сумісництвом, одержують заробітну плату за фактично виконану роботу» [21].

У Законі України «Про відпустки» [17] зміни стосуються, зокрема, часу, коли «працівник фактично не працював, але за ним згідно із законодавством зберігалися місце роботи (посада) та заробітна плата повністю або частково (у тому числі час оплаченого вимушеного прогулу, спричиненого незаконним звільненням або переведенням на іншу роботу), крім випадків, коли за працівниками, призваними на строкову військову службу, військову службу за призовом осіб офіцерського складу, військову службу за призовом під час мобілізації, на особливий період, військову службу за призовом осіб із числа резервістів в особливий період або прийнятими на військову службу за контрактом, у тому числі шляхом укладення нового контракту на проходження військової служби, під час дії особливого періоду на строк до його закінчення або до дня фактичного звільнення зберігалися місце роботи і посада на підприємстві на час призову» [17].

Серед новацій Закону України «Про відпустки» є те, що «заробітна плата працівникам за весь час відпустки виплачується до початку відпустки, якщо інше не передбачено законодавством, трудовим або колективним договором» [17].

Варто зазначити, що у вище зазначених законах мають місце й низка інших нормативів і змін, які частково були виключені, замінені або доповнені, про які в межах нашого дослідження окреслено лише побіжно, але певні новації згідно законодавства України зобов'язані включати до усіх офіційних документів, виконання та дотримання яких є обов'язковим для впровадження. Це, зокрема, стосується й таких Законів України, як «Про гарантії держави щодо виконання судових рішень», «Про виконавче провадження», «Про правовий режим воєнного стану», «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану».

Доцільно акцентувати увагу на тому, що, наприклад, Закон України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану» «діє у період дії воєнного стану, введеного відповідно до Закону України «Про правовий режим воєнного стану», та втрачає чинність з дня припинення або скасування воєнного стану, крім частини четвертої статті 13 та статті 15 цього Закону, які втрачають чинність з моменту завершення відшкодування працівникам та роботодавцям грошових сум, втрачених внаслідок збройної агресії проти України» [23].

У всіх сферах діяльності та за різних обставин, і період дії воєнного стану не є виключенням, виконання чинного законодавства є обов'язком усіх суб'єктів господарювання.

У зв'язку з цим виникає потреба чітко розуміти сутність трудових відносин. Так, наприклад, у сфері туристичної діяльності, здебільшого, роботодавці застосовують укладення цивільно-трудова угоди на відміну від трудового договору, що укладається між працівником і роботодавцем.

Сторонами цивільно-правової угоди можуть бути будь-які юридичні або фізичні особи.

До змін, що були внесені до постанов Кабінету Міністрів України протягом низки років та які чинні й під час дії воєнного стану в Україні, належать і ті, які стосуються порядку накладення штрафів за порушення законодавства про працю та зайнятість населення. Затверджено й відповідний порядок щодо накладення штрафу, зокрема визначені різні дати, терміни, форми та види комунікації, умови оскарження штрафу.

Державний контроль за дотриманням законодавства про працю юридичними особами, у тому числі їх структурними та відокремленими підрозділами, які не є юридичними особами, та фізичними особами, які використовують найману працю, здійснює Державна служба України з питань праці (далі – Держпраці) [1], що здійснює державний нагляд за додержанням законодавства про працю та зайнятість населення виконавчими органами міських рад міст обласного значення, сільських, селищних, міських рад об'єднаних територіальних громад та центральними органами виконавчої влади.

У сфері туризму активно застосовують дистанційну форму організації праці. Перевагою цієї форми організації праці є, перш за все, те, що дистанційні працівники працюють у будь-якому місці за власним вибором.

У той же час водночас дистанційні працівники мають бути на зв'язку з роботодавцем за допомогою інформаційно-комунікаційних технологій.

Надомний працівник працює за місцем проживання або в інших визначених ним місцях поза приміщеннями роботодавця. Для такої роботи характерна закріплена робоча зона або технічні засоби. Наприклад, інструменти, приладдя для виробництва продукції, надання послуг або іншої роботи. Надомний працівник «прив'язаний» до вказаної в трудовому договорі адреси та може змінити її лише з дозволу роботодавця. Для менеджера туристичної фірми притаманне використання комунікативних засобів зв'язку, Інтернет-ресурсів.

Щодо режиму роботи для працівника сфери туризму, також має місце певна відмінність від інших професій. Так, наприклад, надомний працівник зазвичай додержується загального режиму роботи підприємства. У той же час на дистанційного працівника правила внутрішнього трудового розпорядку не поширюються, тобто працівник розподіляє робочий час на власний розсуд, а саме може працювати у будь-який час доби.

Гарантією та однією з переваг дистанційної форми праці є також період вільного часу для відпочинку та харчування, так званий «період відключення». У цей час працівник може не відповідати на повідомлення або телефонні дзвінки роботодавця.

Щодо відповідальності за додержання безпечних і нешкідливих умов праці під час виконання робочих завдань, працівник, який працює дистанційно, самостійно вирішує та відповідає за результати їх дотримання. На роботодавця покладається відповідальність та обов'язок проводити інструктаж про безпечне використання обладнання та засобів, рекомендованих або наданих роботодавцем, і це стосується як при дистанційній, так і при очній формі організації праці.

Щодо переліку видів робіт, які можливо виконувати дистанційно, варто зазначити, що законодавством України не визначено такого переліку робіт. Саме на роботодавця покладається відповідальність за прийняття рішення про форму організації та здійснення необхідного виду роботи та її виконання поза межами підприємства.

У порівнянні роботи менеджера в туристичній формі з роботою продавця в приміщенні магазину або на виробництві (завод, фабрика, цех тощо), дистанційна форма організації праці виключається.

Але робота в інтернет-магазині, адміністративна робота, логістичні послуги в інтернет-мережі, бронювання місць в готелях, підбір і оформлення турів, що можливо виконувати поза приміщень роботодавця, цілком допустима дистанційна форма роботи.

Законодавством України передбачено переведення на дистанційну роботу певних категорій працівників у випадку, коли існують наявні ресурси. Це стосується:

- вагітних жінок;
- працівників, які мають дитину віком до трьох років або доглядають за дитиною до шести років (за медичними показаннями);

– працівників, які мають двох або більше дітей віком до 15 років або дитину з інвалідністю;

– батьків або опікунів дитини або особи з інвалідністю з дитинства підгрупи А І групи;

– працівників, щодо яких на робочому місці були вчинені дії з ознаками дискримінації – тимчасово на два місяці.

Щодо оформлення дистанційного працівника новоприйняті працівники можуть працювати дистанційно після укладення трудового договору про дистанційну роботу у письмовій формі. Якщо роботодавець запроваджує тимчасовий дистанційний режим роботи для працівників, що вже працюють, наприклад на час епідемії/пандемії, закон дозволяє зробити це за допомогою наказу (розпорядження). Також цей виняток поширюється на час:

– самоізоляції працівника у випадках, встановлених законодавством;

– загрози збройної агресії;

– надзвичайної ситуації техногенного, природного або іншого характеру.

Роботодавець має ознайомити працівника з наказом упродовж двох днів із дня ухвалення, але до запровадження дистанційної роботи.

Перевести працівника на дистанційну роботу можна лише за його згодою. Переведення з ініціативи роботодавця вважатиметься зміною істотних умов роботи, про що працівників необхідно попереджати за два місяці.

В Україні з 16 липня 2021 року діє типова форма трудового договору для дистанційної роботи, де треба, зокрема, визначити:

– найменування роботи, професії або посади працівника;

– трудові функції;

– терміни дії договору;

– умови оплати праці;

– тривалість робочого часу та відпочинку;

– порядок і терміни забезпечення обладнанням, програмно-технічними та іншими засобами та/або розмір, порядок і терміни виплати працівникам компенсації за використання належних їм або орендованих ними засобів та інших відшкодувань витрат;

– порядок і терміни подання звітів про виконану роботу;

– способи комунікації між працівником і роботодавцем тощо.

Щодо оплати за дистанційну роботу, існують певні правила. Так, зокрема, якщо «роботодавець не домовився з працівником про інше, дистанційна робота передбачає оплату праці в повному обсязі не рідше двох разів на місяць».

Роботодавець має забезпечити дистанційного працівника обладнанням і засобами для виконання професійних обов'язків. Це мають бути неодмінно безпечні умови та надане працівникам обладнання має бути в належному стані. Також роботодавець організовує встановлення та обслуговування засобів й оплачує витрати. Працівник матеріально відповідає за їхню нестачу або пошкодження.

Якщо працівник використовує власні засоби для потреб підприємства, варто домовитися з ним про розмір і порядок відшкодування їхнього

зношування (амортизацію), витрат на використання (електроенергія, інтернет, заміна витратних матеріалів).

Щодо порівняння прав дистанційного працівника від тих, хто працює у приміщеннях роботодавця, варто зазначити, що працівники на дистанційній роботі мають ті самі трудові права – з урахуванням специфіки дистанційної роботи, зазначеної в трудовому договорі. Як і решта найманих працівників, вони можуть оформлювати щорічну відпустку, відкривати лікарняний тощо.

Існує певний порядок оформлення повернення дистанційних працівників до приміщень роботодавця. У випадку, коли запровадили дистанційну роботу наказом на час карантину, після його завершення (або за потреби раніше) працівники можуть відновити звичайний режим роботи. Для цього працівники мають написати заяву, а роботодавець – видати наказ (розпорядження) про припинення дистанційної роботи та відновлення звичайного режиму роботи. При цьому треба зазначити [2]:

- причину зміни режиму роботи: закінчення карантину, скасування обмежувальних заходів, відновлення роботи транспорту тощо;
- дату припинення дистанційної роботи;
- дату виходу працівників на роботу;
- перелік працівників із зазначенням їхніх посад;
- порядок ознайомлення працівників із наказом та зміною режиму роботи.

У тих випадках, коли працівники, які прийняли рішення працювати віддалено, мають написати відповідну заяву, на підставі якої роботодавець видає наказ або розпорядження та ознайомлює з ним працівників [2].

Отже, в умовах воєнного стану, коли діють тимчасові зміни в трудовому законодавстві [26], ці законодавчі вимоги є пріоритетними над іншими законами та навіть над деякими положеннями Конституції [11]. Так, зокрема, якщо в якій-небудь нормі законодавства вказано одне, а в Законі України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану (2022)» – інше, то під час воєнного стану застосовуються норми саме зазначеного Закону.

Під час воєнного стану тимчасово діють обмежені конституційні права громадян, які стосуються:

- права на страйки для захисту власних інтересів (що відповідає Закону про правовий режим воєнного стану, стаття 19 якого забороняє страйки);

- права на вільний вибір праці (адже п. 2 ч. 1 ст. 8 Закону про правовий режим воєнного стану, дозволяє військовому командуванню (військовим адміністраціям) запроваджувати трудову повинність для працездатних осіб).

Як зазначалося вище, під час воєнного стану передбачено зупинення роботодавцем дії окремих положень колективного договору, зокрема роботодавці на період воєнного стану можуть за власною ініціативою зупинити дію окремих положень колективного договору. Зміни стосуються як прийняття на роботу під час воєнного стану, а також форми трудового договору.

Зазвичай укладення трудового договору під час воєнного стану оформлюється, як правило, в письмовій формі, мають місце випадки обов'язкового укладення трудового договору в письмовій формі у вигляді одного документу, а не у вигляді складання заяви та наказу чи розпорядження. Особливістю є те, що під час воєнного стану допустимо відступити від цих норм законодавства та самостійно визначати на період воєнного стану форму трудового договору. Таким чином обов'язок укласти трудовий договір під час воєнного стану у вигляді окремого документу тимчасово не діє. Щодо радикального варіанту усного укладення трудового договору, наразі офіційно не надано роз'яснення Мінекономіки щодо такого варіанту узгодження трудових відносин.

Серед переліку змін у законодавстві в сфері правових відносин варто зазначити, що:

1. Під час воєнного стану можливо встановлювати випробувальний термін будь-якому новоприйнятому працівнику.

2. У період дії воєнного часу працівника легше звільнити.

3. Строковий трудовий договір укладається з будь-яким працівником.

4. З новими працівниками можна укласти строкові трудові договори у період дії воєнного стану або на період заміщення тимчасово відсутнього працівника.

5. Будь-якого нового працівника під час прийняття на роботу можна попередити, що через деякий (конкретний) час або у випадку повернення відсутнього працівника його буде звільнено.

6. Допустимо звільнення працівників за безстроковим трудовим договором.

7. Допустимо звільнення за ініціативою працівника.

8. Працівник може звільнитися за власним бажанням день-у-день (не попереджаючи, як раніше, за 2 тижні). Це стосується тільки тих районів, де ведуться бойові дії. Можна зателефонувати керівнику та усно повідомити, що звільняєтесь. Потім треба домовлятися про те, як надіслати заяву та отримати наказ про звільнення.

9. Роботодавець має право з власної ініціативи звільняти працівників під час:

– тимчасової непрацездатності;

– відпустки (крім декретної, тобто, по вагітності та пологах та по догляду до 3-х років).

10. В якості дати звільнення зазначається перший робочий день після закінчення лікарняного або відпустки.

11. Згода профспілки на звільнення з ініціативи роботодавця не потрібна. Виключення з цього правила – звільнення працівників підприємств, установ або організацій, обраних до профспілкових органів.

12. Щодо призупинення дії трудового договору під час воєнного стану введено новий термін.

13. Призупинення дії трудового договору не тягне за собою припинення трудових відносин.

14. Про призупинення трудового договору роботодавець або працівник мають за можливості повідомити один одного у будь-який доступний спосіб.

15. Зміна умов праці:

– право роботодавцям не повідомляти працівників за два місяці про зміну істотних умов праці (як зазвичай вимагає ст. 32 КЗпП);

– можна перевести працівника на іншу роботу, не обумовлену трудовим договором, без його згоди (крім переведення на роботу в іншу місцевість, на території якої тривають активні бойові дії);

– тільки, якщо така робота не протипоказана працівникові за станом здоров'я, лише для відвернення або ліквідації наслідків бойових дій, а також інших обставин, що ставлять або можуть становити загрозу життю чи нормальним життєвим умовам людей, з оплатою праці за виконану роботу не нижче середньої заробітної плати за попередньою роботою.

16. Норми робочого часу:

– можна встановити під час війни більшу тривалість робочого часу, ніж зазвичай;

– звичайна базова норма тривалості робочого часу (40 годин на тиждень, згідно зі ст. 50 КЗпП) може бути збільшена до 60 годин на тиждень;

– для працівників, яким законом встановлено скорочену тривалість робочого часу (неповнолітні, працівники з інвалідністю та інші) тривалість робочого часу не може перевищувати 50 годин на тиждень;

– тимчасова відміна заборони роботи у вихідні дні (згідно зі статтею 6 Закону №2136 призупинено дію стаття 71 КзПП);

– роботодавець не зобов'язаний повідомляти працівників за 2 місяці до дати встановлення нових норм;

– статтею 6 Закону №2136 призупинено згадку у законодавстві святкових і неробочих днів, скорочення на 1 годину тривалості роботи у передсвятковий день, перенесення вихідних днів, що доведеться враховувати під час обчислення норми робочого часу для кожного місяця протягом дії воєнного стану.

17. Зміни щодо тривалості тижневого відпочинку, кількості вихідних:

– тривалість тижневого відпочинку може бути скорочено роботодавцем до 24 годин;

– у працівників може бути лише один вихідний день на час воєнного стану;

– роботодавець теж не зобов'язаний повідомляти працівників за 2 місяці про зміни.

18. Зміни щодо відпусток:

– згідно з пунктом 1 статті 12 закону №2136, щорічна основна оплачувана відпустка у період дії воєнного стану становитиме 24 календарні дні;

– статтею 6 Закону «Про відпустки» встановлено, що для деяких категорій працівників щорічна основна відпустка має більшу тривалість;

– на час дії воєнного стану 24 календарні дні – це тривалість щорічної основної оплачуваної відпустки для всіх;

– внаслідок тимчасової відміни святкових і неробочих днів (про цю зміну йдеться у пункті 13), тривалість відпустки не продовжується на святкові та вихідні дні;

– роботодавець може відмовити працівнику у наданні будь-якого виду відпусток (крім відпустки у зв'язку вагітністю та пологами та відпустки для догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку), якщо такий працівник залучений до виконання робіт на об'єктах критичної інфраструктури;

– протягом періоду дії воєнного стану роботодавець на прохання працівника може (не зобов'язаний) надавати йому відпустку без збереження зарплати без обмеження строку, тобто можна відпочивати більше дозволених 15 днів на рік.

19. Праця вночі. У період дії воєнного стану не залучаються до роботи в нічний час без їх згоди:

– вагітні жінки;

– жінки, які мають дитину віком до одного року (зазвичай діяло обмеження віку дитини до 3 років);

– особи з інвалідністю, яким за медичними рекомендаціями протипоказана така робота;

– при роботі в нічний час тривалість роботи (зміни) може не скорочуватися на одну годину.

20. Праця на важких, шкідливих, небезпечних, надурочних роботах роботах, у вихідні, святкові, неробочі дні, у відрядженні:

– у період дії воєнного стану працівники, які мають дітей (крім випадків, визначених статтею 8 цього Закону, можуть залучатися за їхньою згодою до нічних і надурочних робіт, робіт у вихідні, святкові та неробочі дні, направлятися у відрядження;

– зазвичай стаття 174 КЗпП забороняє залучати жінок до деяких робіт;

– КЗпП зазвичай забороняє залучати деяких працівників до нічних і надурочних робіт, робіт у вихідні, святкові і неробочі дні, направляти їх у відрядження.

21. Призупинено дію:

– тимчасово відмінено заборону працювати у вихідні дні;

– тимчасово відмінено вимогу компенсації за роботу у вихідний день;

– тимчасово відмінено заборону працювати надурочно протягом більше чотирьох годин протягом двох днів підряд і 120 годин на рік;

– святкові та неробочі дні тимчасово відмінено.

Таким чином під час дії воєнного стану діють відповідні норми щодо призупинення дії певних статей законодавства України, але мають місце й деякі винятки, які стосуються, зокрема, скасованих свят і деяких понеділків, які до скасування свят вважалися вихідними, адже є відповідні роз'яснення щодо права роботодавцям зробити ці дні вільними від роботи та оформити документально.

Під час дії воєнного стану відбулися певні зміни й щодо строків виплати заробітної плати, зокрема «роботодавці звільняються від відповідальності за порушення зобов'язань щодо строків оплати праці, якщо доведуть, що таке порушення сталося внаслідок ведення бойових дій або дії інших обставин непереборної сили» [26].

Зазвичай законодавством України визначаються чіткі нормативи та правила щодо порядку організації кадрового діловодства та архівного зберігання кадрових документів. Це стосується й періоду дії воєнного стану, але обумовлюється дещо спрощений порядок обліку. Так, зокрема, встановлено, що у районах активних бойових дій роботодавець самостійно визначає цей порядок із обов'язковим дотриманням умов забезпечення ведення достовірного обліку виконуваної працівником роботи та обліку витрат на оплату праці. Відповідним чином роботодавцями оформлюються й кадрові документи.

Стосовно лікарняних під час дії воєнного стану, варто зазначити про відсутність змін щодо їх оформлення та обліку.

Отже, одночасно з необхідністю дотримуватися чинного законодавства України щодо трудових відносин, треба враховувати й певні зміни та особливості застосування новацій або коригуючих аспектів у нормативно визначених взаємовідносинах і договірних трудових угодах між роботодавцями та їх працівниками.

Можливо зробити відповідні висновки для врахування особливостей трудових відносин під час дії воєнного стану в Україні, зокрема, щодо умов призупинення трудового договору, коли працівник під час такої умови втрачає право на лікарняні. Щодо звільнення під час лікарняного, працівнику треба знати про те, що за таких обставин роботодавець може звільнити працівника, але датою звільнення може бути лише перший день після завершення лікарняного.

Також «нещодавно підприємці отримали право не сплачувати ЄСВ. Періоди, за які ЄСВ не нараховувався, не будуть включені до страхового стажу підприємця» [26]. Протягом часу, коли в Україні діє воєнний стан, періодично відбувається як послаблення для суб'єктів господарювання щодо ведення підприємницької діяльності та звітності, так і визначаються конкретні терміни такого послаблення. На своїх офіційних сторінках Мінекономіки та Держпраці регулярно надають відповідні пояснення та коментарі щодо змін і порядку дотримання нормативних вимог для ведення підприємницької справи в умовах воєнного стану [11].

Отже, доцільно зробити висновки про врахування в нормативно-правових документах, які стосуються підприємницької діяльності, правил і порядку дії норм законодавства про працю в умовах воєнного стану, у тому числі особливостей:

- укладення трудового договору;
- переведення та зміни істотних умов праці;
- розірвання трудового договору з ініціативи працівника;
- розірвання трудового договору з ініціативи роботодавця;

- встановлення та обліку часу роботи та часу відпочинку;
- організації кадрового діловодства та архівного зберігання кадрових документів у роботодавця;
- роботи в нічний час;
- залучення до роботи деяких категорій працівників;
- оплати праці;
- зупинення дії окремих положень колективного договору;
- надання та оформлення відпусток;
- призупинення дії трудового договору;
- діяльності професійних спілок.

Таким чином, під час дії воєнного стану в Україні чинні як нормативно-правові документи, що стосуються регулювання в умовах мирного часу, так і ті, які розроблені та затверджені на рівні центральних органів влади для виконання в умовах воєнного стану, а також відповідні зміни, пов'язані з воєнним станом, у відповідному порядку вносяться до чинного законодавства України. Певні Закони діють виключно на період воєнного стану. Це стосується, в першу чергу, Закону про тимчасові зміни в трудовому законодавстві в умовах воєнного стану, який, не зважаючи на те, що воєнний стан в Україні введений указом Президента України 24.02.2022, застосовується виключно з дня, наступного за днем його опублікування [26]. Після припинення дії воєнного стану залишається чинною тільки норма цього Закону, якою встановлено, що «відшкодування заробітної плати, гарантійних та компенсаційних виплат працівникам на час призупинення дії трудового у повному обсязі покладається на державу, що здійснює військову агресію проти України» [11].

Протягом періоду, коли був запроваджений воєнний стан, в Україні відбулися й певні зміни в класифікаторі професій [7]. Так, у «Класифікаторі професій – 2023» останні зміни були внесені 29.12.2022, вони, зокрема, стосуються й сфери туризму та готельно-ресторанної справи [9].

Класифікатор професій (далі – Класифікатор) «призначений для застосування центральними органами виконавчої влади, органами місцевого самоврядування, об'єднаннями соціальних партнерів усіх рангів, іншими громадськими організаціями, всіма суб'єктами господарювання під час запису про роботу у трудові книжки працівників» [6].

В таблиці 2.2.5 наведено визначення основних понять, що використовуються в Класифікаторі [6].

Таблиця 2.2.5 – Основні поняття в Класифікаторі професій

Пор. №	Поняття	Сутнісна характеристика
1	Робота	Певні завдання та обов'язки, що виконані, виконуються чи повинні бути виконані однією особою.
2	Кваліфікація	Здатність виконувати завдання та обов'язки відповідної роботи.
3	Професія	Здатність виконувати подібні роботи, які вимагають від особи певної кваліфікації.

У структурі Класифікатора професій виділені наступні 9 розділів, де визначені базові найменування професійних назв робіт (професій і посад) (таблиця 2.2.6).

Таблиця 2.2.6 – Розділи Класифікатора професій з базовими найменуваннями професійних назв робіт (професій і посад)

№ розділу	Назва розділу
1	Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)
2	Професіонали
3	Фахівці
4	Технічні службовці
5	Працівники сфери торгівлі та послуг
6	Кваліфіковані робітники сільського та лісового господарств, риборозведення та рибальства
7	Кваліфіковані робітники з інструментом
8	Робітники з обслуговування, експлуатації та контролювання за роботою технологічного устаткування, складання устаткування та машин
9	Найпростіші професії

Назви професій за необхідності можуть бути розширені користувачем завдяки застосуванню термінів і слів, які уточнюють місце роботи, різновиди виконуваної роботи, сферу діяльності. При цьому мають бути дотримані лаконічність викладу, якщо інше не передбачене в Класифікаторові професій або відповідних нормативно-правових актах. У сфері туризму це може бути, наприклад, «менеджер з міжнародного туризму», «менеджер із внутрішнього туризму» тощо. У професійній назві роботи допустимі уточнення місця роботи (регіон, населений пункт). Щодо подібних ситуацій рішення про запровадження більш розширених назв посад залишається на розсуд роботодавця. Ця умова визначена у листі Мінсоцполітики №297/13/116-15 від 05.06.2015 і може бути врахована й під час дії воєнного стану в Україні.

У сфері туризму досить часто використовують найменування професії «Менеджер», але мають місце й факти неправильного його використання, що суперечить нормативам, викладеним у Класифікаторі професій, де ця професія включена до розділу 1 «Законодавці, вищі державні службовці, керівники, менеджери (управителі)».

Отже, треба чітко розуміти сутність поняття «менеджер». Перш за все, це має бути керівник, а не просто офісний працівник, тому згідно з додатками до Класифікатора професій до назви цієї професії не можна додавати такі похідні слова, як «старший», «головний», «провідний». Тому в туристичних фірмах мають дотримуватися вірного формулювання назви професій своїх працівників. Для загального користування під час складання штатного розпису на підприємствах та організаціях в сучасних умовах популяризації інтернет-ресурсів, варто знайомитися з відповідними онлайн-консультаціями, коментарями фахівців у сфері трудового права, зокрема оформлення документів під час працевлаштування кадрового складу

суб'єктів господарювання різних сфер діяльності. Це стосується, зокрема, й таких назв, як «прибиральниця», «охоронець-адміністратор», «робітник з благоустрою території».

Також доцільно знати й про такий факт, що до 18.08.2020 діяло правило, яке стосувалося того, щоб не змінювати за гендерною ознакою назви професій. Наразі діє норма щодо допустимості за потреби зміни назви професії за чоловічою ознакою на жіночу назву та навпаки. У сфері туризму це може, зокрема, стосуватися такої назви, як «прибиральник службових приміщень» або «прибиральниця службових приміщень»; «завідувач складу» або «завідувачка складу».

Отже, навіть під час дії воєнного стану треба дотримуватися чинних нормативних вимог щодо оформлення назв професій. Щодо декількох професій, визначених у Класифікаторі професій на основі офіційно затверджених Інститутом української мови НАН України до використання, для назв професій наразі залишається визначення професії лише в жіночому роді. Так, у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу це може, стосуватися професій «нянька», «покоївка», «сестра-господиня», «економка», «друкарка».

Не дозволяється поєднувати в одній назві професії та посади найменування різних професій. Так, наприклад, не можна називати професію (посаду) як «бухгалтер-касир» або «вантажник-експедитор», адже це – різні професії з різними кваліфікаційними характеристиками та функціональними обов'язками. Подібні питання регулювання назви професій або посад в Україні здійснює Мінсоцполітики. У деяких випадках фактично мають місце поєднання виконання однією особою декількох різних професій, про що офіційно має оприлюднювати відповідний центральний орган виконавчої влади України.

Під час дії воєнного стану може виникнути питання щодо доцільності такого ретельно точного дотримання правил оформлення працівників, як зазначається в Класифікаторі професій, але правильне його використання є вкрай важливим в Україні під час призначення пільгових пенсій на основі «Списків 1 і 2», затверджених відповідною Постановою Кабінету Міністрів України [19].

Для надання щорічних додаткових відпусток працівникам згідно списків виробництв, робіт, цехів, професій і посад, зайнятість яких дає це право за роботу з шкідливими і важкими умовами праці та за особливий характер праці відповідно до Списків 1 та 2, також важливим є використання правильних найменувань професій (професійної назви роботи) [20]. У сфері туризму вкрай рідко може виникнути ситуація, коли необхідно оформлювати на роботу працівників, професія або посада яких передбачає шкідливі та важкі умови праці та особливий характер праці, але роботодавець має враховувати різні обставини та потреби воєнного часу й бути ознайомлений з зазначеними вище особливостями надання додаткових щорічних відпусток.

Основним під час оформлення працівника на підприємстві має бути дотримання нормативно-правових вимог щодо назви професії (посади) в трудовій книжці, яка має відповідати тій назві професії (посади), що

зазначена в Класифікаторі професій, та має бути зазначена в наказі по підприємству про результати атестації робочих місць за умовами праці.

Роботодавець має враховувати, що хоча державний Класифікатор професій не є нормативно-правовим актом і не зареєстрований в Міністерстві юстиції (далі – Мін'юст), його невиконання може призводити до порушення Інструкції № 58, що є чинним нормативно-правовим актом із відповідною реєстрацією Мін'юстом, стосовно заповнення відомостей про роботу в трудовій книжці.

Роботодавець має взяти до уваги й той факт, що на нього покладається відповідальність за порушення «інших вимог трудового законодавства», що передбачені відповідними законодавчими документами й включає також вимоги до правильного формулювання посад або професій.

Зазвичай Держпраці оформлює припис про усунення виявленого порушення (невідповідності назв посад або професій Класифікаторові професій). У приписі визначається термін для усунення виявленого порушення. Якщо у відведений розпорядженням термін усунути порушення, то Держпраці може й не штрафувати роботодавця та його посадових осіб [8].

Під час дії воєнного стану, як зазначалося вище, зміни відбулися в низці нормативно-правових актах України. Не винятком є й «Класифікатор професій ДК 003:2010», затверджений Наказом Міністерства економіки України від 29 грудня 2022 року № 5573 [3].

Серед основних його положень, які зазнали певних змін і, зокрема, були доповнені, варто взяти до уваги те, що «в окремих випадках за потреби позначення видів робіт за певною професією (професійною назвою роботи) роботодавець може застосовувати похідні слова «виконувач окремих робіт». Конкретна деталізація робіт визначається роботодавцем у робочій інструкції або трудовому договорі» [3].

Під час дії воєнного стану працівників можуть цікавити й питання, пов'язані не тільки з оформленням на роботу, призупиненням дії трудового договору, умовами надання основної щорічної відпустки та додаткової, але й індексація зарплати.

Треба зазначити, що в Законі «Про Державний бюджет України на 2023 рік» у розділі «Прикінцеві положення» написано «Зупинити на 2023 рік дію:...Закону України «Про індексацію грошових доходів населення» (Відомості Верховної Ради України, 2003 р., № 15, ст. 111 із наступними змінами)» [27]. Отже, з 1 січня 2023 року й до кінця 2023 року тимчасово індексацію не нараховують [28].

На основі вище викладеного щодо організації трудових відносин під час дії воєнного стану в Україні вагоме значення має дотримання роботодавцями усіх вимог, що затверджені в Законі України «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану», яким визначені, зокрема, й особливості трудових відносин працівників усіх підприємств, установ, організацій в Україні незалежно від форми власності, виду діяльності та галузевої належності, представництв іноземних суб'єктів господарської діяльності в Україні, а також осіб, які працюють за трудовим договором, укладеним з фізичними особами, у

період дії воєнного стану, введеного відповідно до Закону України «Про правовий режим воєнного стану».

Для оформлення трудових відносин між роботодавцями та працівниками сфери туризму необхідно враховувати як загальноприйняті вимоги організації та документообігу в період дії воєнного стану, так і ті особливості, що визначаються в Класифікаторі професій, враховуючи специфіку організації роботи в онлайн-режимі та широкий діапазон комунікативних зв'язків професійного спрямування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Державна служба України з питань праці (Держпраці). URL: <https://dsp.gov.ua/> (дата звернення: 24.03.2023).
2. Дистанційна робота: що треба знати. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/normativka/003/buh0713.html> (дата звернення: 24.03.2023).
3. Зміна № 11 ДК 003:2010 Класифікатор професій: Наказ Міністерства економіки України від 29 груд. 2022 р. № 5573. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v5573930-22#n5> (дата звернення: 24.03.2023).
4. З 1 січня 2023 року Держпраці видає дозволи тільки в електронній формі. 03 січ. 2023 р. URL: <https://dsp.gov.ua/main-news/z-1-sichnia-2023-roku-derzhpratsi-vydaie-dozvoly-tilky-v-elektronnii-formi/> (дата звернення: 24.03.2023).
5. Інформаційний портал. URL: www.pratsia.in.ua (дата звернення: 24.03.2023).
6. Класифікатор професій ДК 003:2010. Загальні положення. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/rizni/classificator/zagalni.html> (дата звернення: 18.04.2023).
7. Класифікатор професій ДК 003:2010. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/rizni/classificator/zmist.html> (дата звернення: 18.04.2023).
8. Класифікатор професій (Україна). URL: <https://www.buhoblik.org.ua/attachments/pdf/klasif-profes/klasifikator-profesij-ukr.pdf> (дата звернення: 24.03.2023).
9. Класифікатор професій – 2023 зі змінами, внесеними 29.12.2022. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/kadry-zarplata/trudoustrojstvo/3978-klasifikator-profesij.html> (дата звернення: 24.03.2023).
10. Кодекс законів про працю України: Закон від 10.12.1971 № 322-VIII. *Відомості Верховної Ради УРСР*. 1971. Додаток до № 50, ст. 375. Редакція від 27.01.2023, підстава – 2839-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення: 26.03.2023).
11. Коментар Мінекономіки до Закону України від 15 березня 2022 р. № 2136-IX «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану». URL: <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=7ca63edc-a033-4a4e-a29b-9157cb5a69a2&title=KomentarMinekonomikiDoZakonuUkrainiVid15-Bereznia2022-R-2136-ikhproOrganizatsiiuTrudovikhVidnosinVUMovakhVonnogoStanu> (дата звернення: 24.03.2023).
12. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 черв. 1996 р. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1996. № 30, ст. 141. Редакція від 01.01.2020, підстава – 27-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 26.03.2023).
13. Контрольний список для визначення трудових відносин. URL: https://www.buhoblik.org.ua/attachments/dogovir/civilni/ilo_infographic12.pdf (дата звернення: 24.03.2023).
14. Нове в трудовому законодавстві: зміни у веденні е-трудовах та скасування звітування про працевлаштування осіб з інвалідністю. 10 листоп. 2022 р. URL: <https://notagroup.com.ua/news/nove-v-trudovomu-zakonodavstvi-zminy-u-vedenni-e->

- trudovyh-ta-skasuvannya-zvituvannya-pro-pratsevlashtuvannya-osib-z-invalidnistyu/ (дата звернення: 22.03.2023).
15. Новий етап спільної роботи для зниження рівня незадекларованої праці. 06 берез. 2023 р. URL: <https://dsp.gov.ua/main-news/novy-eta-p-spilnoi-roboty-dlia-znyzhennia-rivnia-nezadeklarovanoi-pratsi/> (дата звернення: 24.03.2023).
 16. Працівник має кілька невикористаних відпусток за попередні роки. Чи може роботодавець надати їх під час дії воєнного стану? 14 верес. 2022 р. URL: <https://lviv.dsp.gov.ua/pratsivnyk-maie-kilka-nevykorystanykh-vidpustok-za-poperedni-roky-chy-mozhe-robotodavets-nadaty-ikh-pid-chas-dii-voiennoho-stanu/43850/> (дата звернення: 24.03.2023).
 17. Про відпустки: Закон України від 15 листоп. 1996 р. № 504/96-ВР. Редакція від 01.01.2023, підстава – 2750-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/504/96-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 02.04.2023).
 18. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо оптимізації трудових відносин: Закон України від 1.07.2022 № 2352-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2352-IX#Text> (дата звернення: 22.03.2023).
 19. Про затвердження списків виробництв, робіт, професій, посад і показників, зайнятість в яких дає право на пенсію за віком на пільгових умовах: Постанова КМУ від 24.06.2016 р. № 461. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1290-97-%D0%BF#Text> (дата звернення: 18.04.2023).
 20. Про затвердження списків виробництв, робіт, цехів, професій і посад, зайнятість працівників в яких дає право на щорічні додаткові відпустки за роботу з шкідливими і важкими умовами праці і за особливий характер праці: Постанова КМУ від 17.11.1997 р. № 1290. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1290-97-%D0%BF#Text> (дата звернення: 18.04.2023).
 21. Про оплату праці: Закон України від 24 берез. 1995 р. № 108/95-ВР. Редакція від 01.04.2023, підстава – 2888-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/108/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 02.04.2023).
 22. Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану: Закон України від 15.03.2022 р. № 2136-ІХ. Редакція від 19.07.2022. Підстава – 2352-ІХ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2136-20#Text> (дата звернення: 22.03.2023).
 23. Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану. Правова консультація. URL: <https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/> (дата звернення: 22.03.2023).
 24. Про правовий режим воєнного стану: Закон України від 12 трав. 2015 р. № 389-VIII. Редакція від 29.09.2022, підстава – 2561-ІХ. *Відомості Верховної Ради (ВВР)*. 2015. № 28, ст. 250. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/389-19#Text> (дата звернення: 26.03.2023).
 25. Робочий час та час відпочинку: Перелік вимог законодавства, яких треба дотримуватись. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/attachments/pdf/check-list/pratsya/obochij-chas.pdf> (дата звернення: 18.04.2023).
 26. Тимчасові зміни в трудовому законодавстві в умовах воєнного стану за Законом № 2136 від 15.03.2022. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/normativka/2022/0994.html#01> (дата звернення: 22.03.2023).
 27. Трудові відносини під час воєнного стану: зміни та новації. 08 серп. 2022 р. URL: <https://pravokator.club/news/trudovi-vidnosyny-pid-chas-voennogo-stanu-zminy-ta-novatsiyi/> (дата звернення: 22.03.2023).
 28. У 2023 році не буде індексації зарплати. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/normativka/2022/1003.html> (дата звернення: 24.03.2023).
 29. Як відрізнити трудові відносини від інших? Контрольний список від Держпраці. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/normativka/2021/0966.html> (дата звернення: 24.03.2023).

2.3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПАТРІОТИЧНОГО ТА ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ НА ЧЕРКАЩИНІ В УМОВАХ КРИЗИ

Чепурда Г. М., доктор історичних наук, професор,
професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Старинець О. А., кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Шестель О. Г., кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Данилюк А. М., доцент

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Умови кризи, спричиненої повномасштабним вторгненням та введенням воєнного стану, негативно вплинули на розвиток туризму в Україні, в тому числі й на Черкащині. Проте є деякі перспективні напрямки розвитку, які можуть забезпечити підтримку туристичної галузі в регіоні в умовах постковідної кризи галузі та воєнного стану в Україні. Їх розглянуто із застосуванням аналітичних та статистичних методів, а також описового аналізу, порівняння, узагальнення і прогностичного методу.

Туристичний бізнес має потенціал для стабільного розвитку в Україні та на Черкащині зокрема, після закінчення війни. Однак, багато буде залежати від економічної та політичної ситуації в країні. У разі стабільної економіки та позитивних інвестиційних умов, туристичний бізнес може стати однією з провідних галузей економіки, забезпечуючи не тільки туристичну інфраструктуру, але і послуги для бізнесу та відпочинку.

Зважаючи на те, що Україна має значний туристичний потенціал, особливо в містах з багатою історією та культурою, готельно-ресторанний бізнес може стати важливим гравцем на ринку туристичних послуг. Проте для досягнення стабільного розвитку туристичний бізнес повинен бути конкурентоздатним, забезпечувати якісні послуги та знаходитися у відповідності з міжнародними стандартами. Крім того, влада повинна створювати сприятливі умови для бізнесу та інвестицій, в тому числі забезпечуючи правову стабільність та захист інтелектуальної власності.

Однак необхідно звернути увагу на такі проблеми, як недостатнє регулювання у галузі та складні процедури ліцензування. Ці чинники можуть бути перешкодою для розвитку туристичного бізнесу в Україні.

Узагалі, туристичний бізнес має потенціал для розвитку в Україні, який можна досягти за допомогою різних стратегій. Зокрема, більше уваги слід приділяти якості обслуговування та наданню клієнтам відмінного

досвіду. Крім того, необхідно вдосконалювати технології та засоби автоматизації, щоб полегшити процеси роботи та забезпечити ефективність.

Розширення мережі готелів та ресторанів по всій країні також може стати чинником успіху туристичного сектору. Це дозволить більше людей отримати роботу та позитивно вплине на розвиток місцевих господарських секторів.

Однак розвиток сфери обслуговування не може бути успішним без уважного відношення до екологічних питань. Нові готелі та ресторани повинні будуватися з урахуванням енергоефективності та відповідати вимогам стандартів екологічної безпеки.

Враховуючи всі ці фактори, можна стверджувати, що перспективи туристичного бізнесу в Україні є досить обіцяючими. Він може стати важливим галузевим напрямком для розвитку економіки країни та забезпечити багатьом людям роботу та дохід.

Закінчення війни в Україні буде мати як позитивні наслідки, так і виклики для бізнесу. З одного боку, може привести до збільшення інвестицій та зростання економіки країни, що може створити нові можливості для розвитку бізнесу. З іншого боку, війна залишить значний слід в економіці країни – наприклад, знищена інфраструктури та втрата людських життів, що може створити складнощі для відновлення економіки та бізнесу. Крім того, економічні санкції та політична нестабільність також можуть ускладнити ситуацію для бізнесу в Україні. Проте уряд України може вживати ряд заходів для залучення інвестицій та стимулювання розвитку бізнесу в країні. Це може включати підтримку стартапів, зниження податків, спрощення процедур реєстрації та ліцензування бізнесу, а також забезпечення стабільної економічної та політичної ситуації в країні.

Отже, хоча розвиток бізнесу в Україні після війни може бути складним завданням, він також може мати значний потенціал для створення нових можливостей та відновлення економіки країни.

Україна має значний потенціал для розвитку туризму, зокрема культурного та екологічного туризму. Залізнична мережа та авіакомунікації в країні дозволяють зручний доступ до багатьох місць, які мають значний туристичний потенціал.

Існує кілька можливих шляхів *розвитку туризму в Україні після війни*:

- вдосконалення інфраструктури. Уряд може інвестувати у покращення доріг, залізниць, аеропортів та інших форм транспорту. Також слід покращити інтернет-зв'язок та електронні послуги, що допоможе залучити більше туристів;

- підтримка малого та середнього бізнесу. Уряд може надати фінансову підтримку малим та середнім підприємствам, що працюють у сфері туризму. Це може включати пільги та знижки на податки, а також легше отримання кредитів;

- залучення іноземних інвесторів. Україна може залучити іноземних інвесторів, які мають досвід у сфері туризму та готові інвестувати у проекти,

пов'язані з розвитком туризму в Україні. Наприклад, іноземні інвестори можуть інвестувати у готельні та ресторани комплекси, курорти, підприємства, що пропонують екскурсії та інші туристичні послуги;

- розширення географії туристичних маршрутів. Україна має багато цікавих місць, які можуть бути включені до туристичних маршрутів. Наприклад, можна розширити маршрути культурного туризму, гірського туризму, відпочинку на морі, екологічного та оздоровчого туризму. Також можна розробити нові туристичні маршрути та створити нові центри туризму;

- промоція України на міжнародному рівні. Для залучення туристів уряд може проводити активну рекламну кампанію в міжнародних ЗМІ, у соціальних мережах та на туристичних виставках. Також можна створити партнерства з туроператорами та туристичними агентствами, які сприятимуть просуванню України як туристичного напрямку;

- розвиток культурного та креативного туризму. Україна має багату культурну спадщину, яка може бути привабливою для туристів. Для залучення цільової аудиторії можна розвивати культурні тури, які будуть орієнтовані на вивчення історії, традицій, національної кухні та мистецтва України. Крім того, можна створити проекти для розвитку креативного туризму, який полягає у відвідуванні різних мистецьких та культурних подій, таких як фестивалі, виставки, концерти та інші;

- залучення молоді до туризму. Молодь є однією зі найактивніших категорій туристів. Для залучення молоді до туризму можна створити спеціальні програми та пропозиції, які будуть приваблювати цільову аудиторію, наприклад, такі як тури на велосипедах, сплави по річках, кемпінг та інші активні види відпочинку.

Розвиток туризму після війни може стати важливим економічним фактором для України, який допоможе відновити інфраструктуру, створити нові робочі місця та підвищити рівень життя населення.

- розвиток екологічного туризму. Україна має багату природну спадщину, що може бути привабливою для любителів екотуризму. Для залучення туристів до екологічного туризму можна розвивати національні парки та заповідники, проводити екологічні тури та експедиції, організовувати літні табори та інші заходи;

- розвиток гастрономічного туризму. Україна має багату кулінарну спадщину та унікальну національну кухню, що може бути привабливою для туристів. Для залучення туристів до гастрономічного туризму можна проводити кулінарні тури, які дозволять вивчити традиції та секрети приготування українських страв, організовувати фестивалі та конкурси на кращий рецепт, а також залучати ресторани та кухарів до створення спеціальних меню для туристів;

- розвиток медичного туризму. Україна має потенціал для розвитку медичного туризму, особливо у галузі стоматології та косметології. Для залучення туристів до медичного туризму можна створювати пакетні тури, які включатимуть медичні процедури та екскурсії, організовувати

конференції та семінари для медичних фахівців, а також залучати іноземних лікарів до роботи в Україні;

– розвиток туризму у центральній Україні. У зв'язку з тим, що війна зосередилася на сході України, туристичний рух в цій частині країни зменшився. Однак центральна Україна може стати привабливішою для туристів, оскільки тут збереглася багата культурна та історична спадщина, а також неповторна природа. Для розвитку туризму на Черкащині можна створювати нові тематичні маршрути, що дозволять познайомитися з культурою та історією регіону, організувати фестивалі та показові екскурсії, розвивати сільський туризм та інші форми активного відпочинку;

– підвищення якості послуг та інфраструктури. Для приваблення туристів в Україну важливо підвищувати якість туристичних послуг та розвивати туристичну інфраструктуру. Це можна зробити шляхом створення нових готелів та гостьових будинків, підвищення рівня обслуговування в ресторанах та кафе, розвитку транспортної інфраструктури, створення інформаційних центрів та розміщення інформаційних стендів у туристичних місцях;

– використання технологій та маркетингу. Для ефективного просування туристичного продукту України на зовнішніх ринках важливо використовувати сучасні технології та маркетингові інструменти. Це можна зробити шляхом створення туристичних порталів та мобільних додатків, проведення маркетингових досліджень та розробки цільових промо-кампаній, залучення відомих блогерів та інфлюенсерів для просування українського туризму;

– використання наслідків війни як популюючого засобу задля збільшення обізнаності туристів щодо жахів, які приніс «руський мір» на нашу землю, та для стимуляції розвитку областей, які піддалися руйнації та геноциду [9].

Усі ці заходи можуть сприяти розвитку туризму в Україні після війни та збільшенню потоку іноземних туристів. Окрім цього, важливо розуміти, що розвиток туризму повинен бути збалансованим та узгодженим з іншими галузями економіки, зокрема з охороною навколишнього середовища та розвитком інфраструктури.

Крім залучення іноземних туристів, важливо не забувати про розвиток внутрішнього туризму, який може бути дуже перспективним. Для цього можна проводити кампанії з просування вітчизняного туризму серед українців, розвивати інфраструктуру для активного відпочинку та відкривати нові туристичні об'єкти.

Загалом, розвиток туризму після війни є важливим елементом економічного відновлення України. Здійснення комплексу заходів з розвитку туризму може сприяти залученню інвестицій, створенню нових робочих місць та підвищенню благополуччя населення.

Черкащина є відносно безпечним регіоном, тож може стати потужним осередком внутрішнього туризму. Зокрема, дуже важливим видається наразі розвиток патріотичного туризму.

Умови воєнного стану можуть бути надзвичайно складними для суспільства та економіки країни. Проте саме в такі моменти важливість патріотичного туризму набуває особливого значення.

Патріотичний туризм може стати важливим інструментом зміцнення національної єдності та підтримки духовного здоров'я громадян під час воєнного конфлікту. Він може допомогти показати країну в народному світлі, підняти моральний дух нації та створити позитивне враження про країну для відвідувачів.

Патріотичний туризм може також мати економічний ефект, збільшуючи потік грошових коштів в економіку країни та стимулюючи розвиток туристичної інфраструктури. Крім того, він може допомогти залучити увагу світової громадськості до проблеми воєнного конфлікту та підвищити рівень міжнародної підтримки. Отже, патріотичний туризм може стати важливим чинником збереження національної ідентичності та зміцнення національної єдності під час воєнного конфлікту, а також мати економічний та міжнародний ефекти.

Напрямки патріотичного туризму можуть включати відвідування місць, пов'язаних із історією та культурою країни, а також знайомство зі звичаями та традиціями народу. *Основні напрямки патріотичного туризму* можуть бути наступними:

1. Етнічний туризм: відвідування музеїв, пам'ятників, меморіалів, фортець, замків, де можна дізнатися більше про історію країни, її подвиги та досягнення.

2. Екологічний туризм: відвідування природних заповідників, національних парків, гірських регіонів, де можна насолоджуватися красою природи країни.

3. Культурний туризм: відвідування мистецьких виставок, театральних вистав, концертів, фестивалів, де можна знайомитися з мистецтвом та культурою країни.

4. Гастрономічний туризм: відвідування регіонів, де готуються традиційні страви, де можна спробувати місцеву кухню та напої.

5. Спортивний туризм: відвідування місць, де можна займатися різноманітними видами спорту, такими як гірськолижний спорт, скелелазіння, туризм, водні види спорту, тощо.

У всіх цих напрямках патріотичного туризму можна поєднати відпочинок зі знайомством із культурою, історією, традиціями країни та сприяти збереженню та популяризації національних цінностей.

Етнічний туризм – активний спосіб дізнатися про історію свого народу. Потенційних відвідувачів можуть зацікавити релігійні об'єкти, історичні пам'ятки, культура та архітектура. Українці зберегли традиції своїх етнічних спільнот, основні елементи матеріальної та духовної

культури, тому Україна має величезний культурний, економічний та освітній потенціал для розвитку етнічного туризму. Вивчення об'єктів культурної спадщини відображено в класифікації ресурсів етнічного туризму М. Л. Орлової [12]. Науковиця запропонувала за внутрішньою структурою поділити ресурси етнічного туризму на складні, комплексні та однотипні (категорійні), а за сутнісним підходом – на типи пам'яток етнокультури, колекції та типи пам'яток етнокультури та етнічні ландшафти, у свою чергу, на окремі об'єкти. Культурне самовираження народів, їх історія, традиції та звичаї завжди викликали інтерес науковців. Практика довела, що етнічний туризм може задовольнити багато духовних потреб людини.

Етнічний туризм безпосередньо пов'язаний із національним характером і менталітетом людей. Народні звичаї та традиції, народна космологія, міфологічна поетика та українська національна символіка є вираженням національного характеру. Вивченням української обрядовості займалися численні видатні дослідники. Особливу цінність становлять праці вчених ХІХ – першої половини ХХ ст. – Б. Грінченка, М. Драгоманова, Н. Дучинського, С. Єфремова, М. Максимовича, П. Чубинського та ін. На сучасному етапі розвитку науки питання національного характеру пов'язане з підвищенням національної свідомості громадян.

Певні фактори впливають на виникнення та існування національного характеру. На думку етнопсихолога В. Яніва, формування національного характеру триває від 350 до 400 років [21]. Немає сумніву, що українці часів Київської Русі відрізнялися від українців часів Запорізької Січі, а українці часів козацтва відрізнялися від наших часів, і у колективному підсвідомому відбилися усі історичні чинники.

Припустімо, що історичний факт існування Запорозької Січі мав значний вплив на особливості українського національного характеру. Визвольний рух в Україні вселяв людям надію на свободу, а в Богданові Хмельницькому люди бачили вождя, здатного вести за собою націю. Від часів козащини походить волелюбність українського народу, повага до жінок, бажання захистити не тільки свою домівку, а й Батьківщину.

Найбільше унікальних пам'яток, пов'язаних із життям і діяльністю Богдана Хмельницького, розташовано на Черкащині. Тому Черкаси з упевненістю можна назвати колискою українського козацтва.

Культурний потенціал Черкаської області, втілений в її історичній та національній спадщині, може зумовити успішний розвиток туризму. Черкаська область відома своїм історико-культурним значенням, географічним розташуванням, природно-рекреаційним потенціалом. Привабленню туристів сприяє також наявність унікальних етнічних ресурсів та пам'яток архітектури.

Одним із найважливіших об'єктів етнотуризму в Черкаській області є Національний історико-культурний заповідник «Чигирин», який останнім часом привертає увагу все більшої кількості туристів. Територіально до складу Державного історико-культурного заповідника «Чигирин» входить не

тільки місто Чигирин, а й Стецівка, Суботів, Медведівка, а також парки Холодний Яр та Отаманський. У цих селах розташовано 34 пам'ятки історії, культури, архітектури та археології. Наприклад, у Чигирині є: Замкова гора; пам'ятник полководцю-гетьману Богдану Хмельницькому; кам'яний хрест, встановлений у 1912 році на честь героїв, які боролися проти турецьких і польських загарбників; бастіон Петра Дорошенка, який був частиною Чигиринської фортеці, побудованої в XVII столітті.

Слід зазначити, що важливим завданням при організації етнічного туризму є ознайомлення гостей із традиціями та культурою певної етнічної групи. Спостерігається тенденція використання елементів календарної обрядовості в спеціалізованих етнотуристичних комплексах, корисних у всіх сферах туристичної діяльності. Спробуємо проаналізувати особливості календарного циклу фестивалів, які можуть зацікавити потенційних відвідувачів. Свята та обряди календарного циклу, на які слід звернути увагу, наступні: Святвечір, Колядки, Зірка, Вертеп, Новий рік, «Маланка», Щедрування, Засівання, Хрещення, Масляна, Благовіщення, Великдень, Писанка, Зільницький обряд, Купала, Зелені свята, Маковія, Спаса, Покрови, Введення, Катерини, Андрія, Миколи [15, с. 184].

Найважливішим святом, що уособлює справжні традиції та календарні обряди українського народу, є День Святого Миколая, який щорічно відзначають у Чигирині. Туристи можуть відвідати Резиденцію Святого Миколая, де створена святкова атмосфера завдяки Всеукраїнському конкурсу колядок та щедрівок. На святі Миколая туристи можуть навчитися колядувати та щедрувати. Понад 50 колективів з усієї України взяли участь у конкурсі із заздалегідь підготовленими стародавніми та сучасними колядками й щедрівками. Науковці здійснили фольклорну наукову експедицію перед конкурсом з метою збору давніх українських колядок і щедрівок, на основі чого й було оголошено Всеукраїнський пісенний конкурс. Музичний потенціал регіону є одним із привабливих елементів культури, що привертає туристів у багатьох країнах. Щорічні музичні фестивалі збирають тисячі учасників.

Започаткування щорічного тематичного фестивалю в Чигирині сприяє залученню туристів. Під час Фестивалю відбувалося подавання традиційних українських страв для гостей, що допомагало ознайомити туристів з особливостями етнічної кухні та національного колориту. Багато туристів вже знайомі з відомими рисами ввічливості та гостинності українського народу. Це стало традицією для українців – зустрічати гостей з хлібом та сіллю. Український народ пригощає своїх гостей найкращим, що має, що підтверджує високу культуру народу та його вихованість. «Традиція українців зустрічати гостей хлібом-сіллю на вишиваному рушнику – найдорожчим, що вони мають, – бажаючи при цьому всіляких гараздів, засвідчує високу культуру народу, його чемність, вихованість» [14, с. 62]. Харчування є важливим елементом подорожі та важливим джерелом прибутків. Туристи зазвичай бажають дізнатися про особливості національної кухні та спеціально відвідують заклади харчування, які

спеціалізуються на українських стравах та відповідають національним традиціям. Таким чином, збереження культурної спадщини та її використання в туризмі має велике значення для приваблення туристів.

Під час Фестивалю у всіх бажаючих є можливість навчитися робити вишиванки, які є символами українського народу. Вишиванка – це біла сорочка, розшита у певному стилі, що є частиною українського національного костюму. Вона була святинєю, передавалася від покоління до покоління, зберігаючи родовідну пам'ять та мала оберегову силу. Вишиванки часто згадуються у народних піснях про кохання та родинне життя. За традицією, дівчина, готуючи придане, вишивала своєму нареченому сорочку. Рушник – це декоративний шматок тканини з вишивкою або орнаментом, що використовується для оздоблення житла або у народних обрядах. Вишивані рушники були ознакою багатства української родини, уособлювали її родовідну пам'ять та супроводжували українців протягом усього життя. Рушники прикрашали стіни, столи, скрині та особливо – покуть, і мали різноманітну символіку, відтворюючи мистецькі смаки та світогляд українського народу [4].

Ми пропонуємо розглянути можливості використання української національної вишивки для розвитку етнотуризму, оскільки вона є одним з найбільш привабливих сувенірних брендів України. Етнічні особливості вишивки проявляються у її орнаментах та зображеннях, які відображають етнічність різних регіонів України. Сучасну вишивку можна виконати як ручним, так і машинним способом. Вироби з вишивкою є важливим джерелом прибутку в етнотуризмі.

Характерною рисою етнічного туризму є зацікавленість туристів у сувенірній продукції з автентичною цінністю, яку можна купити як пам'ятку. На Фестивалі Святого Миколая було представлено символічну та корисну сувенірну продукцію, а організатори фестивалю передбачали можливість придбати сувеніри безпосередньо від народних майстрів. Додатково було запропоновано майстер-класи народних ремесел, таких як виготовлення ляльок-мотанок та різьблення по дереву, під час яких туристи могли самостійно виготовити свій сувенір.

Після аналізування наявної сувенірної продукції ми доходимо висновку, що найбільш популярними є вироби за етнічною ознакою, такі як вишиванки та вироби з дерева, а також товари сучасного призначення, наприклад магніти та значки.

Для того, щоб етнічна спадщина будь-якого регіону була успішно представлена на туристичному ринку, національні туристичні організації повинні популяризувати інформацію про історичний потенціал місцевості та організовувати культурні заходи, які відповідають традиціям місця та привертають туристів з усього світу. Розвиток етнотуризму впливає на розв'язання соціально-економічних проблем і вимагає розвитку сфери обслуговування, оскільки збільшення кількості туристів вимагає задоволення їх потреб, що сприяє стимулюванню розвитку сфери послуг: транспортних, відпочинково-розважальних та інших. Етнотуризм має бути включений до

державних програм розвитку економіки, а державна підтримка розвитку туризму має нормативний, економічний та організаційний характер. Розвиток законодавчої бази та створення економічних умов для розвитку етнотуризму як виду бізнесової діяльності є важливим завданням держави. Розвиток етнотуризму є важливим для держави, оскільки культурне самовираження народу, його історія, традиції та звичаї завжди викликали інтерес серед туристів, які мають допитливість і мотивацію для відвідування різних куточків світу та народів, що населяють їх.

Сучасний ринок етнічного туризму в Україні перебуває на етапі становлення. Незважаючи на значну кількість туристичних операторів, відсутні такі, що спеціалізуються на етнічному туризмі. Тим не менше, деякі туроператори пропонують етнотури, які позиціонуються як екскурсійні тури вихідного дня або поїздки на етнофестивалі. Розвиток етнографічного туризму може бути одним із можливих стратегічних напрямів збереження і розвитку економіки традиційного господарства. Виконання цієї мети сприятиме сталому розвитку територій проживання та відповідає Глобальному етичному кодексу туризму, який закликає до збереження традиційних ремесел, культури та фольклору. При формуванні етнотурів головним завданням є знайомство з традиціями народів, їх звичаями, культурою та національною кухнею, що допоможе туристам відчувати особливості різних етнічних груп на території країни. Україна загалом, а Черкаський регіон зокрема, мають значний потенціал для запровадження етнотурів, зважаючи на наявність етнотуристичних ресурсів. Розвиток етнічного туризму сприятиме збереженню та актуалізації культурно-історичного потенціалу України як держави з національною ментальністю. Для привернення уваги гостей до української культури, побуту та особливостей народу, варто створити нові етнопрограми, які будуть враховувати народні звичаї та традиції. Розвиток етнічного туризму допоможе зберегти та оновити культурно-історичний потенціал України як держави, в якій народ має свою національну ментальність.

Іншим перспективним напрямком у Черкаському регіоні видається **екологічний туризм**. За даними Всесвітньої туристичної організації, термін «екологічний туризм» вживається в індустрії туризму вже більше десяти років і означає рекреаційну діяльність, у процесі якої мінімізується негативний вплив рекреантів на навколишнє середовище, або здійснення подорожей в незаймані цивілізацією куточки природи. Як зазначають багато дослідників, поняття «екологічний туризм» на сьогодні ще залишається дискусійним [2]. Також розуміння терміна ускладнюється наявністю великої кількості подібних за змістом понять: «м'який туризм», «природний туризм», «зелений туризм», «відповідальний туризм», «агротуризм» тощо.

Екологічний туризм можливий лише за умови дотримання туристами певних правил. Екотурист повинен поводитися таким чином, щоб можна було виконати всі характеристики екотуризму. Йдеться про дбайливе ставлення до себе, інших і природних ресурсів. Плануючи свою подорож, екотуристу важливо усвідомлювати, що рекреаційний простір – це місце

проживання місцевих людей, а також доцільно якомога більше дізнатися про екологію, історію, релігію, звичаї і традиції, соціальне життя, економічне, соціальне та політичне становище, країни, до якої планується подорож.

Ще однією особливістю прибічників екологічного туризму є уникнення ними масового туризму і вибір менших курортів або менш відомих районів, а не переповнених туристичних центрів.

Важливе значення має також правильне харчування під час подорожі, варто звертати увагу на дієту з регіональних, сезонних та екологічно чистих продуктів, а також заощаджувати енергію: лампи, кондиціонер, телевізор, радіо, пральна машина тощо. Еко туристи уникають непотрібного сміття, вони забирають відходи, які потребують спеціальної утилізації, з собою (наприклад, батарейки).

Прибічники екологічного туризму зазвичай вибирають житло, яке є місцевою власністю та виконане в сільському стилі з екологічно чистих матеріалів, а при купівлі сувенірів підтримують місцевих мешканців.

Якщо проаналізувати зміст визначень поняття «екологічний туризм», то можна виокремити три основні його складові: природоохоронну, освітню й етнотолерантну.

Природоохоронна складова передбачає мінімізацію впливу людей на навколишнє середовище, а також полягає у відповідній поведінці туристів, спрямованій на збереження природи.

Освітня складова полягає в наявності в екологічних турах елементів екологічної освіти, а саме, отримання туристами нових знань про особливості збереження навколишнього середовища під час рекреаційної діяльності.

Етнотолерантна складова реалізується в повазі та шанобливому ставленні до культури місцевих мешканців, а також у внеску туризму в соціально-економічний розвиток цієї території [19].

Важливо з повагою ставитися до життєвої ситуації та проблем місцевих людей, отримувати інформацію від місцевих про країну та її людей, приділяти багато часу знайомству з місцевістю та регіональними особливостями, враховувати та поважати етичні, релігійну та культурну специфіку.

Екологічний туризм наразі набуває особливої актуальності. Для цього дослідження були використані наші напрацювання за останні роки в галузі екологічного туризму [18, 19] з відповідними доповненнями. Тривалі карантинні заходи та відсутність можливості виїхати за кордон спричинили активний розвиток таких видів туризму, як екологічний туризм. Наприклад, мешканці великих міст під час карантину були позбавлені можливості подорожувати залізницею, автобусом, тобто здійснювати тривалі подорожі на далекі відстані. За таких обставин туристи залюбки використовували власний автотранспорт і відвідували найближчі села, у яких наявні природні рекреаційні ресурси, з метою відпочинку від міської метушні. Ці тенденції спричинили активний розвиток екологічного туризму і сільського зеленого

туризму. Зауважимо, що розвиток цих видів туризму відбувся насамперед у регіонах, наближених до таких великих міст, як Київ, Львів, Харків, Дніпро, а також інших обласних центрів.

Черкаська область не стала винятком, оскільки територіально вона розміщується поблизу з таким мегаполісом, як Київ, також у регіоні наявна значна кількість туристичних ресурсів. На Черкащині наявні об'єкти природно-заповідного фонду, наприклад, Канівський заповідник та дендропарк Софіївка, які приваблюють туристів не лише з усієї України, а й іноземних гостей, Черкаський зоопарк, шість парків, які є пам'ятками садово-паркового мистецтва – в таких містах, як Корсунь-Шевченківський, Кам'янка, Тальне та ін. Особливістю зазначених вище туристичних ресурсів є *поєднання об'єктів природи з історичними та археологічними пам'ятками.*

В області наявні багаті гідрологічні рекреаційні ресурси. Найбільш важливою і найбільшою водною артерією як Черкащини, так і України загалом є річка Дніпро з притоками: Вільшанка, Рось, Тясмин. Наявні також річки, що належать до басейну Південного Бугу: Гірський Тікич і Гнилий Тікич. Зауважимо, що гідрологічні рекреаційні ресурси відіграють велику роль у розвитку туризму в Черкаській області. Окрім великої кількості річок у Черкаській області наявні також озера, ставки і водосховища. Проте останнім часом все частіше виникають екологічні проблеми, пов'язані з нераціональним використанням водних ресурсів. Так, декілька років поспіль відбувається так зване «цвітіння води» в Дніпрі, переважно в липні, коли прогрівається вода. Науковці з Інституту гідробіології НАН на чолі України з О. Білоус висловили гіпотезу, що «людська діяльність порушує баланс екосистеми, внаслідок чого неконтрольовано розмножуються водорості, які виділяють токсини та забирають кисень у інших живих організмів» [21]. Цвітіння Дніпра може мати негативний вплив не лише на всю екосистему, а й на розвиток туризму в регіоні. Деякі науковці вважають, що на стан екосистеми Дніпра негативно впливають фосфати, які містяться в засобах для прання. Також одним із факторів негативного впливу на екологію є рекреанти, які залишають за собою сміття, зокрема таке, що має тривалий період розкладання.

Культурно-історична спадщина регіону. Зауважимо, що Черкащина – регіон, який пов'язаний з життям та творчістю відомих постатей літератури та культури: Т. Шевченко, І. Нечуй-Левицький, Г. Сковорода, М. Старицький, О. Пушкін, П. Чайковський тощо.

На Черкащині діє багато музеїв, серед яких такі відомі історико-культурні заповідники, як національний заповідник «Чигирин», пов'язаний із життям гетьмана Богдана Хмельницького, Шевченківський національний заповідник у м. Каневі, де знаходиться місце поховання Тараса Шевченка, а також історико-культурний заповідник у м. Корсунь-Шевченківському, який складається з музею історії Корсунь-Шевченківської битви, Літературно-меморіального музею І. Нечуя-Левицького та ландшафтного парку, історико-

культурний заповідник у м. Кам'янка, пов'язаний із життям та творчістю О. Пушкіна і П. Чайковського, історико-культурний заповідник «Батьківщина Тараса Шевченка», який охоплює с. Моринці, с. Шевченкове і с. Будище. Усі історико-культурні заповідники доволі віддалені від м. Черкаси і знаходяться в мальовничій місцевості, багатій на природні рекреаційні ресурси, що зумовлює там активний розвиток туризму.

Сьогодні на Черкащині діє 61 музей, в т. ч. 3 філіали і 27 відділів. Кількість зібраних ними експонатів складає 9637 одиниць. Загальна чисельність музейного фонду області нараховує 539 544 предмети основного фонду, що належать до Державної частини Музейного фонду України. В останній рік музейні заклади області відвідали 723 000 осіб. Науковими співробітниками музеїв проведено 18 451 екскурсія. Крім того, на території області функціонують 303 музеї та музейні кімнати на громадських засадах, з яких, за рішенням Кабінету Міністрів України, яке регламентує підпорядкування музеїв різного рівня, Міністерству культури України в Черкаській області підпорядковано 123 музейні заклади (музеїв – 72, музейних кімнат – 51), решта – 178 – відомчі, підпорядковані Міністерствам освіти і науки, молоді та спорту України, дані яких не є складовою загальної статистики музейної справи. Тому сьогодні ми можемо аналізувати лише роботу музеїв державної форми власності, в т. ч. музейних закладів місцевого підпорядкування, підзвітних Мінкультури України [11].

Місцеві (сільські) музеї, здебільшого, є краєзнавчими. Найдавніші з них ще за радянської доби здобули звання «народних» і планово підтверджують свій статус. Всі вони звітують перед обласним краєзнавчим музеєм, доповнюючи його науково-дослідну, фондову та екскурсійну базу. Експонати музеїв є необхідною складовою загальнолюдських цінностей, які відображають ідеали минулих поколінь, розповідають про різні історичні періоди, видатних діячів держави, науки та культури. Вони мають важливу роль у формуванні почуття громадянської та національної гідності в суспільстві, тому необхідно використовувати їх потенціал у сучасному житті. Особливу значимість мають краєзнавчі музеї, які є осередками вивчення історії рідного краю та центрами культурного життя регіону. Їх колекції ілюструють самотність та специфіку кожного куточка України [8]. Музеї мають великий потенціал впливу на суспільні процеси та повинні активно реагувати на виклики сучасності, використовуючи новітні технології та розвиваючи комунікативну взаємодію з громадськістю. Музеї наділені багатим потенціалом впливу на суспільні процеси, а також і самі змушені дієво реагувати на виклики сьогодення, зокрема, активно впроваджувати у свою практику новітні технології, розвивати і зміцнювати комунікативну взаємодію із суспільством. Характерною особливістю краєзнавчих музеїв є те, що вони, по-перше, під час екскурсії експонують матеріальні пам'ятки і свідoctва, зібрані на порівняно невеликій території, репрезентують її краєзнавчу спадщину, по-друге, часто мають доволі широкую експозиційну палітру, поєднуючи особливості музеїв історичного,

меморіального, природничо-наукового, етнографічного й художньо-літературного профілів, що урізноманітнює як тематику їх екскурсій, так і методику екскурсійної роботи. Тому їх часто називають музеями комплексного профілю. До таких музеїв можна віднести й народний музей історії села Худяки, вік якого перетнув межу 40-річчя. Музей налічує три експозиційні зали, що діляться на періоди: «Історія села від найдавніших часів до початку Другої Світової війни», «Історія села та односельців у роки Другої світової війни», «Історія післявоєнної відбудови до сучасності». Площа експозиційних залів складає 194 кв.м, площа фондового приміщення – 28 кв.м. Загальна кількість експонатів – 3247, з них основного фонду – 946. В 2018 р., який найбільше відображає рівень останніх років – до пандемії з карантинними обмеженнями і повномасштабної війни з росією –, музеєм було проведено 98 екскурсійно-тематичних заходів різних форм, які відвідали – 1815 осіб. 30 років посаду завідувача музею обіймає В. І. Квітка, який є стратегом розвитку музею, дослідником, розробником екскурсій і екскурсоводом [10].

Сільський музей – це місцева скарбниця пам'яті, яка зберігає історичні свідчення, впорядник виставкових експозицій та розробник краєзнавчих екскурсій, науково-дослідний центр місцевого краєзнавства, пошуково-слідопит і активний учасник просвітницько-виховної роботи на селі у співпраці з закладами культури і освіти. Музей історії села Худяки не тільки долучається до культурно-масової роботи села, готуючи тематичне історико-документальне підґрунтя для концептуально-сценарного забезпечення заходів, екскурсійну складову, візуалізацію у вигляді слайдофільму, підбірок відеохроніки, а й сам проводить цикли тематичних уроків для учнів Худяківської загальноосвітньої школи. Так у 2018 році були проведені: урок пам'яті з нагоди роковин Чорнобильської трагедії, уроки мужності до «Дня пам'яті та скорботи по жертвам Другої світової війни», уроки краєзнавства та народознавства для дітей, які відпочивали в літньому пришкільному таборі, поминальні акції «Запали свічку Пам'яті» до роковин Голодомору тощо. Всі ці уроки проходили в формі екскурсій з використанням відео-й слайдотехніки. Для цього було розроблено дизайн та підготовлено тематичні стенди «План-карта затоплених сіл Худяки і Талдики» (залишки затопленого села та переселенців з с. Талдики прийняли Худяки), виготовлено макет затоплених сіл Худяки і Талдики. «Учасники ліквідації наслідків Чорнобильської ядерної катастрофи із с. Худяки» тощо. Музей веде активну краєзнавчо-пошукову роботу, працюючи з жителями села, збираючи матеріали для роботи з сімейних архівів. Так було упорядковано і виготовлено «Книгу пам'яті односельців, загиблих в роки Другої світової війни», слайдофільм та фотоальбом «Затоплені села Худяки і Талдики», присвяченого роковинам примусового переселення сіл із часті Кременчуцького водосховища. Також про цю сторінку в історії подніпровських сіл журналістами А. Чернегою та А. Романчиком при допомозі Худяківського музею та за участі завідувача В. І. Квітки було знято

документальний фільм «Перебудова (1956–1959)». Музей всіляко пропагує історію села, за потреби надає консультації та копії історичних документів державним, громадським, політичним, релігійним організаціям, підприємствам, засобам масової інформації, зацікавленим приватним особам. У 2021 році у співпраці із туристичним комплексом «Черкащина 365» розроблено маршрут «Шляхами затоплених сіл», який мав популярність у туристів з південної та східної України в літній туристично-екскурсійний сезон (до 2022 року) [10].

Худяки – село, багате на історію, культурно-просвітницькі і мистецькі традиції. З 1995 року музеєм села Худяки ведуться активні археологічні дослідження, завдяки яким суттєво розширено межі знання минулого. Відкрито чотири раніше невідомі науці поселення з III–II та I-го тисячоліття до нашої ери, до 24-х відомих курганних поховань додано 9 раніше невідомих. Ведеться фотофіксація археологічних знахідок з території давніх поселень. Досліджено нову версію тюркського походження назви села Худяки. Зроблено архівне уточнення списків жертв голодомору 1932–1933 років, репресованих тоталітарним режимом в СРСР жителів сіл Худяки і Талдики. Музей продовжує роботу на тему «Революційні події 1917–1921 років у селах Худяки і Талдики». Розробляються біографічні нариси учасників визвольних змагань та діяльність повстанських загонів сіл Худяки і Талдики. Продовжується робота над темою «Археологія сіл Худяки і Талдики», до якої увійдуть описи археологічних поселень та знахідок на їх території, описи курганів та курганних груп розташованих на адміністративній території села, музеєм інспектується стан збереження курганів та курганних груп, контролюється стан збереження пам'ятників та меморіальних дошок. Проведено дослідження й написано нариси «Історія бібліотечної справи в с. Худяки», «Історія кіносправи в селі Худяки», «Історія духового оркестру с. Худяки», «Історія самодіяльного народного театру села Худяки», виготовлено фотостенди «Історія театру», розроблено макет, виготовлено та розміщено на фасаді Будинку культури пам'ятну дошку та створено слайдофільм «Історія Худяківського театру», присвяченого 100-річному ювілею народного аматорського колективу. Все це є матеріалом як для оглядової екскурсії за підтемами, так і для окремих тематичних екскурсій. Як екскурсовод, розробник екскурсій В. І. Квітка намагається впроваджувати в екскурсійну діяльність інтерактивні форми роботи, використовує технічні засоби. Музеєм проводиться фондова робота щодо збору документів, матеріалів, речей, що стосуються та характеризують різні періоди в історії села, історичних даних про діяльність установ, організацій, підприємств, які відслідковувались значні події в історії села аудіо-відео-фото засобами, продовжується робота серед населення з виявлення і придбання історично цінних речей, цікавих документів, фотографій. На сьогодні скановано близько 10 тис. фотографій з родинних фотоальбомів жителів села. В разі необхідності проводиться реставрація і консервація речей.

Музейне краєзнавство, яке вдало поєднує професійний підхід музейників та краєзнавчу складову їх діяльності, вбираючи інформаційно-технологічні інновації, вибудовує оригінальну систему комунікацій і займає важливе місце у соціокультурному просторі сучасного суспільства. Сільські музеї вносять вагомий внесок у розвиток сучасної музейної справи і розбудову туристично-екскурсійних маршрутів, проводячи пошуково-дослідницьку роботу та створюючи для них наукове підґрунтя. Звичайно, сільські музеї слабо фінансуються, часто все робиться руками і силами самих музейних працівників, але треба зазначити, що музей, шукаючи спонсорів, зокрема, для науково-видавничої діяльності, відеоекскурсій не використовує фандрайзинг (від англ. fund – кошти; raise – добувати) – комплекс заходів із залучення фінансів для реалізації некомерційних музейних проєктів, коли авторитетний імідж музею, інтерес до нього з боку різних соціальних груп дає цим установам можливість «конвертувати» соціальну значущість у фінансові ресурси, отримані від інших економічних суб'єктів. Недостатньо використовує музей і такий сучасний дієвий засіб, як партисипація (від англ. participation – участь) – слово, що поширилося в різних сферах. Під цим терміном розуміється набір стратегій, спрямованих на взаємодію з суб'єктом (або групою суб'єктів) для створення чогось нового і, головне, спільного. Стратегічними партнерами можуть стати як туроператори, так і місцеві школи, на базі яких варто створювати гуртки екскурсоловів-краєзнавців, готуючи не тільки екскурсоловів, а й аніматорів екскурсійного процесу, залучаючи школярів до пошукової роботи, зокрема, з місцевим населенням, розробки відеоекскурсій і слайдопрезентацій; активні школярі можуть стати генераторами креативних ідей, а, ведучи власні блоги, створюючи і ведучи сторінки музею в соцмережах й засобом рекламування музею.

На сьогодні існує багато можливостей вигідної взаємодії між індустрією туризму та збереженням і подальшим розвитком природних територій, культурних ландшафтів пам'яток культури й архітектури. Важливо дотримуватися дбайливого поводження з культурними цінностями, які мають історичне, мистецьке чи інше культурне значення. Проте зіткнення глобалізованої туристичної індустрії з прагненням максимізації прибутку все частіше призводить до складних небажаних подій, які, з точки зору побудови культури, впливають, наприклад, на втрату автентичності або призводять до екологічних проблем.

Як уже було зазначено, екологічний туризм повинен враховувати потреби гостей та місцевого населення, інтереси туристичної індустрії та охорони навколишнього середовища, а його поточні та майбутні наслідки мають бути всебічно враховані.

Щодо засобів розміщення, то в сільській місцевості Черкаської області переважають сільські зелені садиби та невеликі будиночки, які можна орендувати, використовуються вони переважно в літній період. Зазначимо, що туризм у сільській місцевості не завжди позитивно впливає на навколишнє середовище, часто місцеві інфраструктури не пристосовані для

потреб туризму, наприклад, транспортні системи, утилізація відходів, енергопостачання тощо. На нашу думку, більша енергоефективність, менше використання води та краще управління відходами може сприяти вирішенню проблем, і туризм зможе продовжувати розвиватися та зростати [18].

Зауважимо, що вкрай важливими для подальших досліджень залишаються *проблеми сталої екологізації туристичної інфраструктури* на Черкащині.

На Черкащині багато також природних територій, зелених насаджень, але внаслідок проникнення туризму в екосистему під загрозою можуть опинитися деякі види рослин, наприклад, навесні, коли починає квітнути підсніжник складчастий в Холодному Яру, сотні туристів їдуть туди, щоб подивитися на квіти, але з метою збереження рідкісних первоцвітів від зникнення, доцільно встановлювати патрулювання.

Основою туристичної діяльності має бути охорона природних територій, збереження та подальший розвиток туристичних ресурсів регіонів, збереження місцевої автентичності через історичне, мистецьке чи інше культурне значення. Важливо, щоб економічна вигода від туризму могла бути реінвестована на місцевому рівні для підтримки якості життя місцевого населення. Концепція сталого розвитку туризму має бути спрямована на сприяння розвитку поселень та водночас захист природних ресурсів. Одним із засобів збереження довкілля може бути виділення тихих зон відповідно до екологічних аспектів, в яких варто уникати туристичних забудов, а також зберігати незаймані природні території та ландшафти.

Зауважимо, що у межах природоохоронного законодавства обов'язкова охорона гарантується лише в основних зонах національних парків, природних заповідників тощо.

Таким чином, інструменти охорони природи мають бути придатними для стійкого розвитку туризму та успішного розвитку культури.

Взаємодія туризму та навколишнього середовища має будуватися на таких *принципах*, які дозволять узгоджувати розвиток туристичної індустрії із збереженням різноманітності природи та середовища існування, а також видів тварин і рослин:

- збереження архітектурної та культурної ландшафтної спадщини;
- розробка та впровадження концепції туризму та охорони природи;
- визначення меж для розвитку туристичної інфраструктури та визначення територій, що використовуються для туризму;
- застосування оцінок впливу туризму на навколишнє середовище;
- заходи щодо продовження сезону або розробка цілорічних пропозицій;
- вибір сонячної та вітрової енергії;
- активізація співпраці та з туристичними асоціаціями в регіонах [1; 7].

Відповідно до широкого кола інтересів і турбот у сфері туризму, діяльність здійснюється різними установами на найрізноманітніших рівнях. Різні природоохоронні організації працюють на міжнародному та

національному рівнях, щоб зробити туризм більш екологічним. Водночас сталість екологізації є складною проблемою в туризмі, оскільки туристи хочуть відчувати комфорт і зручність, а це часто суперечить вирішенню екологічних проблем.

Якщо екологічні проблеми, які нелегко вирішити, будуть применшуватися, то під загрозою опиниться екосистема не лише окремої області, а й усієї держави. Якщо здійснювати озеленення територій, воно буде економічно окупатися, оскільки зони відпочинку стають привабливішими. Екологічно негативні наслідки туризму можна зменшити та уникнути в довгостроковій перспективі за допомогою кращої координації та превентивного планування, екологічно чистих транспортних концепцій, використання екологічно сумісних технологій постачання та утилізації та ретельного управління діяльністю туристичних організацій. Туризм має забезпечувати збереження природи, ландшафту та культури. Він має на меті сприяти збереженню біологічного різноманіття та сталому розвитку туристичних країн шляхом більшого врахування вимог охорони природи, ландшафту та навколишнього середовища, а також збереження культурної самобутності та інтересів місцевого населення.

Зауважимо також, що корпоративна охорона навколишнього середовища може також зробити помітний внесок у покращення прибуткової ситуації компаній, а також в індустрії гостинності можна поєднати економіку та екологію. Мета сталого розвитку туризму на глобальному рівні може бути досягнута лише у співпраці з усіма залученими, особливо з приватним сектором. Екологічно зразкова туристична спільнота отримує вигоду від екологічно орієнтованих гостьових закладів, а регіональні закупівлі приносять екологічні переваги, наприклад, за рахунок використання транспортних маршрутів, але також зміцнюють регіональне сільське господарство та торгівлю. Це покращує екологічний профіль відповідного курортного регіону. Одним із важливих завдань індустрії гостинності має бути дослідження використання цих можливостей в майбутньому [13].

Але існує і позитивний вплив туризму на навколишнє середовище та культурні цінності, оскільки внаслідок потреб туризму, наприклад, зберігаються культурні ландшафти або фінансується охорона територій. Також створюється додатковий або альтернативний дохід для місцевого населення. Таким чином, туризм може також сприяти збереженню біологічного різноманіття в усьому світі.

Водночас у країнах, що розвиваються, використання державних коштів для підтримки індустрії туризму спотворює пріоритети розвитку. Це ресурси, які зараз неможливо інвестувати в розвиток людини, наприклад, у охорону здоров'я чи освіти.

Важливим вектором екологізації індустрії туризму є безпосередня робота працівників туристичних агентств з туристами. Уже на етапі бронювання подорожі може здійснюватися роз'яснювальна робота. Це може бути як усна бесіда з туристом, так і пропозиція прочитати певні літературні

джерела або інтернет-джерела про країну подорожі, розповсюдження задалегідь підготовлених рекламних буклетів тощо.

У процесі розробки матеріалів екскурсій, рекламних, інформаційних матеріалів, текстів для використання в екскурсійній діяльності разом з рекламним матеріалом доцільно подавати інформацію про важливість збереження навколишнього середовища, про культурні, етнічні та релігійні особливості країни, яка є метою подорожі [7].

Ще одним важливим ресурсом для розвитку патріотичного туризму на Черкащині є *культурний*, зокрема *фестивальний, туризм*.

Регіон має багату культурну спадщину та традиції, що можна використовувати як основу для організації різноманітних фестивалів.

Одним зі способів розвитку фестивального туризму на Черкащині є проведення місцевих та регіональних фестивалів, які б привертати увагу туристів. Такі фестивалі можуть бути присвячені різним темам – від культурно-історичних до музичних та гастрономічних.

Для успішного проведення фестивалів на Черкащині необхідно створити сприятливі умови для їх організації. Наприклад, можна залучати місцевих жителів до підготовки та організації фестивалів, що сприятиме формуванню тісніших зв'язків між туристами та місцевими жителями.

Також важливо забезпечити зручний доступ до місця проведення фестивалів. Наприклад, можна створити спеціальні транспортні маршрути або залучити місцеві перевізники до організації транспорту для туристів.

Для просування фестивального туризму на Черкащині можна використовувати різноманітні інструменти маркетингу, такі як рекламні кампанії, просування в соціальних мережах, створення туристичних пакетів зі спеціальними пропозиціями для туристів, які бажають відвідати фестивалі. Усі ці заходи можуть сприяти розвитку фестивального туризму на Черкащині та залученню більшої кількості туристів.

Музичний потенціал регіону є привабливим елементом культури, а в багатьох країнах музика є одним із основних засобів залучення туристів. Музичні фестивалі щорічно збирають тисячі учасників. Черкащина відома фестивалем патріотичної музики у Холодному Яру. Так, молодь з усієї України приїздить до Холодного Яру, тож Черкащина виправдовує свій девіз як «місце сили». Всеукраїнський молодіжний фестиваль «Холодний Яр – Свято нескореної нації» проводиться з метою національно-патріотичного виховання молоді. Він стартував у 2015 році і став традиційним. Основними завданнями цього фестивалю є просвітництво та благодійність [17].

Організатори самі обирають теми для розмов, пов'язані виключно з політичною ситуацією в країні та світі, новинами культури, презентаціями книжок тощо. Також артисти виконують пісні виключно українською мовою. На фестивалі можна відвідати майстер-класи та поспілкуватися з громадськими активістами, відомими політиками та письменниками. Також на території працює ярмарок, де продають посуд, прикраси, картини, одяг. Вода, квас, лимонад, кава та чай продаються в продуктових наметах. На території фестивалю не може бути алкоголю та тютюну. Ідея

полягає в тому, що здоровий спосіб життя – запорука сильної та здорової нації. На екологічній складовій та здоровому способі життя акцентують численні заходи фестивалю – лекція про шкоду куріння, обмін досвідом організації сортування сміття, популяризація переваг здорового духу в здоровому тілі.

Перший фестиваль відбувся у 2015 році та був присвячений історії українського народу від найдавніших часів до сьогодення. Датою відкриття обрано день перемоги Святослава Хороброго над Хозарським каганатом 3 липня. Участь у цьому фестивалі взяли близько двох тисяч осіб, і з кожним роком кількість відвідувачів з усієї України зростала [17].

У 2016 році фестиваль проходив 1–3 липня. До організації цього фестивалю долучився Український інститут національної пам'яті. Організовувала історичні виставки та лекції. На фестиваль зібралось понад 3 тисячі людей.

У 2017 році фестиваль зібрав майже 8 тисяч українців. На цій зустрічі відбулася наймасштабніша демонстрація зброї від Всеукраїнського об'єднання учасників бойових дій та волонтерів АТО.

У 2018 році на фестивалі було багато різноманітних майстер-класів та зустрічей. Зроблено газон в еко стилі та дитячий газон. Також була проведена екскурсія до 1000-літнього дуба Залізняка. Того року на фестивалі було зібрано близько 62 тисяч гривень для Реабілітаційного центру братів Кузьмініх, який допомагає українським захисникам у лікуванні захворювань опорно-рухового апарату.

Фестиваль 2019 року проходив у Суботіві, в так званій «колисці української державності». Відвідувачі мали змогу відвідати нові туристичні місця, пов'язані з Чигирином та Холодним Ярм. Були також лекції про здоровий спосіб життя.

У 2020 році Україна відзначила 100-річчя подій Української революції 1917–1921 років та вшанувала пам'ять її учасників. У зв'язку з цим Історичний клуб «Холодний Яр» готував чергові урочисті заходи в селах Медведівка, Мельники та Буди. Під час свят вшановували живих і загиблих героїв українсько-російської війни 2014–2020 років, зокрема 93-ю окрему механізовану бригаду «Холодний Яр». Сучасне військо освячувало зброю та прапори на березі Гайдамацького ставу. До участі у заходах були запрошені активісти «Голосу», «Правого сектору», «Національного корпусу», «С14», інших патріотичних організацій, ветеранів-козаків українсько-російської війни на Донбасі, делегації Збройних Сил України та Нацгвардії.

У 2021 році Український фестиваль нескореної нації «Холодний Яр» зібрав та передав понад сто тисяч гривень на підтримку волонтерів, які захищають Україну. Подія сталася у селі Суботів. В останній день фестивалю волонтери провели екскурсію Суботовом та його околицями. На спортивній локації відбувся турнір з ММА, турнір зі стрільби та майстер-класи від майстрів. Хедлайнерами фестивалю стали відомі українські гурти.

Наступний фестиваль відбудеться після перемоги України: нині команда організаторів фестивалю воює на фронті та займається

волонтерською діяльністю. Двоє членів бригади – Юрій Руф і Павло Собко – загинули на фронті.

На Черкащині протягом трьох днів, з 9 по 11 грудня 2022 року, відбувся зимовий похід на честь Юрія Горліс-Горського. Маршрут, яким пройшли учасники, був довшим, ніж зазвичай. Зимовий похід – це традиційний захід від української громадської організації «Поклик Яру» і проводиться на честь Юрія Горліс-Горського, який був українським військовим і громадським діячем, старшиною армії УНР, розвідником, письменником, який брав участь у Першому зимовому поході армії УНР 1919 року [6]. Горліс-Горський – письменник й учасник холодноярського повстання. Саме він написав відому працю під назвою «Холодний Яр» – роман, який не тільки описував боротьбу холодноярців, а й слугував натхненням для інших поколінь борців за Україну, наприклад ОУН та УПА. Захід у 2022 році відрізнявся від попередніх, був довшим, адже маршрут був більшим. Туристи відвідали як класичні місця (Дуб Залізняка, Мотронинський монастир та Склик), так і менш відомі місця, на які багатий Холодний Яр.

Майже сотня людей зареєструвалися на захід, вони змогли перевірити свої сили та пройти 60 кілометрів Холодним Яром. Точка старту – Медведівська школа, де зупинялися учасники зимового походу, і звідти починався маршрут дня – від пам'ятника Максимові Залізнику, який розташований поблизу школи.

9 грудня туристи пройшли приблизно 17 кілометрів. В перший день відвідали церкву посеред лісу, де була головна база Холодноярців. Похід спрямований на встановлення зв'язку поколінь, з природою, яка дуже надихає. У перший день відвідали також меморіали Василю Чучупаці і місце його останнього бою, Мотронинський монастир і пам'ятник 93 бригаді «Холодний Яр». Від пам'ятника Максимові Залізнику туристи пішли до вітряка, який розташований у селі Івківці. Цікаві гутірки і Андріївські вечорниці, де можна було покусати калиту, поспівати і потанцювати, організатори влаштували на другий день походу, 10 грудня. Від Мотронинського монастиря туристи повернулися в Медведівку, і далі маршрут пролягав до Івківців, Семидубової гори, Живуна, і потім знову повернення до Медведівки. Звідти учасники вирушили до Суботова, і там була кінцева точка маршруту.

Холодний Яр розвивається і може бути потужним інструментом патріотичного туризму в Україні та на Черкащині зокрема.

Одним із чинників розвитку фестивального руху, який може сприяти патріотичному вихованню та національній свідомості, є організація та функціонування центрів патріотичного виховання молоді. У Черкаській області такий центр працює у Смілі. Поява нових осередків та подальше їх функціонування в організації етнофестивалів та інших туристичних заходів сприятиме вихованню громадян-патріотів, готових до виконання громадянських і конституційних обов'язків, успадкування духовних надбань українського народу [5].

Розвиток етнотуризму та подієвого туризму впливає на вирішення соціально-економічних проблем, а також потребує розвитку сфери послуг, оскільки зі збільшенням кількості туристів виникає необхідність задоволення їхніх потреб, що сприяє стимулюванню розвитку сфери послуг: транспортні, рекреаційні, розважальні та інші послуги.

Запровадження *патріотичних екскурсій* на Черкащині може бути досить важливим кроком для підвищення національної свідомості серед громадян та залучення їх до пізнання історії та культури своєї країни. Для успішного запровадження патріотичних екскурсій на Черкащині, спочатку потрібно визначити маршрути та пам'ятки, які слід відвідати. Для цього можна проконсультуватися з місцевими істориками та культурологами, а також провести опитування серед місцевих жителів та туристів, щоб визначити найбільш цікаві об'єкти.

Потім потрібно розробити програму екскурсії, яка міститиме інформацію про історію, культуру та традиції Черкащини. Також можна включити інтерактивні елементи, такі як вікторини, квести та ігри, які допоможуть зробити екскурсію більш цікавою та запам'ятовуваною.

Для просування патріотичних екскурсій можна використовувати різні засоби, такі як рекламні банери, буклети та інтернет-сайти. Також можна привернути увагу місцевих ЗМІ та блогерів, щоб вони опублікували про екскурсії та залучили більше уваги до них.

Важливо також забезпечити якісне проведення екскурсій, для чого потрібно підготувати кваліфікованих гідів, які зможуть цікаво та доступно розповісти про історію та культуру Черкащини.

Усі ці кроки допоможуть залучити більше туристів та місцевих жителів до патріотичних екскурсій.

Цікавий благодійний проєкт було започатковано влітку 2022 року у місті Черкаси з метою збору коштів для ЗСУ. Було проведено більше 30 авторських екскурсій у проєкті Екскурсії «Сила історії» Черкаси від найкращих екскурсоводів Черкас: Сергія Шамари, Наталії Ярмоленко, Максима Гаврилюка, Дмитра Співаковського, Вероніки Ганечко, Миколи Бабака, Дмитра Куштана, Андрія Кравця, Тамари Кургіної-Коваленко, Михайла Сиволапа, Ольги Бердник-Отнякіної, Олексія Юріна, Олексія Компанійця, Олени Почтарьової, Олени Афанасенко, Любові Величко, Миколи Короля, Євгенії Марчук, Оксани Роєнко та Федора Гонци [3]. Тематика екскурсій різноманітна – дослідження черкаських узвозів, замків, історії театру, екскурсії до музеїв, музичні екскурсії, екскурсії-концерти, екскурсії-вистави, дослідження та спостереження за птахами та тваринами, які мешкають у паркових зонах Черкащини тощо.

Партнерами були ЧНУ ім. Б. Хмельницького, Черкаський художній музей, Фонд Миколи Бабака, Черкаський академічний театр ляльок, ГО «Метелики в голові», Черкаський музичний фаховий коледж ім. С. Гулака-Артемівського. Інформаційними партнерами проєкту

виступили «EVENTSCHE – Події Черкаси», Procherk.info, Подобиці, Суспільне Черкаси, 18000: новини Черкас.

У сучасних умовах важливо зосередитись на проблемах духовної безпеки нації, збереженні історико-культурних та художньо-естетичних національних традицій, та формуванні духовної культури шкільної та студентської молоді, яка стане майбутньою елітою України. Це завдання набуває особливої важливості в умовах війни з росією за незалежність і соборність України, та є одним з найважливіших завдань у педагогічній науці.

Для успішної організації процесу патріотичного виховання екскурсив повинен володіти мистецтвом переконання, щоб зацікавити екскурсантів темою. Він має використовувати всі дієві методи і прийоми для показу екскурсійних об'єктів та захопити їх розповіддю. Головне завдання полягає в тому, щоб докласти зусиль для створення систематизованих знань з теми з логічним упорядкуванням подій.

Якщо екскурсія містить високий рівень змістовності, образності та емоційності, а також інтерактивні елементи, то вона може викликати в учнів захоплення та бажання наслідувати героїв. Така екскурсія, яка включає активну участь учасників у походах до пам'ятних місць, зустрічах з героями та очевидцями подій, і має інтерактивну форму проведення з елементами, що поживляють процес, може допомогти спонукати людей до переживання та усвідомлення почуття любові до Батьківщини, рідного краю та свого народу.

Ставлення особистості до держави, її духовної, історичної та культурної спадщини, а також до співгромадян є показником духовно-морального розвитку особистості. Хоча останні події, зокрема повномасштабна війна, можуть консолідувати суспільство та позбавити його сумнівних та ворожих ціннісних орієнтирів, питання патріотичного виховання залишається дуже актуальним.

Виховання патріотизму особистості може пройти через кілька етапів, таких як дошкільне та родинне виховання, шкільне виховання, виховання в юнацькому віці, виховання молоді та пожиттєве самовиховання. Кожен етап спрямований на формування любові та поваги до родини та рідного краю, національної (етнічної) самоідентифікації, державницького патріотизму, усвідомлення своєї належності до історичного суспільства та духовно-культурних традицій свого етносу та формування толерантності щодо інтернаціональних зв'язків, формування гуманізму, тактовного, приязного відношення до народів світу, як ознаки високодуховного індивідууму

Екскурсії можуть мати патріотичний характер, якщо вони сприяють розвитку любові до своєї країни, рідного краю, інтересу до їх історії, культури, духовності, традицій, екології, до героїв України усіх поколінь та їх боротьби за незалежність країни, поваги до земляків та іноземців, які внесли свій вклад у розвиток держави. Тематика екскурсій може бути військово-патріотичною, історичною, культурно-історичною, естетичною, літературною, релігійною та іншою. Розподіл екскурсій на тематичні групи є умовним. Підбір тематики екскурсій залежить від вікових особливостей.

Однак, зважаючи на актуальність проблеми, необхідно належним чином готувати екскурсоводів, організовуючи науково-практичні семінари та інші форуми, на зразок всеукраїнської акції «Патріотичні екскурсії по Україні», яка мала на меті підвищення національно-патріотичної свідомості серед дітей та молоді. Ця акція була проведена в травні 2020 року в столиці; до неї були запрошені молоді люди з усієї країни, які бажали сприяти ідеям українства, досліджувати історію свого краю та вшановувати його видатних особистостей. Учасники проходили кількадевні навчання, які включали теоретичний та практичний блок та підсумували їх створенням патріотичної екскурсії.

Такі курси коучингу могли б допомогти поповнити кадровий потенціал екскурсоводів з молодими фахівцями і краєзнавцями, які займалися б пошуковою діяльністю та підготовкою матеріалу для екскурсоводів, залучаючись до розробки місцевих екскурсій. Зараз настав час розробити такі курси, що навчали б створенню патріотичних екскурсій, які були б привабливими, цікавими та масовими для дітей і молоді. Для досягнення цієї мети до курсів можуть долучитись туризмологи, екскурсологи-теоретики, працівники туризму-практики та краєзнавці. Основна мета курсів – зробити патріотичні екскурсії регулярними, популярними та привабливими для будь-якої категорії екскурсантів, з особливим акцентом на застосуванні інтерактивних та анімаційних компонентів для утвердження національно-патріотичної свідомості дітей, молоді та громадян України.

Висновок. Отже, хоча розвиток туристичного бізнесу в Україні в умовах кризи та у післявоєнний час є складним завданням, він також може мати значний потенціал для створення нових можливостей та відновлення економіки країни. Сприятливий клімат, наявність природних рекреаційних ресурсів в поєднанні з подекуди збереженою культурною спадщиною значною мірою сприяють туристичній привабливості Черкащини. Екосистеми, на які багата Черкащина, що є особливо цінними для збереження біологічного різноманіття, такі як узбережжя річок, невеликі острови, а також лісові ділянки та прісноводні екосистеми, все частіше використовуються туризмом.

Черкащина має багату історію та культурну спадщину, що може стати цікавим для туристів, які хочуть пізнати історію України та її народу. Зокрема Черкаська область має такі історичні місця, як Мотронинський монастир, Чигиринську фортецю, руїни Суботова, а також багато музеїв, присвячених історії і культурі регіону.

Зараз зростає інтерес до патріотичного туризму в Україні, що може позитивно вплинути на розвиток туризму на Черкащині. Патріотичний туризм передбачає подорожі з метою відвідування місць з історією України, а також підтримки української культури та традицій. Таким чином, патріотичний туризм є важливим для розвитку національної свідомості, збереження історичної спадщини та популяризації культурних традицій. Він сприяє підвищенню інтересу до власної країни, її історії та культури, а також розвитку туристичної інфраструктури та галузі туризму в цілому [16].

Розвиток патріотичного туризму на Черкащині може бути перспективним напрямком для туристичної індустрії в регіоні, якщо будуть створені необхідні умови та інфраструктура для комфортного перебування туристів. Необхідно створити інфраструктуру, яка б забезпечувала комфортний відпочинок для туристів, а також проводити культурні заходи, які привернули б увагу туристів – такі як екскурсії, фестивалі, концерти. Також важливо розробити маршрути, які б привернули увагу туристів та мали патріотичне спрямування.

Вкрай важливими для подальших досліджень залишаються проблеми сталої екологізації туристичної інфраструктури.

У підсумку, патріотичний туризм може стати важливим чинником збереження національної ідентичності та зміцнення національної єдності під час воєнного конфлікту, а також мати економічний та міжнародний ефекти.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М. Проблеми та перспективи екологізації туризму в Україні. *Проблеми економіки*. 2021. № 1. С. 4–10. URL: https://www.problecon.com/export_pdf/problems-of-economy-2021-1_0-pages-4_10.pdf (дата звернення: 23.01.2022).
2. Екологічна енциклопедія [редкол.: Толстоухов А.В.]. Київ: Центр екологічної освіти та інформації, 2008. Т. 3. С. 308–309.
3. Екскурсії «Сила історії» Черкаси. URL: <https://www.facebook.com/excursionsche>
4. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: словник-довідник. Київ: Довіра, 2006. 703 с.
5. Залюбовський І. Патріотичне виховання молоді – інвестиція в майбутнє держави. *Армія INFORM*. 2021. URL: <https://armyinform.com.ua/2021/04/08/patriotychne-vyhovannya-molodi-investytsiya-v-majbutnye-derzhavy/> (дата звернення: 01.09.2022).
6. Іщенко А. Історія, гутірки та випробування: один день із Зимового походу імені Юрія Горліс-Горського на Черкащині. URL: <https://suspilne.media/336144-istoria-gutirki-ta-viprobuvanna-odin-den-iz-zimovogo-pohodu-imeni-uria-gorlis-gorskogo-na-cerkasini/>
7. Кравченко Н. О. Напрямки екологізації туристичної індустрії України. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Серія: Економіка*. Вип. 3 (31). Рівне: НУВГП, 2005. С. 72–77.
8. Маньковська Р. Суспільно-інтеграційні тенденції та комунікаційні інновації у музейному краєзнавстві. URL: <http://history.org.ua/uk/post/831>
9. Моца А. А., Шевчук С. М., Серета Н. М. Перспективи післявоєнного відновлення сфери туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 41. DOI: 10.32782/2524-0072/2022-41-31.
10. Музею історії с. Худяки 30 років. URL: https://cultura.at.ua/publ/okhorona_kulturnoji_spadshhini_muzeju_istoriji_sela_khudjaki_30_rokiv/2-1-0-57
11. Музейні заклади області. Культура. Черкаська ОДА. URL: <https://ck-oda.gov.ua/kultura/>
12. Орлова М. Л. Ресурси етнічного туризму регіону: суспільно-географічна оцінка (на матеріалах Одеської області): дис...канд. геогр. наук: 11.00.02. Одеса, 2009. 251 с.
13. Паньків Н. Екологізація сфери туризму в контексті сталого розвитку. *Сталий розвиток – стан та перспективи: матеріали міжнар. наук. симпозіуму SDEV'2018*, (Львів-Славське, Україна, 28 лют.–3 берез. 2018 р.). Львів: Панорама, 2018. С. 325–327.

14. Подождук Д. Українська ввічливість – золотий скарб народної етнокультури. *Народна творчість та етнографія*. 2004. № 6. С. 61–68.
15. Українська минувшина: ілюстр. етнограф. довідник / Пономарьов А. П., Артюх Л. Ф., Косміна Т. В. та ін. Київ: Либідь, 1993. 256 с.
16. Старинець О., Шестель О. Ресурсний потенціал етнічного та подієвого туризму в Черкаській області для патріотичного виховання та розвитку національної свідомості. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. Т. 1 (5). С. 79–84. DOI: 10.32782/2708-4949.1(5).2022.14.
17. Фестиваль нескореної Нації «Холодний Яр». 2022. URL: <https://neskoreni.top> (дата звернення: 12.09.2022).
18. Шестель О., Старинець О. Сучасні тенденції сталої екологізації індустрії туризму у Черкаській області. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2023. Т. 1 (7). С. 36–41. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/76>
19. Шестель О. Г., Старинець О. А. Сучасні тенденції сталої екологізації туристичної індустрії на Черкащині. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 23–24 березня 2023 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] : у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. Черкаси : ЧДТУ, 2023. С.53–56.
20. Шумлянська Н. В. Екотуризм як форма долучення до природної та культурної спадщини. *Культура України*. 2014. Вип. 47. С. 108–115.
21. Як врятувати Дніпро від цвітіння? URL: <https://ukrainer.net/tsvitinnia-dnipra/> (дата звернення: 25.01.2022).
22. Янів В. О. Нариси до історії української етнопсихології. Київ: Знання, 2006. 340 с.

2.4 НАЦІОНАЛЬНИЙ ПРИРОДНИЙ ПАРК «ХОЛОДНИЙ ЯР» – ПРИРОДНИЙ, ІСТОРИЧНИЙ І ТУРИСТИЧНИЙ ФЕНОМЕН

Чорний М. Г., кандидат біологічних наук,
провідний науковий співробітник
Шевченківський національний заповідник

Природоохоронні території відіграють ключову роль на Землі у збереженні її природного каркасу, відтворенні життя та підтриманні біологічного різноманіття. Сьогодні жодній світовій проблемі не приділяється стільки уваги, рішень ООН, конвенцій, самітів керівників країн, громадськості тощо, як збереженню біологічного різноманіття та сталому і невиснажливому розвитку цивілізації. Стан довкілля нині визначає усі головні сфери життя суспільства – духовні, матеріальні, політичні. Практично щодня світові засоби масової інформації озвучують проблеми зміни клімату, руйнування озонового шару, забруднення материків і океанів, опустелювання, кислотних дощів, деградації та знищення біорізноманіття.

У сучасному світі рівень цивілізованості держави, комфорту її громадян, сталого розвитку і гарантованості перспектив у майбутньому вимірюється таким інтегральним показником як площі охоронюваних

природних територій до загальної площі країни. Чим вищий цей відсоток, тим ефективніше працює економіка країни, тим більше шансів у майбутніх покоління мати комфортне життя, тим вищий показник екологічної і загальної культури людей у розумінні необхідності жити в гармонії з природою.

Саме тому вкрай важливо у цьому контексті бачити місце України у світових глобальних процесах.

Є багато місць в Україні естетично і туристично привабливих, унікальних, цінних із наукової та природоохоронної точок зору. Але не так багато таких, які б відігравали важливу роль у формуванні українського етносу, української державності, української ментальності, були б символами українськості, що особливо актуально в умовах російсько-української війни. До останніх, безперечно, відноситься і славетний Холодний Яр.

Так вже склалося історично, що Холодний Яр став символом сили духу українського народу, його боротьби за волю, за власну державність. З цим урочищем пов'язані знакові події української історії. Однак, пам'ятки історії не можуть зберігатися відірвано від того природного середовища, на тлі якого проходили історичні події, адже рідна природа, за висловом відомого англійського вченого Ентоні Сміта, є «скарбницею історичної пам'яті» [16, с.18] і необхідним атрибутом існування нації. Саме природа Холодного Яру зумовила можливість певних історичних подій: ліси і яри були місцем, де збиралися й переховувались повстанці.

Урочище «Холодний Яр» – один із найбільших останців величезного лісового масиву, який ще кілька століть тому широкою смугою суцільно простягався від Савранського лісу на півночі Одещини до Черкас і Канева на Дніпрі. Він розташований між селами Мельники, Жаботин та Грушківка на південному сході Черкаської області і відноситься до Креселецького і Грушківського лісництв Кам'янського лісгоспу. У 1968 р. тут була створена перша комплексна пам'ятка природи загальнодержавного значення «Холодний Яр», сучасна площа якої 553 га. Трохи пізніше на цій території з'явилося кілька невеликих заказників місцевого значення [8; 10], а також філіал «Холодний Яр» Національного історико-культурного заповідника «Чигирин», заснованого у 1989 р. Але дрібні, розрізнені функціонально і відомчо, природні та історико-культурні пам'ятки не дозволяли комплексно охороняти і достойно презентувати унікальне місце у самому центрі України.

Науковцями вже давно піднімалося питання створення у холоднорських лісах заповідного об'єкту найвищого рангу – природного заповідника. Згодом мова пішла вже про створення національного природного парку (далі – НПП), оскільки дана територія має не тільки природоохоронне, а й історико-культурне і туристичне значення.

Холоднорський лісовий масив входить до Чорнолісько-Холоднорського ядра Галицько-Слобожанського природного широтного коридору Національної екологічної мережі [24]. Його внесено до Смарагдової мережі Європи (UA000026 Kholodnyi Yar).

01 січня 2022 р. Указом Президента України № 2/2022 тут створено національний природний парк «Холодний Яр» загальною площею 6833,5 га.

Територія новоствореного національного природного парку знаходиться у Черкаському районі Черкаської області. Вона являє собою лісовий масив між селом Мельники на Чигиринщині та селами Грушківка, Жаботин, Лубенці на Кам'янщині. Неподалік від північно-східної межі лісового масиву протікає р. Тясмин. Лісовий масив займає найбільш підняте, дуже розчленоване балками межиріччя верхньої і середньої течії р. Тясмин із абсолютними відмітками понад 200 м. Із центральної найбільш збереженої частини, площею близько 550 га, бере початок система розгалужених балок, центром яких є Холодний яр – глибока, суцільно покрита густим лісом балка із крутизною схилів від 10° до 30° і відносними висотами до 80 м. Ліси покривають не тільки схили балок, а й виходять на плакори. Ґрунти на широких плакорних ділянках темно-сірі опідзолені суглинки, на схилах балок сірі і світло-сірі опідзолені суглинки.

Історія заповідання Холодного Яру

Першим правовим актом про охорону урочища був універсал гетьмана Петра Дорошенка від 22 червня 1671 р. Тоді гетьман підтвердив давні вольності й права Мотронинського монастиря й заборонив рубати ліс за півмилі довкола нього [12].

У новітній історії перша спроба заповідання природи Холодного Яру відноситься до початку 60-х років минулого століття, коли виконком Черкаської обласної Ради депутатів трудящих у розпорядженні № 205-р від 5 червня 1964 р. вирішив «просити Раду міністрів УРСР затвердити пам'яткою природи республіканського значення «Холодний Яр» площею 521 га. Але на той час це питання лишилося без вирішення.

Пожвавилася природно-заповідна діяльність на Черкащині із створенням 1 жовтня 1967 р. Черкаської обласної інспекції Державного Комітету Ради міністрів УРСР з охорони природи відповідно до Постанови Ради міністрів УРСР № 371 від 10 червня 1967 р.

До виявлення, інвентаризації та опису пам'яток природи широко залучалася громадськість. Зокрема, щиро відданий цій справі був лісничий Креселецького лісництва Олександр Андрійович Найда. Саме він, а це було дуже непросто і навіть небезпечно в радянський час, повернув із забуття Холодний Яр як унікальний природний, історичний та культурний об'єкт і, в буквальному сенсі, оживив одне із найстаріших і найбільших дерев України – дуб Максима Залізняка.

Добре знаючи місцевість, досліджуючи літературні джерела, збираючи народні перекази, він склав великий список пам'яток культури і природи Холодного Яру. Перелік складався із назви пам'ятки, вказувався квартал лісництва та джерело, звідки взято відомості. Тут були пам'ятки історії, починаючи із найдавніших часів: могили скіфів і кімерійців, городище часів Київської Русі, земляні вали, підземні печери. Багато пам'яток стосувалися козацьких часів, Коліївщини. Живими свідками історичних подій були тисячолітні і трьохсотлітні дуби, двохсотлітні тополі, ставок, де гайдамаки хрестили мечі, Священні озеро та криниця, урочища Гайдамацький яр,

Чорний шлях, а також насадження мармурового ясеня, поля хрещатого барвінку. Цей список постійно доповнювався новими знахідками і став зразком комплексного підходу до збереження пам'яток культури та природного середовища, серед якого відбувалися вікопомні для українського народу історичні події.

Працюючи на посаді головного лісничого Креселецького лісництва з 1962 по 1974 рр., він домогся зменшення об'ємів лісозаготівлі із 60 тис. м³ до 1,3 тис. м³ і зберіг 7 тис. га реліктового пралісу.

О. Найда склав детальну карту холоднороського лісу та унікальну схему розташування основних історичних, природних, археологічних та інших об'єктів Холодного Яру. За його участі і при безпосередньому керівництві у лісовому масиві та по ярах було встановлено понад 30 пам'ятних знаків. На честь Т. Г. Шевченка у 1968 р. споруджено кам'яну стелу. У 1970 р. за власні кошти О. Найди на території Креселецького лісництва встановлено бюст Великого Кобзаря. Багато років турбувався Олександр Андрійович про відновлення горіхового саду біля Мотронинського монастиря, організував упорядкування Гайдамацького ставу.

О. Найда прагнув популяризувати історію Холодного Яру, залучаючи до справи десятки відомих людей, серед яких були Наталя Ужвій, Расул Гамзатов, Олесь Гончар, Юрій Мушкетик, Інокентій Смоктуновський та ін.

Найбільше лісівник і краєзнавець захоплювався тисячолітнім дубом Максима Залізняка, який наприкінці 50-х років ХХ ст. знаходився у жахливому стані. О. Найда став ініціатором і виконавцем ряду заходів, проведених з метою збереження дерева-легенди, використавши, зокрема, дуже давній народний спосіб продовження життя дерев. За свідченнями очевидців, він збирав по навколишніх колгоспах туші загиблих тварин і закопував їх навколо дуба. І велет ожив.

У травні 1968 р. Черкаський обласний виконавчий комітет знову звернувся до Ради міністрів УРСР з проханням затвердити лісове урочище «Холодний Яр» пам'яткою історії та природи республіканського значення. Зусилля природоохоронців увінчались успіхом. Розпорядженням Ради міністрів УРСР №1085-р від 1 листопада 1968 р. частина дубово-грабового лісового урочища Холодний Яр (площею 553 га) поблизу с. Мельники Чигиринського району була проголошена пам'яткою природи. Таким чином, бралися під охорону рослини, занесені до Червоної книги України: цибуля ведмежа, підсніжник звичайний, тюльпан дібровний, бруслина карликова та ін. Урочище, багате історичними і культурними пам'ятками, підпорядковувалося Міністерству лісового господарства УРСР.

Активізувалася природно-заповідна діяльність на Черкащині після виходу постанови Ради міністрів УРСР № 43 від 28 січня 1972 р. «Про заходи по розширенню мережі державних заповідників і поліпшенню заповідної справи». В урядовому документі підкреслювалося, що існуючі заповідники представляють лише 6 із 25 основних ботаніко-географічних районів України. Важливо, що Постанова затверджувала класифікацію

заповідних об'єктів, крім того, Держкомітет Ради міністрів УРСР по охороні природи зобов'язувався подати Раді Міністрів пропозиції із розширення у 1972 р. існуючих природно-заповідних територій.

У «Додатку» до згаданої постанови подавався «Перелік територій в основних ботаніко-географічних районах, на яких планувалося організувати державні заповідники і заказники у 1972 р.». Серед 28 нових природно-заповідних об'єктів під № 11 зазначалося: «Мотронинські ліси з урочищем «Холодний Яр» у Чигиринському і Кам'янському районах Черкаської області, які відносяться до ботаніко-географічного району «Правобережний лісостеп». Типові діброви з своєрідним рельєфом, джерелами і ставками. Крім природничого, має велике історичне значення. Тут багато пам'яток давнини (Мотронинський монастир, земляні оборонні вали, печери і ін.)».

Рішенням Черкаського облвиконкому № 367 від 27.06.1972 на території Креселецького лісництва було створено заповідне урочище «Атаманський парк» площею 397 га.

У цьому ж році, як ботанічний релікт, нарешті було взято під охорону і дуб Максима Залізняка, який отримав статус державної пам'ятки природи місцевого значення, і на цьому слід зупинитись окремо. Цей дуб вже понад 1100 років росте на південному схилі Кириківського яру на території урочища Холодний Яр, є найбільшим деревом в Україні і одним із 10-ти найбільших дерев Європи. Перекази свідчать, що під ним збиралися гайдамаки, котрі давали клятву, не шкодуючи життя, боротися з польським свавіллям, релігійним гнобленням, вірою і правдою захищати Україну. Під його шатром відпочивали Тарас Шевченко, Богдан Хмельницький, Северин Наливайко, Павло Павлюк, Андрій Журба, Семен Неживий та інші відомі постаті. Це велетенське дерево вражає своєю кремезністю – має висоту близько 30 м, ширина обхвату його стовбура становить 9 м. Дуб шість разів вражався громовицею. У 2010 р. став призером Всеукраїнського конкурсу «Національне дерево України», а легенди навколо дуба Максима Залізняка творяться і сьогодні. Так, на сторінках фейсбуку розповідається про те, що під час відвідування Холодного Яру командир 93-ї бригади ЗСУ «Холодний Яр» полковник Дмитро Брижинський знайшов під дубом Залізняка жолудь. Рідні командира вирішили його посадити. І ось недавно діти надіслали батькові на фронт фото – «дитинка» легендарного дуба росте у вазоннику на підвіконні. Росте і міцніє так само, як наше військо, яке продовжує національно-визвольну боротьбу вслід за пращурами-холодноряцями [25].

Щороку побачити дуб Залізняка приїжджає близько 35 тисяч туристів. На початку двохтисячних років навколо дерева було встановлено металевий паркан. Тоді ж облаштували дерев'яний настил, який захищав ґрунт від витоуптування, та було зроблено спеціальний підхід до дерева. Кілька років тому неподалік від дерева зробили оглядовий майданчик для туристів. Він розміщений у зоні регульованої рекреації за межею проєкції крони. Наявність доріжки з твердим покриттям дозволяє приймати відвідувачів без завдання шкоди пам'ятці природи. Двічі на рік проводиться обрізка сухих

гілок і зламів, консервація зрізів, пошкоджень і дупел, розпушується ґрунт та вносяться органічні і мінеральні добрива.

У відповідності до розпорядження Держкомітету природи УРСР облінспекція підготувала матеріали для організації Держзаповідника «Холодний яр». У 1973 р. Черкаський облвиконком подав прохання до Ради міністрів УРСР затвердити держзаповідник площею 6 тисяч гектарів, залишивши його у відомстві Мінлігоспу, однак, через негативну відповідь цього міністерства, питання не вирішилося.

Природно-заповідній діяльності сприяв вихід 01 грудня 1978 р. постанови ЦК КПРС і Ради міністрів СРСР № 984 «Про додаткові міри по посиленню охорони природи та покращенню використання природних ресурсів» [7, с. 26].

Активна діяльність зі створення природно-заповідних об'єктів у Черкаській області була відзначена у Наказі № 45 від 31 серпня 1981 р. Держкомітету УРСР з охорони природи. «Про міри із покращення ведення заповідної справи», де відзначалося, що завдяки проведенню великої роботи в таких областях, як Запорізька, Ровенська, Черкаська і Чернігівська, кількість природно-заповідних об'єктів за роки десятої п'ятирічки збільшилася вдвічі [7, с. 27].

Своєрідним резервом для створення мережі ПЗФ із загальнодержавним статусом стали охоронювані природні об'єкти місцевого значення. Так, у 1982–1983 рр. Черкаський облвиконком затвердив 42 заказники (380,1 га) та 28 пам'яток природи (70,8 га) місцевого значення. На всі пам'ятки природи Облвиконкомом склалися паспорти і охоронні зобов'язання [7, с. 27]. При затвердженні пам'яток природи залишалися історичні назви: із 32 лісопарків – 19 зберігали топоніміку: «Імшан», «Різаний яр», «Атаманський парк», «Згар-Гришківка» та ін. Серед 16 заповідних урочищ, затверджених із 1979 по 1982 р. 14 не змінили назви: «Майчина гора», «Перуни», «Карапиші», «Мушина гора» та ін.

Незважаючи на спротив лісівників, ідею створення заповідника в Холодному Яру продовжували розвивати природоохоронці Черкащини, місцева влада, Держкомітет з охорони природи. У «Пояснюючій записці із організації природоохоронних територій в Черкаській області на 1981–85 рр. і на період до 1990 р.» планувалося організувати у 1983 р. Холодноярський державний заповідник площею 6 тисяч гектарів у Кам'янському і Чигиринському адміністративних районах Креселецького і Грушківського лісництв Кам'янського лісгоспагу та природний парк «Черкаський бір» площею 45 тис. га.

У 1987 р. створення природного заповідника «Холодний Яр» було внесено науковцями до перспективної мережі заповідних об'єктів України [23, с. 195–199]. Згодом від цієї ідеї відмовилися, оскільки природний заповідник має суворий охоронний режим, а наявність значної кількості історичних пам'яток на згаданій території притягує до себе багато бажаючих відвідати Холодний Яр. Образно кажучи, люди прагнуть своїми очима

побачити ті місця, де відчувається подих героїчних подій української історії. За цих обставин для комплексної охорони пам'яток історії та природи найбільше підходило створення національного природного парку.

Цьому сприяли і зміни у природоохоронному законодавстві. Відповідно до класифікації природно-заповідних об'єктів, прийнятій у 1983 р., з'явилася категорія «державний природний національний парк», який створюється з метою збереження природних комплексів, що мають особливу екологічну, історичну та естетичну цінність у зв'язку з сприятливим поєднанням природних та культурних ландшафтів і використання їх у рекреаційних, освітніх, наукових і культурних цілях.

Створення національного природного парку «Холодний Яр» було включено до Національної програми екологічного оздоровлення басейну Дніпра та поліпшення якості питної води, затвердженої Постановою Верховної Ради України від 27.02.1997 р.

Національний історико-культурний заповідник «Чигирин»

Великий внесок у створення рекреаційно-туристичної інфраструктури і збереження історичних, археологічних, культурних та природних пам'яток у Холодному Яру зробив створений у 1989 році Чигиринський державний історико-культурний заповідник із філіалом «Холодний Яр», який у 1995 р. отримав статус національного. На нього покладалися обов'язки з вивчення, дослідження, збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини Чигиринщини. До цього заповідника планувалося передати і територію лісового урочища «Холодний Яр», але лісівники вирішили по-своєму. За заповідником у Холодному Яру закріпили тільки нагляд за пам'яткою археології «Мотронинське городище VII–IV ст. д.н.е.» (скіфо-сарматська доба). З того часу співробітники заповідника стали одними з найактивніших ініціаторів створення національного природного парку та почали брати під свою опіку і пам'ятки природи Холодноярщини.

За роки діяльності історико-культурного заповідника у Холодному Яру було збережено, досліджено або відтворено: пам'ятку археології «Мотронинське городище» та кургани-поховання, Свято-Троїцький Мотронинський монастир, пам'ятники і пам'ятні знаки козацько-гайдамацької доби, Української революції, Руху опору в Другій світовій війні і сучасного часу («Склик», поховання Гната Голого, місце освячення зброї біля Гайдамацького ставу, пам'ятник Максимові Залізняка у Медведівці, Залізнякову криницю, місце останнього бою та загибелі Василя Чучупака, місце поховання Івана Компанійця, могилу Василя Чучупака, братську могилу Холодноярців, пам'ятник Героям Холодного Яру, пам'ятні знаки Юрію Горліс-Горському та родині Чучупаків, криницю Чучупака, пам'ятник партизанам Холодного Яру, братське поховання партизанів, братську могилу на хуторі Буда, погруддя Тараса Шевченка, пам'ятний знак загиблим бійцям 93-ї ОМБр «Холодний Яр», пам'ятник «100-чя Української революції»). Проведено більше двадцяти археологічних експедицій різних рівнів, відзнято низку документальних та науково-публіцистичних фільмів.

Постійно проводяться вшанування пам'яті Максима Залізняка, Героїв Холодного Яру, Борців за волю України.

У природничому плані: створено ботанічні заказники «Білосніжний», «Гульбище», «Землянки» та «Касянове», взято під опіку в 1993 р., а в 2004 р. передано на баланс заповідника, Дуб Максима Залізняка, започатковано навчальні польові практики студентів екологів та біологів, прокладено кілька екологічних стежок та проведено низку міжнародних науково-практичних конференцій, круглих столів та симпозіумів.

Окремо слід зупинитися на акції «Первоцвіти», яка щорічно проводиться у Холодному Яру ось уже три десятиліття.

Ідея охорони місць зростання підсніжників у Холодному Яру виникла 1992 р. у завідувача філіалу «Холодний Яр» НІКЗ «Чигирин» Богдана Легоняка. Одними із перших, хто прийшли йому на допомогу, були учасники черкаського туристичного клубу «Ельф» на чолі з Олегом Моргуном. Туристи розбивали намети поблизу заказника на декілька днів, де здійснювали охорону підсніжників.

На початку 2002 року Б. В. Легоняк звернувся до декана біологічного факультету Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького С. І. Дерія з пропозицією долучення студентів до природоохоронної акції. До цього студенти та викладачі вже проходили практику в Холодному Яру, знали місцевість та про існування проблеми охорони підсніжників. Пропозицію було підтримано, а наприкінці лютого 2002 року здійснено перший виїзд на чолі з викладачем М. Н. Гаврилюком. Близько 20 учасників акції мешкали в Креселецькому лісництві та щодня виходили на охорону місць зростання підсніжників. З того часу участь студентів та викладачів ЧНУ в охороні підсніжників стала щорічною. Кожного року в ній брали участь по 20–40 студентів-біологів і екологів та декілька викладачів. Найчастіше охорона складалась із заїздів двох груп студентів, кожний – тривалістю по 5–7 днів. Таким чином, вдавалося охопити пік квітнення рослин. Учасники акції чергували протягом світлової частини доби на місцях зростання підсніжника в заказнику «Білосніжний», на локації поблизу Мотронинського монастиря та ще в кількох лісових кварталах Креселецького лісництва. У 2000-х роках також активно здійснювалась просвітницька робота – студенти проводили заняття з учнями шкіл сіл Медведівка, Мельники та Лубенці щодо необхідності збереження первоцвітів. Учасники акції організували активну роз'яснювальну роботу серед місцевого населення: проводили бесіди, розклеювали листівки, поширювали інформаційні плакати. Студенти здійснювали наукові дослідження стану популяції підсніжника, динаміки його чисельності і щільності, у т.ч. під впливом антропогенного навантаження. Водночас, студенти і викладачі проводили рейди у м. Черкаси з метою виявлення і попередження фактів продажу цих квітів на ринках. Згодом акценти охорони змінилися і полягали, переважно, у необхідності контролю рекреаційного навантаження від потоку туристів, які стали масово відвідувати Холодний Яр у період цвітіння підсніжників.

У різні роки до студентів та викладачів ЧНУ приєднувались волонтери, проте їхня участь була епізодичною. Саму акцію підтримували Черкаський національний університет ім. Богдана Хельницького, Кам'янське лісове господарство, Управління екології та природних ресурсів Черкаської ОДА та чимало небайдужих громадян.

Акція набула широкого розголосу навіть за межами України. Так, про збереження червонокнижних підсніжників у Холодному яру, як приклад екологічного волонтерства, доповідалося перед Науковим товариством імені Тараса Шевченка в Канаді.

У 2000-х роках, при детальнішому дослідженні, науковці виявили, що в Холодному Яру зростає не підсніжник звичайний (*Galanthus nivalis* L.), а ще рідкісніший – підсніжник складчастий (*Galanthus plicatus* M.Bieb.), поширений у Криму, а на материковій Україні – тільки тут, але величезною популяцією, що охоплює декілька десятків гектарів.

На початку ХХІ століття Україна поставила собі європейську планку у досягненні кількісних показників площі природно-заповідних об'єктів. Відповідно до державних програм у майбутньому екомережа України повинна становити 10,4 %, а в рамках Куньмінсько-Монреальської рамкової програми зі збереження біорізноманіття, яку 22.12.2022 прийняли 188 країн світу, відсоток природоохоронних територій до 2030 р. планується довести до 30 % від загальної площі суходолу.

Функціонування НПП «Холодний Яр» в Середньодніпровській частині екологічної мережі України передбачалося і Законом України «Про загальнодержавну програму формування національної екологічної мережі України на 2000 – 2015 рр.», затвердженим Верховною Радою України у вересні 2000 року. На виконання цієї програми у 2001 р. державним управлінням екології та природних ресурсів в Черкаській області було продовжено роботи зі створення на території Креселецького та Грушківського лісництв ДП «Кам'янський ЛГ» національного природного парку «Холодний Яр».

Указ Президента України від 23.05.2005 №838/05 «Про заходи щодо подальшого розвитку природно-заповідної справи в Україні» прискорив цей процес. Адміністрацією і науковцями Канівського природного заповідника у 2007–2009 рр. було організовано кілька комплексних наукових експедицій до Холодного Яру, за результатами яких складено анотовані списки рослин, тварин, грибів урочища. Матеріали цих досліджень лягли в основу наукового обґрунтування щодо доцільності створення національного природного парку «Холодний Яр» як унікального природного феномену. Здавалося, справа багатьох десятиліть іде до завершення. Однак, на чергове звернення природоохоронців у 2009 р. Черкаське обласне управління лісового та мисливського господарства виступило проти заснування парку, мотивуючи тим, що стан природних комплексів, які мають велику історико-культурну та природоохоронну цінність, не викликає занепокоєння, оскільки уже існує комплексна пам'ятка природи загальнодержавного значення «Холодний Яр» площею

553 га та заповідне урочище «Атаманський парк» (397 га). Крім того, виділено кілька невеликих ділянок з особливим режимом господарювання загальною площею 97 га. Лісове управління також висловило сумнів у природній цінності лісових насаджень Холодного Яру.

Але вчені не відступали. На всіх рівнях, спираючись на світовий і вітчизняний досвід, доказували, що тільки значні за площею заповідні території здатні комплексно вирішити природоохоронні проблеми і задовольнити рекреаційні потреби. У 2010 р. науковці Канівського природного заповідника Київського національного університету імені Тараса Шевченка вкотре підготували наукове обґрунтування, в якому вже як із природничого, так і історико-культурного аспектів аргументовано доведено необхідність проголошення національного природного парку «Холодний Яр». Історію заповідання Холодного Яру і концепцію створення національного природного парку науковці відобразили у ряді монографій [7; 20].

Проте наступні кілька років стали повним «відкатом» у сфері природоохоронної діяльності. В Україні вперше за період незалежності почали ліквідовувати навіть уже діючі національні природні парки. Така доля, зокрема, спіткала НПП «Сіверсько-Донецький». Спостерігався повний занепад у заповідній справі. Водночас, у холодноряських лісах у рази зросли об'єми лісозаготівель.

Євромайдан, Революція Гідності 2014 р. змінили хід історії України. Люди повірили в те, що вони можуть впливати на перебіг подій, своє життя, майбутнє своєї країни. Прискорилось формування громадянського суспільства, а російська збройна агресія проти України патріотизувала значний прошарок суспільства. І ось в цих умовах вчені, природоохоронці і громадські активісти вкотре об'єдналися навколо ідеї створення у Холодному Яру національного природного парку.

Спочатку, спираючись на сучасний міжнародний досвід і вже існуючу інфраструктуру, науковці планували створити під егідою національного природного парку потужний природоохоронний і туристично-рекреаційний комплекс. До нього проектувалося включити не тільки лісовий масив, а й навколишні численні, але просторово і функціонально розрізнені історико-культурні, археологічні артефакти, зелені садиби, місця відпочинку, що користуються великим попитом у туристичній сфері. Науковцями та природоохоронцями проведена велика підготовча робота по створенню НПП «Холодний Яр». За їх настійної вимоги Черкаською ОДА було затверджено робочу групу зі створення НПП «Холодний Яр», до якої увійшли представники ОДА, науковці, громадські активісти.

У процесі підготовки погоджувальної документації із землекористувачами та землевласниками і пошуку компромісу щодо меж територія проєктованого парку скоротилась із науково обґрунтованих 21 тис. га до 8516,6 га (рисунок 2.4.1). Здавалося, що після Майдану, після кількох років війни і чиновники, і люди зрозуміли важливість збереження цього святого місця. Але жадоба до грошей і швидкого збагачення взяли

верх. Представниками місцевих лісгоспів цинічно і постійно проводилася «роз'яснювальна» робота серед громад. Людей залякали тим, що НПП – це резервація за колючим дротом, що люди не зможуть відвідувати ліс, збирати гриби, ягоди, заготовляти дрова. А в цей час в Холодному Яру в рази збільшились площі і об'єми суцільно вирубаного лісу, особливо під виглядом так званих «санітарних рубок». Таким чином, 34 наради, проведених робочою групою, в т. ч. під головуванням першого віце-спікера Верховної Ради І. Геращенко і міністра екології О. Семерака, не досягли своєї мети і закінчились безрезультатно. Виявилось, що подолати потужне лобі лісників не під силу навіть першим особам держави. Вкотре приватний і вузькокорпоративний інтерес переміг державний інтерес і загальнолюдські цінності.

Екологи, громадські активісти на волонтерських засадах зробили все від них залежне, аби НПП «Холодний Яр» відбувся як такий.

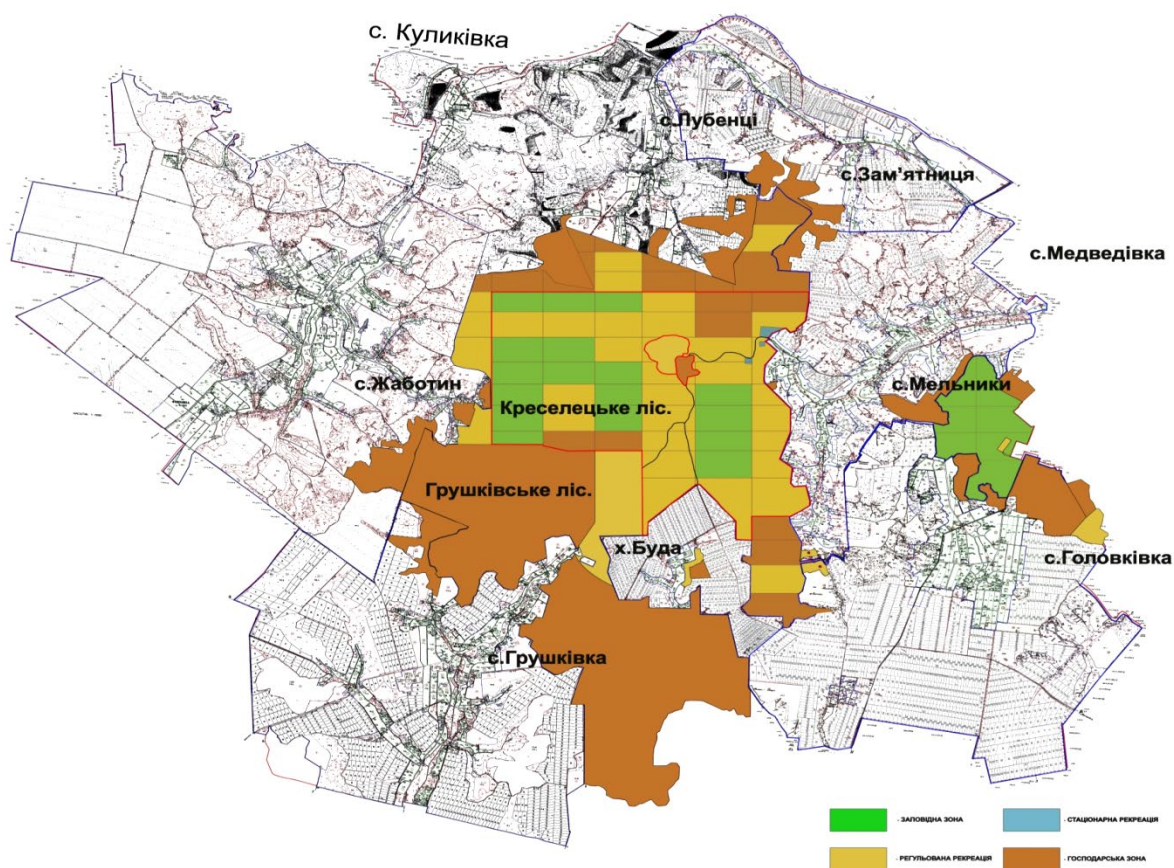


Рисунок 2.4.1 – Карта-схема пропонуваного науковцями національного природного парку «Холодний Яр» площею 8516,6 га
Джерело: авторська розробка автора статті М.Чорного

Особлива увага зверталася на той факт, що вирішення проблеми заповідання останців природи в Україні (і Холодного Яру зокрема) не можна відкласти «на потім», причому відразу із кількох причин:

1. Швидкість руйнації залишків природних і напівприродних екосистем така, що вже зовсім скоро вони можуть зникнути, і відновити їх буде неможливо ні за які гроші – останці природи просто перестануть існувати.

2. В Україні розпочалася глобальна приватизація земель. Як тільки земля офіційно стає товаром, держава змушена буде для створення нових заповідників і НПП викупляти у власників кожний гектар землі, цінної у науковому, природоохоронному, історико-культурному, естетичному значеннях, оскільки зарезервованих під заповідання територій просто не існує. Принаймні, так відбувається у більшості країн світу. Враховуючи бідність держави і громадян, це означає, що у найближчі десятиліття ймовірність розширення екомережі України за рахунок заповідників і парків близька до нуля, а тому залишки дикої природи будуть втрачені назавжди, і про ефективну охорону біорізноманіття можна надовго забути.

3. На державному рівні вже неодноразово були спроби передачі лісів Холодного Яру у концесію. Іншими словами – повне знищення холодноряських лісів.

Наступним офіційним ініціатором створення на території холодноряського лісового масиву національного природного парку з листом-клопотанням до Міністерства екології та природних ресурсів України (№1338/01-11 від 18.09.2014) виступив Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького.

У клопотанні зазначалося, що охоронювані території займають на Черкащині лише 3 % від загальної площі області, що є вдвічі менше від середніх показників в Україні. НПП пропонувалося створити частково на базі вже наявних охоронюваних об'єктів площею 1015 га (землі природоохоронного призначення – 953,55 га, землі історико-культурного призначення – 61,43 га). Окрім основної частини території (94,1 %), представленої лісовим масивом, проектувалося включити 482,8 га сільгоспугідь, 22,9 га – боліт, 4,3 га – водойм.

У постійне користування парку планувалося передати земель загальною площею 3050 га.

Особливо наголошувалося, що велике різноманіття рослинного і тваринного світу із наявністю рідкісних видів, у поєднанні з мальовничими ландшафтами, природними та історичними пам'ятками, відсутність великих промислових центрів, низька щільність населення і привабливість території для регламентованої рекреації та екотуризму зумовлюють її значну цінність. Суттєва концентрація історико-культурних, науково-пізнавальних, природоохоронних об'єктів умотивовують доцільність створення заповідного об'єкту напіввідкритого поліфункціонального типу, а саме: національного природного парку, в якому поруч із заповідною зоною, призначеною для охорони та відновлення найцінніших природних комплексів, будуть виділені території, необхідні для короткострокового відпочинку й оздоровлення населення (зони регульованої рекреації), площі

для розміщення об'єктів обслуговування відвідувачів парку (зони стаціонарної рекреації) та господарська зона.

В рамках підготовчої роботи було організовано кілька десятків зустрічей із представниками місцевих громад, лісівниками, представниками органів влади. З метою ознайомлення із діяльністю вже існуючих в Україні НПП, аби розвіяти страхи і сумніви місцевих жителів, для голів місцевих громад було організовано поїздку до вже діючих НПП України, з метою ознайомлення із їхньою діяльністю. До висвітлення створення парку максимально залучалися місцеві і загальнодержавні ЗМІ, соціальні мережі, проводилась роз'яснювальна робота серед шкільної та студентської молоді, на зборах сільських громад.

Незважаючи на всі зусилля і величезний обсяг проведених заходів, державне підприємство «Кам'янське лісове господарство» так і не надало свого погодження на створення парку в межах, потрібних для його нормального функціонування. Більше того, аби не допустити створення НПП, лісівники налаштували проти нього місцеве населення, знову поширюючи свідомо неправдиву інформацію про функціонування НПП на кшталт «огородження лісу парканом і колючим дротом», «надання лісових ділянок київським депутатам», «заборони місцевим жителям заходити в ліс», «приватизація лісових угідь» та інші нісенітниці.

На превеликий жаль, тодішня обласна влада, підтримуючи на словах ініціаторів створення парку, на ділі підтримувала лісівників, посилаючись на економічні інтереси та пояснюючи це тим, що влада не може йти всупереч інтересам громади.

Але ця історія вже набула всеукраїнського розголосу, адже Холодний Яр належить не тільки окремим місцевим громадам чи приватним особам, а є надбанням і гордістю держави Україна. 20 вересня 2017 р. на нараді в Івано-Франківську Президент України Петро Порошенко наголосив на необхідності створення національного природного парку «Холодний Яр». І вже 19 жовтня того ж року перший заступник голови Черкаської ОДА Віталій Коваль презентував «остаточний» проєкт створення парку, зазначивши при цьому, що запропоновані його межі є оптимальними, погоджені з лісгоспом та враховують інтереси громад. При цьому повністю ігнорувалися десятиліттями напрацьовані матеріали, думки науковців і природоохоронців. За проєктом Черкаської ОДА НПП «Холодний Яр» повинен був складатися із ... 50 окремих ділянок, включаючи 816,9 га колишніх «агролісів», які мають вигляд ізольованих фрагментів, розкиданих по балках та ярах лісів штучного походження. Значна частина з них – посадки інвазійного північноамериканського виду – акації білої (наукова назва – робінія псевдоакація), а частина таких лісів безпосередньо межує із садибами місцевих жителів. Детальний аналіз картографічних матеріалів виявив, що із запропонованих парку земель запасу окремі ділянки є ... орними землями. При цьому найцінніші з наукової, природоохоронної та історико-культурної точок зору лісові ділянки залишались в експлуатації

лісгоспу. Такий варіант меж парку від Черкаської ОДА лісгосп повністю влаштував, і своє погодження він надав, незважаючи на проблеми, які мало б місцеве населення при створенні парку у запропонованому форматі.

Альтернативою варіанту меж НПП «для звіту перед Президентом», який просувала Черкаська ОДА та ДП «Кам'янське лісове господарство», став проєкт «для природи та для людей», розроблений ініціативною групою зі створення НПП «Холодний Яр». Згідно з ним до складу заповідника повинні увійти найцінніші в природному та історико-культурному відношеннях ділянки центрального масиву Холодного Яру, заповідне урочище «Атаманський парк» та ділянки біля хутору Буда. А землі запасу та колишні «агроліси» можуть включатись лише за умови безпосереднього примикання їх до основної території парку, після підтвердження їхньої наукової, історико-культурної або природоохоронної цінності та консультацій з місцевими громадами. Наголошувалось, що останній варіант є вигідним для всіх, оскільки:

- найцінніші ділянки отримують статус національного природного парку;

- економічні втрати Кам'янського лісгоспу будуть незначні, а Креселецьке лісництво буде збережене як структурна одиниця;

- землі запасу у переважній більшості залишаться у власності місцевих громад і слугуватимуть для їхнього розвитку;

- за ті землі запасу, які місцеві громади погодять до входження в НПП «Холодний Яр», вони будуть отримувати від держави земельний податок.

Міністерство екології та природних ресурсів стало на сторону науковців і підтримало їхній варіант.

І лише остання спроба науковців, наприкінці 2020 р., увінчалась успіхом.

Велику, а може і вирішальну, роль при цьому зіграла особиста позиція голови Черкаської ОДА Сергія Івановича Сергійчука, який проявив політичну волю і зумів переконати лісівників у важливості створення національного природного парку «Холодний Яр». У листі, який він підписав до профільного Міністерства захисту довкілля та природних ресурсів України, йдеться, зокрема, про те, що унікальне поєднання цінних природних та історико-культурних холодноярських об'єктів створюють можливості для розвитку туристичної та рекреаційної діяльності. «Холодний Яр – це те місце сили, яке у багатьох людей в першу чергу асоціюється із Черкащиною. Героїчна історія, унікальні ландшафти, холодноярські підсніжники, відомі на всю Україну. Ми зобов'язані зберегти Холодний Яр для наших нащадків. Тому ініціюємо створення національного природного парку «Холодний Яр». Уже скоро майже 7 тисяч гектарів унікальних природних масивів стануть національним парком!» – зазначив голова Черкаської ОДА [26]. Він відмітив, що створення національного природного парку «Холодний Яр» передбачено Додатком 3 до обласної програми охорони навколишнього природного середовища на 2016–2020 роки, затвердженої рішенням обласної ради від 03.06.2016 № 5-2/VII. Клопотання

про необхідність створення НПП підготовлене Черкаським національним університетом ім. Б. Хмельницького, схвалене Міністерством екології та природних ресурсів України.

Метою створення національного природного парку «Холодний Яр» є збереження унікальних природних та історико-культурних комплексів та упорядкування туристично-рекреаційної діяльності на зазначеній території.

До складу НПП запропоновано включити території 12 об'єктів природно-заповідного фонду місцевого значення та 1 загальнодержавного значення загальною площею 1464,02 га:

- комплексну пам'ятку природи загальнодержавного значення «Холодний Яр» площею 1039 га;
- заповідне урочище «Атаманський парк» площею 397 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Грушківський» площею 1,6 га;
- гідрологічну пам'ятку природи місцевого значення «Маляреве», площею 4,1 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Білосніжний», площею 1,5 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Зубівський», площею 0,2 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Оля», площею 0,1 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Тюльпан дібровний» площею 4,5 га;
- ботанічну пам'ятку природи місцевого значення «Дуб Максима Залізняка», площею 0,02 га;
- ботанічну пам'ятку природи місцевого значення «Сквер учасників партизанського руху», площею 0,5 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Землянки», площею 4,0 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Гульбище», площею 10,0 га;
- ботанічний заказник місцевого значення «Касьянове», площею 1,5 га.

У національному природному парку заборонено суцільні рубки, санітарні рубки дозволені в господарській зоні.

Територію парку відвідувати не заборонено. Заборона існує тільки в заповідних зонах. Місця таких зон узгоджують із землекористувачами і землевласниками. В інших зонах НПП відвідування, рибальство, збір грибів, ягід і трав дозволені.

Капітальне будівництво також заборонене в національних природних парках, окрім зон стаціонарної рекреації та господарської, винятково якщо воно відповідає меті та завданню парку.

«Я переконаний, що створення національного природного парку «Холодний Яр» – це стратегічне рішення, яке давалося нам складно, але за яке нам дякуватимуть наші нащадки! Парк стане, безперечно, одним із найважливіших «магнітів» Черкащини, який у комплексі із реконструйованою дорожньою інфраструктурою, унікальними історичними пам'ятками та іншими рекреаційними складовими в разі збільшать

туристичну привабливість регіону, а, відповідно, і економічний розвиток в цілому» – наголосив Сергій Сергійчук.

І ось 01 січня 2022 р. Президент України підписав Указ № 2/2022 «Про створення національного природного парку «Холодний Яр». В ньому, зокрема, зазначається, що з метою збереження, відтворення, ефективного використання природних комплексів та об'єктів Середнього Придніпров'я, які мають особливу природоохоронну, оздоровчу, історико-культурну, наукову, освітню та естетичну цінність, відповідно до статті 53 Закону України «Про природно-заповідний фонд України», на території Черкаського району Черкаської області створюється національний природний парк «Холодний Яр».

До території національного природного парку «Холодний Яр» погоджено в установленому порядку включення 6 833,5071 га земель державної власності, що надаються йому в постійне користування, а саме: 6 829,5 га земель, що вилучаються у державного підприємства «Кам'янське лісове господарство», та 4,0071 га земель Черкаської обласної державної адміністрації (рисунок 2.4.2).

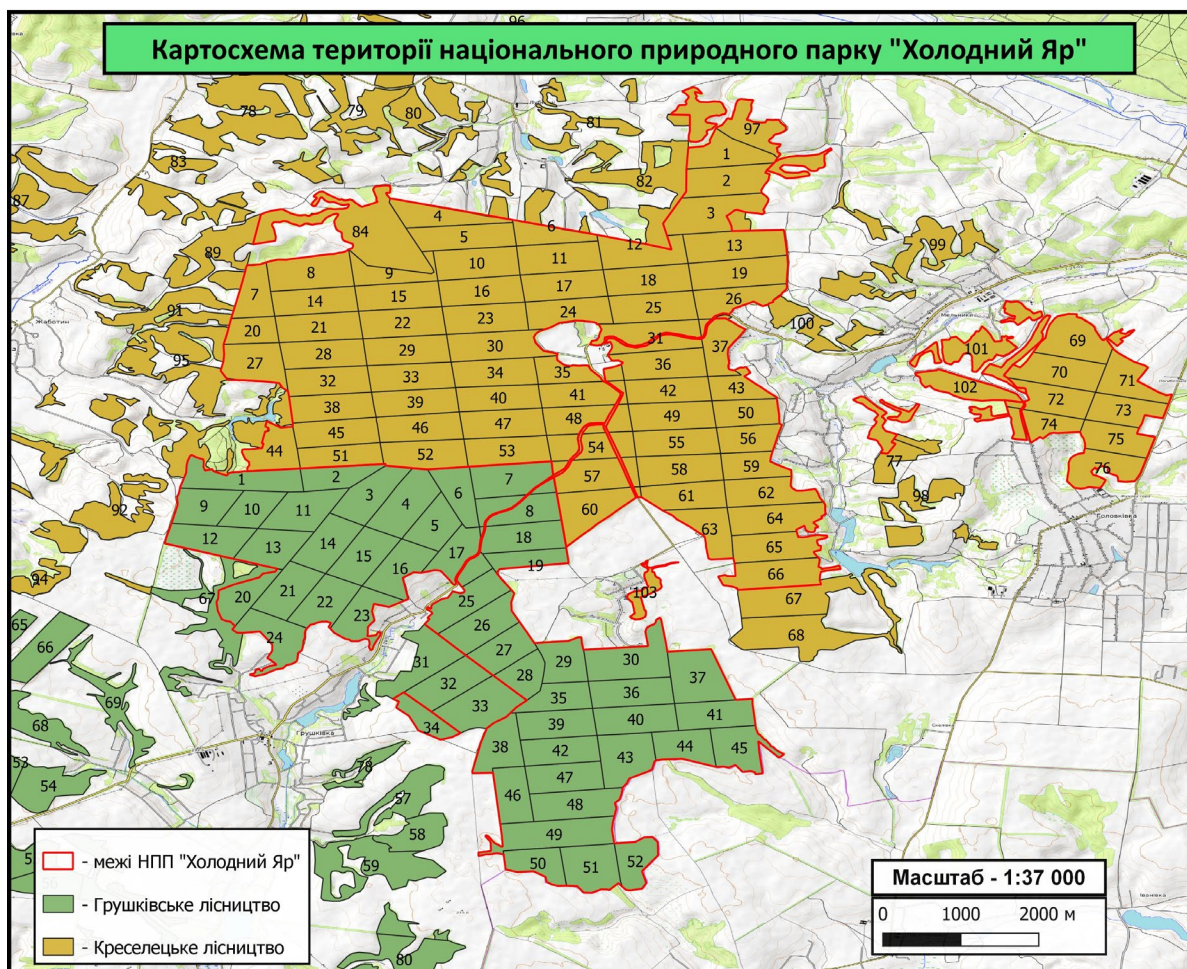


Рисунок 2.4.2 – Карта-схема національного природного парку «Холодний Яр» відповідно до Указу Президента України №2/2022 від 01.01.2022

Джерело: <https://18000.com.ua/strichka-novin/na-cherkashhini-planuyut-stvoriti-nacionalnij-park-xolodnij-yar/>

Підтримано пропозицію Кабінету Міністрів України щодо утворення та забезпечення належного функціонування адміністрації національного природного парку «Холодний Яр» у сфері управління Міністерства захисту довкілля та природних ресурсів України.

Відповідно до зазначеного Указу Кабінету Міністрів України доручено забезпечити:

– затвердження у шестимісячний строк в установленому порядку Положення про національний природний парк «Холодний Яр»;

– вирішення протягом 2021–2023 років, відповідно до законодавства, питання щодо надання НПП «Холодний Яр» у постійне користування 6 833,5071 гектара земель державної власності, у тому числі з вилученням у державного підприємства «Кам'янське лісове господарство», а також розроблення проєктів землеустрою щодо відведення земельних ділянок та проведення державної реєстрації речових прав на відповідні земельні ділянки;

– розроблення протягом 2021–2023 років і затвердження в установленому порядку Проєкту організації території національного природного парку «Холодний Яр», охорони, відтворення та рекреаційного використання його природних комплексів і об'єктів;

Також Кабінету Міністрів України доручено передбачати під час підготовки проєктів законів про внесення змін до Закону України «Про Державний бюджет України на 2021 рік» та про Державний бюджет України на 2022 та наступні роки кошти, необхідні для функціонування національного природного парку «Холодний Яр».

Із підписанням указу розпочалася робота над створенням повноцінного парку. Орієнтовна чисельність штатних працівників планувалася 68 осіб. Конче необхідно якнайшвидше здійснити зонування території. До заповідної зони парку науковці пропонують внести урочище «Атаманський парк» та найцінніші лісові масиви у Креселецькому та Грушківському лісництвах, які раніше не мали статусу охоронюваних територій. Загальна площа заповідної зони орієнтовно складатиме 20–22 % від загальної площі.

Як зазначає Р. Кирей [27], до зони регульованої рекреації запропоновано зарахувати території комплексної пам'ятки природи загальнодержавного значення «Холодний Яр», ботанічні заказники місцевого значення «Зубівський», «Оля», «Грушківський», гідрологічну пам'ятку природи місцевого значення «Маляреве», смуги по 20 метрів уздовж основних лісових доріг, якими користується місцеве населення, місця, пов'язані з історико-культурною спадщиною, місця, які відвідують туристи і місцеве населення, зокрема визначені квартали Креселецького та Грушківського лісництв. До господарської зони – решту території в межах цих лісництв.

При цьому слід зауважити, що при розроблянні Проєкту організації території необхідно здійснити невідкладні роботи і взяти до уваги певні особливості. Зокрема, з огляду на високу історико-культурну цінність та

відвідуваність місцевими жителями джерела «Живун», у межах Атаманського парку слід передбачити внесення кварталів 73–76 Креселецького лісництва в зону регульованої рекреації з унесенням відповідних змін у межі заповідного урочища Атаманський парк з обмеженням усіх лісгосподарських заходів, крім вирубування небезпечних дерев.

До заповідної зони слід внести всі цілісні масиви лісів природного походження віком понад 100 років, у яких немає об'єктів історико-культурного призначення і які не відвідують туристи. Необхідно провести детальні дослідження використання території й зарахувати до складу зони регульованої рекреації 20-метрові смуги вздовж основних туристських маршрутів та доріг загального користування, які проходять через заповідну зону.

Слід відмовитися від проведення рубок усіх видів, крім рубок небезпечних дерев у пристигаючих, стиглих і перестійних деревостанах у межах господарської зони та зони регульованої рекреації. Загалом же вимоги до охорони природних комплексів та об'єктів національних природних парків та їх зон визначено статтею 21 Закону України «Про природно-заповідний фонд України» [11].

Значні рекреаційні навантаження і відсутність поблизу парку великих готельних комплексів потребують налагодження взаємодії адміністрації парку із «зеленими» садибами і дрібними приватними готелями.

Вимагають наукового дослідження в плані оптимізації рекреаційного навантаження дуже відвідувані туристами і цінні в природоохоронному відношенні ділянки.

Залучення до діяльності парку (а в перспективі і приєднання) потребують навколишні так звані «агроліси», особливо ті, які займають значну площу і безпосередньо межують з парком. Нині вони не мають ніякої наукової чи природоохоронної цінності, а тому на перших порах потребуватимуть значної екологічної корекції в сторону формування корінних деревостанів на місці нинішніх штучних насаджень, сформованих, переважно, інтродукованими видами. Тобто, це буде своєрідна «зона екологічної реконструкції» – полігон для наукових експериментів з вивчення вторинних сукцесій і шляхів відновлення як окремих елементів біорізноманіття, так і конструювання екосистем, наближених до природних. Ця територія може бути затребуваною для створення «реабілітаційних центрів» для «повернення в природне середовище» із жахливих умов утримання в численних приватних зоопарках представників крупних видів ссавців, які в недалекому історичному минулому проживали тут (вовки, ведмеді, рисі та ін.). Такі огорожені ділянки вже існують в деяких НПП України («Синевир», «Подільські Товтри» та ін.) і користуються величезною популярністю у відвідувачів.

Через суто технічні причини за указом до складу парку не увійшли землі Мотронинського монастиря (62 га) і пам'ятка природи «Дуб Максима Залізняка», які територіально розташовані в самому центрі НПП, що в перспективі може спровокувати протиріччя в діяльності відразу трьох

землекористувачів. А тому надважливим завданням вже найближчим часом є приєднання до парку (без вилучення у нинішніх землекористувачів) зазначених унікальних історичних і природних пам'яток.

Так вже склалося історично, що НПП «Холодний Яр», відразу після створення, потрапляє до списку найвідвідуваніших парків України. За попередніми підрахунками щороку тут буває до 120 тис. туристів. Зважаючи на відносно невелику площу, без регулювання і перерозподілу туристичних потоків Холодному Яру вже зараз загрожує перерекреація і деградація окремих найвідвідуваніших природних екосистем. Існуючі високі показники відвідуваності новоствореного парку потребують негайного проведення прикладних наукових досліджень, направлених на розроблення менеджмент-плану у контексті впровадження елементів сталого розвитку.

До пріоритетних напрямків розвитку туризму в парку можна віднести: науковий, екологічний, культурно-історичний, сільський і «зелений».

Розпочата Росією 24 лютого 2022 р. повномасштабна військова агресія проти України не зупинила процесу створення парку, але дещо скоригувала плани і пріоритети. НПП «Холодний Яр», завдяки своїй історії, вже зараз виконує унікальну, не властиву іншим паркам, функцію – військово-патріотичного виховання. Перед відправленням на фронт сотні бійців територіальної оборони і кадрових військових легендарних бригад приходять до Холодного Яру за посвятою і насагою. Адже тут кожне дерево, кожний камінь, кожне джерело символізують незламність духу українського народу і закликають до боротьби за прикладом героїчних предків. Великі перспективи має ця територія і як база для розвитку скаутського (пластунського) руху.

Характеристика природно-територіального комплексу

За фізико-географічним районуванням України, територія парку знаходиться у Центральнопридніпровському лісостепу Дніпровсько-Дніпровського лісостепоного краю Лісостепоної зони. Відповідно до схеми флористичного районування Європи ця територія знаходиться в межах Субпонтійської флористичної провінції температної (помірно-теплої) зони Середньої Європи. За зоогеографічним районуванням України – до Південнобузько-Дніпровського району Центрально-східного лісостепоного зоогеографічного округу Лісостепоної зоогеографічної провінції Європейської підобласті Голарктичної області.

За результатами попередніх обстежень у межах території створеного НПП встановлено факт зростання 467 видів судинних рослин [7, с. 152–155]. Тут найбільш повно представлений флористичний комплекс східноєвропейських свіжих широколистяних лісів. На менших площах зустрічаються також водний, прибережно-водний, лісо-болотний, лучно-болотний та лучно-степовий флористичні комплекси. Більшість лісів мають типову природну структурованість. Виражені деревний, чагарниковий яруси та ярус трав. Основу деревостанів складають такі породи як дуб звичайний, ясен високий, граб звичайний, клени гостролистий та польовий. У підліску зустрічаються свидина криваво-червона, бруслина бородавчаста та

європейська, бузина чорна, ліщина звичайна та ін. Основу травостою складають літньовеgetуючі доміанти. Серед них найчастіше зустрічаються осока волосиста, яглиця звичайна, кропива дводомна, зеленчук жовтий, копитень європейський, переліска багаторічна. Досить добре виражена синюзія весняних ефемероїдів та геміефемероїдів з участю рястів порожнистого, Маршала та ущільненого, пшінки, анемони жовтецевої, гусячих цибульок малої та жовтої. Флористичною особливістю лісового масиву є велика за площею вияву та високочисельна популяція цибулі ведмежої та досить значна, чисельна і унікальна для рівнинної частини України популяція підсніжника складчастого. Крім названих двох видів, занесених до Червоної книги України, тут також зростають: бруслина карликова, коручки темно-пурпурова та чемерниковидна, булатка довголиста, тюльпан дібровний, любка дволиста, гніздівка звичайна. Також зустрічаються чисельні популяції багатьох регіонально-рідкісних видів: анемони лісової, водяного жовтецю Ріона, воловика несправжньо-блідожовтого, воронця колосистого, гадючої цибульки занедбаної, дельфінію клиновидного, егоніхону фіолетово-голубого, маточника болотного, наперстянки великоцвітої, хвоща зимуючого. Загалом у лісовому масиві зосереджені значні за площею вияву та кількістю особин популяції багатьох червонокнижних видів рослин [22].

За схемою геоботанічного районування, ця територія відноситься до Центрального Правобережнопридніпровського округу грабово-дубових, дубових лісів та лучних степів, Української лучностепової підпровінції, Східноєвропейської лучно-степової провінції, Лісостепової підобласті, Євразійської степової області. На даній території переважають широколистяні ліси. Найбільш типовими і водночас занесеними до Зеленої книги України є асоціації грабового лісу волосистоосокового (*Carpineto (betulis)-Querceto (roboris)-caricetum (pilosae)*), грабово-дубового лісу яглицевого (*Carpineto (betulis)-Querceto (roboris)-aegopodietum (podagraria)*). Зрідка на південних схилах також зустрічаються охоронювані в межах України дубово-татарськокленові (*Querceto (roboris)-Aceretum (tatarici)*) ліси. Окремі виділи в межах даної території займають лісостани штучного походження (насадження сосни звичайної), де активно йдуть процеси демутації широколистянолісової рослинності.

Природні умови створеного НПП «Холодний Яр» є сприятливими для розвитку грибів різних таксономічних груп, у зв'язку з чим мікобіота має надзвичайно високу різноманітність. У глибоких лісистих улоговинах та балках навіть влітку зберігається холодне повітря і з них завжди тягне прохолодою. Протягом усього вегетаційного періоду тут підтримується висока вологість субстратів та ґрунту. Вже при перших мікологічних обстеженнях територій Холодного Яру, проведених у 2000, 2004–2005 рр., було виявлено 215 видів грибів та грибоподібних організмів з 32 порядків, 5 класів відділів Мухомycota, Оомycota, Аscомycota, Basidiomycota та групи мітоспорових або анаморфних грибів [13, 14, 15].

З мікологічної точки зору найбільшу природоохоронну цінність становлять такі види грибів, відмічені на території холодноряського лісового масиву:

1) *Mutinus caninus* Fr. – рідкісний вид, занесений до Червоної книги України;

2) *Ganoderma lucidum* (Fr.) P. Karst. – рідкісний, цінний лікарський гриб, об'єкт сучасної медичної мікології;

3) *Vjokandera adusta* (Willd.) P. Karst. – рідкісний вид, трапляється, за літературними, даними лише в Закарпатській області та в Криму (Minter, Dudka, 1996).

Фауністичний комплекс НПП «Холодний Яр» типовий для старих лісів Центрально-українського Лісостепу.

На даній території попередньо зареєстровано 32 види ссавців. Ратичні представлені 4, хижі – 9, зайцеподібні – 1, рукокрилі – 10, гризуни – 5, комахоїдні – 3 видами. 7 видів занесені до Червоної книги України (2009): горностай, нічниця ставкова, широковух європейський, кажан пізній, нічниця водяна, нетопир середземноморський, тхір лісовий.

У дубово-ясенево-грабових насадженнях серед ратичних звичайними є кабан і козуля європейська. Фіксували заходи у лісові угіддя плямистого оленя. Лосі на цій території бувають досить рідко.

Численними видами у лісових насадженнях є борсук, куниця лісова та лисиця звичайна, відмічено поселення тхора лісового. В лісових масивах зустрічається ласка, білка звичайна, вовчок сірий, на межі лісу і сільгоспугідь заєць-русак, у населених пунктах та поблизу них – куниця кам'яна. Єнотоподібний собака частіше селиться поблизу водойм. Зрідка реєстрували заходи вовка. Звичайними мешканцями населених пунктів на межі лісу є їжак звичайний, кріт європейський, бурозубка звичайна.

На території Креселецького лісництва зареєстровано 10 видів рукокрилих. Фоновими видами в лісових насадженнях є нетопир Натузюса, вечірниця руда та кажан пізній. Рідше зустрічаються нічниця Наттерера, широковух європейський, кажан двоколірний. Поблизу озер відмічені нічниця водяна та нічниця ставкова, а неподалік населених пунктів – нетопир середземноморський.

На водоймах звичайною є ондатра, значно рідше можна зустріти бобра річкового.

На території проєктованого НПП та прилеглих ділянках зареєстровано 143 види птахів. Вони належать до 15 рядів і 42 родин. Це становить близько 35 % орнітофауни України. 11 видів птахів занесені до Червоної книги України: чорний лелека, нерозень, степовий лунь, польовий лунь, степовий канюк, зміїд, орел-могильник, малий підорлик, орел-карлик, сірий журавель, сірий сорокопуд. З них гніздяться або ймовірно гніздяться два: степовий канюк та орел-карлик [3; 4].

Орнітофауна НПП типова для листяних лісів Центральної України. У населенні птахів домінує зяблик. Чисельні види – вільшанка, велика

синиця, жовтобровий вівчарик, чорноголова кропив'янка, чорний та співочий дрозди, костогриз, білошия мухоловка.

Гніздова орнітофауна холоднороського лісового масиву характеризується одноманітністю та відносно невеликим набором видів. Проте ця територія становить цінність і для охорони звичайних птахів, оскільки репрезентує типові орнітоасоціації стиглих дубово-ясенових лісів, які раніше були широко розповсюджені в Середньому Подніпров'ї, а нині практично повністю знищені.

З орнітологічної точки зору цінність становлять сухі балки навколо лісового масиву, де годується цілий ряд видів птахів, в тому числі занесені до Червоної книги України (степовий канюк, степовий лунь, орел-карлик) та гніздяться регіонально рідкісні види (просянка).

В урочищі Холодний Яр сформувалися унікальні комплекси комах, що тісно пов'язані саме зі старими дубовими лісами. До цих комплексів входять такі червонокнижні види як великий дубовий вусач, жук-самітник, жук-олень, стрічкарка блакитна та інші рідкісні комахи. Тут зустрічаються такі рідкісні види метеликів, як махаон та подалірій.

На території НПП виявлено 12 видів двопарноногих багатоніжок, в т.ч. 1 підвид *Polydesmus montanus ukrainicus* – занесений до Червоної книги України. Із губоногих багатоніжок знайдено 13 видів, в т.ч. 1 вид *Clinopodes linearis* – новий для фауни України [19].

Історико-культурна характеристика

В урочищі Холодний Яр тісно переплелися пам'ятки історії і природи. Найвідоміші історичні події, які тут відбувалися, знайшли відображення у місцевій топоніміці, назвах урочищ чи дерев. Незважаючи на те, що пам'ятки історії входять переважно до складу Національного історико-культурного заповідника «Чигирин», лише комплексна охорона культурних надбань та природного довкілля сприятиме найкращому їх збереженню.

За дослідженням археологів, у Холодному Яру знаходяться сліди всіх археологічних культур, починаючи з трипільської. Наприклад, недалеко від села Медведівка виявлено поселення часів неоліту, періоду бронзи, а також ранньослов'янське поселення черняхівської культури.

В холоднороських лісах збереглися залишки кількох древніх городищ, оточених високими земляними валами, а також руїни підземних церков і печер. Загальна довжина земляних валів становить понад 60 км. Найбільшим є Мотронинське скіфське городище (VI–IV ст. до н.е.). Городище цікаве своєю великою площею (поперечний діаметр більше 1 км), залишками укріплень, знахідками ліпної кераміки і амфор. Чеський археолог Вікентій Хвойка виявив тут глиняний жертovníк [1, с. 78]. Ця знахідка ще раз засвідчила, що культові споруди християнства будувалися на місці колишніх язичницьких капищ. Недалеко від монастиря доступний для огляду оборонний вал згаданого городища. Скіфське городище внесено до переліку пам'яток культури міжнародного значення.

На території городища знаходиться Мотронинський монастир, перша письмова згадка про який датується 1198 р. Після Люблінської унії 1569 р. він став осередком православ'я і знаходився під патронатом українського козацтва. Є свідчення про досить велику кількість гетьманських універсалів, які дарували Мотронинському монастирю земельні та лісові угіддя. Зокрема, відомі універсали Петра Конашевича Сагайдачного 1620–1621 рр., у яких зазначаються межі монастирських землеволодінь [9, с. 51–55].

Урочище Холодний Яр тісно пов'язане із визвольною війною 1648–1654 рр., з іменем Богдана Хмельницького. Його мешканці були найактивнішими учасниками воєнних дій і визвольних походів під проводом гетьмана.

У XVIII ст. холодноряські ліси стали місцем консолідації повсталих проти польських магнатів. В 1730-х рр. в Холодному Яру діяла Холодноряська Січ. Тут базувалися гайдамацькі загони під керівництвом Верлана, М. Гриви, І. Жили, Г. Голого, С. Неживого та багатьох інших.

У 1768 р. в Холодному Яру розпочалося народне повстання – Коліївщина, яке очолив запорізький козак Максим Залізняк, послушник Мотронинського монастиря. Максима Залізняка проголосили гетьманом і князем смілянським. Повстання поширилося на Київщину, Брацлавщину, Волинь, Полісся, Галичину. На початку липня діяло близько 30 гайдамацьких загонів. На землях, охоплених повстанням, почали запроваджуватися елементи козацького адміністративного устрою, відновлювалася Гетьманщина.

Нині в с. Медведівка знаходиться пам'ятник Максиму Залізнику, відкритий 29 травня 1993 р. з нагоди 225 річниці «Коліївщини» (скульптор: Кравченко А. І., архітектор: Кондратський Л. С.) [7, с. 156–157], а також пам'ятка гідрології – Криниця Максима Залізняка.

Назви ярів у лісі (Гайдамацький, Січ, Ратище, Склик) ще й досі нагадують про героїчні події того часу.

У кварталі 41 Креселецького лісництва є залишки пенька 1000-річного дуба під назвою «Склик». За народними переказами, в період існування Холодноряської Січі (XVIII ст.) та під час повстання 1768 р. на цьому дубі висів величезний кашоварний казан діаметром до 1,5 м. Щоб скликати нараду гайдамаків, довбнею били у казан, і його гудіння лунало на відстань до 10 км. Тепер на цьому місці знаходиться пам'ятний знак «Тулумбас», відкритий 29 травня 1993 р. з нагоди 225-річчя «Коліївщини».

Вільнолюбивий дух Холодного Яру проявився і в період встановлення більшовицької влади. Лише в незалежній Україні широкому загалу стала відома одна із яскравих сторінок боротьби українського народу за його волю – Холодноряська республіка (1919–1922 рр.). Селянський загін, утворившись спочатку для самооборони Мотронинського монастиря під керівництвом братів Чучупаків, згодом став ядром українського повстанського руху не лише Чигиринщини, але й значної частини Черкащини. У 1919 р. загін виріс до розмірів полку і навіть брав участь у визволенні Черкас від денікінців.

Його чисельність досягла 2000 чоловік [5]. Згодом утворилась «Холодноярська республіка», метою якої було відновлення української державності. Вона охоплювала понад 25 навколишніх сіл та мала 15-тисичну армію.

28 жовтня 1995 р. з ініціативи Всеукраїнського політичного об'єднання «Державна самостійність України» відкрито меморіальну дошку із написом: «Тут, в Холодному Яру, в 1918–22 рр. українці на чолі з отаманами Чучупаками підняли повстання за свободу українського народу. Вічна слава Холодноярським Героям!».

14 вересня 2003 р. в селі Мельники відкрито Пам'ятний знак «Героям Холодного Яру» (автори: Валентина і Максим Сірі).

На території Холодного Яру знаходяться пам'ятки, присвячені подіям Другої світової війни. Так, біля валів Скіфського городища – пам'ятник партизанам Холодного Яру, які боролися проти фашистських загарбників. (Відкрито 2 вересня 1978 р. Автори: скульптор Грабовський С. Й., архітектор Рец С. К.). Біля Дуба Залізняка – Братська могила жителів хутора Буда, які загинули від рук фашистів 18 червня 1943 р. (пам'ятник встановлено 19 червня 1966 р.).

Тарас Шевченко і Холодний Яр

Окремо і детально слід зупинитись на значенні Холодного Яру у житті Тараса Григоровича Шевченка і формуванні його світогляду.

Малий Тарас зростав, коли ще живі були люди, які пам'ятали інші, не кріпацькі часи, адже, з історичної точки зору, зовсім мало пройшло відтоді, коли за наказом Катерини II у 1775 р. було зруйновано Запорізьку Січ, а у 1783 р. – остаточно покріпачено українських селян. Тарас Шевченко жив у місцевості, де 1768 року прокотилося криваве народне повстання проти польського панування – Коліївщина.

Ще в дитинстві Тарас любив слухати розповіді старших людей про минулі славетні події. Його батько, Григорій Шевченко, був письменним чоловіком, і часто хата Шевченків ставала місцем зібрань сусідів, які приходили почути не лише про «житіє святих» із «Чет'їв Мінеїв», але й розповіді діда Івана. В епілозі до поеми «Гайдамаки» – автобіографічний опис:

Бувало, в неділю, закривши мінею,
По чарці з сусідом випивши тієї,
Батько діда просить, щоб той розказав
Про Коліївщину, як колись бувало,
Як Залізняка, Гонта ляхів покарав.
Столітнії очі, як зорі, сяяли,
А слово за словом сміялось, лилось:
Як ляхи конали, як Сміла горіла.
Сусіди од страху, од жалю німіли.
І мені, малому, не раз довелось
За титаря плакати...[21, с. 188].

За словами поета, у дитинстві він пройшов тими стежками, «Де Залізник, Гонта з свяченим гуляв». Після смерті матері, як свідчить шевченкознавець Павло Зайцев, «до світлих моментів у його сирітському житті належать іще й інші, вже піші його подорожі, коли він із сестрою Катрею ходив на «прощу» аж до Мотронинського монастиря, де на цвинтарі поховані були жертви подій із часів Коліївщини. Грамотний хлопець умів прочитувати написи на кам'яних плитах над могилами «коліїв», догоджаючи старшим прочанам, серед яких були й такі, що ще добре небіжчиків пам'ятали. Старі люди при цьому оповідали свої спомини про діячів тих сумних подій. Оповідання ті, річ зрозуміла, залишали глибокий слід у душі вразливого хлопця як яскраве доповнення до того, що чув він про ці події від діда» [6, с. 24].

Пізніше враження дитинства спонукали Тараса Шевченка у дорослому віці глибше зацікавитися історією України, яка відбилася у його поетичних творах. Він дякував дідусеві:

Спасибі, дідусю, що ти заховав
В голові столітній ту славу козачу:
Я її онукам тепер розказав [21, с. 188].

Вже будучи зрілим художником, під час свого першого повернення в Україну, Тарас Шевченко прагнув знову відвідати легендарні місця. У 1843 р. побував у рідній Керелівці, Чигирині та його околицях, на Хортиці – місці колишньої Січі» [6, с. 99].

Сумні враження від цієї подорожі залишили глибокий слід в його серці. У 1844 р. Тарас Шевченко пише поезію «Чигирине, Чигирине», де запитує себе і своїх земляків:

За що ж боролись ми з ляхами?
За що ж ми різались з ордами?
За що скородили списками
Московські ребра?? [21, с. 255]

Ще більше гірких роздумів поета і художника над долею України – у поетичних та малярських творах періоду його участі у Київській археографічній комісії. Влітку 1845 р. він побував у Чигирині і Суботові – рідних місцях гетьмана Богдана Хмельницького. Своєрідними історичними візуальними документами стали мистецькі роботи того періоду. Зокрема, малюнок Мотриноного монастиря (рисунок 2.4.3), заснованого ще до монгольського нашествия, уже в наш час був узятий за основу для відновлення і реставрації Троїцької церкви у 1968 р.

Під час експедиції Тарас Шевченко створює акварелі: «Богданова церква в Суботові», «Богданові руїни в Суботові», «Мотрин монастир», «Чигирин з суботівського шляху» та сепії: «Чигиринський дівочий монастир», «Кам'яні хрести в Суботові».

Враження від поїздки акумулювалися у віршованій формі:

Стоїть в селі Суботові
На горі високій
Домовина України,
Широка, глибока.
Ото церков Богданова.
Там-то він молився,
Щоб москаль добром і лихом
З козаком ділився... [21, с.328].

Однак, поет вірив, що:
Встане Україна
І розвіє тьму неволі
Світ правди засвітить,
І помоляться на волі
Невольничі діти [21, с.329].



Рисунок 2.4.3 – Шевченко Т. Г. Мотрин монастир. Акварель, 1845 р.
Джерело: Т.Г. Шевченко. Мотрин монастир. Повне зібрання творів у дванадцяти томах. Том восьмий. Мистецька спадщина: живопис і графіка 1843–1847. Київ: НВП «Видавництво» “Наукова думка” НАН України». 2013. С.301.

Тарас Шевченко передбачив майбутні народні повстання і в поезії «Холодний Яр» пророчо передрікав:

І повіє огонь новий
З Холодного Яру [21, с.358].

Ці слова справилися у 1919–1922 рр., коли Мотронинський монастир знову став центром повстання українців проти Московщини. Холодноярська

республіка, яка виникла у Чигиринському повіті, охоплювала урочище Холодний Яр.

Нині підтримується зв'язок між Холодним Яром і місцем останнього спочинку Кобзаря. Так, 7–8 квітня 2021 р. було проведено акцію «Від Максима до Тараса». Працівниками філіалу «Холодний Яр» Національного історико-культурного заповідника «Чигирин» було передано 12 дубків, вирощених із жолудів, зібраних навколо дуба Максима Залізняка, Шевченківському національному заповіднику. Ці деревця ростуть тепер на Тарасовій Горі, біля її підніжжя і біля козацької церкви Покрови Пресвятої Богородиці.

Отже, урочище «Холодний Яр» має унікальну природу та історію. Він став одним із центрів формування українського етносу, місцем боротьби за українську державність. Попри багатотисячолітню людську діяльність тут збереглися залишки природних екосистем і величезне біологічне різноманіття.

Цей великий за площею лісовий масив, що знаходиться на півдні Лісостепу України і є залишком колись суцільної смуги лісів, на даний час репрезентує типові біогеоценози напівприродного та природного походження, які необхідно зберегти як еталон ландшафтів регіону.

Наявність лісів штучного походження, на яких доцільні господарські заходи з метою різного роду ценокорекцій, а також розташування тут цілого ряду пам'яток історії та культури (архітектурний комплекс Мотронинського монастиря) та історично пам'ятних місць, пов'язаних із «Коліївщиною» та «Холодноярською республікою» 1918–1922 рр., із вже розпочатою розбудовою інфраструктури для обслуговування туристів, визначили доцільність створення на цій території національного природного парку «Холодний Яр».

Це місце користується величезним попитом у туристів, вже має свій бренд і досить розвинену рекреаційну інфраструктуру, тому взяття під опіку держави Холодного Яру було лише питанням часу.

Новостворений національний природний парк «Холодний Яр» – найоптимальніше поєднання інтересів природи і людей.

ЛІТЕРАТУРА

1. Археологія Української РСР: у 3 т. Том другий: Скіфо-сарматська та антична археологія. Київ, 1971.
2. Гаврилюк М. Н., Грищенко В. М., Яблоновська-Грищенко Є. Д. Орнітофауна проєктованого національного природного парку «Холодний Яр» та його околиць. *Заповідна справа в Україні*. 2005. Т. 11, вип. 1. С. 49–52.
3. Гаврилюк М. Н., Грищенко В. М., Яблоновська-Грищенко Є. Д. Загальна характеристика орнітофауни проєктованого національного природного парку «Холодний Яр». *Перспективи розвитку території Холодного Яру*. матеріали наук.-практ. конф., (27 квіт. 2010 р.). Черкас. нац. ун-т ім. Б. Хмельницького. Ресурсний центр АНГО м. Черкаси. Черкаси: Вертикаль, 2010. С. 11–12.

4. Грищенко В. М., Яблонівська-Грищенко Є. Д., Кушка Т. Я. До орнітофауни Холодного Яру та його околиць. *Беркут*. 1999. Т. 8, вип. 1. С. 23.
5. Горліс-Горський Ю. Холодний Яр. Київ-Дрогобич: ВФ «Відродження», 2008. 432 с.
6. Зайцев П. І. Життя Тараса Шевченка. Київ: Мистецтво, 1994. 352 с.
7. Заповідна Черкащина: історія, сьогодення, майбутнє: наук.-довідк. вид. / М. Г. Чорний, Л. О. Чорна, В. М. Грищенко та ін.; під заг. ред. М. Г. Чорного. Черкаси: Брама-Україна, 2012. 200 с.
8. Леоненко В. Б., Стеценко М. П., Возний Ю. М. Атлас об'єктів природно-заповідного фонду України. Київ: ВПЦ «Київський університет», 2003. 119 с.
9. Нескорений велет. Сторінки з історії Свято-троїцького Мотронинського монастиря. Дніпропетровськ: АРТ-ПРЕС, 2008.
10. Природно-заповідний фонд Української РСР / Одноралов В. С., Давидок В. П., Божко О. Б. та ін. Київ: Урожай, 1986. 224 с.
11. Про природно-заповідний фонд України: Закон України. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 1992. № 34. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2456-12#Text>
12. Прочерк. 04.02.2022. URL: <https://procherk.info/news/7-cherkassy/99424-holodnij-jar-koshtiv-derzhavnogo-bjudzhetu-na-finansuvannja-parku-na-2022-rik-ne-peredbacheno?> Дата звернення 06.02.22.
13. Пруденко М. М., Джаган В. В. Видовий склад грибів урочища «Холодний Яр». *Заповідна справа в Україні*. 2005. Т. 11, вип. 1. С. 21–28.
14. Пруденко М. М., Джаган В. В. Нові дані про гриби урочища Холодний Яр. *Заповідна справа в Україні*. 2006. Т. 12, вип. 2. С. 33–34.
15. Пруденко М. М., Джаган В. В. Мікобіота проектного національного природного парку Холодний Яр. *Перспективи розвитку території Холодного Яру*: матеріали наук.-практ. конф., (27 квіт. 2010 р.). Черкас. нац. ун-т ім. Б. Хмельницького. Ресурсний центр АНГО м. Черкаси. Черкаси: Вертикаль, 2010. С. 27–28.
16. Сміт Е. Національна ідентичність. Київ: Основи, 1994. 224 с.
17. Червона книга України. Рослинний світ / під ред. Я. П. Дідуха. Київ: Глобалконсалтинг, 2009. 912 с.
18. Червона книга України. Тваринний світ / під ред. І. А. Акімова. Київ: Глобалконсалтинг, 2009. 624 с.
19. Чорний М. Г. Двопарноногі та губоногі багатоніжки проектного національного природного парку «Холодний Яр». *Заповідна справа в Україні*. 2001. Т. 7, вип. 2. С. 56–58.
20. Чорний М. Г., Чорна Л. О. Канівський природний заповідник: передумови створення, ретроспективний аналіз діяльності, сучасний стан та перспективи розвитку: монографія. Київ: Вид-во «ВПЦ «Київський університет», 2013. 384 с.
21. Шевченко Тарас. Зібрання творів: у 6 т. Т. 1: Поезія 1837-1847 рр. Київ, 2003.
22. Шевчик В. Л. Значення Холодноярського лісового масиву для охорони червонокнижних видів судинних рослин на Черкащині. *Перспективи розвитку територій Холодного Яру*: матеріали наук.-практ. конф. Черкаси: Вертикаль, 2010. С. 21–24.
23. Перспективная сеть заповедных объектов Украины / Шеляг-Сосонко Ю. Р., Стойко С. М., Дидух Я. П. и др. Киев: Наук. думка, 1987. 292 с.
24. Національна екологічна мережа як складова частина Пан-європейської екологічної мережі / Шеляг-Сосонко Ю. Р., Дудкін О. В., Коржнев М. М., Аксьом О. С. Київ: УТОП, 2005. 64 с.
25. 93-тя ОМБр Холодний Яр. URL: <https://www.facebook.com/93OMBr/posts/1604469036416547>
26. Сергій Сергійчук. Офіційний телеграм-канал голови Черкаської обласної державної адміністрації https://t.me/s/sergiyuchuk_sergey?q=Холодний+Яр
27. Кирей Р. «Холодний Яр»: роботи тільки починаються. Урядовий кур'єр. 4 лютого 2022. <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/holodnij-yar-roboti-tilki-pochinayutsya/>

2.5 ГЕОПРОСТОРОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ АГРОТУРИСТИЧНОГО КЛАСТЕРУ «ГОРБОГОРИ» (ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТЬ)

Мальська М. П., доктор економічних наук, професор,
завідувачка кафедри туризму географічного факультету
Львівський національний університет імені Івана Франка
Зінько Ю. В., старший викладач кафедри туризму географічного факультету
Львівський національний університет імені Івана Франка
Андрейчук Ю. М., кандидат географічних наук, доцент кафедри
конструктивної географії і картографії географічного факультету
Львівський національний університет імені Івана Франка
Іваник М. Б., кандидат географічних наук,
доцент кафедри туризму географічного факультету
Львівський національний університет імені Івана Франка

Вступ. Для розвитку туризму важливою складовою виступають перспективні плани з економічною та просторовою компонентою. У цьому відношенні необхідною є розробка планів територіального розвитку певних туристичних регіонів, місцевостей як основи для перспективної туристичної політики окремих територій.

Об'єктом дослідження представленої роботи виступає приміська територія поблизу міста Львова, що спеціалізується на наданні різноманітних послуг сільського туризму. Одночасно на цій території здійснюється впровадження інноваційної організаційно-функціональної структури у вигляді агротуристичного кластеру «ГорбоГори», де поєднується фермерське господарство з наданням туристичних послуг.

Метою дослідження є інвентаризація туристичних і сільськогосподарських ресурсів та продуктів для розбудови перспективного територіального розвитку агротуризму «ГорбоГори».

Представлене дослідження передбачало такі основні етапи:

- 1) з'ясування суті кластерної ідеї та її використання для ефективного функціонування сільського туризму на терені України;
- 2) інвентаризація господарського і туристичного потенціалу досліджуваного об'єкту – агротуристичного кластеру «ГорбоГори» (Львівщина);
- 3) розробка територіальної схеми зонування перспективного функціонування агротуристичних місцевостей кластеру з визначеними напрямками, послугами і продуктами.

Кластерний підхід в сільському туризмі. Основні моделі і типи функціонування кластерів сільського туризму в Україні.

Для цього представленого теоретико-методичного підрозділу дослідження були використані наші напрацювання за останні роки в галузі кластеризації сільського туризму [6; 10; 12] з відповідними доповненнями.

За визначенням класика економічної теорії Майкла Портера (1993) [14], кластери – це сконцентровані за географічною ознакою групи взаємопов'язаних компаній, спеціалізованих постачальників, постачальників послуг, фірм у відповідних галузях, а також пов'язаних з їхньою діяльністю організацій (наприклад, університетів, агентств, а також торгових об'єднань) у певних областях, що конкурують, але і разом з тим ведуть спільну роботу.

Формування кластеру відбувається природним шляхом, але процес прискорення його розвитку потребує цілеспрямованих зусиль. А саме – запуск і розвиток кластерної ініціативи. Кластеру притаманні три обов'язкові характеристики [14]: 1) спеціалізація: smart-specialization, ідея; 2) мережа: взаємозв'язки, взаємодія; 3) географічна концентрація: місце, локація. Для розвитку кластерів потрібна «потрійна спіраль» (*Triple Helix*): бізнес; влада; академія (наука і освіта).

До туристичних кластерів відносять групи підприємств, сконцентровані в межах певної території, які спільно використовують туристичні ресурси, спеціалізовану туристичну інфраструктуру, локальні ринки праці, здійснюють спільну маркетингову та рекламно-інформаційну діяльність [16]. Туристичні кластери організовують на базі закладів гостинності, центрів розвитку спеціалізованого туризму чи певних туристичних дестинацій.

При характеристиці туристичних кластерів значна увага приділяється аналізу його спеціалізації (smart-specialization), структурі і функціям його учасників та особливостям їх взаємодії. Важливо відобразити також перелік туристичних продуктів і послуг, особливості маркетингової діяльності [16].

Кластерна ідея у туристичній галузі ще на початку ХХІ ст. знайшла своє втілення в Україні. В Україні кластери почали формуватися на базі відомих туристичних центрів: туристичний кластер Кам'янець-Подільський з розвитком пізнавального туризму, надання послуг розміщення і харчування, організацію фестивалів і ярмарків; Львівський Туристичний Альянс з промоцією Львова на вітчизняних і міжнародних туристичних ринках та діяльність з покращення конкурентності туристичних послуг та інфраструктури міста. Існують пропозиції з формування кластерів курортних місцевостей (бальнеологічних та гірськолижних), агротуристичних місцевостей, а розробки їх моделей – для окремих областей [3; 11].

Кластер СТ можна визначити, як сконцентровану на певній території групу взаємопов'язаних підприємств, установ та організацій сфери туризму й гостинності (засоби розміщення, харчування) та інших, пов'язаних з нею галузей (транспорту і зв'язку, освіти, культури, торгівлі, охорони здоров'я та ін.), місцевих органів влади та громадських об'єднань, які взаємодіють і взаємодоповнюють один одного при створенні комплексного зеленого турпродукту території [8].

Досвід створення і функціонування кластерів сільського туризму за кордоном свідчить, що в основу їх діяльності покладено надання послуг розміщення, харчування та організація тематичних, освітніх, рекреаційних та агротуристичних занять. Для їх успішного функціонування важливим є

формування пропозицій, продуктів і послуг, що опираються на ресурси, атракції та традиції сільської місцевості. Відомі кластери «Вино, гастрономія, туризм» в Греції, сільський кластер у Північній Шотландії, кластер «Гончарне коло» у Польщі та інші створили свою виражену smart-спеціалізацію, яка дозволяє їм успішно конкурувати на національному і міжнародному туристичних ринках [16].

Питання формування моделей кластерів сільського туризму досить дискусійне серед дослідників цієї проблематики в Україні. Серед організаційно-функціональних моделей кластерів сільського туризму виділяються наступні типи: концептуальні, загальної структури учасників, кластерів різного ієрархічного рівня (місцевість, регіон) та функціонально-структурні.

Зокрема, у дослідженні Литвин та ін. (2013) [8], концептуальна структурна схема суб'єктів господарювання представлена наступним набором: підприємці – власники садиб, заклади торгівлі і побуту, заклади харчування, майстерня з виготовлення сувенірної продукції, підприємці, що надають транспортні послуги, туристичні фірми, місцеві органи влади, заклади здоров'я і освіти. У цій структурній моделі суб'єкти розглядаються як рівнозначні, без розділення їх на певні ієрархічні рівні за значимістю у функціонуванні кластеру.

Структурні і функціональні моделі пропонованої організації туристичного кластеру для Закарпатської [11] і Чернівецької [3] адміністративних областей свідчать, що автори серед основних суб'єктів кластеру вбачають заклади розміщення, виробників сільськогосподарської продукції, заклади харчування, транспортні підприємства, органи управління туризмом у регіоні та навчальні заклади. Ефектом їх взаємодії повинно стати створення туристичного продукту регіону. У цих пропонованих регіональних моделях кластерів сільського туризму важливою є взаємодія як на загальнорегіональному рівні, так і між основними суб'єктами цього спеціалізованого об'єднання.

Представлені вище моделі кластерів і кластерних ініціатив СТ в Україні ґрунтуються на структурі учасників, конкретних видах їх взаємодії, визначених smart-спеціалізаціях. До організаційно-функціональних недоліків цих типів моделей належать: відсутність диференціації учасників за їх функціями (провідні, партнери, допоміжні), недостатній акцент на ресурсно-інфраструктурну базу кластерів (туристичні атракції і матеріальна база), а також брак визначення основних векторів і конкретних учасників взаємодії.

Для впровадження кластерних ініціатив з сільського туризму з врахуванням реального стану діяльності суб'єктів процесу кластеризації на сільських територіях України, нами було запропоновано багаторівневу універсальну структурно-функціональну модель кластеру сільського туризму. Цією моделлю передбачено виділення основних ієрархічних рівнів суб'єктів кластеру (базовий, партнерський, супроводжуючий) з їх ресурсним забезпеченням та основні рівні взаємодії (міжрівневий, внутрішньорівневий). Представлену багаторівневу універсальну модель

формування кластерів було апробовано на прикладі кластерних ініціатив в Українських Карпатах (етнографічний регіон Бойківщина).

В узагальненому виді кластери сільського туризму можна розділити на кілька організаційних рівнів (рисунок 2.5.1): базовий, партнерський і супроводжуючий. Базовий рівень утворюють туристичні атракції місцевості, структура сільськогосподарського використання (фон кластеру), а також власники агросадиб сільськогосподарські господарства, надавачі послуг туристам (суб'єкти кластеру). В свою чергу учасники партнерського і супроводжуючого рівня забезпечують ефективне функціонування кластеру.

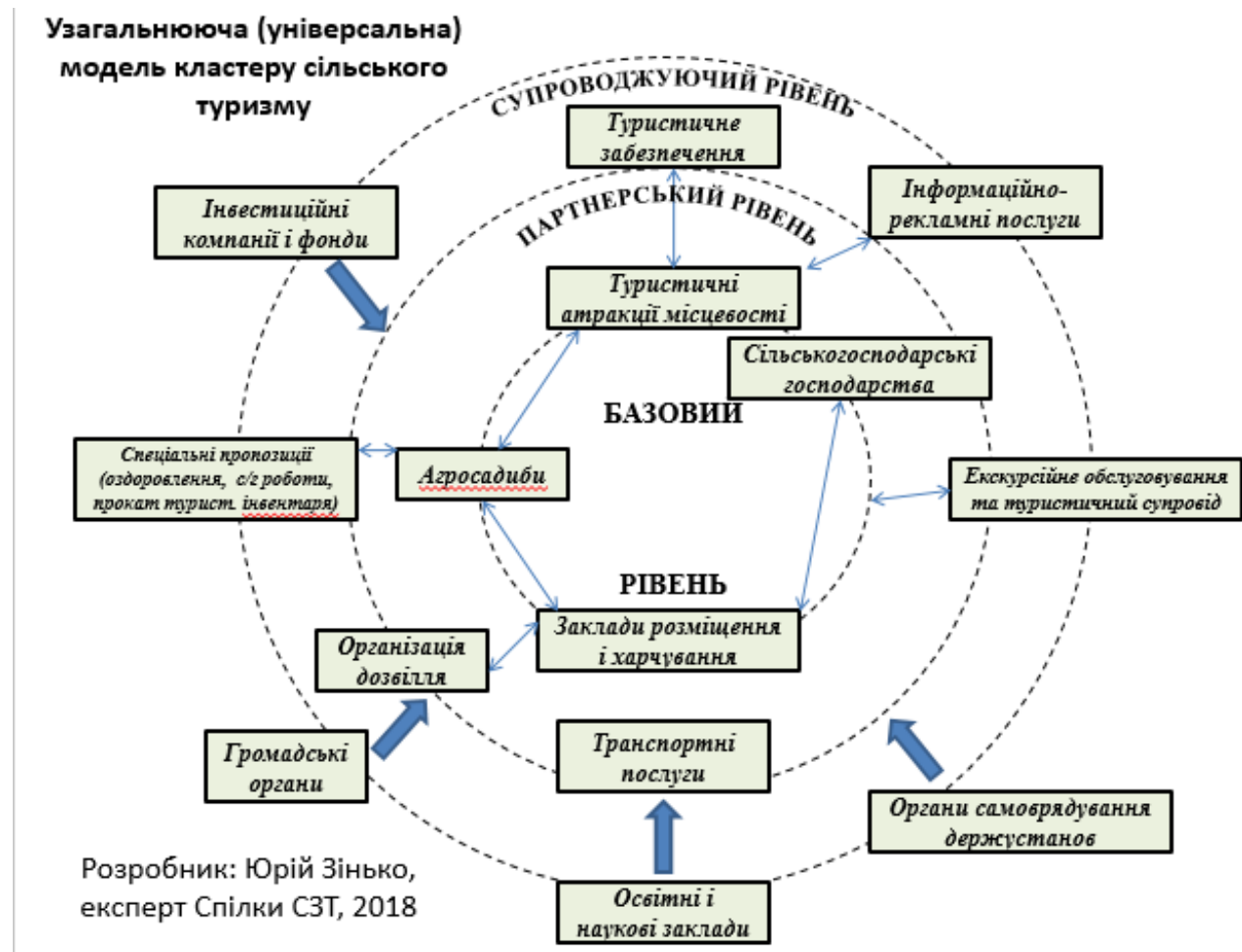


Рисунок 2.5.1 – Багаторівнева універсальна модель кластеру сільського туризму [10]

Джерело: за М. Мальська, Ю. Зінько, 2018 [10]

Для кластерів сільського туризму важливо визначати їх вузьку спеціалізацію, що тісно пов'язана з наявними ресурсами та спектром надаваних продуктів і послуг сільського туризму.

Найбільше поширеними моделями є структурно-функціональні схеми існуючих кластерних ініціатив у різних регіонах України (Захід, Південь, Схід), що були проаналізовані раніше. Вивчення цього типу моделей (Сільський зелений туризм..., 2017) – діючих кластерів і кластерних

ініціатив, дозволило авторам цієї публікації запропонувати їх типізацію на основі критерію smart-спеціалізації.

Практика туристичної діяльності на місцях, як і науково-методичні розробки експертів сільського туризму [2; 4; 5; 6; 9; 12; 15; 17], засвідчили, що в Україні «прижилися» й з успіхом функціонують три чільні типи кластерів, що мають свою smart-спеціалізацію. На основі критеріїв, пов'язаних зі smart-спеціалізацією кластерів і кластерних ініціатив, виділяються такі їх типи [10]:

- *Нічліжно-гастрономічний (садибний) кластер СТ* базується на основі об'єднаної діяльності садиб та закладів нічліжно-гастрономічного типу. Основні послуги – це проживання, харчування, дозвілля.
- *Агротуристичний кластер СТ*, що базується на основі сільськогосподарських підприємств (фермерські, домогосподарства), виробництво продукції яких пов'язане з різноманітними продуктами харчування (тваринництво, садівництво). У цих господарствах рекреаційно-туристичні послуги виступають як додаткові. Проекти кластерів тут зосереджені в основному на розвиток туристичної інфраструктури та обслуговування туристів.
- *Краєзнавчо-екскурсійний кластер СТ*, який лише починає функціонувати в Україні, пов'язаний із пропозицією туристичного продукту на базі туристичних атракцій регіону. Об'єднує історичні об'єкти, заклади культури, заклади розміщення, і репрезентує локальний продукт.

Нічліжно-гастрономічний (садибний) тип кластеру СТ вперше було реалізовано на Хмельниччині на початку 2002 року. За ініціативою ГО «Стара Волинь» кластер СТ «Оберіг» об'єднав 60 представників сільських господарств (селище Гриців Хмельницької області). Ядро кластеру склали 10 агроосель, що можуть забезпечити нічліжними і гастрономічними послугами близько двох сотень туристів. Дослідження структури цього кластеру [12] показали, що його основою, окрім сільських осель, стали заклади громадського харчування, мережа торгівельних закладів, установи культури та освіти, а також місцеві органи самоврядування. До основних агротуристичних занять у кластері належать: краєзнавчі екскурсії, майстер-класи народних умільців, народні розваги. Понад п'ятнадцятирічний період розвитку кластеру засвідчив зростання кількості учасників кластеру, розширення робочих місць, зростання кількості обслужених туристів. За цей період зріс благоустрій та комфортність житла.

В науково-методичному плані досвід функціонування кластеру «Оберіг» був узагальнений шляхом створення моделі організаційної структури [12]. У цій моделі виділено 4 блоки (структурні одиниці) – основних учасників (власники готелів, освітні установи, громадські організації, лікарські заклади), установи регіонального і місцевого рівня (асоціації, органи державної влади і самоврядування) і інституційні установи національного рівня (Спілка сільського туризму, Спілка підприємців, університети, дослідні інститути), міжнародні організації і донори. Їх

взаємодія у цій моделі здійснювалась через виконавчий орган – Комітет кластеру. Ця блокова модель має виражений інвентаризаційний характер, що передає групування основних учасників [10].

Агротуристичний кластер СТ. Пріоритетність його запровадження ґрунтується на невичерпному ресурсному потенціалі – адже в Україні значні можливості існують саме для розвитку кластерів цього типу (друга модель) на базі діючих фермерських господарств і особистих селянських господарств.

Наприклад, за державної підтримки (Міагрополітики України і Одеської облдержадміністрації) функціонує агро-еколого-рекреаційний кластер «Фрумушика-Нова» (Тарутинський район). Ядром цього кластеру повинні є сільськогосподарські (вівцекомплекс, племінне господарство, виноградарство) і переробні (сири, винні продукти та мед) підприємства та рекреаційно-туристичний комплекс. Рекреаційно-туристичний комплекс представлений атракційними і нічліжно-гастрономічними об'єктами: історичне село ХІХ – початку ХХ століття (краєзнавчий музей під відкритим небом), зоокуток, гостьові будинки, готель, шинок, конференц-зал, оздоровчі та розважальні заклади. Тут проводяться екскурсії на фазанарій і вівцеферму, до зоокутка. Серед інших пропонованих туристично-рекреаційних занять: рибальство, полювання, фотосафарі, бізнес-зустрічі. Кластер орієнтований на локальний, регіональний та національно-міжнародний рівень співпраці за основними напрямками діяльності. Науково-методичне вираження діяльності кластеру «Фрумушика-Нова» відображено у моделі агро-екологічного кластеру [12]. Ця модель графічно має концентричну структуру, де виділяються кілька центрів: ядро з сільськогосподарським комплексом, комплексом переробки продукції та рекреаційно-туристичним комплексом; районний рівень (постачальники, суміжники); національний та міжнародний рівні. Для ядра вказуються у спеціальному додатковому блоці основні напрями діяльності та послуги рекреаційно-туристичного плану.

Краєзнавчо-екскурсійний кластер СТ передусім ґрунтується на розмаїтих атракціях сільських регіонів України та використанні їхньої нічліжно-гастрономічної бази [10]. Прикладом таких кластерів та кластерних ініціатив є кластер сільського туризму «Мальовнича Бережанщина», кластерні ініціативи Чигиринського району і «Гоголівськими місцями Полтавщини».

Кластер «Мальовнича Бережанщина» створений у 2007 році і направлений на розвиток сільського туризму в Бережанському районі (Тернопільщина), організацію заходів, що популяризують регіон, проведення культурно-масових заходів та презентація регіону на національних і міжнародних виставках та ярмарках [12]. Кластерна ініціатива на Чигиринщині, що впроваджується ГО «Туристичний рух Чигиринщини», ґрунтується на базі історичних музеїв (Чигирин, Суботин, Кам'янка), сакральних об'єктах, історичних пам'ятках, що виступають основою культурно-екскурсійних пропозицій. Багата історико-культурна спадщина доповнюється нічліжно-гастрономічними закладами: зеленими садибами,

ресторанно-готельними комплексами, музейно-етнографічними та просвітницько-розважальними комплексами [12]. Туристично-рекреаційний кластер «Гоголівські місця Полтавщини» розпочала реалізовувати обласна спілка краєзнавців у 2008 році за ініціативою обласної Ради. Основною пропозицією цього кластеру стала розробка екскурсійного маршруту, куди увійшли визначні місця, пов'язані з іменем М. В. Гоголя – Полтава, Миргород, селища Диканька, Великі Сорочинці та Гоголеве. За бюджетні кошти було здійснено ремонт пам'яток історії і культури, створено зону відпочинку [12]. Для цього типу кластерів сільського туризму ще не розроблено відповідних дослідницьких структурно-функціональних моделей з графічним представленням. Ядрову (базисну) основу таких моделей повинні складати туристичні атракції [10].

Кластери як інноваційні організаційно-функціональні утворення активно впроваджуються у сільському господарстві і туризмі. Особливу групу серед кластерів складають кластери сільського туризму. Вони розглядаються як добровільні об'єднання розташованих в територіальній близькості закладів розміщення (агросадиб), виробників сільськогосподарської продукції та народних виробів, закладів харчування, осередків культури, що пропонують туристичні продукти сільського туризму певної територіальної громади. Кластери вирізняє тісна співпраця учасників між собою, що взаємодоповнюють і посилюють конкурентні переваги один одного.

Інвентаризація рекреаційно-туристичних і сільськогосподарських ресурсів агротуристичного кластеру «ГорбоГори». Агротуристичний кластер «ГорбоГори» репрезентує другий тип кластеру, що знаходиться на етапі становлення. Ініціатива його створення належить фермерським господарствам приміської зони Львова (колишній Пустомитівський район), що спеціалізувались на таких видах діяльності як сироваріння, рибництво, вівчарство, бджільництво, які викликають зацікавлення у міських жителів – потенційних туристів. Більшість цих фермерських господарств зосереджена у трьох територіальних громадах новоствореного Львівського району: Пустомитівська, Солонківська та Давидівська. Зацікавлення кластерною ідеєю виявили також окремі фермери сусідніх громад Сокільницької, Щирецької, Тростянецької.

Спеціалізацію агротуристичного кластеру «ГорбоГори» можна окреслити як виробництво продукції для гастрономічних потреб (дегустування, продаж) з елементами відпочинку в лісах, біля озер та краєзнавчого туризму. Певну популярність здобули щорічні агротуристичні фестивалі (с. Вінява) з представленням сільськогосподарської продукції, виробів народних ремесел та виступів самодіяльних фольклорних колективів. Власне реалізація поточного секторального проєкту передбачає розвиток рекреаційно-туристичної складової кластеру через створення нових атракцій – *Туристично-інформаційного центру «ГорбоГори» з магазином та фермерською кав'ярнею у с. Липники (рисунок 2.5.2), туристичного кемпінгу «Центр «Місто майстрів» у с. Віняви, туристичного кемпінгу*

«Агросадиба» у с. Раковець та розгалуженої мережі шляхів активного туризму (рисунки 2.5.3–4) – пішого, велосипедного, кінного. Представлене дослідження як складова частина проекту регіонального розвитку «Розвиток сільського підприємництва та інфраструктури агротуристичного кластера «ГорбоГори» за рахунок коштів державного бюджету, отриманих від ЄС, передбачає розробку схеми агротуристичного зонування території кластеру з відповідними рекомендаціями для кожної із виділених зон.



Рисунок 2.5.2 – Туристично-інформаційний центр «ГорбоГори» у с. Липники

Структура дослідження сільськогосподарського і рекреаційного потенціалу агрокластеру для потреб агротуристичного зонування передбачала три основних етапи:

- *інвентаризаційний* з виявленням сільськогосподарського і туристично-рекреаційного потенціалу території;
- *проектувальний* з обґрунтуванням і виділенням агротуристичних і рекреаційно-туристичних місцевостей (зон) та пунктів, а також створення великомасштабної карти зонування кластеру;
- *впроваджувальний* з розробкою рекомендацій щодо напрямів і заходів перспективного розвитку основних агротуристичних місцевостей кластеру.



Рисунки 2.5.3–4 – Вказівники з туристичною інформацією на шляхах активного туризму агротуристичного кластеру «ГорбоГори»

Кластерна ініціатива була започаткована фермерськими господарствами, що локалізовані у двох природних районах – Львівське плато і Стільське Горбогір'я, де домінують горбисто-долинні ландшафти. Саме ландшафтний вигляд зумовив назву кластеру «ГорбоГори». Подальший територіальний розвиток кластеру через доєднання нових фермерських господарств у східному напрямі охопив такі природні райони як Давидівська гряда (височина Львівського Розточчя) та Грядове Побужжя (Малополіська рівнина). Ці райони відрізняються різними ступенями господарського освоєння: сільськогосподарські угіддя домінують на Львівському плато, Грядовому Побужжі, тоді як на Стільському горбогір'ї і Давидівській гряді значну частину займають лісові масиви. Різняться ці райони також ступенем рекреаційно-туристичного освоєння. Відпочинкова і туристична інфраструктура (готелі і готельно-ресторанні комплекси, бази відпочинку, облаштовані відпочинкові зони), особливо розвинута у приміській зоні (обабіч кільцевої дороги і магістральних доріг, а також біля лісових масивів, озер і ставків).

Тут пунктами рекреаційно-туристичного спрямування виступають Пустомити, Наварія, Сокільники, Солонка, Зубра, Пасіки Зубрицькі. Одночасово пунктами релігійного і краєзнавчого туризму виступають: Раковець, Щирець, Звенигород, Кугаїв, Вовків, Хоросно, Старе Село, Годовиця.

Найбільш рекреаційно освоєною виступає територія півночі Львівського плато і Давидівська гряда.

До важливих природних і природно-антропогенних туристичних ресурсів території кластеру (три базових територіальні громади та прилеглі до неї громади з учасниками кластеру) необхідно віднести: регіональний ландшафтний парк «Стільське горбогір'я» з ландшафтним заказником

«Липниківський», рекреаційні лісові масиви Липниківського, Товщівського, Красівського, Басівського і Винниківського лісництв, цінні об'єкти неживої природи – скельні виходи і печери, карстові озера, та джерела, в. т. ч. відоме джерело в Раковці сакрального значення, каскади ставів у Лісневичах, Звенигороді, Бережанах, Наварії, Соکیلниках, а також лучно-болотні масиви долини р. Зубри, Ставчанки, Щирки, Давидівки, Білки та їхніх приток. Пейзажну цінність мають Відниківський уступ Давидівського пасма до Малополіської рівнини, долини р. Зубри на відрізьку від Кугаїва до Новосілок, карстовий ландшафт околиць Щирця. Науково-пізнавальну цінність для геотуристичних мандрівок мають кар'єри Вінява-Хоросно, Глинна, Пустомити, Давидові, Старому Селі.

Історико-культурна спадщина території досліджень відображає різні епохи розвитку – від давньослов'янських до ХХ століття та включає різні типи об'єктів. Серед них: городища (Звенигород, Деревач, Щирець); руїни замків (Старе Село, Звенигород, Винники, Підтемне, Милятичі, Вовків, Щирець); палацові комплекси (Пустомити, Журавно, Лісневичі, Давидів); збережені урбаністичні структури містечок (Щирець, Наварія, Вовків, Раківець, Звенигород) та сіл (Підтемне, Кугаїв, Милошевичі, Товщів, Селисько, Будьків); залишки німецьких колоній (Хоросно, Одиноке, Щирець, Красів, Тернопілля, Соколівка); дерев'яні сакральні пам'ятки (Жирівка, Вовків, Кугаїв, Підтемне, Раківець, Черепин, Будьків, Водники, Шоломия, Старе Село, Гринів, Коцурів, Лісневичі), історичні муровані церкви, костели (Годовиця, Наварія, Щирець, Підтемне, Раківець, Вовків, Семенівка, Соکیلники, Зубра, Кротошин, Давидів, Чишки, Старе Село); церкви (Щирець, Гуменець, Лани, Дмитре Горбачі, Пустомити, Наварія, Поршна, Солонка, Підберізьці, Милошовичі, Товщів); монастирі (Щирець, Берези (діючий), Жирівка, Товщів); пам'ятки промислової архітектури – млини у Лісневичах, Тернопіллі, Семенівці; вапняні печі у Пустомитах, Красові; дамби (Вовків, Глинна Наварія, Соکیلники); залізничні тунелі і залишки давньої залізниці (Басівка, Підберізьці); давні громадські об'єкти – народні дома (Глинна, Лісневичі, Звенигород, Щирець, Милошовичі, Підберізьці, Красів); давні школи (Наварія, Соکیلники, Годовиця, Пустомити, Раківець, Вовків, Загір'я, Черепин, Старе Село, Семенівка, Тернопілля, Миколаїв); хрести звільнення від панщини (Щирець, Кугаїв, Шоломия, Звенигород); старовинні хрести та сакральні фігури (Шоломия, Звенигород, Черепин, Щирець, Соکیلники); меморіальні місця та місця пов'язані з видатними людьми (Щирець, Вовків, Пустомити, Підбірці, Гринів, Водники, Підсядки, Красів); музеї (Звенигород, Вовків, Щирець, Підсядки, Тернопілля, Басівка (криївка); народні ремесла (Хоросно, Щирець – скляні вироби), вишивка (Вовків, Товщів, Звенигород), гончарство (Звенигород), художнє ткацтво, скульптура (Соکیلники); нематеріальна спадщина – гаївки (Чишки), духові оркестри (Лани, Соکیلники), хори (Звенигород, Глинне).

Значний потенціал для розвитку рекреації і туризму мають сільські і містечкові населені пункти, що характеризуються багатою історико-

культурною спадщиною, збереженням сільським культурним ландшафтом, мальовничими краєвидами з лісовими і водними масивами, а також репрезентують певні етнографічні особливості території.

Як уже зазначалось агротуристичні кластери вирізняє домінуюча роль суб'єктів сільськогосподарської діяльності – фермерські господарства, особисті селянські господарства, а також товариства (кооперативи) сільськогосподарського спрямування. Сільськогосподарські угіддя, які представлені переважно великими, середньо контурними, орними землями є домінуючими в трьох базових територіальних громадах агротуристичного кластеру – Пустомитівської, Солонківської, Давидівської. Тут переважно вирощують зернові культури, технічні картоплю та овочі. Одночасово цей рослинницький напрям доповнюється тваринницьким, що характеризується молочно-м'ясною спеціалізацією. Певної особливості кластеру додають осередки з вирощування овець, риборозведення, вирощування равликів. Розвивається крафтове виробництво, пов'язане з виробництвом сирів, м'ясних виробів та меду.

Власне виникнення агрокластеру було пов'язане зі співпрацею фермерських господарств, що переважно спеціалізуються на тваринництві і продукують крафтову продукцію. Осередками цієї кластерної ініціативи стало кооперативне об'єднання “ГорбоГори”. Сам агротуристичний кластер “ГорбоГори” як кластерна ініціатива функціонує на основі укладеного меморандуму. Його сторонами виступають 28 виробників сільськогосподарської продукції (базовий рівень), заклади торгівлі та розміщення (партнерський рівень), а також місцеві органи самоврядування (ОТГ) та державні органи управління – Департамент агропромислового розвитку Львівської ОДА, Обласний фонд підтримки індивідуального житлового будівництва на селі, а також наукові інституції – Інститут сільського господарства Карпатського регіону Національної Академії Аграрних Наук України та Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (супроводжуючий рівень).

Якщо розглядати базовий рівень кластеру, то він представлений в організаційно-правовому аспекті фермерськими господарствами (15 суб'єктів кластеру), фізичними особами-підприємцями (8 суб'єктів), а також п'ятьма товариствами з обмеженою відповідальністю. Безпосереднє місцезнаходження на території базових територіальних громад мають 22 суб'єкти (рисунок 2.5.5).

З точки зору агротуризму як специфічного процесу поєднання сільськогосподарської діяльності, виготовлення продукції та надання послуг відвідувачам туристам суб'єктів кластеру можна розділити на такі групи:

- 1) група сільськогосподарських та інших господарств з вироблення крафтової продукції з її реалізацією через мережу роздрібної торгівлі та забезпеченням екскурсійно-дегустаційних послуг для відвідувачів кластеру. Сюди відноситься ФГ «Агротем» (Селисько), ФГ «Радвань» (Милошевичі), ФГ «Кмітливість», ФОП «Джурелюк», ФОП

- «Медодай», ТзОВ «Шалена бджілка» (Милошевичі), ФОП «Рубель»;
- 2) група з вирощування товарної риби та забезпечення любительського рибальства. Сюди відносяться: «Карпатський водограй» (Лісневичі), «Рибацький клуб» (Підсадки);
 - 3) група виробників сільськогосподарської і крафтової продукції з її реалізацією через фірмовий магазин «ГорбоГори» (Пустомити). Сюди входять учасники кооперативу «ГорбоГори» – ФГ «Радвань», ФГ «Манзюк», ФОП «Процак Олена», ФОП «Сеченько Ігор» (с. Гірське), ТзОВ «Шалена бджілка». Цією групою реалізується одна з важливих послуг для відвідувачів кластеру – продаж власної продукції;
 - 4) група з надання додаткових послуг агротуристичного характеру: кінний туризм (ФГ «Селисько»), «Сон на вуликах, ФОП «Джурелюк», пленери і ремісничі фестивалі (ФГ «Радвань»);
 - 5) група сільських господарств з товарним вирощуванням зернових, картоплі, овочів та з потенційними можливостями створення агротуристичних продуктів і розвитком агротуристичних послуг. Серед них: ФГ «Флорина», ФГ «Загірянське», ФГ «Надія», ФГ «Пургин», ФГ «Бананова ферма», ФОП «Вовк Петро», ФГ «Рекольт», ПАФ «Винниківське» та інші.

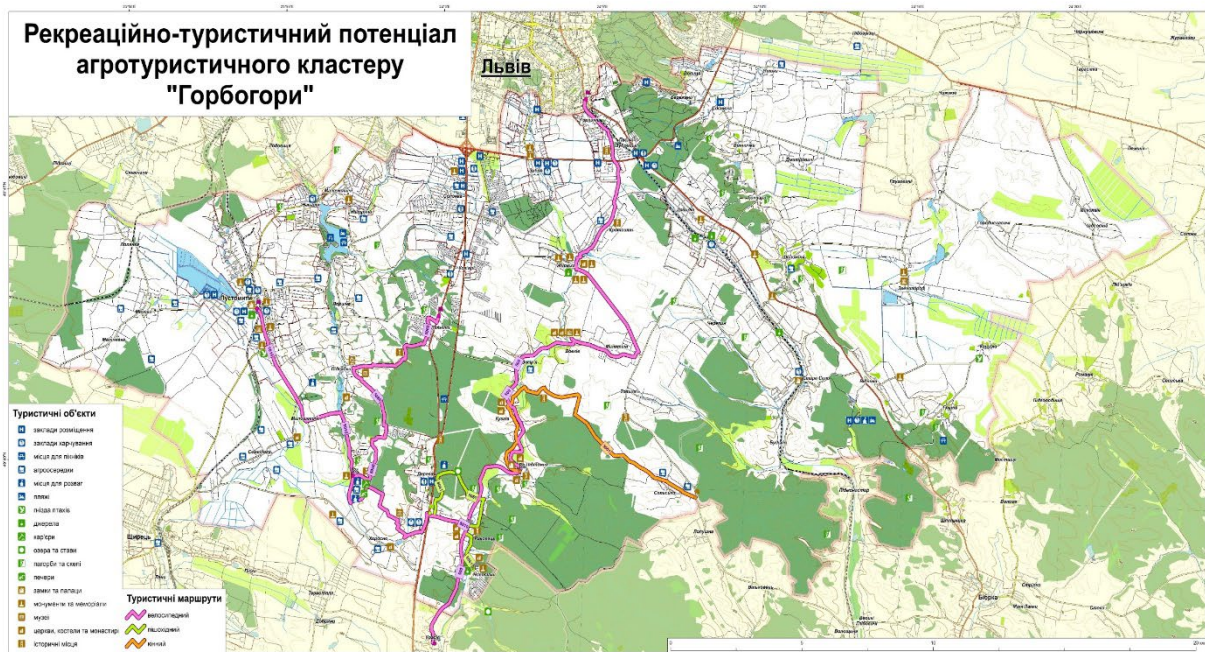


Рисунок 2.5.5 – Рекреаційно-туристичний потенціал агротуристичного кластеру «ГорбоГори»

Джерело: власне опрацювання

На перспективу агрокластеру «ГорбоГори» важливо розвивати співпрацю із суб'єктами господарювання, що представляють рекреаційно-туристичний та гастрономічно-ресторанний комплекс цієї приміської території м. Львова. Основу цього комплексу складають ресторанно-

відпочинкові та туристично-відпочинкові комплекси: «Озерний край» (Лісневичі), «Наварія Нова», «Львівська Швейцарія», «Бухта вікінгів».

Одночасно значна концентрація готельних і готельно-ресторанних комплексів спостерігається вздовж відрізка кільцевої дороги («Панська гора», «Галіція», «Копа», «Рафаель»), та вздовж відрізка автомагістралей Київ–Чоп («Європа», «Ельбрус»), та Львів–Івано-Франківськ («Галицька Корона»).

Крім цього, заклади розміщення типу баз відпочинку та міні-готелів та заклади харчування типу ресторанів та кафе розміщені у таких туристичних пунктах, як Пустомити, Солонка, Раковець, Зубра, Липники, Сокільники, Холодновідка, Басівка.

Щодо туристичних занять популярних у приміській зоні, то необхідно виділити наступні: відпочинок біля води з облаштованими місцями для пляжу «Львівська Швейцарія», «Бухта вікінгів», «Озерний край»; відпочинок в лісових масивах з облаштуванням місць для пікніків у лісових масивах Липник, Старого Села, Давидова та Басівки.

В свою чергу центрами пізнавально-релігійного туризму виступають Раковець-Новосілка (сакральне джерело), Наварія, Годовиця, Щирець, Пустомити, Підбірці, а центрами сентиментального туризму для польських туристів є Зимна Вода, Давидів, Чишки, Щирець, а для німецьких – Хоросно, Одиноке, Щирець і Красів. Центрами красзнавчого туризму з відвідуванням музеїв виступають Звенигород, Щирець, Вовків, Пустомити, Басівка з «Криївкою», Конопниця з музеєм «Жива історія». Роль розважальних центрів і центрів дозвілля виконують в кластері та поблизу нього тематичні парки («Бухта вікінгів»), комплекси «Їжак» та «Поляна» біля Красова.

За ступенем привабливості для розвитку сільського туризму можна виділити такі групи:

- 1) сільські і містечкові населені пункти з багатою історико-культурною спадщиною. Сюди можна віднести: Звенигород, Щирець, Старе Село, Вовків, Кугаїв, Підтемне, Годовицю, Наварію, Пустомити, Чишки, Підберізці;
- 2) сільські поселення з традиційним укладом (планування природокористування стилю сільського життя): Горбачі, Середниця, Одиноке, Вінява, Підсадки, Береги, Кринички, Гринів, Коцурів, Винички, Гончарі, Товщів, Полянка, Гуменець, Николоковичі, Піски;
- 3) сільські населені пункти з пейзажними краєвидами та доступністю до лісових масивів: Раковець, Новосілка, Кугаїв, Будьків, Товщів, Водники, Винички, Гончарі, Середниця, Басівка, Піски Поршна, Кринички, Вінява;
- 4) сільські населені пункти з доброю доступністю до води: Наварія, Малечковичі, Нагоряни, Поршна, Лісневичі, Звенигород, Скнилів, Годовиця;
- 5) сільські і містечкові населені пункти, що репрезентують певні етнографічні особливості території: Звенигород, Товщів (традиційні

ремесла і звичаї Опілля), Зимна Вода, Глинна, Пустомити, Семенівка, Щирець (етнографічні групи пов'язані з переселенцями з Лемківщини, Надсяння, Холмщини, Підляшшя та з місцями проживання поляків), Підберізіці і Жирівка (колишні татарські села), Хоросно-Нове, Одиноке Тернопілля, Щирець (колишні німецькі колонії).

Агротуристичне зонування кластеру "ГорбоГори". В рекреаційній географії розроблено підходи до територіального поділу рекреаційно-туристичних утворень та виділення відповідних різнорангових одиниць [7]. Зокрема, локальні рекреаційно-туристичні утворення розглядаються у площинному вимірі (територіальні одиниці) як туристичні місцевості, а точкові об'єкти з туристично-рекреаційним потенціалом як туристичні пункти.

Агротуристичне зонування відноситься до спеціалізованого рекреаційно-туристичного зонування. При його проведенні необхідним є врахування сільськогосподарської складової, включаючи надання послуг гостинності в сільській місцевості.

При проведенні (виділенні) агротуристичних зон (місцевостей) для кластеру «ГорбоГори» були враховані наступні критерії:

- 1) рекреаційно-туристичний потенціал території (туристичні атракції, інфраструктура та основні види занять);
- 2) структура сільського господарства та сільськогосподарсько-туристичний профіль базових суб'єктів кластеру – фермерських господарств, фізичних осіб-підприємців, товариств з обмеженою відповідальністю;
- 3) спеціалізація певних територій (ареалів), населених пунктів, та пропоновані ними продукти і послуги;
- 4) сучасний адміністративно-господарський поділ кластеру і прилеглих територій у формі об'єднаних територіальних громад (ОТГ) і старостатів (колишні сільські ради);
- 5) перспективний план розбудови рекреаційно-туристичної складової кластеру відповідно до проєкт регіонального розвитку «Розвиток сільського підприємництва та інфраструктури агротуристичного кластера «ГорбоГори»».

З огляду на зародковий (початковий) рівень розвитку сільського туризму і агротуризму на досліджуваній території, а також одночасно розвинутий рекреаційно-туристичний комплекс приміської частини кластеру при проведенні зонування враховувався як наявний рекреаційно-туристичний потенціал, так і агротуристичні пропозиції суб'єктів кластеру.

Виділені зони кластеру у вигляді агротуристичних і рекреаційно-туристичних місцевостей відображають інтегративну рекреаційно-туристичну та агротуристичну спеціалізацію, яка у різних таксонах знаходяться у певних співвідношеннях між її основними складовими (сільськогосподарська і рекреаційна). В схемі цього інтегрованого (рекреаційно-туристичного і агротуристичного) зонування важливим елементом також виступають рекреаційно-туристичні і агротуристичні

пункти – як точкові об’єкти. Їх виділення обумовлено спеціалізацією на певних рекреаційно-туристичних і агротуристичних продуктах і послугах.

Фактологічною базою проведення інтегрованого рекреаційно-туристичного і агротуристичного зонування кластеру «ГорбоГори» стали результати інвентаризації туристичних атракцій (природних та історико-культурних), туристичної інфраструктури (закладів розміщення, харчування, дозвілля), домінуючих рекреаційно-туристичних занять, а також видів сільськогосподарської діяльності, агротуристичних пропозицій продуктів і послуг базових суб’єктів кластеру. Окрім цього, було здійснено групування суб’єктів кластеру за спеціалізацією і набором агротуристичних продуктів і послуг. В свою чергу населені пункти кластеру були розділені за ступенем і характером привабливості, за видами ресурсів і характеру діяльності для розвитку сільського туризму та агротуризму.

Розроблена на основі окреслених вище підходів та фактичного матеріалу картографічна модель агротуристичного і рекреаційно-туристичного зонування включає таксономічні (ареальні) одиниці та локальні пункти. Для базових громад кластеру і прилеглих до них територій, де розміщені окремі агротуристичні господарства, виділено сім агротуристичних і рекреаційно-туристичних зон в якості місцевостей. В основу їх виділення покладено види рекреаційно-туристичних занять та пропоновані ними агротуристичні продукти і послуги.

Нижче подано комплексну характеристику основних агротуристичних і рекреаційно-туристичних місцевостей та їх складових (рисунк 2.5.6).

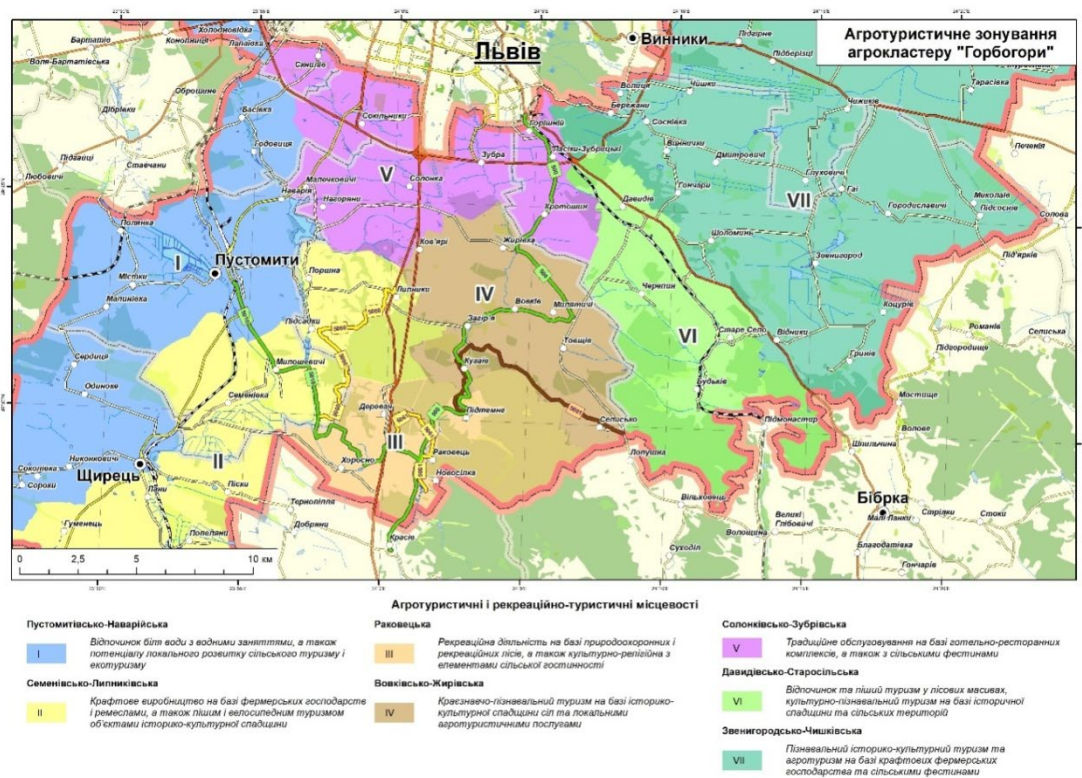


Рисунок 2.5.6 – Агротуристичне зонування кластеру «ГорбоГори»
Джерело: власне опрацювання

Пустомитівсько-Наварійська зона як агротуристична і рекреаційно-туристична місцевість спеціалізується на відпочинку біля водних об'єктів, культурно-пізнавальному туризму, а також характеризується зародковим розвитком агротуризму. Відпочинок біля води зосереджений поблизу таких населених пунктів, як Наварія, Лісневичі, Басівка. Екскурсійний культурно-пізнавальний туризм, пов'язаний із об'єктами пізнавальної, історико-культурної та етнографічної спадщини, сконцентрований в таких пунктах, як Годовиця, Пустомити, Наварія, Щирець, Одиноке, Соколівка. Одночасово, значний потенціал для організації відпочинку в прилеглих лісових масивах мають села поблизу Басівського лісу – Лапаївка, Холодновідка та Басівка, а також ліси Щирецького округу – Малинівка, Сердиця. Агротуристичні і екологічні пропозиції тут пов'язані з сироварінням (ФГ «Кмітливність»), продукцією вівчарства (ФГ «Пургін»), овочівництвом (ФОП «Вовк Петро» та ФГ «Надія»), а також виробництвом товарної риби та любительським рибальством (ТзОВ «Карпатський водограй»). Важливу об'єднуючу роль для фермерських господарств кластеру відіграє фермерський магазин «ГорбоГори», що здійснює реалізацію виготовленої продукції та обслуговування учасників агротуристичних подорожей.

Основними рекреаційно-туристичними пунктами в цій місцевості виступають Пустомити, Наварія, Басівка, Щирець. Значні шанси для розвитку сільського туризму і агротуризму мають Годовиця, Містки, Малинівка, а також колишні німецькі колонії Одиноке і Соколівка. Перспективи для пізнавального екотуризму відкриває проєктований велосипедний шлях (№50) від Пустомитів до Раківця.

Семенівсько-Липниківська агротуристична місцевість з крафтовим виробництвом і дегустацією продукції та презентацією народних ремесел, а також перспективним пішим та велосипедним туризмом. Спеціалізацію цієї вираженої агротуристичної місцевості визначають фермерські господарства – «Радвань-Нова» (виробництво сирів), «Мандюк і К» (переробка продукції), ФОП «Рубель Людмила» (виробництво сирів і дегустація), а також продукція медових виробів (ТзОВ «Шалена Бджілка»), та товарної риби (рибальський клуб «Любава»). Більшість з цих господарств були ініціаторами створення кооперативу «ГорбоГори» та однойменного фермерського магазину у Пустомитах. В цій місцевості також створено сприятливі умови для розвитку екотуризму: лісові масиви поблизу Липник, любительське рибальство у Підсадках, а також проєктовані велосипедний (№ 5010) та піший (№ 5060) шляхи. Сприяли популяризації цієї місцевості щорічні агротуристичні фестивалі у Віняві. Значно посилюють агротуристичну спеціалізацію цієї зони реміснича атракція «Місто майстрів», що реалізується в рамках секторального проєкту.

Раковецька агротуристична місцевість має виражену спеціалізацію на сільському туризмі (відпочинок в оселях, сільські готелі та ресторани) та агротуризмі (бджільництво і апітерапія, агрогастрономія), які доповнюються відпочинком у лісових масивах ландшафтного парку «Стільське горбогір'я».

Туристичний імідж цієї місцевості визначають такі пункти як Раковець (сільський туризм і агротуризм) та Новосілка (паломницький, релігійний та агротуризм). Ці два пункти за останні десятиліття розбудували інфраструктуру сільської гостинності для відвідувачів відомого в регіоні паломницько-релігійного місця – сакрального джерела. В уїкендові та святкові дні тут спостерігається значна концентрація туристів, що відвідують сакральне джерело. Ця місцевість є популярною також завдяки організації тематичних фестивалів сільського туризму. Передбачені в секторальному проєкті шляхи активного туризму – регіональний велосипедний № 500 (зі Львова), № 5010 (з Пустомит) та піший № 5061 (від зупинки на автомагістралі Київ–Чоп) урізноманітнять туристичний рух до цих пунктів. Користується популярністю така форма занять як відпочинок в лісі, що базується на рекреаційних лісах ландшафтного парку та поблизу Липник, що в поєднанні з естетичними ландшафтами долини р. Зубри створюють привабливу екотуристичну дестинацію.

Одночасно ця місцевість має значний потенціал для розвитку культурно-пізнавального туризму на базі села Підтемне і Деревач (сакральна спадщина), та сентиментального туризму в Хоросно (колишні німецькі колонії). Раковецька зона є місцевістю сільського туризму та агротуристичних занять, що межує на півдні з розвинутими комплексами активного і дозвільного туризму «Їжак» та «Поляна», що репрезентують спектр туристичних занять як для зимового, так і літнього сезону.

Вовківсько-Жирівська місцевість з вираженим краєзнавчо-пізнавальним туризмом та локальним агротуризмом гастрономічного типу займає особливе місце в системі зонування кластеру «ГорбоГори». Її вирізняє добре збережений та типовий сільський опільський ландшафт, насичений об'єктами культурної спадщини: дерев'яні церкви (Кугаї, Жирівка), давні муровані церкви і костели (Вовків, Товщів), давні школи (Вовків, Загір'я), музей Корнила Устияновича (Вовків). В межах цієї місцевості уже розроблялись екскурсійні краєзнавчі маршрути, що користувались популярністю у школярів Львова.

В рамках проєкту тут планується проходження регіонального велосипедного шляху зі Львова до Красова (№ 500), переважно по долині річки Зубри. Він матиме виражений екотуристичний і культурно-пізнавальний характер.

Значні можливості наявні для розвитку сільського туризму у селах Вовків, Кугаїв, Товщів. Тут функціонує успішний осередок агротуризму, представлений фермерським господарством «Агротем» у с. Селисько, що спеціалізується на сироварінні та дегустації сирів. Це фермерське господарство пропонує також кінні поїздки. Запроєктований локальний кінний шлях від Селисько через Кугаїв до Підтемного посилить імідж цієї зони як дестинації сільського туризму і агротуризму.

Солонківсько-Зубрівську місцевість вирізняє добре розвинутий комплекс гостинності: готелі і готельно-ресторанні заклади, відпочинкові

бази, що розташовані поблизу межі міста Львова, вздовж південного відтинку кільцевої дороги. Більшість з приміських сіл цієї місцевості характеризуються щільною новітньою, переважно малоповерховою забудовою і мають урбанізований характер.

Заміські готелі, відпочинкові готельно-ресторанні комплекси обслуговують як львів'ян так і транзитних автотуристів («Панська гора», «Рафаель», «Копа»). Одночасно заклади розміщення і харчування розташовані в урбанізованих селах цієї місцевості: (Сокільники, Зубра, Солонка, Пасіки-Зубрицькі) і часто репрезентують придорожню сферу гостинності вздовж основних автомагістралей.

Незважаючи на виражену урбанізацію цієї місцевості і її спеціалізацію на відпочинково-розважальних заняттях на базі об'єктів гостинності, тут зберігається певний потенціал для розвитку елементів сільського і краєзнавчого туризму. Культурно-історична спадщина у цій місцевості представлена цінними сакральними об'єктами та давніми давніми громадськими об'єктами у Сокільниках і Зубрі. Крім цього, у цих селах традиційним є проведення фестин та ярмарок. Зберігають можливості для розвитку сільського туризму периферійні села цієї зони (Нагоряни, Малечковичі) з пейзажними краєвидами і доступністю до водних об'єктів. Сприятиме активізації надання агротуристичних послуг запроєктований регіональний велосипедний шлях (№ 500) через села Пасіки-Зубрицькі і Кротошин.

Давидівсько-Старосільська рекреаційно-туристична місцевість з елементами сільського і краєзнавчого туризму. Цю місцевість вирізняють мальовничі краєвиди та панорамні оглядові місця на Водниківському уступі до Малополіської рівнини. Одночасно ця місцевість вирізняється значною залісненістю, Знаними туристичними атракціями тут виступають Старосільський замок, сакральні об'єкти у Відниках, Шоломії. Приваблюють міських жителів у цей лісисто-горбогірний район облаштовані відпочинкові комплекси з можливостями відпочинку біля води – «Львівська Швейцарія» (біля кільцевої), та «Бухта вікінгів» з тематичним парком «Уруру». Одночасно ця місцевість має значні ресурси для пішого туризму та різних екотуристичних занять. Агротуристична діяльність тут знаходиться на початковому етапі розвитку. Зокрема ФГ «Флорина» у Шоломії спеціалізується на вирощуванні фруктів, переважно яблук. В подальшому для цього господарства можливо розвивати таку форму агротуристичних послуг, як «збери сам».

Завдяки атракційності горбогірних ландшафтів та багатій історико-культурній спадщині тут матимуть розвиток сільський і краєзнавчий туризм. Функцію пунктів сільського і краєзнавчого туризму в перспективі можуть виконувати: селище Давидів, села Старе Село, Відники, Шоломія, Будьків, Підмонастир, Бережани, Черепин, Гринів.

Зенигородсько-Чишківська місцевість вирізняється спеціалізацією в історико-культурному туризмі з розвинутими елементами сільського

туризму і агротуризму. Природно-антропогенні ландшафти цього району репрезентують Грядове Побужжя – частину Малополіської рівнини з меліоративними плоскими днищами та рільничими лесовими грядами (Дмитрівська, Чишківська). Імідж цієї місцевості пов'язаний з видатною пам'яткою національного значення – давньоруське городище Звенигород. Його цінність як об'єкту пізнавально-культурного туризму зросла в останні роки у зв'язку з реалізацією секторального проєкту. Він включав реконструкцію історичних об'єктів та створення тематичного музею із візуально-технічним забезпеченням.

Доповнюють історико-культурний імідж цієї місцевості сакральні та меморіальні об'єкти в селах Коцурів, Чишки, Підберізіці. Це створює передумови для формування тематичних культурних шляхів з відвідуванням Звенигорода та прилеглих історичних сіл. До сіл, що мають значний потенціал для розвитку сільського туризму – створення агроосель, ознайомлення з сільськими традиціями та ремеслами, участь у фестивалях, відносимо Звенигород, Чишки, Миколаїв. У свою чергу, агротуристичні заняття в перспективі можна розвивати на базі ПАФ «Винниківська» (с. Чишки) та ФОП «Медодай» (Підберізіці) з відповідними послугами пов'язаних з освітніми програмами та дегустацією виробів з меду.

Рекомендації щодо перспектив розвитку агрокластеру «ГорбоГори». У вступному підрозділі було зазначено, що важливим для подальшого становлення кластеру є цільове впровадження його туристично-рекреаційної складової. У першу чергу це подальший розвиток інфраструктури для різних видів туризму: сільського і агротуризму («Місто майстрів», Центр туристичної інформації) та активного туризму і екотуризму (ознаковані велосипедні, піші та кінні шляхи). Здійснене агротуристичне зонування території кластеру, засвідчує, що виражена спеціалізація у сфері сільського туризму як відпочинку у сільській місцевості та пізнання сільського побуту та культури базується на продуктах і послугах фермерських господарств, особистих селянських господарств та сільськогосподарських кооперативів, характерне для таких зон (місцевостей) як Семенівсько-Липниківська, Раковецька, Вовківсько-Жирівська. Для інших зон (місцевостей) домінуючою виступає рекреаційно-туристична спеціалізація у формі відпочинку в лісі, біля води, в готельно-відпочинкових комплексах, а також у вигляді пропозицій культурно-пізнавального і краєзнавчого туризму. В таких рекреаційно-туристичних зонах (місцевостях) як Пустомитівсько-Наварійська, Солонківсько-Зубрівська, Давидівсько-Старосільська, Звенигородсько-Чишківська сільський туризм і агротуризм виступає як доповнюючий елемент.

Разом з тим, значна кількість суб'єктів кластеру (понад 20), що безпосередньо функціонують на території основних його громад (Пустомитівська, Солонківська і Давидівська) формують потужний потенціал для розвитку сільського туризму і агротуризму. На поточний момент для цього сектору важливим є перехід від виробництва

сільськогосподарської продукції і крафтових виробів до розширення спектру агротуристичних продуктів і послуг. Нижче на рисунку 2.5.7 подано узагальнений перелік актуальних для кластеру агротуристичних продуктів і послуг, які варто розвивати у на основі наявного сільськогосподарського і рекреаційно-туристичного потенціалу.



Рисунок 2.5.7 – Основні види занять в сільському туризмі й агротуризмі
 Джерело: за Sznajder M., Przebórska L., 2006 [17], з доповненнями

Тенденції щодо розширення спектру агротуристичних продуктів і послуг досить виразно проявляються в останні роки діяльності кластеру. Зокрема це стосується таких господарств, як ФГ «Західний равлик», де вирощування равликів доповнене розведенням птахів та дегустуванням у тематичному ресторані; у ФГ «Пургін» можлива реалізація сувенірів з гутного скла, а ФОП «Джурелюк Наталія» розширює можливості використання для відпочинку пасіки та медопродуктів. Модельною може стати перша в кластері освітня агросадиба ФГ «Радвань-Нова» у Підтемному з школою гончарства та тематичними фестивалями.

Значні можливості для активізації кластеру створюються у зв'язку з розбудовою мережі автомобільних, велосипедних та піших шляхів. Вони забезпечують доступність до основних пунктів сільського туризму і агротуризму. Ці шляхи сприяють активному залученню в першу чергу міських жителів Львова і Пустомит для відпочинку у сільській місцевості, пізнання їх історико-культурних об'єктів та цінних природничих ресурсів.

Проведене агротуристичне зонування орієнтоване на покращення планування та забезпечення оперативної організаційно-управлінської діяльності на виділених рекреаційно-туристичних і агротуристичних місцевостях. Зони як базові планувальні одиниці та оперативного менеджменту кластеру в адміністративному плані включають різнорангові адміністративні громади кластеру – ОТГ та старостати. Це дасть змогу розробити перспективні плани та заходи з їх впровадженням як на рівні новоутворених територіальних громад, так і давніх сільських громад.

При аналізі функціонування виділених семи рекреаційно-туристичних і агротуристичних місцевостей кластеру «ГорбоГори» було розглянуто як їх сучасний потенціал так і можливості перспективного розвитку певних продуктів і послуг сільського туризму і агротуризму. Нижче акцентуємо увагу на перспективні напрями і короткострокові заходи для кожної з виділених агротуристичних місцевостей (зон).

Пустомитівсько-Наварійська місцевість потребує активного розвитку сільського туризму в традиційних малих селах (Містки, Сердиця) зі збереженим традиційним укладом, які розташовані поблизу залізничної колії Львів–Миколаїв. Тут необхідно формувати мережу агроосель та пропозиції з відпочинку та проведення дозвілля. З іншої сторони, тут необхідно забезпечити подальший розвиток сентиментального туризму на базі колишніх німецьких колоній (Щирецький ключ).

Для Семенівсько-Липниківської місцевості, що характеризується вираженою агротуристичною спеціалізацією на базі крафтового виробництва сирів, меду та м'яса. Завдяки розбудові інфраструктури активного туризму (VELO- і піші шляхи) та навчального типу («Місто майстрів») ця агро-екотуристична дестинація ставатиме усе популярнішою серед відвідувачів кластеру. Це вимагатиме кращого її інформаційно-маркетингового забезпечення серед жителів міста Львова та західного регіону України в цілому. Тут важливою є співпраця з маркетинговими агенціями (наприклад,

Karpaty.info) та провідними турфірмами з внутрішнього туризму (наприклад, туроператор «Відвідай»).

Раковецька місцевість, що характеризується найвищими показниками відвідуваності, особливо у святкові й уїкендові дні. Завдяки сформованому іміджу Раківця і Новосілок як відомого сакрального центру та сільської гостинності потребує організації розосередження туристичних потоків. Цьому сприятимуть нові шляхи активного туризму та облаштовані зони відпочинку. Для цих туристичних пунктів важливо, щоб процес пришвидшеної туристичної урбанізації не змінив традиційний вигляд сільської місцевості.

Вовківсько-Товцівська місцевість з значним потенціалом краєзнавчого туризму потребує розбудови мережі агроосель для обслуговування поціновувачів історико-культурної спадщини цієї місцевості. У перспективі слід очікувати значний рух зі Львова велошляхом по долині Зубри, а отже виникне необхідність в послугах гостинності (харчування, дозвілля). Значні потенційні можливості слід пов'язувати з агротуристичним господарством в Селиську та кінним центром в Лопушні. У майбутньому Селисько може стати багатопрофільним агротуристичним пунктом кластеру «ГорбоГори».

Саме ці перераховані місцевості визначатимуть в першу чергу агротуристичний імідж кластеру «ГорбоГори».

Ще дві зони (місцевості), що можуть посилити привабливість для відвідувачів досліджуваного кластеру – це Давидівсько-Старосільська та Звенигородсько-Чишківська місцевості. Тут варто опрацювати екскурсійний варіант сільського туризму з відвідуванням двох основних туристично-історичних пунктів: Звенигорода та Старого Села і прилеглих сіл з цікавими об'єктами культурної спадщини. В такий екскурсійний культурно-гастрономічний шлях важливо включити як об'єкти відвідування також агротуристичні господарства: ПАФ «Винниківська» та ФОП «Медодай» з дегустацією місцевої екологічної продукції.

Окрім конкретних рекомендацій щодо перспективного розвитку агротуристичних та рекреаційно-туристичних зон (місцевостей) для кластеру «ГорбоГори» важливо розробити довгострокову стратегію щодо розвитку як сільського господарства, так і сільського туризму й агротуризму. У цій стратегії повинні бути враховані такі важливі аспекти як збереження архітектурної спадщини та культурного ландшафту, збереження природної спадщини, цільове планування розвитку території з максимальним збереженням її сільськогосподарського землекористування та агротуристичної спеціалізації, а також впровадження елементів сталого природокористування.

При розробці у стратегії кластеру напряму «*Збереження архітектурної спадщини та культурного ландшафту*» слід передбачити такі заходи:

- інвентаризація культурно-історичної спадщини;
- ревіталізація цінних об'єктів історико-культурної спадщини (церкви, палаци, замки, історичні вілли, давні господарські споруди – конюшні,

погреби тощо, інші пам'ятки);

- збереження цінних ландшафтних та культурно-ландшафтних комплексів з дрібноконтурним сільськогосподарським використанням з дотриманням ґрунтозахисних і водоохоронних вимог;
- адаптація цінних історико-культурних об'єктів для виконання освітніх і рекреаційних функцій.

Другим важливим напрямом, який повинен бути забезпечений при розробці стратегії розвитку кластеру, пов'язаний зі збереженням *природної спадщини території* через такі заходи:

- розширення площі заповідних територій та підвищення статусу існуючих об'єктів ПЗФ (природно-заповідного фонду);
- підвищення категорії захисності лісів;
- збільшення площі охоронних водних, лучно-чагарникових і лучно-болотних угідь;
- природнича спадщина повинна доповнити атракційність цих сільських територій і сприяти підвищенню їх привабливості для відвідувачів;
- необхідно здійснити заходи з розосередження і контролю за туристичними потоками у приміських рекреаційних і природоохоронних лісах.

Висновки. Стержневим завданням стратегії розвитку кластеру «ГорбоГори» повинно стати обґрунтування пріоритетів *перспективного планування*, що повинні включати:

- обмеження та регулювання нової забудови (котеджної, багатоповерхової);
- популяризація нової забудови, що відображає регіональний стиль і традиції;
- впровадження ландшафтних основ забудови і заборона забудови у днищах долин та на природничо цінних ділянках (лучно-болотних, степових схилових);
- врахування при плануванні нової забудови у сільських поселеннях сучасного стану збереженості традиційної забудови і елементів її планування.

Кластер «ГорбоГори» повинен стати *моделлю сталого розвитку сільських територій як регіональному*, так і на національному рівні. У першу чергу впровадження сталих елементів розвитку повинно включати:

- дотримання вимог із захисту водоохоронних зон основних річок;
- впровадження екологічних способів ведення сільського господарства;
- розвиток сталих форм рекреації (відпочинок у лісі біля води) та туризму (активний туризм, екотуризм, геотуризм, сільський туризм);
- забезпечення розвитку різноманітних форм агротуризму: від агроготельярства і агрогастрономії до агроспорту і агророзваг на базі фермерських і особистих селянських господарств.

Довгострокова місія агротуристичного кластеру «ГорбоГори» повинна

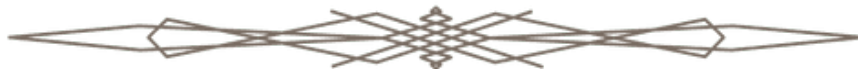
включати сталий розвиток сільського господарства, населених пунктів та рекреаційного і туристичного обслуговування. Кластер повинен стати «форпостом», що збереже автентичність сільських територій і забезпечить свою автономність як туристична дестинація в агломерації «Великого Львова».

ЛІТЕРАТУРА

1. Агротуристичний кластер «ГорбоГори»: офіц. сторінка. URL: <https://www.horbohory.com.ua/>
2. Горішевський П. А., Васильєв В. П., Зінько Ю. В. Сільський зелений туризм: організація надання послуг гостинності: навч. посіб. Івано-Франківськ: Місто НВ, 2003. 144 с.
3. Грицку-Андрієш Ю. Перспективи створення кластеру сільського туризму у Чернівецькій області. 2010. URL: http://www.rusnauka.com/9_DN_2010/Economics/62121.doc.htm
4. Маркетингові дослідження сільського туризму в Карпатському регіоні / Ю. В. Зінько, П. А. Горішевський, М. А. Петришин та ін. *Науковий вісник Національного аграрного університету*. Київ, 2008. Вип. 124. С. 32–40.
5. Світовий досвід організації сільського туризму: метод. рекомендації / Ю. В. Зінько, В. П. Васильєв, П. А. Горішевський, М. Й. Рутинський. Одеса, 2009. 56 с.
6. Зінько Ю., Мальська М., Сольські М. Кластери сільського туризму України і Польщі. *Цілі сталого розвитку третього тисячоліття: виклики для університетів наук про життя: матеріали міжнар. наук.-практ. конф.* Київ: НУБіП України, 2018. Т. 1. С. 73–75.
7. Кузик С. П. Географія туризму: навч. посіб. / МОНУ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка, географ. ф-т. Київ: Знання, 2011. 271 с.
8. Литвин І. В., Нек М. О. Проблеми та перспективи розвитку сільського зеленого туризму в регіоні. *Регіональна економіка*. 2013. № 2. С. 81–88.
9. Мальська М. П., Зінько Ю. В., Горішевський П. А. Сільський туризм в Карпатському регіоні: сучасний стан і перспективи розвитку. *Регіон – 2015: стратегія оптимального розвитку: матеріали міжнар. наук.-практ. конф.*, (м. Харків, 5–6 листоп. 2015 р.). Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2015. С. 127–130.
10. Мальська М., Зінько Ю. Типи і моделі кластерів сільського туризму в Україні. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм*. 2018. Вип. 2. С. 8–23. URL: <https://doi.org/10.31866/2616-7603.2.2018.154397>
11. Мілашовська О. І., Гоблик-Маркович Н. М. Модель туристичного кластера Закарпатської області. *Науковий вісник НЛТУ*. 2013. Вип. 23.2. С. 284–292.
12. Сільський зелений туризм – від роз'єднаних садиб до територіальних кластерів / В. Васильєв, О. Гафурова, Ю. Зінько та ін. Київ: ГО Спілка СЗТ, 2017. 60 с.
13. Стратегія розвитку туризму і курортів України до 2026 року. 2017. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/npas/249826501>
14. Феномен кластеру: аномальні бізнес-долини. Kyiv: Kyiv-Mohyla Business School, 2012. 78 с.
15. Majewski J. Agroturystyka to tez biznes. Warszawa: Fundacja Wspomagania Wsi, 2000. 115 s.
16. Roman M. Klastry jako forma współdziałania w działalności turystycznej. URL: http://www.zif.wzr.pl/pim/2013_1_3_22.pdf
17. Sznajder M., Przezgórska L. Agroturystyka. Warszawa: Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2006. 257 s.

Розділ 3

**СТРАТЕГІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ
ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
В ПЕРІОД КРИЗИ**



3.1 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПОРОШКІВ З БАКЛАЖАНІВ

Дзюндзя О. В., кандидат технічних наук,
доцент кафедри інженерії харчового виробництва
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Стригунівська О. В. доктор інженер, науково-педагогічний доцент
кафедри бізнес-інформатики та інженерії управління
Університет науки і технологій AGH (м. Краків, Польща)

Швидка індустріалізацію і урбанізацію спричиняє негативний вплив на навколишнє середовище та спостерігається нераціональне використання ресурсів. Тому виникає потреба в перегляді всієї ланки харчового ланцюга від виробництва сировини до виготовлення та реалізації готової продукції. Найбільш раціональним є перегляд застарілих технологій з метою зниження енерговитрат та використання ресурсозберігаючих технологій.

Відомо, що застарілі технології з дегідратації рослинної сировини призводять до нераціонального використання наявних енергетичних ресурсів, що спричиняють підвищенні енерговитрати.[1] Незважаючи на значні напрацювання з цього напрямку, спостерігається неефективне використання наявних ресурсів. Тому питання ефективності використання ресурсів є найважливішими завданнями, які необхідно вирішити.

Україна – аграрна країна, завдяки селекції та інтродукції спостерігається зростання виробництва овочів і фруктів. Однак, прослідковується збільшення втрат сировини через псування під час збирання, транспортування і зберігання, що становить, за даними науковців, 20–30 % [17]. Тому переробка овочевої сировини енергоефективними технологіям, зокрема, висушуванням на харчові порошки є досить актуальним завданням. Аналізуючи це питання, виявлено, що дослідження енергоефективності методів сушіння та вивчення безпечності нової продукції є досить актуальним.

До основних способів зневоднення продуктів відносять конвективне, контактне, радіаційне, сублімаційне, діелектричне сушіння [17, 12]. Регідратація овочів та фруктів вимагає дотримання режимних параметрів процесу, що відповідають біохімічним властивостям об'єктів переробки.

Виробництво харчових порошків із рослинної сировини дає можливість економити ресурси, забезпечує повноцінне і раціональне харчування, дозволяє раціонально використовувати природні ресурси і максимально економити життєво важливі речовини. Харчові рослинні порошки діють як:

- джерело біологічно активних речовин у стравах;
- компонент сухих приправ;
- основна сировина для напівфабрикатів сухих страв (кисіль, супи та ін.).

Відомо, що порошкоподібна сировина має ряд переваг, головною з яких є здатність швидко відновлюватися в рідинах. Зволене пюре має властивості, які не поступаються сировині [8].

Але найголовніше для кожного виду сировини – якість і безпека. Переважна більшість наукових робіт спрямована на вивчення технології та процесів, що відбуваються під час сушіння сировини в порошки [9, 10, 11, 13, 16, 20]. Акцент робиться лише на отриманні відмінних органолептичних і хімічних показників.

Встановлено, що більшість робіт спрямована на вивчення фізико-хімічного складу, мікробіологічного забруднення та вмісту токсичних речовин [1, 4, 6, 7, 14, 15, 18, 19].

Всі ці дослідження дуже важливі, але є необхідність визначення медико-біологічних властивостей, які дозволяють встановити вплив сировини на живі організми. За результатами експериментальних досліджень провести аналіз та встановити доцільність використання функціонального інгредієнта.

Матеріали та методи дослідження. Об'єкт дослідження – порошок з баклажанів, отриманий методом інфрачервоного сушіння з плодів баклажану сорт «Алмаз» (врожай 2018–2020 років).

Метою роботи є вивчення властивостей дегідратованої сировини, а саме порошоків із баклажанів. Відповідно до мети встановлені наступні завдання:

- 1) дослідження органолептичних показників та технологічних властивостей;
- 2) дослідження комплексоутворюючої здатності;
- 3) дослідження біологічної цінності медико-біологічним методом на щурах.

Для оцінки якості сировини, технологічних закономірностей та їх змін під час зберігання використовували органолептичні, фізико-хімічні, структурно-реологічні та мікробіологічні методи аналізу. Результати піддавалися статистичній та математичній обробці з використанням прикладних комп'ютерних програм. Відбір проб досліджуваних виробів для сенсорних, фізико-хімічних та бактеріологічних аналізів проводили згідно з ГОСТ 26313-84.

Визначали наступні фізико-хімічні показники: масова частка вологи – висушуванням наважки відібраної від середньої проби до постійної маси в сушильній шафі за температури 105°C; загальний вміст білкових речовин визначали за методом К'єндаля; масову частку жирів – екстракційно-ваговим в апараті Сокслета; загальний вміст золи – методом сухого оголення органічної частини наважки і прокалюванням мінерального залишку в муфельній печі при температурі 450 °C до постійної маси; мінеральний склад наважки методом рентгенофлуоресцентного аналізу на аналізаторі ElvaX–Med; вміст важких металів: свинцю – згідно з ДСТУ ISO 6633, кадмію –

згідно з ДСТУ ISO 6561, ртуті – згідно з ДСТУ ISO 6637, міді – згідно з ДСТУ ISO 7952, цинку – згідно з ДСТУ ISO 6636 та миш'яку – згідно з ДСТУ ISO 6634; вміст соланіну – прямим ваговим методом; кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів – шляхом вирощування на м'ясо-пептонному агарі і підрахування кількості утворених колоній; визначення бактерій групи кишкової палички (коліформних бактерій); кількість дріжджів та пліснявих грибів – вирощуванням на солодовому сусло-агарі з наступним підрахунком утворених колоній.

Визначення ступеня подрібнення порошоків з баклажанів здійснювали методом просіювання через сито наважки продукту і зважуванні залишку на ситі. Визначення кількості зв'язаної вологи проводили індикаторним рефрактометричним методом. Дослідження реологічних характеристик порошку з баклажанів проводили на капілярних віскозиметрах Освальда. Густина досліджуваних зразків визначали волюметрично – шляхом зважування. Відновлюваність порошоків з баклажанів визначали за методикою Б. В. Зозулевича. Добір оптимальних режимів відновлення порошоків здійснювали з використанням методу математичного планування експерименту.

Методика визначення комплексоутворюючої здатності. Зв'язуюча спроможність порошоків визначалась за стандартною методикою, а саме: до наважки 1 г порошку з баклажанів вносили 50 см³ теплої (45–50°C) дистильованої води, перемішували і залишали на 10 хв для відновлення. До отриманої суспензії додавали 1 см³ 0,1 М розчину солі металу, що досліджується, перемішували за допомогою магнітної мішалки, фільтрували крізь складчастий фільтр. У фільтраті визначали вміст іонів досліджуваних токсичних металів за методом градувального графіка [3]. Кількість важких металів, що сорбувалася порошками з баклажанів, визначали як різницю між масами важких металів до внесення, та тою кількістю, що була знайдена у фільтраті відповідно.

Методика визначення токсичності за допомогою тест-організмів.

Як тест-організми обрано найбільш поширені різновиди інфузорій – *Paramecium caudatum* і *Tetrahymena pyriformis*. Обидва ці виду є модельними об'єктами для проведення цитологічних і молекулярно-біологічних досліджень, прості в культивуванні і мають ряд цінних характеристик. Так, клітини *Paramecium caudatum* мають великі розміри і досить рухливі, що робить їх майже ідеальним об'єктом при вивченні змін, що відбуваються на субклітинному рівні, а також хемотоксичній реакції. Друга інфузорія, *Tetrahymena pyriformis*, здатна засвоювати розчинені в воді поживні речовини. Це дозволяє культивувати її в аксенічних умовах, тобто не використовуючи бактерії і дріжджі в якості корму. Було проведено ряд досліджень з використанням *Paramecium caudatum* і *Tetrahymena pyriformis* з метою визначення токсичності харчового порошку з баклажану та

становлення наявності розбіжностей виявлення найбільш оптимальних культур для дослідів.

Культури прісноводних інфузорій *Paramecium caudatum* і *Tetrahymena pyriformis* брали в фазі експоненціального зростання. У число досліджуваних тест-функцій увійшли: виживання, чисельність, інтенсивність розподілу, фагоцитарна активність, хемотаксис. Токсичність досліджуваних середовищ оцінювали за зміною показників дослідних інфузорій в порівнянні з контролем в 5-ти кратних повторностях в ході одноденних дослідів. Біотестування проводили при кімнатній температурі в нестерильних умовах в захищеному від прямого сонячного світла місці. Контролювали виживання, чисельність, темп поділу, хемотаксис і фагоцитоз інфузорій. На предметне скло наносили 2 краплі по 0,1 мл випробуваної суспензії (розчин 1 % порошку з баклажану) і контролю (пептоне середовище). Поміщали 10 інфузорій в дослідну краплю, краплі з'єднували тонкою перемичкою. Протягом 2-х годин спостерігали переміщення парамецій в полі зору біокуляру. Зміни відзначали кожні 15 хвилин (0, 15, 30, 45, 60) в 5-ти кратних повторностях. Фагоцитарну активність визначали протягом 15 хв продовж 1 доби. Критерієм гострої і хронічної токсичності вважалося статистично достовірне розходження або зниження чисельності найпростіших на 50 % і 25 % в порівнянні з контролем протягом 24-х годинної експозиції відповідно, а також стимуляція зростання культури більш ніж на 30 %. Через 24 години експозиції під мікроскопом визначали життєздатність інфузорій, потім клітини фіксували краплею 5 %-го спиртового розчину йоду і підраховували їх кількість в камері Горяєва. На підставі результатів підрахунку розвитку тест-організмів визначали вплив екстракту з порошків з баклажан в порівнянні з контролем.

Для статистичних розрахунків використаний критерій Стьюдента.

Біологічну цінність харчового порошку з баклажанів здійснювали медико-біологічним методом на молодих щурах, які ще ростуть.

У ході експерименту було використано 4 групи тварин які отримували:

- 1) віварний раціон (контрольна група);
- 2) віварний раціон з порошком із баклажанів;
- 3) віварний раціон з відвареним баклажаном;
- 4) віварний раціон і вироби з додаванням порошку з баклажанів.

Склад віварного раціону щурят наведено в таблиці 3.1.1.

Раціон (таблиця 3.1.1) був збалансованим за мінеральними речовинами та вітамінами, калорійність становила 440 ккал/100 г дієти. Тривалість досліду становила 28 днів. Впродовж усього періоду проведення експерименту спостерігали за загальним станом тварин, фіксуючи їхню рухливість, виживаємість, зміну шерстяного покриву, споживання корму, динаміку маси тіла. Щурята знаходилися в обмінних клітках, що дозволяло врахувати кількість спожитого корму. Вода та корм надавалися без

обмежень. Тварин зважували щодня, вели облік спожитого корму. Кожна група складалася з 10 особин.

Таблиця 3.1.1 – Склад віварного раціону

Складові раціону	Кількість, г
М'ясний фарш	30,0
Вода	50,0
Суша кормова суміш:	100,0
Крохмаль	65,0
Олія	5,0
Мінеральні добавки	5,0
Рибячий жир	1,0
Маргарин	10,0
Цукор	10,0
Вітаміни	4,0

Результати дослідження харчових порошоків з баклажанів

Дослідження органолептичних показників та технологічних властивостей.

Зневоднення сільськогосподарської продукції дозволяє зменшити втрати сировини та раціонально використовувати наявні продуктові ресурси. Висушена сировина містить концентрований міст всіх компонентів вихідного продукту. Тому важливим завданням є підбір оптимальних способів переробки та зберігання, одним з яких є інфрачервоне висушування. Враховуючі попит на ресурсоощадні технології в закладах ресторанного господарства перспективним є використання не громіздкого обладнання з метою сезонної переробки рослинної сировини на порошки з подальшим використанням їх у меню. Враховуючи існуючу практику, в результаті проведених досліджень визначено оптимальні параметри зневоднення баклажану (рисунок 3.1.1).

Отриманий продукт має характерні для висушеного баклажану характеристики (рисунок 3.1.2).

Порошок із баклажанів – нова сировина, тому необхідно встановити основні технологічні властивості для подальшого моделювання нової кулінарної продукції. За органолептичними показниками вони повинні відповідати вимогам, наведеним на рисунку 3.1.3.

Результати визначення органолептичних властивостей порошоків з баклажанів впродовж терміну зберігання наведено в таблиці 3.1.2. Встановлено, що після 12 міс. зберігання порошки втрачають притаманний їм запах та смак (таблиця 3.1.2). Враховуючи дані, встановлено можливість зберігання порошоків не більше 12 міс.

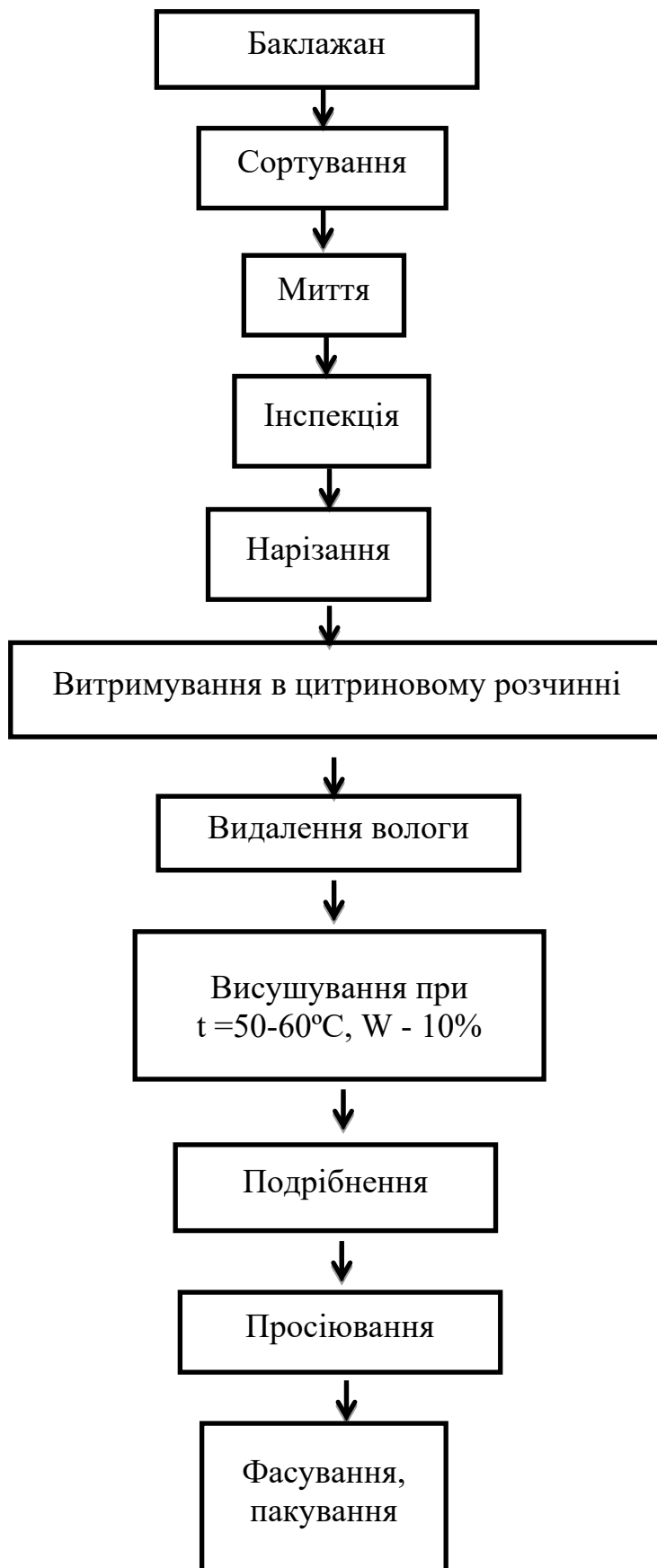


Рисунок 3.1.1 – Технологічна схема виробництва порошків з баклажанів



Рисунок 3.1.2 – Порошок з баклажанів

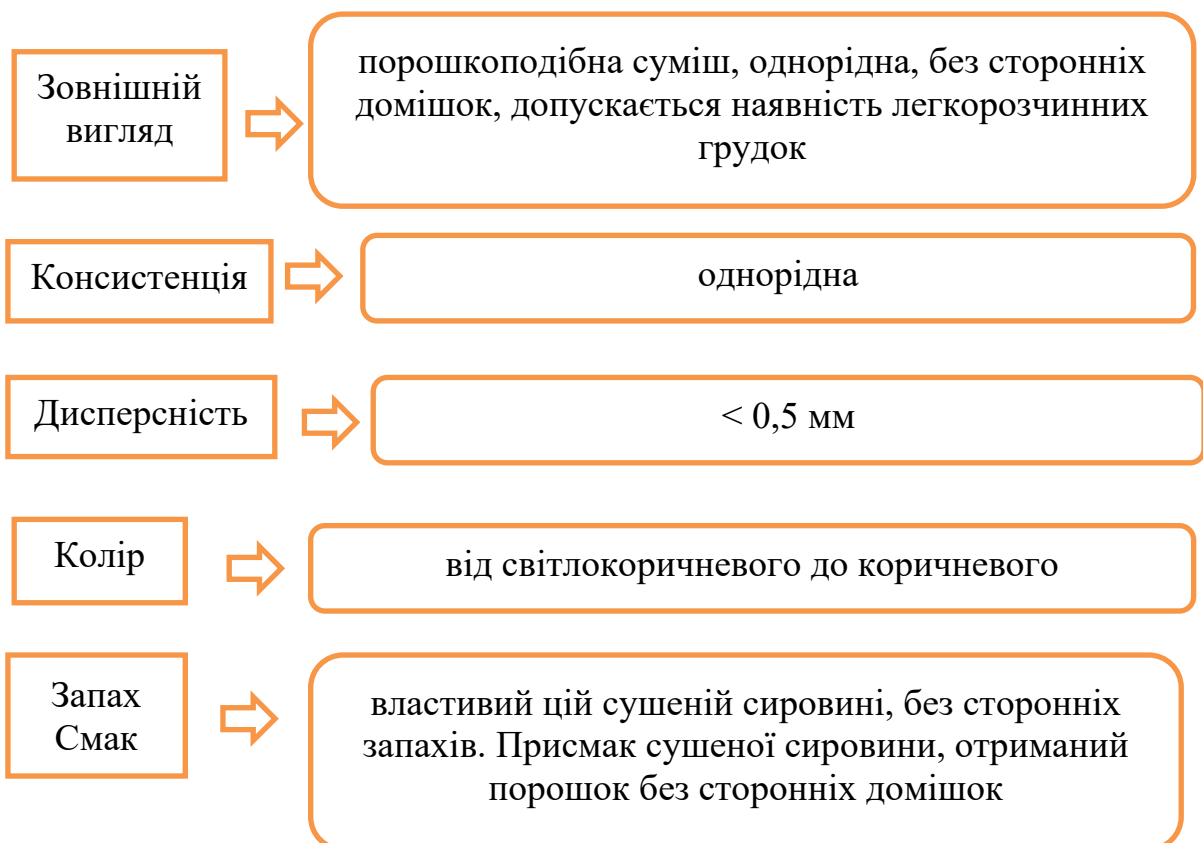


Рисунок 3.1.3 – Органолептичні показники функціональних порошоків

Таблиця 3.1.2 – Органолептична оцінка порошків впродовж терміну зберігання

Найменування показника	Термін зберігання, міс	Характеристика
1	2	3
Зовнішній	0	Однорідна, порошкоподібна суміш
	6	
	12	
	18	
Запах	0	Властивий сушеній сировині, без стороннього запаху
	6	
	12	
	18	
Смак	0	Властивий сушеній сировині, без стороннього присмаку
	6	
	12	
	18	
Колір	0	Від світло коричневого до коричневого.
	6	
	12	
	18	
Консистенція	0	Однорідна
	6	
	12	
	18	

За вмістом токсичних елементів і мікробіологічними показниками порошок з баклажанів відповідає вимогам, що висуваються до даного виду сировини [2, 10, 12] (таблиця 3.1.3).

Таблиця 3.1.3 – Хімічний склад сировини, 100 г

Найменування показників	Баклажан	Порошок з баклажанів
Білки, г	1,2±0,01	2,1±0,02
Жири, г	0,1±0,01	0,1±0,01
Вуглеводи, г	4,5±0,04	8,5±0,05
Мінеральні речовини, мг/100г		
кальцій	15±0,05	48,5±2,0
калій	238±0,2	740,4±2,0
залізо	0,4±0,01	1,7±0,5
фосфор	34±0,1	98,80±1,5
магній	9±0,1	26,18±2,0
Вітаміни		
B1	0,04±0,001	0,40±0,01
B2	0,05±0,001	0,5±0,06
PP	0,8±0,01	5,22±0,10

Метод інфрачервоного сушіння будь-якого продукту, в тому числі і баклажанів, дозволяє максимально зменшити втрати есенційних речовин. В результаті зневоднення баклажанів прослідковується збільшення мінеральних речовин, у середньому на 2,5 – 3,0 рази. Встановлено, що дегідратований баклажан містить, мг/100г: кальцій (Ca) – 48,5; калій (K) – 740,4; залізо (Fe) – 1,7 ; фосфор (P) – 98,80; магній (Mg) – 26,18. Спостерігається збільшення вітамінів майже в 10 разів порівняно з сировою сировиною та складає, мг/100г: тіамін B1 – $0,40 \pm 0,01$; рибофлавін B2 – $0,5 \pm 0,06$; нікотинова кислота PP – $5,22 \pm 0,10$.

При розробці і виробництві продукції ресторанного господарства важливим є знання основних технологічних властивостей сировини. Тому дослідження основних характеристик порошоків є досить важливим. Один із критеріїв оцінки якості порошоків – це його здатність до регідратації. Властивість матеріалу відновлюватись залежить від багатьох факторів, насамперед від хімічного складу сировини, його структури, фізико-хімічних властивостей, та від ступеню змін, що зазнав продукт під час сушіння і впливає на якість кінцевого продукту. При неправильному відновленні можлива втрата тих цінних харчових компонентів, що містяться в порошокі у вигляді сухих речовин. Якість порошоків залежить від вихідної сировини, режимів технологічної обробки, умов зберігання та відновлення.

Властивість матеріалу відновлюватись характеризується значенням коефіцієнта набрякання K_n , що показує відносне збільшення маси продукту після набухання та визначає здібність відновлювання початкових властивостей матеріалу при зневодненні [9, 13].

Структура та властивості рослинної клітини мають велике значення не лише з точки зору фізіології рослини, але й для технології виробництва порошоків із рослинної сировини. Клітинна тканина у рослин пориста: пористість у різних рослин неоднакова, відповідно масоперенос вологи та рослинних речовин також різні. Зміна структури тканин м'якоті в результаті теплової обробки рослин призводить до деструкції таких високополімерних сполук, як крохмаль, целюлоза, протопектин, геміцелюлоза; вони цементують клітину тканини і утримують достатньо міцно воду. Зменшення вологи відбувається за рахунок конформаційних змін макромолекул: структура клітин стає менш проникливою для води, зменшується K_n . Це пов'язано з властивістю макромолекул вказаних речовин з видаленням води утворювати цінний мостиків Н-зв'язок. Основними речовинами протоплазми клітини, які зв'язують воду за допомогою водневих зв'язків є білки, в поліпептидному ланцюгу яких знаходяться гідрофільні групи CO, NH₂, NH, ON, CONH. Під час сушіння сировини білки частково денатурують та коагулюють, при цьому має місце затвердіння пектину, амілопектину в результаті чого можлива колоїдна незворотність сушених продуктів. Приймаємо, що товщина поверхневого шару d високо- і низькодисперсних частинок майже однакові. Об'єми поверхневого шару із зміненою структурою V_1 і V_2 для частин різні. V_1' і V_2' – об'єми частин з непорушною

структурою. Тоді $\frac{V_1}{V_2} > \frac{V_1'}{V_2'}$ і в результаті термохімічної деструкції втрати поверхневим шаром V_1 і V_2 властивості до осмотичного набрякання будуть, в основному, залежати від набрякання внутрішніх об'ємів V_1' і V_2' частин. Для однакових наважок $\Sigma V_1'$ і $\Sigma V_2'$. Тому набрякання високодисперсних фракцій менше ніж у низько дисперсній. Досягти високого ступеня подрібнення можливо лише при вологості висушеної сировини 4–6 %, коли видалена не лише «вільна волога», а й слабозв'язана, що призводить до необоротного руйнування протоплазми. Зменшення коефіцієнта набрякання для порошків з високою дисперсністю викликається необоротними процесами та руйнуванням гістологічної структури поверхневого шару частин. За випаровуванням вільної або адгезійно-зв'язаної води починається вилучення міцно зв'язаної води. Як наслідок – основні компоненти клітини висушеного матеріалу видозмінюються.

Для з'ясування оптимальних умов регідратації порошків з баклажанів було досліджено вплив таких технологічних факторів:

- 1) співвідношення рідина: порошок;
- 2) температура розчинника;
- 3) тривалість відновлення;
- 4) ступінь подрібнення порошків.

Співвідношення рідини і порошку встановлювали методом підбору оптимальних композицій.

Вивчали ступінь відновлення порошків у воді перед тепловою обробкою. Відновлення порошків для отримання пюре проводили за методикою Б.В. Зозулевича в інтервалі $3,0 \cdot 10^2 \dots 1,8 \cdot 10^3$ с із різним гідромодулем [2].

У ході експерименту було досліджено співвідношення рідини і порошку у пропорціях 1:1, 1:2, 1:3, 1:4, 1:5, 1:6. За контроль було взято гомогенізоване пюре із відвареного баклажану.

Оптимальні умови відновлення порошку вибирали в залежності від таких параметрів, як тривалість регідратації, гідромодуль, температура розчинника (рисунк 3.1.1).

На рисунку 3.1.4 графічно наведено залежність адсорбції від температури та тривалості процесу. Температура розчинника, який взятий для гідратації, відіграє важливу роль при відновленні порошків. Встановлено, що порошок має високу набряктивість і відновлюваність, а швидкість залежить від температури води.

На тривалість адсорбції впливає і ступінь подрібнення висушеного матеріалу. Подрібнення харчових продуктів скорочує довжину міграції води та збільшується поверхня контакту білкових речовин з водою, як наслідок швидкість відновлення прискорюється. Встановлено, що обводнення сухих продуктів протягом 24 годин будь-якого подрібнення (кубики, стружка, слайси, тощо) буде майже однаковим.

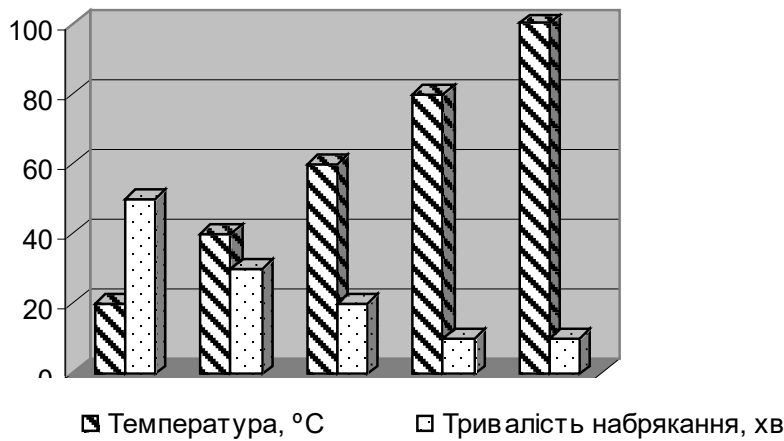


Рисунок 3.1.4 – Залежність температури та тривалості розчинення порошоків з баклажанів

Найшвидше процес регідації спостерігається на початку процесу (рисунок 3.1.5), потім швидкість зменшується. Відповідно процес переходу сухих речовин у рідину залежить від фракційності порошоків. Як наслідок, водо поглинаюча здатність на початку вище, ніж через певний проміжок часу. Тому для харчових цілей бажано використовувати порошки фракційністю до 0,5 мм у відновленому вигляді.

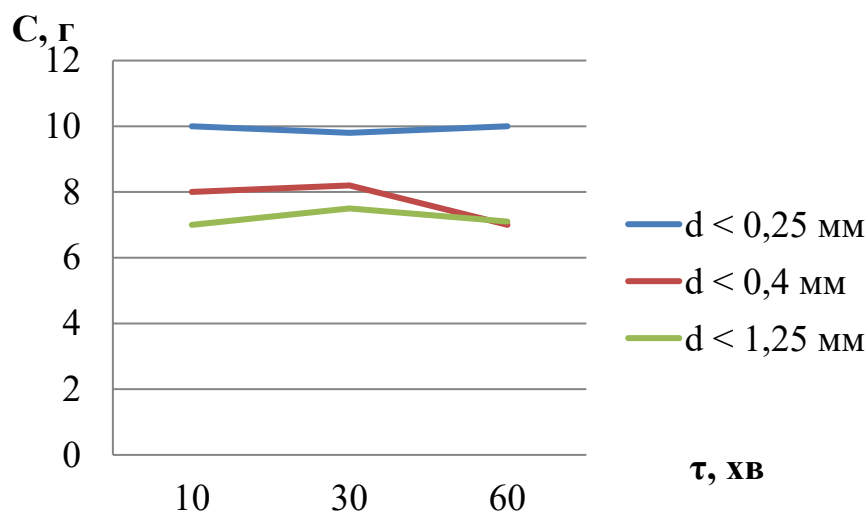


Рисунок 3.1.5 – Залежність переходу сухих речовин у воду при відновленні порошоків різної фракції, t= 40°C, гідромодуль 1:8

Для відновлення використовуються різноманітні розчинники, найбільш поширеними є вода, цукровий сирок та сироватка. Тому було порівняно вплив даних речовин на розчинність порошоків (рисунок 3.1.6).

Відповідно до даних (рисунок 3.1.6) найбільш гарні результати мали зразки з цукровим сиропом, а із збільшенням концентрації цукру Кн збільшувався. Найгірші показники були з використанням сироватки.

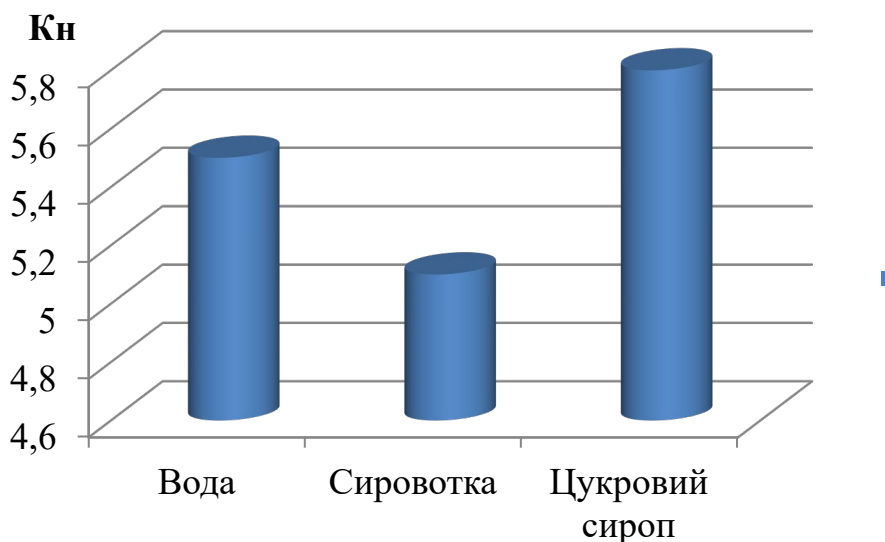


Рисунок 3.1.6 – Значення коефіцієнта набрякання

Відновлена маса має густу консистенцію, яка не поступається за характеристиками відвареним та гомогенізованим баклажанам. Ці дослідження дають змогу раціонально використовувати регідратований матеріал відповідно до кулінарного призначення. Враховуючи фракційність можна розрахувати необхідну кількість порошків при складанні рецептур, врахувати час на приготування страв і орієнтує у виборі дисперсності порошків для конкретних випадків (соуси, фаршеві системи, тощо).

Встановлено, що розчинення відбувається швидше не лише при високій температурі розчинника, але й залежить від розміру частинок порошку, найбільш подрібненні частини відновлюються швидше.

Не менш важливим є показник вмісту сухих розчинених речовин в рідкій фазі, яка залишається після центрифугування адсорбованого порошку.

В результаті гідротермічної обробки порошків збільшується і кількість сухих розчинених речовин.

Експериментально встановлено, що порошок з розмірами часточок менше 0,25 мм має пореподібну масу, як у поре, що було отримане як контроль. Незворотні процеси, що відбуваються під час перегріву продукції, що призвели до затвердіння пектину, амілопектину та коагуляції білків пояснюють зменшення K_n . Під час подрібнення харчових продуктів скорочується довжина шляху міграції вологи та збільшується поверхня контакту білкових речовин з водою, в результаті чого швидкість регідратації підвищується. Тому регідратації дрібнодисперсних порошків відбувається швидше. Порошки різної фракції на 24 години залишили для обводнення, як результат кількість води взята висушеними баклажанами із різним ступенем подрібнення була практично однаковою.

Перехід сухих речовин у рідину при регідратації порошків з баклажанів різної дисперсності, найшвидше відбувається на початку процесу відновлення, а потім швидкість зменшується. На початку процесу водопоглинаюча здатність вища, ніж через якийсь відрізок часу від початку

процесу. В перші $3 \cdot 10^2 \dots 6 \cdot 10^2$ с порошками поглинається значна кількість води, з подальшим зниженням швидкості поглинання. Пояснюється ця екстракція розчинних речовин дифузією. Втрати розчинних речовин досягають максимуму через $6,0 \cdot 10^2 - 9,0 \cdot 10^2$ с подальше збільшення тривалості регідратації (до $1,8 \cdot 10^3$ с) супроводжується збільшенням водопоглинаючої здатності порошків і вона стає приблизно такою як і на початку в перші $3,0 \cdot 10^2 - 6,0 \cdot 10^2$ с. Одночасно з цим процеси дифузії закінчуються, і приросту кількості вилучених речовин не відбувається. Спостерігається його зниження за рахунок адсорбції набухлими частинками порошку.

Суттєве збільшення здатності до регідратації у порошків спостерігається при температурі до 60°C , при збільшенні температури розчинника отримані значення залишаються майже без змін (таблиця. 3.1.4).

Таблиця 3.1.4 – Вплив температури розчинника на відновлення порошків із баклажанів

Гідромодуль / температура, $^\circ\text{C}$	Коефіцієнт набрякання (Кн), %	Сухі розчинні речовини, %	Відновлюваність, %
1	2	3	4
1:2			
20	$2,7 \pm 0,13$	$7,2 \pm 0,36$	$36,7 \pm 1,84$
40	$3,5 \pm 0,17$	$7,9 \pm 0,40$	$63,2 \pm 3,16$
60	$3,8 \pm 0,18$	$8,3 \pm 0,42$	$86,0 \pm 4,30$
80	$3,8 \pm 0,18$	$8,5 \pm 0,43$	$86,2 \pm 4,31$
100	$3,8 \pm 0,18$	$8,5 \pm 0,43$	$86,3 \pm 4,32$
1:3			
20	$3,4 \pm 0,17$	$7,8 \pm 0,39$	$42,0 \pm 2,10$
40	$4,0 \pm 0,20$	$8,5 \pm 0,43$	$78,4 \pm 3,93$
60	$4,5 \pm 0,23$	$9,5 \pm 0,48$	$94,0 \pm 4,70$
80	$4,7 \pm 0,24$	$9,6 \pm 0,48$	$94,5 \pm 4,73$
100	$4,8 \pm 0,24$	$9,6 \pm 0,48$	$94,5 \pm 4,73$
1:4			
20	$3,8 \pm 0,18$	$7,6 \pm 0,38$	$39,8 \pm 1,99$
40	$4,0 \pm 0,20$	$8,6 \pm 0,43$	$64,9 \pm 3,25$
60	$4,7 \pm 0,23$	$9,6 \pm 0,48$	$92,9 \pm 4,65$
80	$4,7 \pm 0,23$	$9,5 \pm 0,48$	$93,1 \pm 4,65$
100	$4,7 \pm 0,23$	$9,5 \pm 0,48$	$92,9 \pm 4,65$
1:5			
20	$3,8 \pm 0,18$	$7,4 \pm 0,37$	$38,0 \pm 1,90$
40	$4,1 \pm 0,20$	$8,2 \pm 0,42$	$62,5 \pm 3,13$
60	$4,7 \pm 0,23$	$8,6 \pm 0,43$	$83,0 \pm 4,15$
80	$4,7 \pm 0,23$	$8,7 \pm 0,43$	$83,1 \pm 4,16$
100	$4,7 \pm 0,23$	$8,6 \pm 0,43$	$83,1 \pm 4,16$
1:6			
20	$3,4 \pm 0,17$	$7,2 \pm 0,36$	$36,4 \pm 1,82$
40	$3,8 \pm 0,18$	$8,1 \pm 0,41$	$65,6 \pm 3,23$
60	$4,4 \pm 0,22$	$8,6 \pm 0,43$	$82,3 \pm 4,12$
80	$4,3 \pm 0,22$	$8,5 \pm 0,43$	$82,4 \pm 4,12$
100	$4,2 \pm 0,21$	$8,5 \pm 0,43$	$82,3 \pm 4,12$

Експериментальним шляхом встановлено, що Кн відновленої порошкоподібної сировини з баклажанів при дотриманні однакових умов та $t=20^{\circ}\text{C}$ приводять до зростання гідрофільності при збільшенні співвідношення розчинника до сублімованого продукту.

В таблиці 3.1.5 наведено динаміку змін реологічних показників при співвідношенні порошку і розчинника 1:2, встановлено, що Кн становив 2,7 %, а при 1: 4 та 1: 5 – становив 3,8 %.

Встановлено, що для адсорбції температура розчинника важлива, і її підвищення до значень 40°C та 60°C впливає на Кн. Відповідно встановлено, що Кн при гідромодулі 1:2 становить 3,5 % та 3,8 %, а Кн при гідромодулі 1:5 становить 4,1 % та 4,7 %.

При подовженні часу відновлення з $3,0 \cdot 10^2$ с до $1,8 \cdot 10^3$ с та збільшенні температури розчинника до 60°C водоутримуюча здатність утвореного продукту збільшується, про що свідчать адсорбційні властивості досліджуваних порошків – зберігати вологу після центрифугування. При збільшенні температури відновлювальної води до 80°C здатність продукту тримати вологу знижується.

При відновленні сухої сировини відбувається екстрагування розчинних речовин завдяки дифузійним процесам. Встановлено, що максимальні втрати розчинних речовин під час гідратації спостерігаються за $6,0 \dots 9,0 \cdot 10^2$ с. Відповідно при збільшенні тривалості відновлення до $1,8 \cdot 10^3$ с прослідковується зменшення водопоглинальної здатності.

Таблиця 3.1.5 – Зміни реологічних показників характеристик відновлених порошків баклажанів залежно від тривалості регідратації

Тривалість теплової обробки, 10^2 с	В'язкість, Па·с	Плинність 10^2 Па·с ⁻¹	Динамічна межа плинності Па·с
$3,0 \cdot 10^2$	$1,80 \pm 0,7$	$7,60 \pm 0,7$	$5,10 \pm 0,8$
$6,0 \cdot 10^2$	$2,48 \pm 0,9$	$8,0 \pm 0,6$	$4,7 \pm 0,8$
$12,0 \cdot 10^2$	$2,48 \pm 0,9$	$8,2 \pm 0,4$	$4,7 \pm 0,7$
$18,0 \cdot 10^2$	$3,1 \pm 0,7$	$8,3 \pm 0,4$	$4,3 \pm 0,7$

Примітка. * Різниця достовірна, $p < 0,05$.

Важливим показником є час екстрагування сухого продукту. Так, максимального значення в'язкість набуває при температурі 60°C , тому для дослідження впливу часу набрякання на екстрагування порошків було обрано проби з гідромодулями 1:3, 1:4, 1:5, 1:6. Гідратацію проводили впродовж $3,0$ – $18,0 \cdot 10^2$ с. Встановлено закономірність, що зростання в'язкості спостерігається у перші $6,0 \dots 9,0 \cdot 10^2$ с. Збільшення часу набрякання до $1,8 \cdot 10^3$ с не впливає на в'язкість отриманої маси і досягає свого максимального значення при температурі від 45°C до 60°C та при гідромодулі 1:3. Збільшення показників в'язкості проходить протягом $9,0 \cdot 10^2$ с, значна кількість пектинів призводить до желювання отриманого пюре з гідромодулями 1:4, 1:3. Очевидно, під час технологічних процесів та операцій під час адсорбції висушених баклажанів відбувається акумулювання розчинного пектину в системі поза клітинами. Як наслідок –

утворюються гелі та драглі, що надають відновленим пюре з порошків відповідної консистенції. Рациональними умовами для регідратації є температура рідини до 60°C, тривалість набрякання $6,0 \dots 9,0 \cdot 10^2$ с, зі співвідношенням порошку та рідини 1:3, 1:4.

Для дослідження брали проби з однаковою масою наважки продукту та різним вмістом розчинника з гідромодулями 1:1, 1:2, 1:3, 1:4, 1:5, 1:6. час адсорбції становив: $3,0 \cdot 10^2$, $6,0 \cdot 10^2$, $9,0 \cdot 10^2$, $12,0 \cdot 10^2$, $18,0 \cdot 10^2$ с. З метою отримання однорідної консистенції, для недопущення грудок та сторонніх включень сублімований баклажан необхідно просіяти. З метою оцінки реологічних характеристик адсорбованого продукту в досліджуваних зразках вивчали в'язкість, плинність, динамічну межу плинності, приймаючи до уваги залежність від гідромодуля і часу набрякання, зважаючи, що гідратований продукт є дисперсною системою (таблиця 3.1.6).

Таблиця 3.1.6 – Реологічні показники

Показники	Конт- роль*	Відновлений баклажанний порошок (гідромодуль)					
		1:1	1:2	1:3	1:4	1:5	1:6
Динамічна в'язкість, Па·с	13,60	18,40	15,60	12,70	11,98	8,62	5,25
Динамічна межа плинності, 10^2 Па	4,66	7,20	5,25	4,70	4,44	1,92	1,80
Плинність, 10^2 Па·с ⁻¹	7,91	4,60	6,49	8,20	9,36	12,81	16,73
Пластична в'язкість, Па·с	3,20	0,78	1,44	2,48	3,30	4,83	6,06
Коефіцієнт пластичності	0,97	0,60	0,73	0,89	0,92	1,27	2,03

*гомогенізована маса з відвареного баклажану

Встановлено, що співвідношення дегідратованих баклажанів до розчинника 1:1 впливає на динамічну в'язкість та становить – 18,4 Пас, що на 26 % більше динамічної в'язкості контролю. Збільшення кількості порошкоподібної сировини до розчинника до 1:3 наближає динамічну в'язкість гідратованого продукту до показників відварених та гомогенізованих плодів. Отже, динамічна в'язкість отриманого адсорбованого порошку на 6 % менша від контролю при гідромодулі 1: 3. При збільшенні гідромодуля до 1:5 та 1:6 зменшується показник динамічної в'язкості на 36 % та 61 % відповідно. Характерні зміни прослідковуються і з іншими реологічними показниками адсорбованого продукту. Спираючись на отримані дані, розроблено загальну схему відновлення порошків із баклажанів (рисунок 3.1.7).

Обсіменіння мікроорганізмами у порошках з баклажанів вивчали відразу після закінчення технологічного процесу та в продовж терміну зберігання. До висушеної продукції висуваються певні вимоги, зокрема і до наявності мікроорганізмів, зважаючи на це в таблиці 3.1.7 надані результати лабораторних досліджень свіжоприготованих порошків.

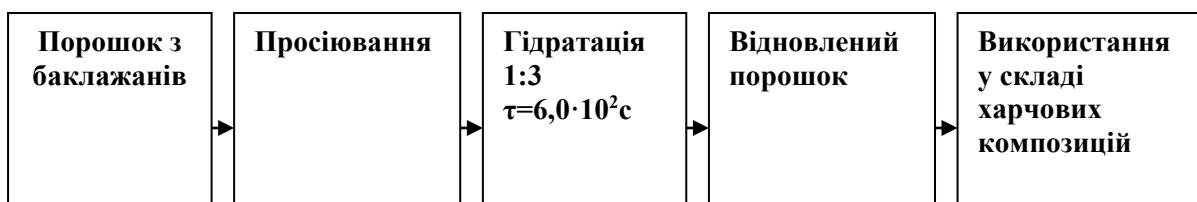


Рисунок 3.1.7 – Рекомендована технологічна схема підготовки та відновлення порошоків із баклажанів для харчової промисловості

Таблиця 3.1.7 – Мікробіологічні фактори безпеки висушених баклажанів

Показник	Норма	Порошки з баклажанів	Метод контролю
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г, не більше	5,0x10 ⁴	<1.0·10 ¹	ДСТУ ISO 4833
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,1 г продукту	Не допускаються	Відсутні	ДСТУ ISO 4832
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не допускаються	Відсутні	ДСТУ EN 12824
Пліснява, КУО в 1 г, не більше	400	Відсутні	ДСТУ ISO 7954

При зберіганні порошкоподібної сировини важливо знати вплив мікробіологічних факторів. Дослідні зразки зберігали упакованими в пакети (500 г) з полімерного матеріалу без доступу кисню за температури 18...25 °С та відносної вологості не вище 75...80 %.

Контроль якості за мікробіологічною активністю здійснювали впродовж всього терміну зберігання, через 3; 6 та 12 місяців. В таблиці 3.1.8 наведено результати проведених досліджень.

Результати досліджень свідчать, що дотримання санітарно-гігієнічних вимог в процесі зберігання надає можливість зберігати порошки з баклажанів впродовж 12 місяців за температури 18...25 °С та відносній вологості 75...80 % без суттєвих змін органолептичних та мікробіологічних властивостей.

Таблиця 3.1.8 – Зміни мікробіологічних показників порошоків із баклажанів під час зберігання

Тривалість зберігання, міс	Вид пакувального матеріалу	Кількість МАФАнМ, КУО в 1 г	Плісневі гриби КУО в 1 г	Дріжджі КУО в 1 г
3	Вакуумна упаковка	$1.0 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено
	Поліпропілен	$1.1 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено
6	Вакуумна упаковка	$1.5 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено
	Поліпропілен	$1.9 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено
12	Вакуумна упаковка	$1.8 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено
	Поліпропілен	$2.3 \cdot 10^1$	Не виявлено	Не виявлено

Дослідження комплексоутворювальної здатності. Харчовий порошок із баклажанів належить до нетрадиційної сировини, важливою характеристикою його є хімічний склад та безпечність. Відповідно до принципів функціонального харчування в щоденному раціоні повинні бути продукти з високим вмістом незасвоєваних вуглеводів, які здатні утворювати в травній системі нерозчинні комплекси (пектинатів та пектатів), які не всмоктуються і виводяться з організму. Тобто, низький ступінь етерифікації надає порошкам підвищені сорбційні та детоксикаційні властивості стосовно ряду катіонів важких металів.

Харчові волокна баклажанів представлені пектиновими речовинами і клітковиною. Пектини є метиловими ефірами полігалактуронових кислот. Протопектини – це нерозчинні у воді комплекси пектину з целюлозою та геміцелюлозою. Під час сушіння баклажанів при температурі, що не перевищує 60 °С, відбувається часткове перетворення протопектину в пектин. Пектинові речовини мають виражену біологічну дію. Під їх впливом відбувається детоксикаційна дія, адсорбуються екзо- і ендогенні токсини, знижується гнилісна мікрофлора кишечника. Однією з важливих властивостей пектинових речовин є їх комплексоутворююча властивість, що заснована на взаємодії молекули пектину з іонами важких металів.

Для дослідження використовували порошки з баклажанів, які отримані шляхом інфрачервоного сушіння сировини з подальшим подрібненням, просіюванням через сита з чарунками крупністю 0,41/0,43 мм.

Досліди показали, що здатність до зв'язування важких металів порошками баклажанів сягає 40–50 %. Встановлено, що на ефект зв'язування впливає кількість протопектину та рН середовища, що зумовлена вмістом органічних кислот порошоків з баклажанів (таблиця 3.1.9). Для контролю використовувався чистий яблучний пектин.

Таблиця 3.1.9 – Комплексоутворювальна здатність порошків (% введеної кількості металів)

Метал	pH- зв'язування	Пектин яблучний	Порошок із баклажанів
Свинець	3,5–5,6	60	50
Мідь	4,0–6,0	55	35
Цинк	3,5–6,0	67	39
Нікель	4,0–6,5	60	50
Цирконій	2,0–3,5	53	44

З даних таблиці 3.1.9 видно, що комплексоутворювальна здатність порошків з баклажанів досить висока. Зумовлено це вмістом пектинів та клітковини в порошках. Пектини з іонами важких металів утворюють нерозчинний комплекс, який виводиться з організму людини.

Отримані результати підтверджують високу комплексоутворювальну здатність порошків. Зважаючи на це, доцільним є використання порошків у виробництві продукції профілактичного та радіозахисного призначення.

Дослідження токсичності. Одним із показників харчової безпеки є вміст токсичних елементів, результати дослідження вмісту яких наведено у таблиці 3.1.10. Результати випробувань засвідчили, що вміст токсичних елементів у розробленій сировині не перевищує гранично допустимих концентрацій.

Вміст токсичних елементів повинен відповідати вимогам ДСТУ. В таблиці 3.1.10 наведено результати проведених досліджень.

Таблиця 3.1.10 – Токсологічні показники порошків із баклажанів

Показник	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше	Порошки із баклажанів	Методика визначення
Свинець	0,5	0,1±0,02	ДСТУ ISO 6633
Кадмій	0,03	Не виявлено	ДСТУ ISO 6561
Миш'як	0,2	Не виявлено	ДСТУ ISO 6634
Ртуть	0,05	0,01	ДСТУ ISO 6637
Мідь	5,0	0,16	ДСТУ ISO 7952
Цинк	10,0	2,04	ДСТУ ISO 6636

До токсичних речовини відносять і пестициди. Відповідно до ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001, встановлено, що в розроблених порошках гама ізомер ГХЦГ та ДДТ і його метаболіти відсутні.

Також перспективним є метод визначення токсичності складових продукту за допомогою живих організмів – інфузорій, які реагують на вплив біологічних і хімічних факторів аналогічно вищим тваринам. Інфузорія має більш інтенсивний обмін речовин і скоріше реагує на токсичні речовини. Цей метод апробований науковцями нашого університету для визначення токсичності гідробіонтів [5]. У роботі для визначення токсичності порошків з баклажанів, як тест-культура використанні інфузорії *Paramecium caudatum* і *Tetrahymena pyriformis*.

Токсичність дослідних зразків харчового порошку з баклажанів визначали за наявності інфузорій, що змінили форму, характер руху, мали пригнічений ріст або відзначалась їх повна чи часткова загибель. Особливу увагу звертали на наявність мертвих і деформованих клітин, зменшення активності, пригнічення розмноження і росту порівняно з контрольними зразками. Відповідно до вже існуючих методик зауважимо, що значне збільшення кількості тест-організмів, відсутність мертвих чи деформованих клітин свідчить про безпечність та не токсичність дослідних зразків.

Ступінь токсичності досліджуваного продукту при тестуванні водного екстракту досліджуваних зразків визначали по % культур, що вижили (рисунок 3.1.8).

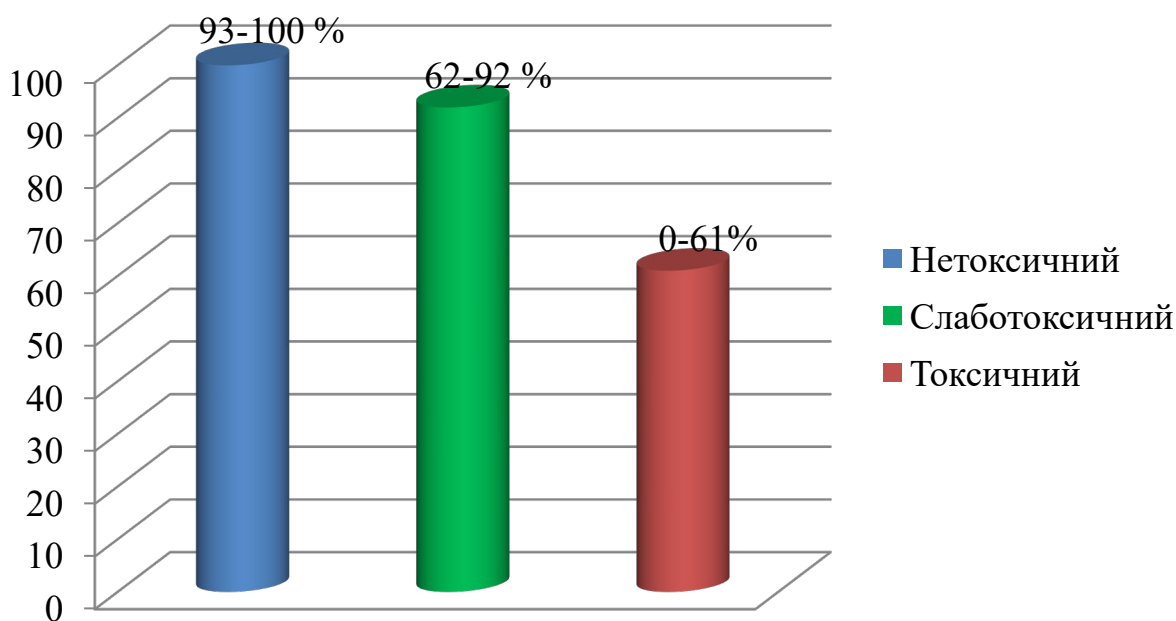


Рисунок 3.1.8 – Шкала ступеня токсичності

В кінці експерименту спостерігалось різке збільшення тест-організмів (понад 30 %), що свідчить про відсутність токсинів. Порівнюючи активність інфузорій, було встановлено, що результати дослідів майже однакові. Однак, найбільш зручними є клітини *P. caudatum* (рисунок 3.1.9), що мають великі розміри і досить рухливі, це досить важливо при вивченні змін, які відбуваються на субклітинному рівні, а також при хемотоксичній реакції.

Таким чином, використання в'їчастої інфузорії Тетрахмена піріформіс у біологічних дослідженнях є перспективним, особливо під час впровадження нових інгредієнтів або технологій на харчових виробництвах, де відсутні умови для проведення дослідів на вищих тваринах. Непрямі методи дослідження (хімічні, фізичні) які зазвичай використовують на практиці, не завжди дають дані, які зіставляються з результатами біологічної оцінки проведеною безпосередньо на живому організмі. Експериментальний матеріал вказує, що біологічна оцінка сировини та продуктів є також індикатором, за яким можливо тестувати ту чи іншу технологію виробництва харчових продуктів.

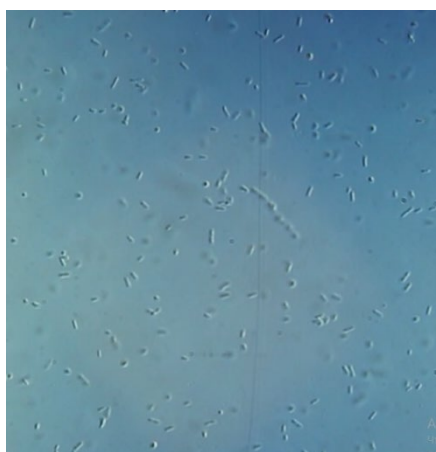


Рисунок 3.1.9 – Розвиток тест-організмів *Paramecium caudatum*

Дослідження біологічної цінності. Продовж усього експерименту ретельно перевірявся загальний стан тварин, поведінка, росто-вагові показники. Як показали результати дослідження, піддослідні щури були жвавими, мали гладку шерсть, добре поїдали корми. Однак кількість спожитого корму була різною, що зумовлене неоднаковим апетитом та різною біологічною цінністю раціонів. Зважаючи на це, і темпи приросту маси тіла у щурів були різними. Максимальними показники були у четвертій групі, що вживали пащтет (5, 6) із додаванням порошоків з баклажанів ($47,8 \pm 2,8$ г), а найменшими в кінці експерименту – у тварин першої (контрольної) групи – $44,0 \pm 2,7$ г. Можемо припустити, що збільшення ваги тіла відбувалося за рахунок анаболітичної ефективності білка, про що свідчить відсутність заниркового жиру у тварин.

Експериментально вивчено вплив порошоків і продукції з їх додаванням на метаболічні процеси в організмі досліджуваних тварин. Встановлений коефіцієнт ефективності білка у досліджуваних групах тварин становив 2,5; 2,6; 2,68; 2,85 відповідно (таблиця 3.1.11).

Таблиця 3.1.11 – Росто-вагові показники дослідних щурів

Показники	Група тварин			
	Контроль (1 група)	Дослід (2 група)	Дослід (3 група)	Дослід (4 група)
Маса спожитого корму, г	291,4±50	297,1±6,4	298,8±4,0	304±6,2
Маса спожитого білка, г	27±0,6	28,6±0,3	28,8±0,4	29,6±0,3
Збільшення ваги, г	44,0±2,7	45,1±2,9	46,0±3,0	47,8±2,8
Коефіцієнт ефективності білка	2,5	2,6	2,68	2,85

Біологічна цінність білкового компоненту виробів під впливом клітковини та пектинових речовин у досліджуваних щурах дещо знижувалася. Коефіцієнт ефективності білка (КЕБ) у дослідних тварин був

нижчим порівняно з контролем на 6–8 %, вміст азоту в тканинах печінки – на 6–7 %, дійсне перетравлення білка виробів знижувалась на 1–1,8 %, дійсна біологічна цінність – на 3–4 %.

Наступним етапом дослідження було визначення біохімічних показників крові та внутрішніх органів піддослідних тварин (таблиця 3.1.12).

Таблиця 3.1.12 – Біохімічні показники складу крові білих щурів

Показники	Контроль (1 група)	Дослід (2 група)	Дослід (3 група)	Дослід (4 група)
Гемоглобін, %	13,1±0,3	14,0±0,1	13,9±0,2	14,1±0,1
Загальний білок, %	6,6±0,2	6,7±0,3	6,6±0,4	6,4±0,2
Альбумін,%	3,5±0,3	3,7±0,3	3,6±0,2	3,8±0,2
Глобулін,%	2,9±0,2	3,3±0,2	3,1±0,3	3,5±0,3
Холестерин,%	104,8±6,8	95,7±3,2	94,5±4,7	83,9±8,2
Глюкоза,%	110,7±5,4	99,2±6,0	98,3±7,9	97,3±6,3

Порошки містять клітковину, що впливає на стан моторної функції травної системи та перебіг ліпідного обміну. Наведені дані результатів біохімічних показників свідчать про позитивний вплив на організм в цілому як порошоків із баклажанів, так і продукції з їх використанням.

Аналіз показників складу крові дає підставу зазначити, що додавання до раціону харчового порошку з баклажанів зменшує вміст холестерину в організмі щурів у середньому на 12 %. У тварин четвертої групи різниця з контролем є найбільшою: так, показник вмісту холестерину – на 19,9 %, глюкози – на 12,1 %, а гемоглобін вищий за контроль на 7,6 %.

Морфологічні дослідження органів дослідних груп тварин не виявили дистрофічних змін органів грудної та черевної порожнин, м'язів серця. Встановлено відсутність холестеринових бляшок в аорті та коронарних судинах серця.

Висновки. Баклажани мають низьку енергетичну цінність, високий вміст есенційних речовин та низький глікемічний індекс (20), що дозволяє рекомендувати їх у дієтичному харчуванні. Дегідратовані баклажани, в формі порошоків, містять цілий комплекс есенціальних речовин, таких як бета-глюкани, органічні кислоти, вітаміни, зокрема найбільше вітамінів групи В, мінеральні речовини, флавоноїди.

Дегідратація баклажанів методом інфрачервоного сушіння дозволяє зменшити втрати есенційних речовин. Мінеральний склад порошоків баклажанів становить, мг/100 г: кальцій (Ca) – 48,5; калій (K) – 740,4; залізо (Fe) – 1,7 ; фосфор (P) – 98,80; магній (Mg) – 26,18. Відомо, що ці мінерали є складовою кісткової тканини та мають радіопротекторні властивості. За вітамінним складом прослідковується наступна динаміка, мг/100 г: тіамін (B1) – 0,40; рибофлавін (B2) – 0,5; нікотинова кислота (PP) – 5,22.

Для харчових цілей, згідно з вимогами, в порошкоподібному вигляді баклажани повинні мати колір від світло-коричневого до коричневого та фракцію до 0,5 мм.

Дослідження показників безпечності досліджуваних порошків із баклажанів підтвердило їх безпечність та придатність для використання у раціонні харчування, це підтверджують дані мікробіологічних та токсичних показників.

Визначено оптимальні режими відновлення порошків: температура рідини менше 60°C, тривалість набухання 6,0...9,0•10² с, при співвідношенні рідина-порошок 1:3, 1:4.

Результати досліджень показали високий ступінь відновлення порошків. Це дає можливість використовувати порошки при виготовленні різних кулінарних виробів як функціональну добавку не тільки для збагачення їх функціональними інгредієнтами, але й для надання їм нових технологічних властивостей. Вони здатні покращувати структурно-механічні властивості та зовнішній вигляд готових виробів.

На основі отриманих результатів розроблено загальну технологічну схему використання порошків баклажанів відновлених у композиціях харчових продуктів.

Введення до раціону харчування піддослідним щурам порошків із баклажанів не спричинило статистично достовірних змін у показниках морфометрії, обміну речовин і загального функціонального стану експериментальних груп тварин порівняно з контрольною групою. В результаті досліджень встановлено, що приріст маси тіла піддослідних груп збільшувався більш істотно порівняно з тваринами контрольної групи. Встановлено, що у крові тварин контрольної групи рівень холестерину вище, ніж у дослідних груп. Враховуючи результати проведених досліджень, робимо висновок, що введення до складу віварних раціонів порошку з баклажанів не викликало у піддослідних тварин негативних функціональних змін, які були б обумовлені дією даної харчової добавки. Враховуючи викладене вище, відзначимо, що порошок із баклажанів є безпечним і може бути використаний за призначенням як ефективна добавка, що сприяє зменшенню рівня холестерину і ліпопротеїдів і не впливає на стан основних фізіологічних систем організму.

З метою більш повного дослідження функціональних та споживчих якостей порошків із баклажанів, планується розширене дослідження їх хімічного складу та створення нової продукції для закладів ресторанного господарства спеціального призначення.

Доцільними є наукові дослідження щодо можливостей використання порошків баклажанів у технологіях кулінарних страв та впливу запропонованих добавок на харчову та біологічну цінність продуктів на їх основі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Honcharuk I., et al. Integration of traditional and innovation processes of development of modern science. collective monograph. Latvia: Riga: Baltija Publishing, 2020. 340 p.
2. Зозулевич Б. В. Оценка востанавливаемости сушеных материалов. *Консервная и овощесушильная промышленность*. 1970. № 2. С. 29–30.

3. Костенко Є. Є., Бутенко О. М. Вивчення комплексоутворення Pb (II), Cd (II), Hg (II) з амінокислотами для прогнозування протекторних властивостей харчових продуктів. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 44. С. 85–91.
4. Кублінська І. А.; Кравченко М. Ф.; Лесишина Ю. О. Вітамінна активність порошку грибів *flammulina velutipes*. *Молодий вчений: наук. журн.* 2018. № 7 (59).
5. Оліфіренко В. В., Козичар М. В. Токсико-біологічна оцінка риби та гідробіонтів за допомогою тест-об'єктів. *Водні біоресурси та аквакультура*. 2018. № 1. С. 95–101.
6. Петрова Ж. О., Снежкін Ю. Ф. Комплексоутворюючі властивості функціональних порошоків. *Ядерна та радіаційна безпека*. 2018. № 2. С. 59–64.
7. Застосування мікроскопічного методу для дисперсійного аналізу харчових порошоків / М. І. Погожих, І. М. Павлюк, А. О. Борисова та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О. І. Черевко*. Харків: ХДУХТ, 2016. Вип. 2 (24). С. 352–360. ISSN 232-39-190.
8. Снежкін Ю. Ф., Петрова Ж. О. Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку / Ін-т техн. теплофізики НАН України, Київ. *Біотехнологія*. 2010. Т. 3, № 5. С. 43–48.
9. Снежкін Ю. Ф. Створення нових теплотехнологій отримання якісних фолатовмісних функціональних порошоків. 2016. С. 80–89.
10. Surface chemistry and microscopy of food powders / Burgain J., Petit J., Scher J. et al. *Progress in Surface Science*. 2017. Vol. 92 (4). P. 409–429. doi: 10.1016/j.progsurf.2017.07.002.
11. Dag D., Singh R. K., Kong F. Developments in radio frequency pasteurization of food powders. *Food Reviews International*. 2020. P. 1–18. doi: 10.1080/87559129.2020.1775641.
12. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders / Dzyundzya O., Burak V., Averchev. A. et. al. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. No. 5 (11 (95)). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407.
13. Investigation of technological properties of powder of eggplants / Dzyundzya O., Burak V., Averchev A. et. al. *EUREKA: Life Sciences*. 2018. No. 5. P. 22–29. doi: 10.21303/2504-5695.2018.00723.
14. Investigation of the rehydration behaviour of food powders by comparing the behaviour of twelve powders with different properties / Fitzpatrick J. J. et al.. *Powder Technology*. 2016. Vol. 297. P. 340–348.
15. Development and characterization of blends formulated with banana peel and banana pulp for the production of blends powders rich in antioxidant properties / Martins Ana Nery Alves et al. *Journal of food science and technology*. 2019. Vol. 56.12. P. 5289–5297.
16. Compaction of food powders: The influence of material properties and process parameters on product structure, strength, and dissolution / Mitchell W. R., Forny L., Althaus T. et al. *Chemical Engineering Science*. 2017. Vol. 167. P. 29–41.
17. Petrova Z., Sniezhkin Y. Features of the process of dehydration of functional vegetable raw materials. Publishing House “Baltija Publishing”, 2020. P. 209–226.
18. Effect of thermal and non-thermal techniques for microbial safety in food powder: Recent advances / Rifna E. J. et al. *Food Research International*. 2019. Vol. 126. P. 108654.
19. Physicochemical properties of mealworm (*Tenebrio molitor*) powders manufactured by different industrial processes / Son Yang-Ju et al. *LWT*. 2019. Vol. 116. P. 108514.
20. New insights into the mechanism of rehydration of milk protein concentrate powders determined by Broadband Acoustic Resonance Dissolution Spectroscopy (BARDS) / Vos B., Crowley S. V., O'Sullivan J. et al. *Food Hydrocolloids*. 2016. Vol. 61. P. 933–945. doi: 10.1016/j.foodhyd.2016.04.031

3.2. ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗА РАХУНОК ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Івашина Л. Л., доцент,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Куракін О. Б., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Бишовець Л. Г., старший викладач

кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Черкаський державний технологічний університет

Здорове харчування у кризових умовах. На сьогодні в світі виникла досить значна проблема з незбалансованими раціонами харчування. Незбалансованість харчування викликає неспроможність забезпечувати організм людини необхідною кількістю незамінних речовин та мікронутрієнтів, що є глобальною проблемою. Проблема недостатньої кількості у раціонах харчування населення мікронутрієнтів на сьогоднішній день є досить актуальним питанням для всіх країн.

Здорове харчування враховує умови життя, побуту, праці та забезпечує сталість внутрішнього середовища організму людини, функціонування всіх органів і систем, нормальний розвиток та високу працездатність [15]. Сучасне суспільство зазнає проблеми неповноцінного харчування, що зумовлено трьома факторами. Перший – це нестача енергії, одержуваної з їжею. Другий – включає нестачу поживних речовин і мікроелементів, зокрема заліза, йоду та вітаміну А, від чого страждає близько двох мільярдів жителів планети. Третій – швидке зростання кількості населення, що мають зайву вагу. Досить важливим є те, що від надмірної ваги та ожиріння страждає не тільки доросле населення, але й діти дошкільного віку. Наведені фактори взаємопов'язані – нестача калорій та ожиріння може спостерігатися одночасно з недостатньою кількістю поживних речовин і мікроелементів, а від нестачі поживних речовин і мікроелементів можуть страждати люди, які отримують із їжею достатньо калорій [4].

Також за результатами спостережень можна побачити, що більше половини населення України харчується неправильно, а в умовах кризи – й незадовільно. Неповноцінне харчування за кількісним і якісним складом та незбалансоване – за енергетичною цінністю призводить до розвитку аліментарних та аліментарно-залежних захворювань. Так, за офіційними оцінками, близько 9 % невагітних та 27 % вагітних жінок, 22 % дітей дошкільного віку в Україні мають залізодефіцитну анемію, у виникненні якої одним із найсуттєвіших факторів виступає дефіцит заліза. Діти дошкільного віку, яких становить 24 % мають фізіологічний дефіцит

вітаміну А, 2,5 % вагітних страждають нічною сліпотою в результаті дефіциту цього вітаміну, близько 70 % дітей дошкільного віку страждають на дефіцит йоду, 16 % населення має ризик неправильного споживання цинку. Населенням України в недостатній кількості споживаються овочі та фрукти, що спричиняє деформацію раціонів та виникнення дефіцитів вітамінів та мікроелементів. При оцінці харчування населення України було встановлено розбалансованість раціонів харчування за вмістом ретинолу (у 72 %), кальциферолу (62 %), аскорбінової кислоти (34 %), фолієвої кислоти (14 %), бета-каротину (32 %) тощо. Недостатній вміст деяких нутрієнтів у продуктах харчування (прикладом може бути йод) виникає при низькому його вмісті у ґрунтах та питній воді і, як результат, у продуктах харчування. При теперішньому рівні споживання йодованої кухонної солі не спостерігається зниження йододефіцитних захворювань в Україні. Причиною може бути багатофакторність йодного забезпечення організму людини, що залежить не лише від надходження йоду з раціоном харчування, але й від можливостей засвоєння його організмом. Відмічено, що для цього потрібні не тільки йод, а й інші мікроелементи, вітаміни, білки, полісахариди тощо [14, 21]. Тому виникає потреба у гарантованому їх отриманні з їжею для задоволення потреб у поживних речовинах. Це можна здійснити шляхом розроблення нових продуктів харчування, які будуть збалансованими за своїм хімічним складом.

У зв'язку із ситуацією, що склалася, представники 159 країн світу, включаючи і Україну, прийняли «Всесвітню декларацію і Програму дій в галузі харчування» («World Declaration and Plan of Action on Nutrition», 1992) [22], яка бере на себе відповідальність усунення хронічної недостачі основних вітамінів, мікроелементів та інших сполук в раціоні харчування населення. У більшості країн світу є відповідні програми та структури для вирішення цих питань. Наша країна також вирішує дану проблему, і було прийнято Державну науково-технічну програму «Біофортифікація та функціональні продукти на основі рослинної сировини на 2012–2016 роки», Вирішення цих проблем перебуває в площині стратегії біофортифікації та фортифікації, що направлена на зменшення специфічних дефіцитів у раціоні харчування. Її складові – «Здорова нація», «Здоров'я – 2020: Український вимір» – мають сприяти створенню та запровадження у виробництво функціональних продуктів – якісних та безпечних, повноцінних за своїм складом, які зможуть підтримувати стан здоров'я населення та зменшити ризики появи цілої низки захворювань [3].

Для практичної реалізації підтримки здорового харчування, з метою здійснення програми соціально-економічних перетворень в Україні необхідно забезпечити населення високоякісними, доступними для всіх груп населення харчовими продуктами, які не тільки відновлюють енергетичні витрати організму, а й позитивно впливають на нормалізацію його життєдіяльності. Адже таке харчування в сучасних несприятливих екологічних умовах є гарантією відновлення й підтримання на належному рівні здоров'я населення і гарантом збереження генофонду нації.

Метою дослідження є змістовний аналіз напрямів розширення асортименту харчових продуктів для ресторанного господарства в умовах кризи із проєктуванням їхніх нових споживчих і біологічних властивостей, та із залученням новітніх технологічних процесів і сучасних методів аналізу.

Використано такі методи дослідження: методи описового аналізу і порівняння, аналітичний метод, а також метод наукового синтезу.

Альтернативна сировина для розробки інноваційних технологій виготовлення продуктів харчування із оздоровчими властивостями

На сучасному етапі споживачі потребують не тільки широкого асортименту продуктів харчування, а й лікувально-профілактичної дії від них. Це питання можна вирішити наступними шляхами: використовуючи нові види сировини та впровадження інноваційних технологій у виробництво. Таким чином, актуальними є дослідження, спрямовані на пошук альтернативної сировини для розробки інноваційних технологій виготовлення продуктів харчування із оздоровчими властивостями та можливості їх використання з метою розширення асортименту і поліпшення якості харчової продукції у ресторанному господарстві.

Завдяки сучасним технологіям з'являється можливість виділити з природної сировини чисті речовини та їхні комплекси, що дозволяє збільшити ефект їхнього впливу і застосовувати як функціональні інгредієнти. Виробництва харчової промисловості надають перевагу харчовим добавкам із натуральної рослинної сировини, так як вона впливає на хімічний склад продуктів харчування, покращує органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні властивості кінцевого продукту.

Використовуючи рослинну сировину, яка росте в Україні, за відповідних технологій можна отримати практично всі необхідні біологічно-активні компоненти для нормального функціонування організму, оздоровлення та профілактики захворювань.

Таким чином, на сьогоднішній день перед харчовою промисловістю України постає нова проблема: не тільки збільшити обсяги виробництва, а й започаткувати нову галузь харчової індустрії – *індустрію здорового харчування*, що базується на застосуванні новітніх технологій, які нададуть можливість зберегти у готових продуктах весь цінний комплекс біологічно активних речовин, що закладені у сировині природою.

В Україні та світі триває пошук нових харчових функціональних інгредієнтів для виробництва оздоровчих продуктів. Все більш широкого застосування для збагачення продуктів харчування знаходять у натуральних добавках з рослинної сировини, які містять значну кількість вітамінів, антиоксидантів, харчових волокон, мінеральних речовин тощо. Загалом, на світовому ринку суттєво виріс асортимент харчових добавок із радіопротекторною дією, антиоксидантною дією; користуються популярністю натуральні вітамінні добавки, харчові волокна, концентрати та ізоляти білків та ін. У розвинутих країнах світу сформувався ринок

продуктів та харчових добавок з антиоксидантними та імуностимулюючими властивостями [16].

Ринок оздоровчих продуктів поступово заповнюється не тільки закордонними, а й українськими продуктами, серед яких є пробіотичні кисломолочні продукти, різноманітні напої, що збагачені комплексом біологічно активних та мінеральних речовин, а також розчинними харчовими волокнами.

Проте на сьогоднішній день розвиток торгівлі та маркетингової діяльності забезпечують (за наявності достатніх фінансових можливостей) доставку продуктів харчування з будь-якого куточку світу. Українські заклади ресторанного господарства мають змогу замовляти товар із країн Євросоюзу, Америки, Японії, Китаю, Середньої Азії, Африки, ОАЕ та ін., що дає досить широкі можливості для розширення асортименту продуктів харчування за рахунок використання нових нетрадиційних видів сировини, які підвищують біологічну цінність, вітамінну активність страв та напоїв, збагачують мікроелементами, покращують смак загалом і мають щадний вплив на кишково-шлунковий тракт.

Нетрадиційна рослинна сировина в кулінарії. Екзотичні фрукти досить давно стали доступними в Україні. Проте є значна кількість нетрадиційних продуктів харчування, які з'явилися на ринку України за останнє десятиліття. Можливості їх використання в умовах виробництва українського ресторанного господарства досліджені науковцями не повністю. До таких належать: портулак, насіння чіа, батат, кіноа, тапіока, пророщена зелень, екстракти нетрадиційної рослинної сировини, їстівні каштани та квіти. Можливість їх застосування розглядають у своїх працях Юкало В. Г., Бородай А. Б., Демічковська М. П., Борковський З. А. та ін.

Батат – коренеплід, який ще називають «солодкою картоплею». Бульби залежно від сорту можуть мати різну форму та розмір, а колір м'якоті буває від білого до фіолетового. Їх вживають сирими, печеними, смаженими і вареними, часто додають у каші, супи, рагу, з них готують повидло, суфле і безліч інших страв. Розглядається як альтернатива картоплі. Має незначну енергетичну цінність (59,8 ккал/100 г); він не містить жирні кислоти; вуглеводи і білки, що присутні у бульбах, засвоюються значно краще, ніж ті, що є у картоплі. Бульби батату багаті бета-криптоксантином, фітоестрогенами, вітаміном В6, калієм, ніжною клітковиною. Низький глікемічний індекс батату не призводить до підвищення рівня цукру у крові людини. Тому солодку картоплю доцільно включати до раціону діабетиків [8].

Для шанувальників оригінального зовнішнього вигляду готових страв із традиційної картоплі волинські фермери почали вирощувати «Солоху» – перший український сорт *картоплі із фіолетовим кольором шкірки та м'якоті*. Бульби «Солохи» містять в чотири рази більше, ніж бульби картоплі з білим або жовтим кольором м'якоті, таких каротиноїдів, як зеаксантин і лютеїн. Це збільшує її антиоксидантні властивості в 6–7 разів. Вміст крохмалю у 20,5 % робить універсальним використання фіолетової

картоплі: для варіння, запікання, смаження, приготування злегка розсипчастого пюре. Особливістю даного сорту картоплі полягає в тому, що її забарвлення зберігається також і після теплової обробки [6].

Кіноа – це однорічна трав'яниста рослина, яка росте на схилах Анд. Корисні властивості кіноа були відомі ще давнім ацтекам та інкам, які називали її «матір'ю круп». Кашу з цієї крупи застосовували як основний продукт харчування, так як вважалося, що вона додає фізичну витривалість та здоров'я. Крупа кіноа на ринку є білого, червоного і чорного кольорів, або мікси. Корисні властивості каші кіноа обумовлені значним вмістом у ній білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон; вітамінів (А, С, Е, холін, групи В); мінералів (калій, кальцій, залізо, магній, марганець, йод, цинк, селен, фосфор). Калорійність продукту – 368 ккал/100 г. Разом з тим, після теплової обробки вона знижується до 120 ккал/100 г. Найхарактерніша цінність кіноа – її здатність уповільнювати процеси старіння, омолоджувати тканини та внутрішні органи на клітинному рівні, знижувати холестерин і зміцнювати імунітет. Фітинова кислота, яка міститься у значній кількості в зародках «золотого зерна», досить добре бореться із виникненням і поширенням онкологічних новоутворень [7].

Тапіока – досить поживний, легко засвоюваний і гіпоалергенний сухий продукт, який має вигляд крохмалю, що виробляється з кореня маніоки (*Manihot esculenta*). Батьківщина цієї рослини – Бразилія. Містить макроелементи: магній, натрій, кальцій, фосфор, калій; мікроелементи: цинк, залізо, селен, мідь, марганець; вітаміни групи В, холін. Термостабільна властивість топіоки може витримувати цикл заморожування-розморожування, при цьому не втрачаючи структури гелю або синерезису. Але крохмаль маніоки не містить глютену, що робить її можливим інгредієнтом для безглютенових дієт. Тапіока має нейтральний смак та досить значну драглеутворюючу здатність, тому використовується як загусник для приготування холодних закусок та десертів.

Як стабілізатор тапіоку додають до супів, соусів, підлив. Крохмаль, який отримують із тапіоки, переробляється у кілька форм: борошно, розчинний порошок у гарячому стані, попередньо приготовані дрібні/великі пластівці, прямокутні палички або сферичні перлини. Оброблена тапіока має однотонне забарвлення (білувато-молочне), але бувають кольорові палички та перлини, які досить часто застосовують при приготуванні десертів та в популярному азіатському напої та основі чаю «бабл ті». Більшість спеціалістів відзначають, що приготований «напій на основі перлин тапіоки є досить популярним елементом меню закладів ресторанного господарства оздоровчого призначення. Незвична консистенція, різноманітна кольорова гама, легкий спосіб регулювання структурно-механічних властивостей, висока біологічна цінність роблять є перспективною основою щоденного раціону» [12].

Останніми часом досить популярним стало вирощувати у промислових теплицях *мікрогрін* – мініатюрну зелень. Молоді зелені паростки будь-якої зелені (соняшнику, цибулі, люцерни, гороху, редису, буряку, гарбуза, льону,

кунжуту, а також пророщені зерна пшениці, жита, ячменю, амаранту, гірчиці, нуту) додають сьогодні до складу салатів, смузі та декорують ними основні страви найфешенебельніші ресторани. Проростки мікрозелені є досить важливими постачальниками вітамінів, харчових волокон (клітковини), амінокислот, жирних кислот, антиоксидантів та в десятки разів більше містять природних ферментів, ніж інші продукти [17].

Також як нетрадиційну рослинну сировину в кулінарії використовують *шавлію лікарську, м'яту перцеву та лимонну траву*. Комплексами біологічно активних речовин водних екстрактів цих рослин (із сухого матеріалу) можна збагачувати свіжоприготовані соки, які подають у закладах ресторанного господарства. Такі напої мають досить оригінальний смак та аромат, також загальнозміцнювальну та тонізуючу дію, антиоксидантні властивості і позиціонуються як оздоровчі [1].

Останнім часом популярними у приготуванні та оформленні страв у закладах ресторанного господарства стали *їстівні каштани, портулак, їстівні квіти, насіння чіа, чорний кмин*.

В Україні зростає досить значна кількість видів плодових та ягідних рослин – як дикорослих, так і культивованих. Одним із основних напрямів у сучасній світовій технології є використання *дикорослих плодів, ягід, лікарських рослин, грибів* у вигляді порошків, паст, відварів, настоїв, фаршів, екстрактів соусів, які дають можливість збагатити кулінарну продукцію закладів ресторанного господарства.

Кульбаба лікарська, суріпиця й осот городній, кропива жалка, щиріця й гравілат, подорожник і лобода та безліч інших рослин – чудова і досить необхідна сировина для салатів.

Науковими співробітниками було розроблено біологічно активну добавку до їжі, до складу якої входять продукти переробки *насіння бобових*, зокрема нуту, шляхом їх пророщування, ферментації та інактивуванням ферментів, вона також містить борошно з *насіння розторопші* та амінооцтову кислоту – гліцин. На сьогодні розроблена біологічно активна добавка, що містить *соєвий лецитин і рослинну клітковину, також ядра кедрового і волоського горіха*. Розроблена досить оригінальна технологія отримання фосфоліпідних біологічно активних добавок серії «Вітол» з вітчизняної сировини – *насіння соняшнику*. Відомий спосіб отримання біологічно активної добавки з *насіння гірчиці*: сировину піддають безперервній екстракції водою для виділення водорозчинного тіоглікозиду синігрину за температури 79–90 °С. Також досить відомий спосіб отримання біологічно активних речовин із *лушпиння гречки*. Відомий також спосіб отримання біологічно активної добавки з *насіння петрушки городньої*, які містять жиророзчинні ефірні масла, такі як тріацилгліцерини петрозелінової кислоти, апіонову кислоту, апіол, мірістицин, кумарин, пінен, бергаптен, апіан, кверцетин, жирну олію, лютеолін, паіозид, смолисті речовини, є біологічно активними речовинами.

У Великобританії було запропоновано модель раціону їжі, яка включає продукти п'яти категорій:

- фрукти й овочі – 33 %;
- хліб, злаки, картопля – 33 %;
- м'ясо, риба та альтернативні продукти по типу бобових – 12 %;
- молоко та молочні продукти – 15 %;
- жири і цукор – 8 %.

Як впливає з наведеного переліку, рослинні продукти з урахуванням бобових компонентів становлять більш ніж 66 % у раціоні харчування.

Інноваційні харчові продукти, їх компоненти та технології виготовлення. Відносно новим та популярним продуктом на українському ринку стають фруктово-овочеві чипси. Чипси являють собою досить тонкі хрусткі пластинки, висушені до низької залишкової вологості, зі смаком та кольором, властивим вихідній сировині. До них належать чипси з *яблук, груш, бананів, хурми, айви, буряка, моркви, білих коренеплодів* та ін. Такі фруктово-овочеві чипси виготовляються без обсмаження, що виключає у їхньому складі наявність холестерину, канцерогенів тощо. Вони досить ароматні, смачні та, що дуже важливо, – натуральні. Чипси набувають популярності та попиту завдяки низькій калорійності, зручності у користуванні, тривалості зберігання. Проте в торговельній мережі України представлені чипси тільки закордонного виробництва («Paula» (Польща) та «Nobilis» (Угорщина)), які мають занадто високу ціну. В Україні відносно недавно цим питанням почали займатись у Інституті технічної теплофізики НАНУ [19].

Для збільшення обсягів виробництва вітчизняної сушеної продукції є всі підстави: наявність сировинних ресурсів, ефективних технологій і обладнання (наприклад, найбільш економічною за питомими витратами теплоти є конвеєрна сушарка для сушіння овочів та фруктів марки АГСО, виробництва ІТТФ НАНУ з питомими витратами теплоти 3500...4900 кДж/кг, [18]).

Аналізуючи літературні джерела та Інтернет ресурси, зроблено висновок, що існує значна кількість технологій для виробництва фруктових чипсів. Більшість технологій з отримання фруктових чипсів містять наступні етапи: миття, видалення або не видалення насіннєвої камери, нарізання кружальцями і/або напівкружальцями, обробку сировини на стадії підготовки до сушіння (або на заключному етапі обробку готового продукту) стабілізаторами, підсилювачами смаку та ін., сушіння, охолодження готового продукту та пакування.

Значна частина технологій отримання фруктових чипсів включають застосування різноманітних смакових добавок, стабілізаторів, прянощів або на стадії підготовки сировини, або на завершальній стадії, чи на обох стадіях. Кінцевий вміст вологи готових чипсів знаходиться в діапазоні 2...10 %.

В Інституті технічної теплофізики НАН України розроблено технологію отримання харчових порошків із рослинної сировини. Як метод консервування харчових продуктів використовують сушіння із наступним одержанням порошків, що дозволяє отримати продукцію високої якості. Відповідно до даної технології рослинну сировину перед висушуванням оглядають, миють, очищують, бланшують, нарізають та сушать [13].

Сушіння проводиться чистим повітрям конвективним способом, одним із найефективніших і недорогих. Вибір оптимального способу сушіння визначається природою матеріалу та вимогами до якості кінцевого продукту. У більшості випадків останній фактор є основним, тому що отримання кінцевого продукту із заданими характеристиками (низький вологовміст, пористість, збереження складових повного спектра речовин, стабілізація натурального забарвлення, мінімальні втрати речовин під час зберігання і т.д.) та може бути раціонально реалізовано тільки у випадку використання певних способів і режимів зневоднення. Наприклад, якщо брати каротиновмісну сировину, то градацію втрат каротину пов'язують із дією сушильного агента, особливо на початковому етапі сушіння. Це слід враховувати, вибираючи спосіб сушіння каротиновмісної сировини, до якої належать морква та гарбуз.

За технологією проф. Павлюк Р. Ю. виготовляються кріопорошки із бузини чорної, калини, обліпихи. Підприємствами харчової промисловості розробляються кріасдобавки з календули, кропиви, смородини, яблук, чорноплідної горобини, які використовуються у виробництві бісквітних напівфабрикатів [5]. Кріопорошок – це продукт, отриманий за кріогенної технології, тобто з використанням глибокої заморозки (-180 °С) на одній або декількох стадіях процесу виробництва. При цьому вдається досягти найвищого ступеня концентрації біологічно активних речовин і, що найбільш важливо для отримання клінічного ефекту, їх найвищого ступеня біологічної доступності.

Досліджено, що рослинні компоненти при поєднанні з тваринними утворюють досить активні в біологічному відношенні білкові комплекси, які забезпечують повноцінну і високу засвоюваність амінокислот. Комбінування кисломолочного сиру із сировиною рослинного походження дозволяє створювати значний біологічний ефект харчування.

Можна впевнено стверджувати, що використання нових видів сировини дає змогу розширити й урізноманітнити асортимент страв у закладах ресторанного господарства, забезпечити виготовлення продукції з оздоровчими властивостями: підвищеною біологічною цінністю, високою вітамінною активністю, захисною дією на шлунково-кишковий тракт.

Технології десертної продукції з використанням сублімованих порошків дикорослих ягід. Для повноцінного забезпечення організму людини білком важлива увага повинна приділятися молоку та молочним продуктам, що відносяться до незамінних продуктів харчування, які людина споживає протягом всіх періодів життя та особливо – в дитячому і похилому віці. Зважаючи на викладене вище, авторами було запропоновано технології десертів із сиру кисломолочного з використанням порошків дикорослих ягід.

Головною метою попередньо опублікованих досліджень було науково обґрунтувати технологію десертів із сиру кисломолочного з використанням порошків дикорослих ягід, через те, що вони займають вагоме місце в

раціонах харчування населення різних категорій та вікових груп завдяки підвищеної харчовій цінності та смакових характеристик.

Було розроблено технології нової десертної продукції, зокрема сирних кремів підвищеної біологічної цінності. Досліджено вплив сублімованих порошків на реологічні властивості кремів [10].

У процесі дослідження було взято за основу хімічний склад порошків з обліпихи, калини і бузини чорної (таблиця 3.2.1). Також були визначені основні фізико-хімічні показники кремів з використанням порошків дикорослих ягід: вміст сухих речовин, кислотність, стійкість. Результати проведених досліджень виявляють, що додавання порошків дикорослих ягід до складу кремів підвищує їхню кислотність за рахунок збільшення вмісту аскорбінової кислоти та органічних кислот. Одночасно збільшується вміст сухих речовин за рахунок наявності в кріопорошках клітковини та пектинових речовин. Внесення рослинної добавки з бузини чорної, калини та обліпихи підвищує стійкість десертів. Це обумовлено наявністю пектинів, що в комплексному використанні з желатином надають більш стійкі драгли.

Під час проведених досліджень було розроблено *рецептурний склад* нових сирних кремів з функціональними властивостями; проведено детальне дослідження органолептичних показників готових кремів.

Спираючись на проведені дослідження, було складено профіль *органолептичної оцінки* якості розроблених десертів та контрольного зразка. Органолептичні показники якості розроблених десертів майже не поступаються традиційній рецептурі. Продукти навіть набувають оригінального смаку і запаху за рахунок внесення добавок, що дозволить урізноманітнити асортимент десертних страв у закладах ресторанного господарства.

Збільшення термінів зберігання десертів є однією з важливих задач, і шляхи її вирішення пов'язані з гальмуванням складних фізико-хімічних і мікробіологічних процесів, що відбуваються протягом зберігання. Швидкість протікання взаємопов'язаних між собою процесів визначається наступними чинниками: рецептурним складом, вологістю виробів, рН середовища, активністю ферментів, умовами зберігання, а також наявністю антиокислювальних і консервуючих речовин тощо.

Значні антиоксидантні властивості рослинної добавки надають можливість очікувати від готових страв з її додаванням підвищення термінів зберігання за рахунок уповільнення окисних процесів жирової складової готових виробів.

Відомо, що креміві десерти мають досить високу вологість. Вологість є одним із чинників, який сприяє розвитку мікроорганізмів. Для дослідження впливу порошкоподібних добавок на процес зберігання кремів були проведені дослідження мікробіологічних показників якості контрольного зразка та розроблених кремів.

Додавання до рецептурного складу порошків дикорослих ягід дає можливість збільшити термін реалізації сирних кремів із 7 до 24 годин.

Таблиця 3.2.1 – Хімічний склад порошків із калини, бузини чорної і обліпихи

Показники якості	Порошки		
	Із калини	Із бузини чорної	Із обліпихи
Антоціанові барвникові речовини, %	10,55	30,99	-
Фенольні сполуки (за хлорогеновою кислотою), мг в 100 г	697,25	3661,97	-
Флавонові глікозиди (за рутином), мг в 100 г	917,43	633,80	1699,07
Дубильні речовини (за таніном), мг в 100 г	412,84	1004,69	824,07
Вітаміни (мг в 100 г):			
L-аскорбінова кислота	196,79	217,84	392,96
Каротин	5,05	3,76	10,65
α-токоферол	9,17	4,23	9,94
Мінеральні речовини (мг в 100 г):			
Калій	853,21	957,75	948,15
Кальцій	128,44	112,68	189,81
Магній	68,81	75,12	55,56
Фосфор	119,27	154,93	97,22
Натрій	96,33	75,12	64,81
Залізо	1,24	0,94	1,30
Загальний цукор, %	33,49	42,72	38,43
Целюлоза, %	6,88	7,51	12,04
Пектинові речовини, %	9,63	10,33	5,41
Білок, %	2,75	4,69	3,09
Органічні кислоти (за яблучною кислотою), %	7,80	5,16	9,24
Вологість, %	5,8±1,2	5,9±1,1	5,8±1,3

Джерело: складено за [10]

Використані рослинні добавки містять у своєму складі достатню кількість ефективних природних антиоксидантів – поліфенольних речовин і флавоноїдів. Також, додані рослинні добавки вміщують речовини з високою вологоутримувальною здатністю (пектин, целюлоза), що допомагає зменшенню втрат вологи готовими виробами під час зберігання.

Розробка технологій нових видів харчових продуктів з рослинними добавками. Також була розроблена технологія соусу

емульсійного типу з використанням рослинних добавок, які дозволяють підвищити його біологічну цінність, а саме: пюре подорожника, шпинату та порошок насіння подорожника [9].

Подорожник вміщує значну кількість пектинових речовин (листки – до 20 %, насіння – до 40 %); органічні кислоти – бензойну, саліцилову, сиреневу, гентицинову і ін.; оксикоричневі кислоти – коричну, хлоргенову, п-кумарову, кофейну, ферулову, нехлоргенову і ін.; флавоноїди – похідні лютеоніна (7-глюкуронід і 7-глікозид), кверцетина, апігеніна, байкалеїна, скутелляріїна, гіспідуліна, метилоксискутелляріїна; сапоніни; каротин; сім амінокислот; філохінон, аскорбінову кислоту, вітамін U; іридоїдні глікозиди – аукубін і каталол; невелику кількість дубильних речовин; сліди алкалоїдів; ескулетин, віразол; ситостерин. До складу насіння подорожника великого входять пектинові речовини, білки, амінокислоти, жирні масла (до 20 %), стероїдні сапоніни, цукор плантеоза, олеїнова кислота та її похідні.

Препарати подорожника великого володіють протизапальною властивістю завдяки іридоїдам, яких особливо багато в соку з листя, болезаспокійливою, ранозагоювальною (пектин), секретолітичною, пом'якшувальною і обволікаючою (завдяки слизу) властивостями. Вони підсилюють також секреторну функцію шлунку. Наявність аукубіну забезпечує протимікробну дію препаратів; сапоніни, оксикоричні кислоти, флавоноїди і пектинові речовини сприяють зменшенню холестерину в крові.

Шпинат у харчуванні цінний високим вмістом біологічно активних речовин, що робить його важливим продуктом у кризових умовах. Ними багатий не лише свіжий шпинат, але також консервований і заморожений, які зберігають в значній мірі цінні харчові якості. Шпинат цінують за значний вміст багатьох вітамінів у листі, особливо аскорбінової кислоти. Листя шпинату містить каротин, вітаміни групи B, P, PP, K, E, фолієву кислоту, має в своєму складі до 10 незамінних амінокислот, ліноленову, олеїнову і щавлеву кислоти, кальцій, фосфор, марганець, натрій, залізо, мідь, йод і інші речовини. Особливо багато в шпинаті калію. Шпинат – це відмінне джерело заліза, яке входить до складу гемоглобіну, забезпечує киснем всі клітини організму і ще – входить до складу системи, яка відповідає за метаболізм і вироблення енергії. Особливо рекомендується жінкам, дітям і підліткам. Крім того, шпинат дуже добре засвоюється: у ньому містяться речовини, що поліпшують діяльність підшлункової і слинної залоз. Шпинат не лише забезпечує організм корисними речовинами, але і допомагає виведенню шлаків і токсинів. Клітини організму завдяки шпинату активно наповнюються киснем, який сприяє покращенню обміну речовин, підвищує загальний тонус. Людям, спосіб життя яких передбачає стресові ситуації, шпинат допомагає відновити душевну рівновагу, збільшує працездатність. Споживання шпинату в їжу попереджає розвиток анемії та пухлин, зміцнює стінки кровоносних судин, стимулює нормальну роботу підшлункової залози і кишечника. Також у

шпинаті міститься йод, який надає украй корисну дію на щитоподібну залозу і пропонується людям, що мають проблеми з цим найважливішим органом. Наявність у складі майже всіх необхідних для здоров'я людини поживних речовин робить шпинат досить незамінним у харчуванні вагітних жінок і маленьких дітей. При цьому шпинат чудово засвоюється, і, що мають зелене забарвлення, не викликає подразнення. Шпинат досить часто додають у раціон як дієтичний продукт, оскільки він має м'яку сечогінну, проносну, протизапальну і, як вже було зазначено, тонізуючу дію. Калорійність шпинату становить 23 ккал на 100 г слизової оболонки. Шпинат багатий наступними вітамінами і мінералами: бета-каротином – 90 %, вітаміном А – 83,3 %, вітаміном В9 – 20 %, вітаміном С – 61,1 %, вітаміном Е – 16,7 %, вітаміном К – 402,4 %, магнієм – 20,5 %, калієм – 31 %, залізом – 75,1 %, марганцем – 44,9 %, де % – відсоток задоволення добової норми на 100 г.

У таблиці 3.2.2 наведено вміст харчових речовин у шпинаті (калорійності, білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінералів) на 100 г істотної частини.

Таблиця 3.2.2 – Вміст поживних речовин у шпинаті

Харчова цінність		Вітаміни	
Калорійність	23 кКал	Вітамін РР	0,6 мг
Білки	2,9 г	Бета-каротин	4,5 мг
Жири	0,3 г	Вітамін А (РЕ)	750 мкг
Вуглеводи	2 г	Вітамін В1 (тіамін)	0,1 мг
Харчові волокна	1,3 г	Вітамін В2 (рибофлавін)	0,25 мг
Органічні кислоти	0,1г	Вітамін В5 (пантотенова к-та)	0,3 мг
Вода	91,6 г	Вітамін В6 (піридоксин)	0,1 мг
Ненасичені жирні кислоти	0,1 г	Вітамін В9 (фолієва к-та)	80 мкг
Моно- та дисахариди	1,9 г	Вітамін С	55 мг
Крохмаль	0,1 г	Вітамін Е (ТЕ)	2,5 мг
Зола	1,8 г	Вітамін Н (біотин)	0,1 мкг
Насичені жирні кислоти	0,1 г	Вітамін К (філлохінон)	482,9 мкг
		Вітамін РР	1,2 мг
		Холін	18 мг
Макроелементи		Мікроелементи	
Кальцій	106 мг	Залізо	13,51 мг
Магній	82 мг	Цинк	0,53 мг
Натрій	24 мг	Мідь	13 мкг
Калій	774 мг	Марганець	0,897 мг
Фосфор	83 мг	Селен	1 мкг

Джерело: складено за [9]

На основі проведених досліджень було розроблено рецептуру та технологію соусу на емульсійній основі з внесенням рослинного пюре та порошку з насіння подорожника. При розробці рецептури за контроль було обрано соус майонез № 884. У пропонованій технології рослинне пюре та

порошок із насіння подорожника вводились до майонезу у різних співвідношеннях (від 10 до 30 %). За органолептичними показниками найкращим був визнаний соус із 15 % рослинних добавок. Таким чином, дана технологія дозволяє знизити калорійність продукції за рахунок введення рослинних добавок, а також підвищити біологічну цінність, збагативши соус комплексом вітамінів та мінеральними речовинами.

Технологія приготування соусу передбачає змішування сухого молока з кип'яченою водою, потім суміш розтирають із сіллю, цукром та гірчицею. Далі поступово тонкою цівкою при безперервному односторонньому перемішуванні вливають соняшникову олію. В результаті цього отримується емульсія, до якої додається рослинне пюре та порошок з насіння подорожника у відповідності до рецептури, та лимонна кислота, і соус знову повільно перемішується.

Після проведення органолептичної оцінки всіх зразків, зроблено відповідний висновок, що досліджуваний зразок соусу отримав відповідні оцінки, які задовольнятимуть вимоги споживачів. Розроблений соус суттєво відрізняється від контрольного смаковими властивостями, зовнішнім виглядом, поживною цінністю.

Доведено доцільність використання пюре подорожника і шпинату та порошку насіння подорожника у технології соусу емульсійного типу, що дозволяє отримати широкий асортимент продукції з високою біологічною цінністю.

Також перспективними з точки зору розширення асортименту виробів функціонального призначення з використанням шпинату є розробка технології борошняних кондитерських виробів, тому було запропоновано використання пюре з гарбуза та шпинату у технології виробництва бісквітно-кремових тістечок [11].

За основу розрахунку розробленої технології тістечка бісквітно-кремового було взято технологію приготування тістечка «Бісквітного» з вершковим кремом (рецептура № 42а) за збірником (Павлов А., 1998). Запропоновано замінити частину меланжу, у складі бісквітного напівфабрикату, гарбузовим пюре, та частину молока цільного згущеного з цукром, у складі вершкового крему, – пюре зі шпинату.

У таблиці 3.2.3 представлено вміст харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінералів, калорійності,) на 100 г їстівної частини гарбуза.

На основі тістечка «Бісквітного» запропоновано технологію виробництва тістечка «Чорнобривець», яке за новою рецептурою не поступається за хімічним складом аналогу. Виріб має дещо нижчу калорійність, та, у незначній мірі, відрізняється вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

Рецептурний склад тістечка «Чорнобривець» та рецепт базового тістечка наведено в таблиці 3.2.4.

Таблиця 3.2.3 – Вміст харчових речовин в гарбузі

Харчова цінність		Вітаміни	
Калорійність	21,4 кКал	Вітамін А (РЕ)	1,5 мг
Білки	1,0 г	Вітамін В1 (тіамін)	0,05 мг
Жири	0,1 г	Вітамін В2 (рибофлавін)	0,06 мг
Вуглеводи	4,4 г	Вітамін В3 (нікотинова кислота)	0,4 г
Харчові волокна	2,0 г	Вітамін В6 (піридоксин)	0,1 мг
Органічні кислоти		Вітамін В9 (фолієва кислота)	14,0 мкг
Вода	91,8 г	Вітамін С	8,0 г
Моно- та дисахариди	4,2 г	Вітамін РР	0,5 мг
Крохмаль	0,2 г		
Зола	0,6 г		
Макроелементи		Мікроелементи	
Кальцій	25,0 мг	Кобальт	1,0 мкг
Магній	14,0 мг	Цинк	240,0 мкг
Натрій	4,0 мг	Мідь	180,0 мкг
Калій	204,0 мг	Марганець	40,0 мкг
Фосфор	25,0 г	Йод	1,0 мкг
Сірка	18,0 мг	Фтор	68,0 мкг

Джерело: складено за [11]

Таблиця 3.2.4 – рецептурний склад бісквітно-кремових тістечок

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 100 шт. виробів масою 45 г, г			
		Тістечко «Бісквітне»		Тістечко «Чорнобривець»	
		в натурі	в сухих речовинах	в натурі	в сухих речовинах
Борошно пшеничне	85,5	583	498,5	583	498,5
Крохмаль картопляний	80	144	115,2	144	115,2
Цукор-пісок	99,85	1122	1120,3	1122	1120,3
Меланж	27	1199	323,7	972	262,4
Пюре гарбузове	14,5	0	0,0	457	66,3
Масло вершкове	84	885	743,4	885	743,4
Пудра ванільна	99,85	8,7	8,7	8,7	8,7
Пудра рафінадна	99,85	472	471,3	472	471,3
Молоко цільне згущене з цукром	74	354	262,0	283	209,4
Коньяк	0	40,5	0,0	40,5	0,0
Пюре зі шпинату	7,2	0	0,0	71	5,1
Есенція	0	8,7	0,0	8,7	0,0
Начинка фруктована	74	117	86,6	117	86,6
Разом		4933,9		5163,9	
Вихід готового продукту		4500		4500	

Джерело: складено за [11]

Також, окрім розробки рецептурного складу, було запропоновано технологію виробництва тістечка «Чорнобривець». Визначено органолептичні показники нового виробу та проведено оцінку його якості у порівнянні з контрольним зразком.

У процесі проведення досліджень було виконано, з використанням нормативних довідників, розрахунок хімічного складу контрольного зразка та розробленого тістечка (таблиця 3.2.5). Дані наведено у розрахунку на одну порцію. За даними таблиці 3.2.5, тістечко «Чорнобривець» за новою рецептурою не поступається за хімічним складом аналогу. Виріб має дещо нижчу калорійність і незначною мірою відрізняється вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

Таблиця 3.2.5 – Розрахунок хімічного складу борошняних кондитерських виробів

Показник		Од. вимірювання	Контрольний зразок	Тістечко «Чорнобривець»
Білки		Грами	2,46	2,16
Жири			8,16	7,84
Вуглеводи			34,33	34,50
Клітковина			0,01	0,03
Органічні кислоти			0,02	0,03
Зола			0,26	0,28
Мінеральні речовини	Na	Міліграми	22,43	25,90
	K		41,68	46,56
	Ca		21,69	19,87
	Mg		3,70	3,94
	P		39,64	34,86
	Fe		3,16	2,65
Вітаміни,	β-каротин		0,06	0,11
	B1		0,02	0,02
	B2		0,08	0,07
	PP		0,10	0,10
	Ca		0,04	0,27
Енергетична цінність		кКал	176,17	172,78

Джерело: складено за [11]

Було встановлено, що додавання овочевого пюре до рецептури бісквітно-кремових тістечок не потребує значної зміни технологічного процесу виготовлення.

Розробка технологій нових видів продуктів на основі молочно-білкових концентратів та йодовмісних добавок. Серед широкого асортименту молочних продуктів великий інтерес становлять молочно-білкові концентрати, виробництво яких доцільно збільшувати, так як вони є джерелом унікальної білкової системи, яка представлена білками високої харчової цінності.

Також не менш важливою проблемою в світі є дефіцит йоду та інших мікроелементів. Нестача йоду у харчових раціонах сприяє розвитку ряду захворювань щитоподібної залози (дифузного, вузлового зобу, кісти, тиреоїдитів, пухлин) та спричиняє серйозні зміни обміну, які ведуть до порушення репродуктивної функції (безплідності, не виношування вагітності, передчасних пологів), високої перинатальної смертності, уроджених вад розвитку, уродженого зобу, високої смертності немовлят, відставання у фізичному і психічному розвитку, кретинізму, анемії та ін. Дефіцит йоду обумовлює зниження інтелектуального потенціалу усього населення, яке проживає у зоні йодної недостатності. Тому для вирішення цієї проблеми необхідно здійснювати комплексний підхід до вирішення питання дефіциту в харчуванні йоду шляхом створення спеціальних продуктів харчування, харчових добавок. Основний метод вирішення проблеми нестачі йоду в раціоні населення – йодування продуктів харчування, тобто створення продуктів функціонального призначення.

Йод є одним із активних елементів природи, тому в природному середовищі у вільному стані він практично не зустрічається. Найбільш важливі сполуки йоду – йодиди калію та натрію. Ці сполуки, незважаючи на те, що природа порівняно бідна на йод, розповсюджені в ній дуже широко. Так, *морські водорості* здавна використовуються в харчуванні населення багатьох країн світу, тому що вони є джерелом органічного йоду, який здатен сприяти вирішенню проблеми йододефіциту.

Застосуванню морських водоростей у харчуванні присвячені роботи багатьох вітчизняних та зарубіжних вчених: Возжинської В. Б., Дейниченко Г. В., Дробот В. І., Корзуна В. Н., Пересічного М. І. та інших. Дослідження морських водоростей як джерела біологічно активних речовин, проведене в багатьох країнах в останні десятиліття, показало, що водорості можуть бути новим джерелом лікарських речовин і цінною сировиною для фармацевтичної промисловості. Хімічний склад деяких найбільш відомих морських бурих водоростей наведено у таблиці 3.2.6 [20].

Встановлено, що полісахариди з водоростей (ламінарин, каррагінан, альгінова кислота, зостерин) мають широкий спектр фармакологічної активності. Полісахариди морських водоростей мають достатньо високі стабілізуючі та желюючі властивості, завдяки яким їх можна використовувати як желюючий і зв'язуючий агент, загусник, стабілізатор емульсій, пін та суспензій [20]. Використання морських водоростей при виробництві продуктів харчування дає можливість не тільки подовжити термін зберігання, знизити собівартість продукції та покращити її якість, але й значно розширити асортимент продуктів харчування, які вже виробляються, в тому числі оздоровчого призначення.

Усе перераховане вище говорить про високу біологічну значущість морських водоростей. Значний вміст у них основних груп поживних речовин (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних і органічних сполук) робить їх цінним джерелом їжі. У натуральному вигляді або після

попередньої обробки (витримки у розсолі, маринаді, ферментних розчинах) водорості застосовують як добавки до широкого асортименту харчових продуктів. Для кулінарного використання водорості заготовляють у замороженому, солоному, маринованому та сухому вигляді.

Таблиця 3.2.6 – Порівняльна характеристика хімічного складу морських бурих водоростей (на 100 г сухих речовин)

Харчові речовини	Спіруліна	Зостера	Ламінарія	Цистозіра
Білок, г	30–70	14	8	7,9
Жир, г	5	2,2	0,9	0,8
Полісахариди, мг	-	-	-	-
маніт	-	4,9	10,6	6,8
альгінова кислота	-	-	28,5	23,3
Зола	7	13,2	2735	22,9
Вітаміни, мг:	-	-	-	-
каротиноїди	170	245	211	217
фолацин	0,05	0,07	0,06	0,08
тіамін	5,5	5,9	5,7	6,1
токоферол	19,0	12,7	11,3	10,7
ніацин	11,8	11,3	11,5	10,9
ціанокобаламін	0,16	0,12	0,14	0,14
Мінеральні речовини, мг:	-	-	-	-
кальцій	118	4240	1200	1170
фосфор	828	106	98	96
натрій	34	254	2400	1070
магній	166	829	400	505
калій	1435	696	620	720
залізо	52,8	307	4056	31
марганець	-	25	8,9	8,6
йод	0,05	102	108230	75114
цинк	3,3	7,6	39	27
мідь	-	1,56	4,1	2,2

Джерело: складено за [20]

У зв'язку з вищевикладеним представлено наступні дослідження, спрямовані на розробку технологій нових видів продуктів на основі молочно-білкових концентратів з використанням йодовмісних добавок.

Способи отримання концентратів молочних білків відображені в численних працях Дьяченка П. Ф., Храмова А. Г., Ліпатова М. М. (старшого), Сенкевич Т., Тепел А., Беліцер В. В Україні цьому питанню присвячені роботи таких науковців, як Гуляєв-Зайцев С. С., Козлов В. М., Дейниченко Г. В., Ізбаш Є. А., Юдіна Т. І. та ін. Завдяки високій харчовій цінності молочно-білкових концентратів, значному вмісту в них незамінних амінокислот підвищується біологічна цінність продуктів, до складу яких вони входять. Харчова цінність молочно-білкових концентратів визначається перш за все білковими компонентами, що входять до їх складу.

Дейниченко Г. В., Юдіна Т. І. розробили технологію молочнобілкового копреципітату зі сколотин (МБКС) [2]. МБКС є багатофункціональним і перспективним для використання в закладах ресторанного господарства практично у всіх стравах із круп і макаронних виробів (крупники, запіканки, пудинги, бабки з локшини, котлети, биточки), кулінарних і борошняних виробів, в яких традиційно використовують кислий сир: запіканках, пудингах, сирниках, варениках, млинчиках, пиріжках печених, смажених, ватрушках та ін. Асортимент харчової продукції, яку готують із молочнобілкових концентратів, включає виробництво плавлених сирів, м'ясних, хлібобулочних та кондитерських виробів, морозива, різноманітних молочних продуктів, в дитячому харчуванні. На сьогоднішній день поширюється тенденція щодо випуску сирів із відновлених МБК. Причиною цього є сезонність та низька якість молочної сировини. Для цього використовують сухе молоко та сухі МБК, а також їх поєднання з натуральним молоком для виробництва м'яких сирів.

Не зважаючи на те, що МБК досить широко використовуються в харчовій промисловості і є цінним джерелом білка, вони є бідними на біологічно активні речовини (БАР), зокрема йод, хоча молочний білок сприяє засвоєнню йоду організмом людини. Тому для поліпшення харчової цінності молочнобілкових концентратів та збагачення харчових продуктів йодом їх треба використовувати в сполученні з джерелами йоду – водоростями. Це обумовлено їх специфічним складом і здатністю синтезувати унікальні полісахариди, нехарактерні для наземної рослинності, та різноманітні біологічно активні речовини, які коригують імунологічні, адаптогенні та біостимулюючі функції організму людини.

Досить перспективно розробляти нові молочнобілкові продукти, збагачені добавками з водоростей, тому що молочнобілкові продукти містять невелику кількість йоду в порівнянні з іншими продуктами харчування, але при цьому молочний білок сприяє засвоєнню йоду організмом людини. Як джерело йоду доцільно використовувати водорості та продукти їх переробки, що випускаються на території України.

Науковцями було розроблено технології молочнобілкових запіканок на основі молочнобілкового концентрату зі сколотин з додаванням йодовмісних добавок еламіну, цистозіри, зостери. Визначено харчову цінність розроблених продуктів, доведено їх радіопротекторну дію, встановлено комплексний показник якості [20].

Як контрольні показники використовували дані про харчову цінність запіканки з кислого сиру. Хімічний склад модифікованих молочнобілкових запіканок (МБЗ) в порівнянні з контрольним зразком наведено у таблиці 3.2.7. З даних таблиці 3.2.7 видно, що за вмістом більшості нутрієнтів розроблені запіканки перевищують контрольний зразок.

Мінеральний склад молочнобілкових запіканок визначає характер можливих хімічних перетворень під час технологічного процесу: іони кальцію обумовлюють термостійкість молочних білків сумішей, іони міді,

заліза впливають на процеси окислення жиру та аскорбінової кислоти, іони калію та натрію впливають на загальну сольову рівновагу в суміші.

Таблиця 3.2.7 – Хімічний склад та енергетична цінність молочно-білкових запіканок із йодовмісними добавками, % ($P \leq 0,05$, $n = 5$)

Показник	Назва продукту			
	Контроль	МБЗ з еламіном	МБЗ з цистозірою	МБЗ із зостерою
Сухі речовини	45,10	44,33	45,43	45,57
Білок	16,50	19,99	20,24	20,46
Жир	11,70	6,80	7,43	6,85
Вуглеводи, в т.ч.:				
моно- і дисахариди	7,80	7,78	7,80	7,81
крохмаль та полісахариди	6,30	6,05	6,52	6,37
клітковина	0,01	0,04	0,19	0,18
Зола	1,90	2,12	2,43	2,23
Енергетична цінність, ккал/100г	231,00	299,34	301,96	295,78

Джерело: складено за [20]

Враховуючи вищевказане, досліджували мінеральний склад молочно-білкових запіканок. Результати дослідження мінерального складу МБЗ наведено в таблиці 3.2.8. З даних таблиці видно, що за вмістом всіх зольних елементів розроблені запіканки значно перевищують контрольні зразки. Розроблені продукти є гарним джерелом кальцію, калію, а з мікроелементів – заліза, йоду, цинку.

Таблиця 3.2.8 – Мінеральний склад молочно-білкових запіканок із йодовмісними добавками, ($P \leq 0,05$, $n = 5$)

Мінеральні речовини	Вміст (мг/100 г продукту)			
	Контроль	МБЗ з еламіном	МБЗ з цистозірою	МБЗ із зостерою
Макроелементи:				
Натрій	217,00	138,97	86,71	75,01
Калій	122,00	281,82	282,75	278,09
Кальцій	131,00	167,49	173,33	194,23
Магній	23,00	47,48	49,38	48,40
Фосфор	210,00	218,29	229,25	220,27
Мікроелементи:				
Залізо	0,50	2,06	1,50	5,33
Марганець	0,06	0,59	0,46	0,70
Йод	сл.	0,081	0,076	0,072
Цинк	0,10	3,17	2,44	2,19
Мідь	0,01	0,71	0,65	0,62

Джерело: складено за [20]

Також молочно-білкові запіканки добре збалансовані за співвідношенням Са : Р : Mg, що свідчить про підвищену харчову цінність даних продуктів. Становить інтерес високий вміст такого важливого мікроелемента, як йод. Вміст йоду в розроблених запіканках перевищує цей показник в контрольних зразках на 1...2 порядки, що свідчить про можливість використання молочно-білкових запіканок для профілактики йододефіцитних станів і відповідних захворювань.

Вітамінний склад розроблених молочно-білкових запіканок наведено в таблиці 3.2.9.

Таблиця 3.2.9 – Вітамінний склад молочно-білкових запіканок із йодовмісними добавками, мг/100г, (P ≤ 0,05, n = 5)

Вітаміни	Назва продукту			
	Контроль	МБЗ з еламіном	МБЗ з цистозірою	МБЗ із зостерою
А (ретинол)	0,06	0,28	0,28	0,28
β-каротин	0,04	5,52	2,84	3,20
В1 (тіамін)	0,14	0,77	0,70	0,71
В2 (рибофлавін)	0,27	1,84	1,84	1,88
В9 (фолієва кислота)	29,04	32,34	32,34	32,93
В12 (ціанокобаломін)	1,29	2,92	2,92	2,97
РР (ніацин)	1,31	5,10	4,93	5,02
С (аскорбінова кислота)	0,28	0,42	0,42	0,43
Е (токоферол)	2,21	3,94	3,78	3,85

Джерело: складено за [20]

Вивчення вмісту вітамінів у дослідних продуктах показує, що молочно-білкові запіканки є добрим джерелом водорозчинних і жиророзчинних вітамінів, за вмістом яких вони значно перевищують контрольні зразки. Так, у розроблених молочно-білкових запіканках у значній кількості з'являються ретинол та β-каротин, що, на нашу думку, є наслідком введення до рецептури нових виробів йодовмісних добавок з бурих морських водоростей – еламіну, цистозіри, зостери.

Також одним із важливих показників якості продукту, який визначає його нешкідливість для організму, є рівень вмісту в ньому солей важких металів. Тож кількісний аналіз на вміст цих солей у молочно-білкових запіканках із йодовмісними добавками є ще одним етапом дослідження. Дані представлено в таблиці 3.2.10.

Аналіз даних таблиці 3.2.10 показує, що вміст солей важких металів у розроблених молочно-білкових запіканках знаходиться в допустимих для групи молока і молочних продуктів концентраціях, а збалансованість за співвідношенням Са : Р : Mg також свідчить про високу харчову цінність нових запіканок.

Були проведені дослідження на наявність радіопротекторної дії водоростевих добавок еламіну, цистозіри та зостери. Передбачалося, що МБЗ з даними добавками можуть мати протирадіонуклідні і

радіопротекторні властивості. Введення в склад раціонів щурів МБЗ з йодовмісними добавками сприяло підвищеному виведенню радіонуклідів з їх організму, а саме цезію-137, що знижує дозу внутрішнього опромінення. Доведено, що споживання МБЗ сприяє зменшенню накопичення в організмі радіонуклідів на 10,7...23,8 % та прискорює виведення з організму радіоактивного цезію Cs-137 на 21,2...27,3 % [16].

Таблиця 3.2.10 – Вміст солей важких металів у молочно-білкових запіканках із йодовмісними добавками, мг/кг

Група солей важких металів	ГПК для молочних продуктів, мг/кг, не більше	МБЗ з еламіном	МБЗ з цистозірою	МБЗ із зостерою
Свинець	0,30	0,03	0,04	0,04
Миш'як	0,20	не виявлено	не виявлено	не виявлено
Кадмій	0,20	не виявлено	не виявлено	не виявлено
Ртуть	0,02	не виявлено	не виявлено	не виявлено
Мідь	4,00	2,8	3,0	2,6
Цинк	50,00	38,2	30,0	27,4

Джерело: складено за [20]

Проведені дослідження свідчать про можливість використання молочно-білкових запіканок в харчуванні населення з метою профілактики йододефіцитних захворювань, підвищення стійкості до впливу радіонуклідів та їх накопичення в організмі. Це дає можливість розширити асортимент продукції закладів ресторанного господарства в кризових умовах з огляду на погіршення екологічного стану в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Арпуль О., Усатюк О., Жукова Н. Сік яблучно-апельсиновий з додаванням екстрактів нетрадиційної рослинної сировини. *Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.*, (28–29 трав. 2015 р.). Київ: НУХТ, 2015. С. 96–97.
2. Дейниченко Г. В., Юдіна Т. І., Бесіда С. М. Дослідження функціональних властивосте сухого молочно-білкового концентрату зі сколотин. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. Вип. 1. С. 35–42.
3. Дейниченко Г. В., Юдічева О. П. Сенсорний аналіз біофортифікованого маринованого солодкого перцю. *Східно-Європ. журнал передових технологій*. 2014. № 2 (12). С. 18–24.
4. Дітріх І. В., Бондарчук М. Є. Споживні властивості напівфабрикатів «Мікс» із гідробіонтів з використанням рослинної сировини. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/24207/1/7.pdf>
5. Іщенко Н. В., Мацук Ю. А. Використання дикорослої сировини у виробництві бісквітних напівфабрикатів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2016. № 1 (78). С. 36–44.
6. Картопля Солоха. URL: <https://bn-semens.com.ua/ru/kartofel-60/kartofel-soloha-574>

7. Кіноа. URL: <http://receptov.net/2438-kinoa.html>
8. Клименко Н., Усатюк О., Арпуль О. Батат як альтернативна сировина для страв у закладах ресторанного господарства. *Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.*, (28–29 трав. 2015 р.). Київ: НУХТ, 2015. С. 94–95.
9. Куракін О. Б. Шляхи розширення асортименту соусів емульсійного типу. *Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*: кол. монографія / за заг. ред. д.і.н., проф. Г. М. Чепурди. 2019. С. 87–94.
10. Куракін О. Б., Бишовець Л. Г. Використання сублімованих порошоків дикорослих ягід у технології крему сирного. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. № 1. С. 82–89.
11. Куракін О. Б., Бишовець Л. Г., Крижанівський А. І. Перспективи розширення асортименту борошняних кондитерських виробів функціонального призначення. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2020. № 2. С. 82–89.
12. Магалецька І. А., Мельник В. Ю. Перспективи використання тапіоки в розробленні технології напоїв оздоровчого призначення. *Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.*, (28–29 трав. 2015 р.). Київ: НУХТ, 2015. С. 104–105.
13. Ощипок І. М. Моделювання та оптимізація процесу отримання колагенвмісної сировини з м'ясних відходів. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2017. Вип. 18. С. 116–121.
14. Про схвалення проекту Концепції Державної науково-технічної програми «Біофортифікація та функціональні продукти на основі рослинної сировини на 2012–2016 роки»: Постанова Президії Нац. акад. наук від 8 черв. 2011 р. № 189. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0189550-11#Text>
15. Салій Н. С. Раціональне харчування в сучасних умовах. URL: <http://zdorov.com.ua/nutrition.html>
16. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Нові технології оздоровчих харчових продуктів радіопротекторної дії. *Колега*. Київ: Колега, 2006. № 6. С. 9–15.
17. Сидоренко О. Прорости у молодість: в Україні почали вирощувати мікрогрін у промислових масштабах. *Україна молода*. Вип. 17. 13.02.2019 р. URL: <https://www.umoloda.kiev.ua/number/3421/159/130342>
18. Снежкін Ю. Ф., Петрова Ж. О., Пазюк В. М. Енергоєфективні теплотехнології виробництва функціональних харчових порошоків / НАНУ, Ін-т технічної теплофізики. Вінниця: ВНАУ, 2016. 458 с.
19. Розробка технології виробництва нових форм сушених продуктів / Снежкін Ю. Ф., Шапар Р. О., Сорокова Н. М., Гусарова О. В. *Промышленная теплотехника*. 2015. Т. 37. № 6. С. 29–37.
20. Дейниченко Г. В., Івашина Л. Л., Колісниченко Т. О. Технологія молочно-білкових запіканок з використанням йодвміщуючих водоростевих добавок: монографія. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2017. 124 с.
21. Як дефіцит елементів живлення у рослин пов'язаний зі здоров'ям людини. URL: <https://www.agronom.com.ua/yak-defitsyt-elementiv-zhyvlennya-u-roslyn-pov-yazanyj-z-zdorov-yam-lyudyny/>
22. World Declaration on Nutrition. *FAO Corporate Document Repository*. URL: <http://www.fao.org/docrep/u9920t/u9920t0a.htm/>

3.3 TECHNOLOGICAL ASPECTS AND EQUIPMENT FOR PRODUCTION OF FLOUR CONFECTIONERIES OF FUNCTIONAL PURPOSE

Artem Antonenko, PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Department of technologies of meat, fish and marine products

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

Tetiana Brovenko, PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Department of hotel and restaurant and tourist business

Kyiv National University of Culture and Arts

Nataliia Kovalenko, PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Department of Hotel and Restaurant Business

Odesa National University of Technology

Galina Tolok, PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Head of Department of Standardization and Certification of Agricultural Products

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

Myroslav Kryvoruchko, PhD in Technical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Department of Design and Engineering

State University of Trade and Economics

Julia Zemlina, PhD in Pedagogical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Department of hotel and restaurant and tourist business

Kyiv National University of Culture and Arts

Olena Vasilenko, PhD in Pedagogical Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Department of hotel and restaurant and tourist business

Kyiv National University of Culture and Arts

Artem Gorkun, Master degree, Department of hotel and restaurant
and tourist business

Kyiv University of Culture

A decrease in the quality of life of an individual and the health index of the nation as a whole with a significant violation of the nutritional status of the population necessitates the creation of functional food products. The health of the population depends on 70 % of the lifestyle, the most important factor of which is nutrition. In recent years, the number of socially determined diseases such as obesity and diabetes, which is associated with excessive consumption of easily digestible carbohydrates, has been increasing sharply in Ukraine. This problem requires the development of functional food products and the determination of ways to improve the nutrition structure. This leads to the further development of technologies for the creation of functional food products with a reduced glycemic index due to the use of raw materials enriched with dietary fibers, which prevents a rapid increase in the level of glucose in the blood. A special place in the market of functional products is occupied by flour confectionery products with a reduced amount of easily digestible sugars and an increased content of essential substances

and dietary fibers. The use of Black Sea algae (cystosira), natural sweeteners (stevia extract) and rye flour is promising in the production of flour confectionery.

Summarizing the above, the scientific justification, development and implementation of technologies for flour confectionery products using functional ingredients of natural origin requires further resolution, which will contribute to preserving the health of the population, increasing the duration and improving the quality of life. This is a priority task of the state, both on the scale of the country and for each person in particular.

The current state and prospects of the production of functional flour confectionery products

Seaweeds and sweeteners as components of functional food products

Nutrition is an essential part of a healthy lifestyle. All over the world, the relationship between the nature of nutrition and health, including the development of chronic non-infectious diseases (diabetes, etc.) is recognized. Safety and usefulness for health are the main parameters that determine the concept of functional nutrition. The founders of this concept - Japanese scientists identified the main qualities of functional products:

- can be used constantly as part of the daily diet;
- food products prepared on the basis of natural natural components;
- when consumed, these products have a certain effect, regulating certain processes in the body, for example, preventing a certain disease, strengthening the biological defense mechanism, etc.

It should be noted that legislation in the field of functional products is still being developed, and the status of functional products is one of the most discussed legal issues. However, there is no unanimous opinion among scientists regarding the definition of the term functionality of food products. According to the Law of Ukraine "On the Safety and Quality of Food Products", a functional food product is a food product that contains medicinal products as a component and/or is offered for the prevention or mitigation of human disease. Using the term in this sense, according to experts in the field of nutrition, contradicts modern ideas about functional food products.

The scientific principles of creating functional products are as follows:

1. The introduction of functional ingredients should not impair the consumer properties of products: reduce the content and digestibility of other food substances, significantly change the taste, aroma, freshness of products, shorten the shelf life.

2. It's necessary to enrich mass consumption products with micronutrients available to all population groups. They include: flour confectionery and bakery products, milk and fermented milk products, drinks.

3. The content of micronutrients in a food product should be sufficient to satisfy 15-30 % of the average daily need for these micronutrients of a healthy person

with the rational consumption of a product of functional purpose at the expense of this product.

4. The technology of creating functional products should ensure the maximum shelf life of products, taking into account the possibility of chemical interaction of product components.

5. It is worth using functional ingredients, the deficiency of which exists and is dangerous for health. First of all, minerals - iodine, iron, selenium, calcium, vitamins - C, group B, including folic acid.

For a long period, many countries of the world tried to solve the problem of iodine in the daily diet by providing the population with iodized salt containing the usual 25 g of potassium iodide per 1 ton of salt. However, it has been established today that potassium iodide (KJ) is unstable to light and moisture. In addition, as a rule, unrefined rock salt is subjected to iodization, the impurities of which react with iodine compounds to release it in its pure form. Therefore, in recent years, the domestic industry has been producing edible iodized salt, in the production of which "extra" salt is used and as a source of iodine - the most stable compound - potassium iodide (KJO₃). From the point of view of the theory of functional nutrition, the use of inorganic compounds (KJ, KJO₃) in iodine enrichment of food products is not promising, since they are chemical unnatural compounds and cannot be considered a source of functional ingredients.

Special attention has been paid to selenium in recent years. It is part of glutathione peroxidase and is an important element of the body's antioxidant protection. Selenium deficiency is one of the causes of type II diabetes, diseases of the joints and genitals. One of the most important ways to solve the problem of "health and nutrition of the population" is the use of marine biological resources - functional ingredients from seaweed, which are sources of group B vitamins, alginic acids, trace elements (selenium, iodine), and other biologically active compounds necessary for humans.

There are 117 species of algae grown in mariculture conditions, of which more than 70 species of brown, red and green algae (many types of kelp, fucus, porphyria, rhodimenia, chondrus, ascophyllum, sargassum, ulva, wakame, etc.) are used in food, and others - as a source of specific additives for the food industry. Today, more than fifty types of algae are used in Japan, China, Ireland, Norway, Scotland, France and other countries). In Ukraine, the production of culinary dishes from algae is mainly limited to the use of kelp. The healing properties of kelp (Laminariaceae) - sea cabbage are associated with the presence of polysaccharides, vitamins, organic compounds of iodine in it; the latter stimulate the function of the thyroid gland, promote protein assimilation and better assimilation of phosphorus, calcium and iron, activate a number of enzymes. 17 amino acids were found in the protein fraction of kelp, including glutamine (1.5 %), asparagine (1.1 %), proline and leucine (0.6-0.7 %), other amino acids are contained within 0.2-0.4 %. The dietary supplement "Elamin" is made from sea cabbage, which is used as a means for the prevention and

treatment of thyroid diseases. When using sea cabbage, only 5-15 % of its nutrients are absorbed by the body, while when using "Elamine" they are absorbed by 90-95 %, thanks to the technology of obtaining "Elamine". "Elamin" is recommended for replenishing the body's need for micro- and macroelements; for the prevention of endemic goiter, for anemia, for the normalization of the work of the gastrointestinal tract, for nervous overstrain, for the normalization of metabolism in the body. Daily rate of consumption of "Elamin" concentrate: for children - 0.5 g; for adults - 1.0 g.

In Ukraine, there are significant reserves of sea grass - zoster (Zostera marina). Zoster contains pectin-zosterin in its composition. Unlike known pectins, pectin-zosterin contains a unique enzyme - apiogalacturonan, which determines its relative resistance to the action of extracellular pectinases. It was established that zosterin increases the accumulation of immune cells in the spleen of animals by 2-2.5 times, which gives reason to assert the immunoenhancing properties of pectin-zosterin. The preparation "Biostar" is obtained from zoster, 2 g of which provides a person's daily need for iodine and other minerals.

There is growing interest in fucus brown algae as a source of biologically active substances. Industrial species of fucoides are 3 types of fucus: bubble fucus *Fucus vesiculosus* L., two-sided fucus *Fucus distichus* L., toothed fucus *Fucus serratus* L. Fucus algae contain a large amount of polysaccharides (alginic acid and its salts, fucoidan), mannitol, lipids, iodine, trace elements cobalt, nickel, molybdenum, manganese, calcium, etc. Fucus algae are used in large quantities for the production of alginates, in the manufacture of dietary supplements due to the fact that they synthesize sulfated polysaccharides - fucoidans, which have antiviral, antithrombin, anti-inflammatory, antitumor and other biological properties.

Among the physiologically active substances of seaweed, the carbohydrates of red and brown algae occupy a significant place: alginates, mannitol, laminarans, agar, carrageenans. Polyatomic alcohol mannitol performs the function of a reserve substance in the synthesis of structural elements of cell walls of algae. In 80 % of diabetic patients who used alginate powder for 18 months, a decrease in blood glucose, a normalization of cholesterol by 30 % and a doubling of triglycerides were noted. The results of experimental and clinical studies indicate the ability of alginates to precipitate radioactive strontium from solutions and weaken its absorption in the gastrointestinal tract. Algae have the property of accumulating mineral elements in concentrations many times higher than their concentration in seawater. In the composition of mineral salts, water-soluble salts (potassium chloride and sulfate salts) predominate, to a lesser extent - insoluble salts (calcium carbonate and sulfate salts). Compared to other organisms, algae have the important feature of accumulating halogens. Many types of algae selectively concentrate various macro- and microelements in their tissues. Among brown algae, the most industrially important is *Cystoseira* (*Cystoseira barbata* and *Cystoseira crinita* Bory). Most studies have shown that the chemical composition of bearded *cystosira* and hairy *cystosira* are similar.

In the radiation hygiene laboratory of the Scientific Center of Radiation Medicine of the Medical Academy of Ukraine, research was conducted to study the chemical composition of this algae. Polysaccharides make up the main mass of the dry matter of algae - 65.6 %. Cystozira polysaccharides contain alginic acid, cellulose. Protein is 9.2 %, according to enzymatic hydrolysis, algae proteins are resistant to the action of proteolytic enzymes - pepsin, trypsin, and chymotrypsin, and therefore can be considered as components of dietary fibers. Lignin was found in the non-hydrolyzed cystosira residue. The composition of algae is dominated by biopolymers that do not break down under the action of enzymes of the gastrointestinal tract, so this raw material belongs to native dietary fibers in terms of biopolymer composition.

Cystozira has functional properties characteristic of dietary fibers. It has been established that cystosira is similar to the well-known kelp in terms of the content of biologically active substances. It contains alginic acid, which makes it possible to classify cystozyra among natural radioprotectors. It also contains protein, fat, carbohydrates, minerals and vitamins. Doctors in Bulgaria use an aqueous extract from cystosira as a means for weight loss, as well as for lowering blood pressure. The German company "Biovital" has developed a drug for weight loss "New Figure" based on brown and red algae. Researchers from Qingdao College of Oceanography (China) have proven that alginates from brown algae prevent the absorption of fats and cholesterol from the alimentary canal and reduce their levels in the blood. In Russia, therapeutic and preventive preparations are made from brown algae: "Calcium alginate", "Kanalgat", "Laminal", "Klamin", "Klamalin" (Arkhangelsk research algae plant), "Algilose", "Laminal", etc.. (Pacific Research Institute of Fisheries and Oceanography, Vladivostok). A water extract ("sea tea") and a gray-greenish powder are obtained from *Cystoseira* (*Cystoseira barbata*), a brown algae of the Black Sea.

An important property of algae is the accumulation of iodine and selenium, which are the most interesting biogenic trace elements. Selenium helps restore red blood cells; prevent destruction and necrosis of the liver, remove heavy metals from the body; protect against poisoning by lead, cadmium, mercury, tobacco smoke and exhaust gases.

After analyzing literary sources, it was found that Black Sea algae are a source of substances that have radioprotective, immunostimulating and antitumor properties. Algae contribute to the normalization of metabolism, compensate for the lack of mineral elements and vitamins. Polyunsaturated fatty acids of algae have an antioxidant activity that exceeds the activity of vitamin E several times. Algae contain mono- and diiodotyrosine, which are used in the treatment of thyroid gland diseases, algae polysaccharides contribute to the removal of toxic metabolic products, as well as salts of heavy metals and radionuclides from the body.

As a result of the increased demand for dietary food products with reduced energy value, the problem of finding sugar substitutes and sweeteners has become

acute. At the end of the 20th century, the production of sugar substitutes of both natural origin (natural or modified) and artificial, including intensive sweeteners for people suffering from diabetes, alimentary and metabolic forms of obesity, etc. increased.

Sweeteners must meet the following requirements: have a sweet taste without extraneous aftertaste, low energy value, dissolve well in water, be stable when heated and at different pH environments, have no harmful effects on the body, be included in metabolism without the participation of insulin, be available for at a price. An important group of sucrose substitutes are sugar alcohols (polyols). Sugar alcohols are almost completely absorbed by the body, but very slowly, so their consumption is limited. From them, 63 % of liquid sorbitol and 20 % of crystalline sorbitol are produced. 36 % of polyols are used as sweeteners in the production of food products, mainly hard caramel, chocolate, dragees, and chewing gums. By Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine No. 12 of January 4, 1999 and No. 342 of February 17, 2000, polyols are allowed to be used in the production of food and beverages in Ukraine. Regulations for their use in the production of food products are established according to technological necessity and do not require methods of controlling their content in the finished product.

When consuming sorbitol (E420) no more than 75–10⁻³ kg per day, the level of sugar in the blood and urine does not increase. It is slowly absorbed in the intestine, due to which the increase in its level in the blood occurs gradually. But the possibility of conversion of exogenous sorbitol into glucose and fructose, the concentration of which increases, is not excluded.

In its natural form, xylitol is found in small amounts in many fruits and a number of plants. Five-carbon sugar alcohol is equal in sweetness to sucrose, its energy value is 405 kcal (96.6 kJ). Like sorbitol, it is slowly adsorbed in the intestine. In the liver, it is oxidized to xylose. Xylitol, like sorbitol, is used as a sugar substitute for diabetes. Due to slow absorption, their use does not cause an increase in the concentration of glucose in the blood. This causes the widespread use of sorbitol and xylitol among patients with diabetes.

Xylitol and sorbitol have a high energy value. This is a disadvantage in obtaining food products. In addition, the toxic properties of xylitol on the liver have been discovered in recent years.

Non-hygroscopic, heat-resistant maltite (E965) is obtained from glucose syrup with a high maltose content (more than 50 %). It provides the hardness and strength of the coating similar to sucrose with a lower energy value and degree of sweetness, therefore it is used in the production of dragees. It is also produced in the form of syrup under the brand "Maltidex".

Isomaltite, or isomalt, palatinite (E953) is a mixture of two disaccharide alcohols: glucomannitol and glucosorbitol. Only 50 % of isomalt is energetically processed by the human body. Isomalt is used in the preparation of products for

the nutrition of patients with diabetes, it gives the products volume and average sweetness.

The polyatomic alcohol lactite (E966) is obtained by hydrogenating milk sugar (lactose) at high temperature and under high pressure of hydrogen in the presence of a nickel catalyst. Lactose monohydrate is a white crystalline powder and is a mild sweetener. Lactite allows you to obtain food products suitable for the nutrition of patients with diabetes (does not affect the level of glucose and insulin in the blood), is not hydrolyzed and is not absorbed in the small intestine, and in the large intestine it is fermented by the intestinal microflora into volatile fatty acids, CO₂, H₂ and biomass. Fatty acids are absorbed and metabolized in the human body. The recommended daily dose of lactite according to the results of clinical studies is 40 g. The low degree of sweetness relative to sucrose - 0.4 does not allow reducing the energy value of products using lactite.

Aspartame, acesulfame potassium, saccharin, sucralose, cyclamate are approved by the World Health Organization and are included in the list of permitted food additives approved by Resolution No. 12 of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated January 4, 1999 and No. 342 dated February 17, 2000.

The oldest sweet substance is saccharin. Under normal dosage conditions, its taste is sweet (at increased concentration – bitter with a metallic aftertaste), its sweetness is 450 times stronger than sucrose. In the process of cooking, the sweetness disappears due to chemical transformations. There is information about the carcinogenic effect of saccharin, which contributed to the accelerated development of bladder tumors. The Israeli company BISCOL produces saccharin-based non-caloric and low-calorie sweeteners called Sucrazit. In Germany, heat- and frost-resistant sweetener "Susly" (Susly) is produced on the basis of saccharin, including for home use, 1 g of which corresponds to the sweetness of 200 g of sucrose. In the Czech Republic, the sweetener "Dianer" with a degree of sweetness of up to 500 is produced on the basis of saccharin in the Czech Republic, and "Sualin" with a degree of sweetness of 125 for diabetics. In the USA, a low-energy sweetener Sweet & Low with a sweetness of approx. 15 units The World Health Organization under the United Nations allows the consumption of saccharin in an amount of no more than 5 mg per kilogram of body weight, and in products for diabetics - up to 25 mg. The impact of saccharin on the human body prevents the widespread use of saccharin in food products. In Ukraine, the use of saccharin is allowed in the production of confectionery and soft drinks.

Cyclamates (E 952) are non-caloric sweeteners, dissolve well in water, are stable during baking and cooking, the degree of sweetness is 30, the taste sensation of sweetness grows slowly. The permissible daily dose of cyclamate is 11 mg/kg of body weight. It is widely used in the preparation of fruit juices, compotes, confectionery, jams, chocolate. Cyclamate is allowed for diabetics, but not recommended for children and pregnant women. In Ukraine, the use of

cyclamate is limited. It is used only as a table sweetener in a composition with saccharin in the ratio C:C = 10:1. It has been established that in large doses, cyclamates cause bladder cancer in experimental animals.

A relatively new synthetic sweetener with a pleasant sugar-like sweet taste is aspartame (E 951). It is a white, odorless, crystalline powder, 180-200 times sweeter than sucrose, unstable at high temperature, resulting in decomposition with the formation of products that do not have a sweet taste. The permissible daily dose of aspartame is limited to 40 mg/kg of body weight. It is known that when taken orally, aspartame causes increased fatigue, depression, and impaired vision. Its metabolism leads to the accumulation of phenylalanine in brain tissues, which, in turn, leads to disruption of the synthesis of catecholamines. During the metabolic transformation of aspartame, methanol accumulates in the blood. Aspartame is a source of phenylalanine, which is contraindicated in patients with phenylketonuria. Aspartame can be found on the Ukrainian market under the brands Miwon (South Korea), Enzimologa (Mexico), Ajinomoto (Japan), and others. In Russia, aspartame in a composition with sucrose, cyclamate and saccharin is produced under the brand name "Aspamix" with a degree of sweetness of 100, 200 and 350. In Ukraine, aspartame is allowed to be used only in the production of soft drinks, as it is unstable at high temperatures. At the end of 1997, the American corporation Monsanto obtained a new highly effective sweetener "Neotam" from aspartame, which is 7000-13000 times sweeter than sucrose and 40-50 times sweeter than aspartame. It does not accumulate in the body and is completely excreted with waste products, safe for all population groups.

Acesulfame-potassium (Sunette) (E 950) is a non-absorbable non-caloric sweetener with a degree of sweetness of 200, the sweet taste is felt very quickly and gradually decreases, leaving no unpleasant aftertaste. At high concentrations, a bitter aftertaste appears. Acesulfame-K is a white crystalline substance. A derivative of acetoacetic acid, it is easily soluble in water, resistant to high temperatures and low pH values. In Ukraine, acesulfame-K is allowed for use in the production of non-alcoholic and low-alcohol drinks, desserts, fruit and vegetable preserves, jams, jellies, marmalades, confectionery, sauces, chewing gum.

Sucralose (E 955) - trichlorogalactosucrose (TCHS) is the only sweetener that is not absorbed by the body, obtained from sugar. It is a dry crystalline powder, perfectly soluble in water (280 g/l), its taste characteristics are similar to sucrose. The sweetness of sucralose is 600-800 times higher than sucrose. Sucralose is a non-caloric sweetener that is safe for diabetics, pregnant women, children, and even patients with phenylketonuria. Sucralose retains its qualities during long-term storage in an environment with high acidity, as well as in ethanol, which makes it possible to use it in alcoholic beverages. However, sucralose is by far the most expensive (more than 4 times more expensive than aspartame) of the sweeteners.

Recently, more and more attention has been paid to "mixed" sweeteners, which are mixtures of different sweeteners.

VO "Sabi" developed the sweetener "Dietary Sweetness" with a sweetness factor of 100 and 200 in relation to the sweetness of sucrose.

Sweetener Dietetic is a combined mixture of aspartame, saccharin sodium salt, sodium cyclamate, sucralose in various ratios both with fillers (sucrose, glucose, dextrose) and without fillers.

At the end of the 20th century, there was an increased interest in sweet substances based on natural proteins: miraculin, monelin, thaumatin, neohesperidin dihydrochalcone, glycyrrhizin-saponin of licorice root, stevioside - a diterpene glycoside, and others.

Miraculin is a glycoprotein; the protein component is built from 373 residues of 18 amino acids; the carbohydrate component contains residues of glucose, fructose, arabinose, xylose and other monoses. The source is the fruits of the *Richazdella dulcificia* plant (Africa). Unstable to heating, but can be used as a taste modifier (turns sour into sweet). But the possibility of its use is limited due to the shortage of raw materials.

Monelin is a protein built from two polypeptide chains that contain 50 or 44 amino acid residues, respectively. The source is the sweet fruits of *Dioscoreophillum cumminsii*, which is grown in Africa. 1500-3000 times sweeter than sucrose. It loses its sweet taste when heated. Thermal instability and complexity of synthesis complicate the use of monelin.

Thaumatococcus (E 95)7 is a sweetener, flavor and aroma enhancer. A protein product is isolated from the fruits of the West African catemfe fruit (*Thaumatococcus danielli*). The sweetest of known natural substances, 1600-2500 times sweeter than sucrose. The determining factor of the sweet taste is the quaternary structure of the protein. The effect of temperature on the degree of sweetness of the protein depends on the pH of the environment, the presence of salts and oxygen. The presence of aluminum ions in its molecule has a very strong influence on the degree of sweetness of thaumatococins. The ionic adduct thaumatococin-aluminum has a sweetness 3500 times higher than the sweetness of sucrose (Ksol 3500), which is the basis for the production of the talin product. When using thaumatococin for baking and frying, its sweetness is weakened, which limits its use in the production of food products.

One of the oldest natural sweeteners in Europe is glycyrrhizin (E 958) (sweet substance, licorice). It is obtained from the roots of the licorice tree, which grows in the south of Europe or in Northern Asia. The root contains 6-14 % glycyrrhizin, starch, sugar, protein, flavones, salts. The main sweet component is glycyrrhizic acid, a glycoside of triterpene glycolic acid linked to O- β -D-glucuronosyl-(1,2)- β -D-glucuronic acid.

Glycyrrhizin is 50-100 times sweeter than sucrose (Ksol 50-100), but does not have a distinct sweet taste, has a specific aftertaste and a long aftertaste

("licorice taste") and smell, which limits its use. In the presence of sucrose, it shows a synergistic effect. Extracts from licorice roots are used in the confectionery and tobacco industries. In a number of countries, the use of glycyrrhizin is prohibited because it is an analogue of corticosteroids and has a narcotic effect.

Neohesperidin dihydrochalcone (E 959) (citrose) is a sweetener made from citrus peel. It is obtained by modifying naringin isolated from grapefruit peel. Slightly soluble in water, well in alcohol. The high degree of sweetness of neohesperidin dihydrochalcone (Ksol 1800-2500) allows its use in very small quantities. When used with other sweeteners, its Ksol increases significantly. It is less toxic than some other synthetic sweeteners (saccharin and cyclamates) and is recommended for use in a mixture with other sweeteners. Citrose is stable and does not lose its sweetness during pasteurization of beverages, under high pressure and boiling in an acidic environment, during fermentation of yogurts, combines well with other sweeteners, including xylitol and synthetic sweeteners, in most cases improves the taste and aroma properties of products.

Abroad, the range of products with citrus (more than 100 names) is constantly increasing. These are confectionery, chocolate, ice cream, jams, dairy products, muesli, instant tea and coffee, nectars and juice products, non-alcoholic and alcoholic drinks, sauces, dry drinks, complex nutritional supplements, etc. Citrose is also used as a flavoring additive in the amount of 2 to 5 mg/kg in the production of a wide range of food products, excluding meat products. However, it is not recommended to use citrus in the production of dietary products.

Natural sweeteners (fructose, xylitol, sorbitol) are traditionally used to sweeten food and beverages.

Fructose (levulose) is 1.73 times sweeter than sucrose with the same energy value. Up to 12 % of ingested fructose is metabolized in the intestinal tract to form lactate, the remaining fructose is absorbed into the blood and may cause a slight increase in blood glucose levels. In addition, the consumption of fructose increases the level of cholesterol in the blood serum and is more slowly adsorbed in the intestine.

Natural sweet substances include mono- and oligosaccharides, starch hydrolysates, sugar alcohols (polyols) and non-sugar sweet substances - sweeteners of plant origin.

The most promising from the point of view of safety of consumption are sweeteners of natural origin - steviosides. These are sweeteners obtained from stevia leaves (a wild plant of the compositae family). Isolated stevioside (stevia extract) is a white crystalline powder 300 times sweeter than sugar, with a melting point of 198°C, well soluble in water, hygroscopic, with prolonged sweetness, and no energy value. Stevia extract is a total preparation consisting of eight diterpene glycosides with a sweet taste. Steviosides are phytosteroids, their formula is close to the structure of human hormones. They hormonize and restore all types of

metabolism, regulate the work of the neuroendocrine system, restore immunity, have a positive effect on redox processes in the cell, and help the body get rid of waste products. Most researchers consider stevia extract to be a harmless natural sweetener of high sweetness and low energy value, non-toxic, non-mutagenic and carcinogenic. The conclusion of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives confirms the absence of mutagenic and carcinogenic activity of stevioside. Stevioside is recommended for diabetics and overweight people.

In addition, stevia leaves contain sweet glycosides rebaudiosides (A, B, C, D, E). The vitamin composition is represented by group B, ascorbic acid, carotenoids, and minerals. During the last decade, studies were conducted to study the safety of stevioside during long-term consumption, it is recognized as one of the most promising sugar substitutes in Brazil, Japan, South Korea, Germany, the USA, and Great Britain. In addition to sweet glycosides, stevia also contains glycosides - saponins, which due to hydrolysis decompose into carbohydrates and non-carbohydrate components - aglycones, which determine their healing effect. Plant glycosides form a dense foam with water, which emulsifies fat in water and has a therapeutic effect. Due to their surface activity, expectoration of sputum is facilitated. Due to the slight irritating effect on the mucous membrane of the stomach, there is a reflex increase in the secretion of all glands, which has a beneficial effect on the bronchi. They can relieve swelling and have an anti-inflammatory effect against skin and rheumatic diseases, promote the absorption of other substances contained in stevia into the body. In Ukraine, the company "Steviasan" produces a natural sweetener from stevia - liquid and dry extracts. Liquid extract of stevia produced by the company "Steviasan" is a fifty percent extract of stevia - a water extract from the licorice plant. Its sweetness is 60 units. sugar equivalent. Stevia extracts have passed clinical approval and are recommended by the Ministry of Health of Ukraine for use as sweeteners.

An analytical review of the literature showed the presence of a significant number of scientific studies on the search and production of sweeteners, as well as on their use in the production of food products in many countries of the world. Stevia sweetener, which is non-toxic, low-energy and non-addictive, is successfully used as a sweetener in diabetes and carbohydrate metabolism disorders. The use of stevia sweetener will reduce the sucrose content and energy value of products.

The use of flour raw materials in the production of flour confectionery

In order to create flour products with a functional purpose, enriched with proteins and amino acids, dietary fibers, macro- and microelements, vitamins, various types of flour raw materials were considered. The development and mass application of improved and new technologies of flour confectionery products using flour of various grain crops accelerates scientific and technical progress, expands the range of products, in this case products for dietary and medical and preventive nutrition, reduces the cost of finished products due to the savings of

high-quality, but expensive wheat flour, helps to extend the shelf life of products. In the production of flour confectionery and bakery products, wheat flour of the first grade is mainly used.

Composite flour mixtures were created on the basis of wheat flour of the first grade (65 %), dehulled rye flour (15 %) and groats (20 %). Mixtures for the production of BKV can include barley flour - 25...30 %, oat flour - 30...35 %, millet flour - 40...50 %, first grade buckwheat - 25...30 %. Flour mixtures are recommended for mass and preventive nutrition in case of a lack of proteins, fats, vitamins and minerals and during gastrointestinal diseases.

In France, a technology for the production of flour products using several types of grain and flour, %: barley - 3...10, oats 5...10, corn - 3...10, sesame - 3...10, coarse wheat flour - 5...10, flax seeds - 1...6, millet - 1...8, rye flour - 5...15, wheat flour - 5...27, is developed.

The Ireks Aroma company offers "Sovital mix" mixtures, which contain several types of flour, including barley, seeds of various bread crops and are intended for the preparation of flour confectionery products. A method of manufacturing a dietary fiber-enriched soft dietary flour product is proposed, which includes grain products (rye, wheat, barley or their mixtures) in a crushed, crushed or flattened form. To enrich products with complete protein, barley flour is used in the production of dietary varieties of bakery products. Thus, bread with the addition of 25 % crushed wheat and 45 % barley flour is widely distributed among dietary products in Germany. There is a known method of manufacturing gluten-free flour products using wheat, oats, barley, rye, for which a mixture of twice pasteurized flour (50...95 %), containing ≤ 2 % protein, and soy flour (5...50 %), improving additives (vegetable fat, emulsifiers).

In the bakery industry, methods of preparing flour products using malt flour and barley malt are used. So, to extend the shelf life of products, up to 15 % of malt flour and up to 5 % of barley malt are added. There is a well-known method of preparing yeast dough, according to which at the end of fermentation, white active malt flour is added - 3...10 % of the weight of wheat flour. This method accelerates the fermentation of the broth, helps to extend the shelf life of finished products. A mixture of wheat, rye, oat, and barley flour is used to prepare products rich in vitamins, minerals, and dietary fiber.

Recommendations for the production of flour products from whole grain wheat flour are given. This technology involves the use of up to 10 % of barley, wheat or rye flakes. Along with this, to improve the structural and mechanical properties of the dough and finished products, 0.006...0.008 % of ascorbic acid, 2 % of fat (to the mass of flour) are added.

In the production of flour confectionery, barley flour is used in the amount of 15...30 % for the preparation of gingerbread and biscuit dough. The finished product acquires high nutritional and biological value. As for flour products based on other cereals, the highest recommended concentrations are also in the range of 5

to 30 %. However, in addition to changing the consistency of the dough, the second circumstance that limits their concentration is giving the finished product undesirable organoleptic properties - a specific taste, unattractive color. Oatmeal has a bitter taste, a darker color; its use helps to increase the water absorption capacity of the dough. The quality of bakery products baked from 80 % first grade wheat flour and 20 % oat flour improves if the moisture content of the dough is increased to 46 %. The technology of dietary flour products for therapeutic and preventive nutrition is based on this. In some cases, oat flour is brewed with skim milk in order to pasteurize the starch. The technology for preparing biscuits and cookies based on a mixture of wheat and oat flour 50...70 : 50...30 is proposed. The quality assessment showed that biscuit semi-finished products acquire a more delicate consistency, and sand semi-finished products are characterized by greater friability.

Corn flour has a specific taste that can be felt in the finished product. Before adding it to the dough, it is recommended to undergo one or another preliminary treatment. For example, soak in water containing 0.3 % sulfur gas at a temperature of 50°C for 15 hours followed by centrifugation and drying to a moisture content of 8...12 %. Such flour is recommended to replace 20...25 % of wheat flour for the production of flour products. It is possible to brew corn flour in the ratio of flour and water from 1:2 to 1:3. There is information on the use of corn flour, fried at a temperature of 120...140°C for 5...10 minutes, in the amount of 4...8 % to the mass of wheat flour of the first grade. Corn flour is widely used in the confectionery industry. In order to reduce the cost of finished products, improve the taste and aroma, and increase the duration of storage, it is used in the technology of making flour confectionery products.

In some cases, flour is obtained from buckwheat, using it for baking cookies. Methods of production of products for children's and dietary food using sugared buckwheat flour have been developed. In concentrations of up to 5...10 %, buckwheat flour is introduced into the mixture for the production of flour confectionery.

The use of sorghum flour is known. It is used both without processing and with preliminary processing, which is carried out in several ways - by grinding the grain in water followed by steaming, drying and grinding into flour, or by subjecting the grain to fermentation before grinding. The use of sorghum flour in products made of shortbread, biscuit dough, and cakes up to 50 % instead of wheat flour does not impair the structural and mechanical properties of the finished products, the products acquire an original smell, taste, and color. In addition, the use of dyed sorghum makes it possible to save on expensive dyes and reduce the cost of production.

Methods of adding millet flour in the production of cookies and biscuit semi-finished products have been developed. This flour is recommended to replace up to 60 % of wheat flour in shortbread production and up to 40 % in biscuit production.

Along with flour, in order to increase the nutritional value and expand the product range of dietary, medical and preventive nutrition, other flour products of cereal processing are used. The use of flour mill waste - bran - is widespread.

In Germany, 7...12 % of wheat bran is added to dietary flour confectionery in order to reduce the calorie content, in Great Britain, for the same purpose, crispy breads are produced with the addition of 50...90 % wheat bran; up to 30 % of wheat bran is added to cookies and puff cakes. In France, up to 50 % bran is added to wheat or rye flour to make galettes. However, the use of bran is limited due to the fact that it is difficult for them to be exposed to the action of digestive juices. To increase the degree of their digestibility, various methods of biochemical treatment of bran or their mechanical grinding are recommended. In research scientific institutions, work was carried out to find effective methods of fine and ultra-fine grinding of bran. During fine crushing, the cells of the aleurone layer are destroyed, as a result of which the content of phosphorus, potassium, magnesium increases in the crushed structures, and the amount of protein absorbed by the human body increases by 1.5...1.6 times.

There are well-known methods of preparing dough for biscuit products, which involve the use of bran; methods of enriching sugar and shortbread cookies, wafer semi-finished products with dietary fibers by introducing whole grain and bran; preparation of semi-finished low-calorie confectionery products, the composition of which includes flour with wheat bran.

In the USA, a product technology has been developed, according to which finely ground corn bran is added to the dough. The fiber content in the extruded product is 1.5...10 %.

Works have been carried out using the germs of cereals for the vitaminization of flour and various flour products. It was established that with the addition of 20 % of wheat germ flour to first-grade wheat flour, the protein content in flour confectionery products increases almost twice. Adding 5 % of wheat germ to wheat flour increases the content of essential amino acids from 3 to 5 %, including lysine - from 13 to 16 %. However, the use of germs for the enrichment of sorghum flour is limited by the deterioration of the structure of the dough and pulp due to the oxidation of glutathione of the germ.

Various methods are known to eliminate the negative influence of glutathione on the physical properties of the dough and the quality of the finished products: the use of oxidizing agents such as potassium bromate, frying the embryos at a temperature of 285°C, keeping them in a solution of common salt followed by drying and frying, adding phospholipids, autoclaving at a temperature of 120°C for 20 minutes. For the vitaminization of flour and flour confectionery products, it is recommended to add germ flour in the amount of 1...1.5 %. New compositions using germ wheat flakes for sugar cookies and butter cookies have been developed. The possibility of using flour from barley hulls is considered. Recommendations are provided for their use in the technologies of flour

confectionery products for dietary and medical and preventive purpose for enrichment with dietary fibers.

Thus, the given data show that there are many technologies of flour confectionery products, where flour products of processing of various grain crops are used. Most often, they are used as an admixture to wheat flour in concentrations from 5 to 30 % (yeast, puff pastry, custard dough), sometimes up to 40...50 % (biscuit, shortbread). As a rule, the introduction of a higher amount is limited by two circumstances - either the deterioration of the taste qualities of the finished product, or a noticeable change in its consistency.

In our opinion, the reduction of taste indicators is a problem, the solution of which is connected with the significant limitation of the use of certain types of flour in high concentrations. Deterioration of the structure of finished products is observed in yeast, custard, leafy semi-finished products, which require high levels of the gluten complex.

In terms of nutritional value, rye comes close to wheat flour. But compared to wheat, it has an improved amino acid score and contains more lysine. Rye flour is a source of B vitamins, especially thiamin and niacin. Rye flour contains a significant amount of iron, as well as phytic acid and saponins, fiber, vitamin E, selenium, which reduce the risk of cancer. Rye flour products have taken a worthy place among dietary food products. Patients with diabetes are recommended to replace products made from wheat flour with rye. This is explained by the fact that in the stomach pentoses of rye flour pasteurize and swell, thereby giving a feeling of satiety, and the hydrolysis of polysaccharides occurs slowly and therefore the blood sugar level rises gradually within 5-6 hours.

The degree of impact of products on the level of glucose in the blood, or the glycemic index, is important from the point of view of therapeutic and preventive nutrition. The glycemic index is the ratio of the area of the glycemic curve of the product to the area of the glycemic curve after loading 50 g of glucose, expressed as a percentage. It is the basis for the development of products of functional purpose, which guarantee a moderate load on the insular apparatus and a lower risk of additional utilization of glucose in fat depots of the body. The effect of products on the blood sugar level depends not only on the presence of starch or sugar in them, but also on the availability of carbohydrates for enzymatic attack, the presence of inhibitors of amylases and other hydrolases, dietary fibers, technological processing of food, etc.

Consumption of dietary fiber in the amount of 40-45 g per day by patients with diabetes leads to a decrease in the average content of glucose in the blood, the excretion of glucose in the urine within 24 hours. Dietary fibers are resistant to the action of amylase and other enzymes, they are not absorbed in the small intestine and affect carbohydrate metabolism, forming a porous gel in the intestine that slows down the penetration of nutrients into the blood. As a result, blood

sugar rises slowly. For a positive effect of dietary fibers, the daily rate of their consumption is 30-40 g.

In view of the above, it is relevant to use natural high-amylose corn starch PROAMYL-OXP10, which is a source of resistant starch, along with rye flour. Starch PROAMYL-OXP10 is a white powder, the content of dietary fibers in which is 60-70 % in the dry residue, moisture 10-12 %. Thus, the use of rye flour and PROAMYL-OXP10 starch makes it possible to develop functional products enriched with dietary fibers, which will contribute to the reduction of cholesterol synthesis in the blood, the removal of heavy metals, radionuclides, and toxic substances; balancing the level of glucose in the blood; natural cleansing of the body.

The latest technologies of flour confectionery products

Improving the nutrition structure of the population of Ukraine involves increasing the production of food products, thanks to the improvement of existing and the creation of the latest technologies. Today, the creation of food products of a new generation is impossible without the use of functional-technological, biologically active ingredients, which in various information sources are also called biologically active, food additives and micro-ingredients, functional substances, improvers, modifiers, etc. One of the important tasks of the socio-economic development of Ukraine is the prevention and supply of diabetes patients with special dietary and preventive food products, the range of which is currently limited.

Flour confectionery products are in high demand among the population, but have an unbalanced chemical composition. It is promising to create flour confectionery products for special purposes, which have curative and preventive properties, thanks to the introduction of functional additives into their recipes.

Scientists have done a lot of work to establish the possibility of using sweeteners in the development of BKV technologies. In recent years, technologies for biscuit and sand semi-finished products have been developed, which involve the use of additives - improvers that affect the components of the dough, change the speed of colloidal and biochemical processes, as a result of which there is an opportunity to change the physical properties of the dough, to obtain finished products of high quality. In the production of biscuits, crackers, and long-lasting cookies, it is advisable to use improvers of restorative action, the introduction of which stabilizes the properties of semi-finished products, reduces the elastic properties of the dough, and improves the organoleptic indicators of the quality of finished products. An effective way to improve and stabilize the quality of flour confectionery products is the creation of multi-component improvers of multifunctional action, differentiated depending on the method of dough preparation, the range of finished products, the properties of flour and raw materials provided by the recipe, the type of products and other factors. Analysis of literary sources and patent information showed that the assortment of flour confectionery products with the use of sweeteners in Ukraine and the CIS

countries is limited. The complete replacement of sugar is possible in the technologies of flour bakery and confectionery products, because the sugar content in them is about 3.5 % of the weight of the product. Most confectionery and sweet dishes are produced with a partial replacement of sugar, which is due to the need to preserve the structure.

The assortment of flour confectionery products with sweeteners for the nutrition of patients with diabetes, produced by the confectionery industry of the CIS, is represented mainly by products using xylitol and sorbitol: cookies "Xylitne", "Diabetichne", "Polyushko", "Debut", "Zymorodok" ", "Golden" cupcake, "Niva", "Diabetic", "Toptyzhka" gingerbread, "Sonechko", "Badiorist", "Health", "Diabetic" cakes, "Biscuit" and "Sandbox" cakes. Stevioside can be used as a natural intensive sweetener in the production of food products, in particular flour confectionery products for feeding patients with diabetes and obesity. Developed technologies for making flour confectionery, marmalade, jelly and whipped candies using stevia leaves and stems.

Scientists have developed technologies for culinary dishes and flour products using stevia extracts: salads, milk soups, cereals, casseroles, pancakes and fritters, sweet dishes (jelly, charlotte, etc.), pies baked with various minced meat (apple, poppy, cheese), yeast buns, shortbread cookies, biscuit and shortbread semi-finished products, etc. The Ministry of Health of Ukraine issued a permit for the use of stevioside as a sweetener in the manufacture of food products (confectionery, fruit and vegetable preserves and jams, various drinks, juices, cheese, ice cream, etc.). Stevia processing products should be used as sweeteners and biologically active additives in the production of flour confectionery. The most effective method of prevention of iodine deficiency disease is iodine enrichment of flour confectionery products. Regular consumption of the products will provide this deficient trace element to the entire population, regardless of age and social status.

Medical-biological principles provide for the selection of enriched products and supplements, their dosage, assessment of bioassimilation and safety of use in food production, iodine level in baked goods. Macrophytes (algae and sea grass) and biologically active additives from them are widely used in food technology. Their use is due to their valuable chemical composition. There is a way to produce dietary products that contain 0.6 % brown algae, magnesium chloride, wheat germ, 0.56 % sea salt, 28 % soy lecithin and sunflower seeds.

A study was conducted on the effect on the quality of wheat flour gluten and the rheological properties of dough of preparations obtained by extraction from red and brown seaweeds: *Chondrus crispus*, *Furcellaria fastigiata*, *Phyllophora nervosa*, *Ahnfeltia plicata*, *Laminaria*. Algae preparations were added at a concentration of 0.2 % of the mass of flour. It was found that the polysaccharides of some seaweeds improve the rheological properties of wheat flour gluten.

A biscuit production technology has been developed using an aqueous extract of chlorella microalgae in the amount of 0.3-0.5 %, which is first subjected to alcohol (concentration 30-50 %) and heat (50-70C) treatment to remove sediment. A sweet cake for baking is covered with a layer of specially prepared algae. When preparing products for medical and preventive purposes, kelp powder is used. It is a powder with a color from light green to dark green, a specific smell typical of seaweed, moisture content no more than 14 %. It contains %: iodine - not less than 0.2, ash - not more than 30. It is added in the amount of 0.1-0.2 % to the mass of flour. For elderly people with cardiovascular diseases, products with the inclusion of seaweed 2 % by mass of flour and 10-17 % baker's phosphatide concentrate are recommended.

Scientists have developed technologies for flour bakery and confectionery products using seaweed processing products (kelp, fucus, zoster, cystosira, spirulina, elamin, sodium alginate, etc.): pies baked from yeast dough with elamin, "Hungarian" buns with elamin, rastegai with m with alginate and elamin, dumplings with sodium alginate, white balls with elamin, biscuit with elamin, biscuit with spirulina, semi-finished product with elamin, semi-finished product with spirulina, semi-finished leaf product with elamin. The technology was developed with the addition of an amino acid-mineral complex from seaweed to the products. The complex is well soluble in water, contains 8.74 % of total nitrogen and 19.5 % of ash. It contains all essential amino acids. By the content of lysine, histidine, threonine, phenylalanine, it exceeds dry skim milk and fish meal. When adding 0.25-2.0 % of the complex to the mass of flour, the structural and mechanical properties of the dough improve, and its nutritional value increases.

Summarizing the above, it is noted that the development of scientifically based rational technologies of flour confectionery products with cystosira and stevia extract, improved organoleptic properties, increased nutritional and biological value is relevant and timely.

Theoretical and practical aspects of creating functional purpose biscuit and sand products

There are two main stages when developing the technology of functional food products. The first stage involves the theoretical and practical substantiation of the creation of functional compositions, ways of influencing food raw materials, which form the desired structure with a given composition, physico-chemical and functional-technological properties. The second stage involves the introduction (realization) of the properties of functional compositions in a specific technological process and the formation of the final consumption properties of food products. According to the scientific principles of creating functional food products developed by the World Health Organization, the main stages of creating functional food products are: monitoring of population nutrition; determination of medical and hygienic requirements for a functional product; selection of an

adequate product and functional ingredient of this direction, modification of a food product into a functional one.

Monitoring of the population's nutrition shows that flour confectionery products, which have an attractive appearance and high energy value, are in great demand among the population. The composition of most traditional flour confectionery is overloaded with easily digestible carbohydrates: the amount of sugar ranges from 30 % to 50 % of the total mass. Excessive consumption of confectionery can lead to systematic stimulation of the insular apparatus of the pancreas, which can cause its disorder and significantly increase the risk of developing diabetes. Biscuit and shortbread products meet the criteria for food products that are subject to enrichment with essential nutrients - mass and regularity of consumption, the possibility of centralized production of products, manufacturability of the enrichment process, which ensures the appropriate quality of the finished product, uniform distribution of the additive per product mass, etc.

When designing the technology of biscuit and shortbread products with a functional purpose, the main factors are the composition, properties, method of production, nutritional value, safety, economic and social efficiency. The substantiation of the composition of functional compositions was carried out taking into account the functional and technological characteristics and properties of raw materials, compatibility and interaction among themselves. The food ingredients used in the production of biscuit and shortbread functional products were chosen taking into account ensuring the flow of the necessary processes (foaming, stabilization, etc.) both within individual stages and in the technology as a whole.

Products with a functional purpose were created according to the principle of food combinatorics, through a justified quantitative selection of the main raw materials, ingredients, food additives, the totality of which ensures the formation of the desired organoleptic and physicochemical properties, as well as a given level of nutritional, biological and energy value. Modification of traditional technologies should ensure an increase in the content of functional ingredients to a level comparable to the physiological norms of their consumption (according to various sources, 10-50 % of the recommended average daily requirement).

Modification of traditional biscuit and shortbread products into functional products is a complex process of designing a product that has traditional properties and new functional properties that determine the usefulness of the product. When modeling biscuits and shortbread products with a functional purpose, medico-biological aspects were taken into account, which include the choice of a carrier and an additive that adjusts the chemical composition of the product, the level and safety of enrichment, and technological aspects that consider the issues of product quality, preservation of micronutrients and compatibility of micronutrients, as well as their interaction with individual components of food systems.

In accordance with the medical and biological aspect, essential nutrients were used in the design of functional flour confectionery products, the deficiency of which exists in Ukraine, is quite widespread and poses a health hazard. Due to an unbalanced, polydeficiency diet, a significant part of the population suffers from polymicronutrient deficiency, due to the deficiency of micronutrients (iodine, dietary fiber) along with the high energy value in food products for mass consumption, namely in biscuit and shortbread products. Therefore, it is recommended to reduce the amount of easily digestible sugars in flour confectionery products and increase the content of dietary fibers. The use of complex carbohydrates in nutrition is due to their properties, in particular, to strengthen intestinal peristalsis and complex-forming ability. They form gel-like structures with hydrogen and calcium ions, which affect the rate of absorption of substances in the small intestine and the duration of transit through the gastrointestinal tract.

In connection with this, the task of reducing the calorie content and at the same time increasing the nutritional and biological value of the products arose. It can be solved by using sweeteners and starches with a high content of dietary fiber. When enriching food products with nutrients, it is necessary to take into account their relationship. One of the most important ways to solve the problem of health and nutrition of the population is the use of marine biological resources, which are sources of complete proteins, essential polyunsaturated fatty acids, B vitamins, alginic acids, trace elements (selenium, iodine), and other vital biologically necessary for the human body active connections. The great variety of marine objects, the peculiarities of their chemical composition, and the huge reserves of raw materials cause their advantage over terrestrial animals. In this regard, seaweed processing products are promising sources of non-traditional raw materials. The content of iodine in seaweed is not less than 0.01 %, which is in the form of organic compounds.

When modeling biscuit and shortbread products enriched with iodine, certain requirements were set for the developed products: the choice of raw materials (additives), the rational amount of additives, the digestibility and synergism of nutrients were taken into account. Quality and safety were important factors in the development of iodine-enriched products.

As a means of prevention and treatment of some diseases, it is advisable to use functional products that not only provide a person with energy and plastic material, but also control and modulate (optimize) physiological functions, reduce the risk of diseases and accelerate recovery processes.

For the mathematical modeling of biscuit and shortbread products with a functional purpose, restrictions on the content of enriched micronutrients and ingredients in the finished semi-finished product have been established (taking into account previous technological developments, requirements of regulatory documentation). In accordance with the provisions of the theory of rational

nutrition, the scientific and practical bases for the construction of technologies for functional biscuit and shortbread products with optimized nutritional and energy value, organoleptic and structural-mechanical indicators have been developed. The technology for creating functional products is based on the modification of traditional ones, which ensures an increase in the content of useful ingredients in them to a level comparable to the physiological norms of their consumption: the amount of specified mineral substances and vitamins should satisfy 10-50 % of the average daily requirement at the usual level of product consumption.

Scientific justification of the technology and quality of functional biscuit and sand products

Technology of functional biscuit and sand products

Factors determining their quality are taken into account when developing the technology of flour confectionery products. They include: selection and quality of raw materials, technological parameters, structural-mechanical and physico-chemical properties of food compositions. At the first stage of research, the influence of stevia extract and cystosira on the chemical, physical and technological properties of food compositions and the determination of the rational amount of additives were determined.

Sponge dough is a foam-like structure, the technological process of its production is based on the formation of foam. Beating the egg-sugar mass in the technology of biscuit semi-finished products is one of the first operations when a system is formed, which is a confectionery foam. Intensive mixing of the mixture with air helps to grind it into small particles. The density of the mass increases, and the dispersion of air bubbles decreases with increasing intensity and duration of whipping.

The foaming agent in biscuit dough is egg white. As a result of unfolding of protein molecules, surface denaturation of proteins occurs and a film is formed that does not dissolve in water. Denatured protein increases foam stability. At the same time, connections between polypeptide chains can be formed with the emergence of a two- and three-dimensional structure in the form of a grid, which contributes to the stabilization of the foam. The formation of a thick foam is positively facilitated by the surface activity of the polar molecules of egg white, and stabilization by the presence of sugar in the mixture, solid films are formed around the air bubbles. Thus, when sugar is removed, the stability of the foam changes.

In the production of biscuit semi-finished products with a reduced amount of sugar, the possibility of using stevia extract was investigated. Stevia extract has a sweetness of 300 units, i.e. 1g of stevia extract corresponds to 300g of sugar. The addition of stevia extract at the concentration required to produce a sweet sensation at the level of the control sample did not affect the foaming capacity of the system. The foaming capacity of the control and experimental samples is

close, however, the stability of the foam is higher in the experimental sample No. 2, since sugar contributes to the increase of the stability of the foam structure.

To stabilize the foam structure when the amount of sugar is reduced or when it is completely removed from the functional composition, natural food high-amylose starch PROAMYL-OXP10 was used, which is a source of resistant starch with a high content of dietary fibers (60 % on dry matter). Unlike many traditional cellulose fibers, it does not affect the color, taste and texture of the product. During dough kneading, there is a competition for moisture between flour proteins and PROAMYL-OXP10 starch. The latter does not significantly affect the yield of dry gluten, reducing the yield of raw gluten, which is compensated by an increase in the degree of hydration and leads to a significant decrease in the elasticity of gluten, which is positive in the manufacture of biscuit semi-finished products.

The analysis of alveograms made it possible to obtain mechanical characteristics that confirm the data that stevia extract is a plasticizer of the structure of dough masses due to the presence of diterpene glycosides. It reduces the elasticity of the dough and the extensibility of dough masses. When the EC concentration increases, the value of the specific deformation of the dough - an indicator that evaluates the strength of the flour - decreases by 27.8-45.5 %. When studying the technological properties and biologically active substances of cystosira, the task was to determine the amount and form of use in flour confectionery products, in particular in biscuit semi-finished products. When developing flour confectionery, the following were taken into account: the average daily need for iodine (150–200 µg); received data on the content of iodine in cystoserum (360 µg/100 g); recommended daily doses of cystozyra (0.5-1g), losses of this trace element during heat treatment of flour confectionery (up to 54.9 %), increasing the content of iodine in the product to a level comparable to the physiological norms of their consumption (15-30 % of the average daily needs). In this regard, during experimental studies, cystozyra was used in the amount of 0.5–3.0 % by weight of flour. The water-absorbing capacity of the raw components, the determined water-absorbing capacity of the powder and granules from cystosira have a significant impact on the quality of the products. The water absorption capacity of cystosira powder is 4.4 ± 0.2 g/g of water, and cystosira grains are 7.12 ± 0.2 g/g of water and, respectively, is 52 % and 146 % higher than that of wheat flour, which allows predicting the increase in the water-absorbing capacity of flour modules with their use.

In the organoleptic evaluation of cystostar powder, tougher textured properties are noted when chewed compared to kelp. This peculiarity of cystosira is caused by a higher fiber content. Without a doubt, the peculiarities of the chemical composition of algae will be reflected in their hydrophilic properties.

The study of the hydrophilic properties of cystosira powder, as well as the choice of rational parameters of the swelling process, was carried out according to

the degree of swelling at various research parameters. Technological tests showed that it is advisable to hydrate cystosira powder before use. Hydration properties of algae have been established in works. Laminaria powder swells during the first 300 s, the rational duration of swelling is 600 ± 300 s, the maximum value of the moisture-binding capacity of fucus is reached after 1800 s of hydration at a temperature of 40°C . Zoster powder is used without prior hydration. Data on the water-absorbing capacity of cystosira are close to the results obtained in the work.

The ability of cystosira to bind water at a temperature of $50\text{--}60^{\circ}\text{C}$ (cystosira powder) and $70\text{--}80^{\circ}\text{C}$ (cystosira grit) was established, depending on time. The maximum value of the moisture-binding capacity of 4.4 g and 7.12 g of water per 1 g of cystosira is reached after 2100s and 6600s of hydration, respectively. The high water-binding capacity of cystosira is explained by the significant content of polysaccharides, primarily alginic acid, which is able to absorb a large amount of water. The ability of the cystosira to bind water depends on the mass of the cystosira particles. Cystosira granule binds water 0.6 times more than cystosira powder. But increasing the temperature to 80°C and above leads to a decrease in the moisture-binding capacity of the cystozyra, which is explained by the transition of water-soluble components into water.

It has been proven in the works that at a temperature of more than $70 \pm 5^{\circ}\text{C}$, water-soluble polysaccharides turn into water. Grits from cystosira lose more useful substances, including iodine, compared to powder. This testifies to the expediency of using powder from cystosira in further work. The longer duration of hydration of cystosira powder compared to kelp and fucus is explained by the stiffness of their tissues. With the developed technology of using cystozora in the production of flour confectionery products, the effect of different dosages of algae on the technological parameters and quality of biscuit semi-finished products was first investigated in order to determine the rational amount, which, along with enrichment with the necessary nutrients, ensured the necessary quality of the finished products.

The organoleptic evaluation of model food compositions with cystozora was carried out according to a five-point scale, according to which the overall quality assessment determines the appropriate level: excellent (5), good (4), average (3), bad, but suitable (3), very bad, completely unusable (2). As a result of the organoleptic evaluation of compositions with cystostarch, it was established that the addition of up to 1.6 % of cystostarch to the mass of flour does not affect the organoleptic indicators of biscuit semi-finished products. When the concentration of the additive increases, the organoleptic indicators of dough semi-finished products decrease, they acquire a dark color, an algal aftertaste and smell appear. On the basis of the obtained data, it can be concluded that the highest organoleptic indicators have biscuit semi-finished products made with the addition of cystostarch in the amount of 0.5–2.0 % to the mass of flour.

To determine the effect of cystosira on the physical properties of the dough, model systems were prepared: without additives (control), with the addition of dry algae in the amount of 0.1-3.1 % of the mass of flour (with an interval of 0.5 %) and similar compositions with hydrated cystosira (powder) in a ratio of 1:4.4 with water. According to the received data, farinograms were evaluated. To determine the effect of cystozyra on the physical and chemical characteristics of dough models, they were added in a concentration of 0.1-3.1 % of the flour mass with an interval of 0.5 %. When the concentration of cystozyra exceeds 2.1 % of the mass of flour, the elasticity of the dough decreased, and the elastic-elastic properties deteriorated. With an increase in the dosage of dry cystozyra from 0.6 to 3.1 %, the water absorption capacity of the dough increases by 0.25-1.8 %, the duration of its formation decreases by $0.2-0.5 \cdot 10^{-2}$ s, the stability decreases to $0.1 \cdot 10^{-2}$ s., and the dilution - by 12.5-25 % compared to the control. This is explained by the fact that with an increase in the concentration of added cystostar in the dough, the amount of free water decreases, the proportion of gluten remains unhydrated, as a result of which the elasticity of the dough increases, and the indicators of elasticity and thinning decrease. When cystozyra is added to 2 %, the calorimetric evaluation of the dough remains at the control level, and when the concentration of the additive increases, its growth is noted - by 4.5 %, which indicates a relative strengthening of the dough structure. The water absorption capacity of the dough with the addition of 0.6 to 3.1 % of hydrated cystosira decreases by 1.9-7.6 %. The duration of dough formation with 0.6-1.1 % cystosira is 25 % shorter than that of the control sample. However, with an increase in the amount of the additive, the dough formation time increases and at a concentration of 1.6 % is at the control level.

The decrease in the water-absorbing capacity of the dough with hydrated cystostarch is explained by the fact that it can no longer absorb moisture, and the total amount of flour in the composition is less than in the control, and accordingly, the proportion of moisture absorbed by the flour is smaller. As a result of the research, it was established that the parameters of the farinograms of the model compositions are close to the control values when using hydrated cystosira in the amount of 1.6 %. Based on the obtained data, the dynamics of changes in water absorption capacity, calorimetric evaluation of the dough with different concentrations of cystostar were constructed. The results of the conducted research show that the addition of cystosira more than 1.6 % to the mass of flour worsens the elastic properties of the dough, leads to a decrease in its elasticity and thinning, strengthening of the structure.

As a result of preliminary experimental studies, it was established that the addition of cystosira in the amount of up to 1.6 % of the flour mass during the preparation of biscuit dough does not affect the organoleptic indicators of biscuit semi-finished products, and at the same time, significantly improves its chemical composition. Compared to the control, the total mineral content in samples with 0.1-3.1 % cystosira is 1.1-1.5 times higher. It should be noted a significant

increase in calcium by 19–113 %, magnesium by 7–36 %, and iodine by 7.8–43.1 times compared to the control.

To objectively determine the rational amount of the additive, changes in the comprehensive quality indicator (Kpya) were determined depending on the amount of the additive (x, %). The comprehensive indicator of the quality of biscuit semi-finished products with additives was determined by the following indicators: organoleptic evaluation, ash content, iodine content, water absorption capacity of the dough. The use of cystosira in biscuit semi-finished products at a concentration of 1.6 % by weight of flour will allow to obtain products with functional properties and organoleptic indicators at the control level. It is known from the data that rye flour compared to wheat flour has a lower glycemic index, which is positive when modeling functional products for the prevention of obesity and diabetes.

Sponge dough has a foam-like structure. The process of making biscuit dough consists in introducing air into the egg-sugar mass in a dispersed form. At the same time, a 4-6 times increase in mass volume is achieved. Sponge dough easily reacts to any changes - the duration and speed of beating the egg mass, the duration and intensity of kneading the dough, the baking mode, etc. Especially dispersed systems react sensitively to the introduction of new ingredients. At the same time, the quality indicators of the biscuit dough can drastically change, and as a result, the quality indicators of the baked biscuit semi-finished products. Rheological characteristics are among the indicators of determining the quality of biscuit dough, and as a result of semi-finished biscuit. By the nature of the connections between the components, biscuit dough belongs to the group of coagulation structures, is a structured system, the main property of which is viscosity - a function of the shear rate. Viscosity is the body's ability to resist the relative displacement of its layers. In the flow of non-Newtonian fluids, the viscosity does not remain a constant value, it depends on the shear stress and the velocity gradient. Depending on the shear stress, there is a slow change in viscosity. Each value of the velocity gradient corresponds to a certain value of the effective viscosity. Each rheogram characterizes the region of the intact structure with the highest viscosity observed at shear rates almost up to 243 s⁻¹, and the region of the marginally destroyed structure with the lowest constant viscosity observed after 243 s⁻¹ and above.

The flow curves show changes in the effective viscosity (η_{eff}) depending on the shear rate (D_r). At the same time, the flow of systems is observed already at the minimum values of D_r . Viscosity decreases the most (by 3...5 times) in the range of D_r values from 3 to 48.6 s⁻¹. The further decrease occurs more slowly and samples from wheat and rye flour show a tendency to approach constant viscosity at D_r more than 145.3s⁻¹. Such a change in viscosity is caused by a decrease in the interaction between particles due to their orientation along the flow direction and a decrease in frictional forces. Newtonian flow, observed at constant

viscosity, characterizes the impossibility of further orientation of particles along streamlines.

The effect of stevia extract on the rheological properties of the dough was studied during the production of a semi-finished biscuit with a reduced amount of sugar or without sugar. In order to improve the rheological parameters of biscuit dough with stevia extract and the organoleptic parameters of baked semi-finished products, PROAMYL-OXP10 starch was used in different ratios to the mass of flour at different sugar concentrations. A model composition of wheat flour without starch was used as a control sample. Organoleptic indicators of model compositions, rise height and porosity of baked semi-finished products with different ratios of starch, flour and sugar were studied. The research results show that samples 1.4, 2.5 for wheat flour and 3.3, 4.5 and 5.5 for rye flour are rational.

Based on the results of the analysis of the regression equations, the extremum points of the functions were found, which correspond to the rational amount of starch in the production of model food compositions of biscuit semi-finished products. The rheograms of biscuit semi-finished products from wheat and rye flour with a reduced amount of sugar are the closest to the indicators of biscuit dough (control). Biscuit dough based on sugar-free wheat flour with stevia extract and PROAMYL-OXP10 starch has the greatest resistance. The rheogram of the biscuit semi-finished product from rye flour approaches the control when adding fructose together with the use of stevia extract. Thus, the use of PROAMYL-OXP10 starch and fructose increases the effective viscosity of biscuit dough and increases the resistance of the system to destruction.

After conducting organoleptic, physico-chemical and structural-mechanical studies, five biscuit semi-finished products were identified: Wheat 1, Wheat 2, Rye, Rye 1, Rye 2. It was established that there is a correlation between rheological and organoleptic quality indicators. Changes in the structural characteristics of the dough coincide with the quality of the baked goods. The physical characteristic of the quality of baked semi-finished products and an important parameter at the stage of baking is the porosity of the products, which largely determines the consistency of the finished products and the taste sensations of the consumer. The indicator of total porosity was considered as a quantitative characteristic of the magnificence of products, since an increase in this indicator indicates that the volume of products increases and their hardness decreases. The use of rye flour and PROAMYL-OXP10 starch increases the total porosity of semi-finished products from 74 % (in the control sample) to 77 % (biscuit semi-finished product from rye flour with sugar).

The production of a product with a foam structure takes place in two stages - filling the system with gas bubbles and securing a sufficiently solid frame of the foam product. In the production of biscuit semi-finished products, aeration of the system begins at the stage of kneading the dough during the beating of the egg mass, and ends at the stage of baking at the initial moment when the rise of the

products is observed. It should be noted that when mixing the whipped mass with flour, there is always some reduction in volume, which is directly related to the intensity of mixing. The increase in volume, in turn, due to the increase in temperature during baking is due to the expansion pressure of carbon dioxide, air and water vapor in the dough. During baking, an elastic film is formed on the dough, which determines its gas-holding capacity and the increase in volume of the dough.

Fixation of the foam structure occurs due to the denaturation of the protein components of the dough during baking, as well as due to the drying of the biscuit semi-finished product during the ripening stage. As the temperature of the dough rises, partial pasteurization of starch and coagulation of proteins occurs; the expanding gas bubbles enlarge the voids in the dough. Starch quickly binds moisture, which provides the necessary viscosity of biscuit dough, and loses it during baking, forming water vapor, which affects the volume of the baked semi-finished product. At the same time, biscuit semi-finished products without sugar or with reduced sugar content have a volume output at the control level.

In the process of baking the samples, along with the increase in the volume of the products, there is a decrease in their mass, the quantitative characteristic of which is baking. Baking mainly characterizes the loss of water and small amounts of volatile substances during baking. The surface layer of the dough is more susceptible to dehydration; at the same time, part of the evaporated moisture passes into the gas environment of the baking chamber, and part moves due to thermal moisture conductivity into the pulp of the semi-finished product. Baking determines not only technological losses during baking, but also the organoleptic indicators of the baked semi-finished product - consistency, taste, crust thickness. The amount of baking depends on the active, from the point of view of moisture transfer, surface of the product, on the temperature and duration of baking, as well as on the features of the technological composition of the semi-finished product. Dough samples weighing 100 g were used to study the baking of biscuit semi-finished products. The diagrams show that when PROAMYL-OXP10 starch is used, the degree of baking decreases - from 20.1 % (in the control sample) to 17.5 % (when using rye flour and PROAMYL-OXP10 starch).

In order to strengthen the crumb, the baked biscuit semi-finished product is aged before further processing. The strengthening of its structure occurs due to the hardening of the pore walls during drying and cooling. Relatively small losses or movements of moisture can lead to significant strengthening of the product. Ripening prevents the semi-finished product from crumpling during cutting and reduces its fragility during soaking with syrup. During the ripening process, the baked product may show a tendency to collapse, as the increase in volume during baking leads to the destruction of the harder cell walls. According to traditional technology, the biscuit semi-finished product is aged at a temperature of 15...20 °C for 8...10 hours.

To study the consistency of biscuit semi-finished products during the proofing process, the compressibility of the crumb was evaluated by the degree of deformation under the action of a standardized load using a Labor penetrometer. When replacing wheat flour with rye, the degree of penetration decreases, this is due to the structure of rye flour. A complex of studies on substantiating the possibility of using stevia extract and cystosira in the production of flour confectionery products, the results of which are presented in section 4.1, allows for the development of technologies for functional biscuit semi-finished products

The composition of sand semi-finished products is saturated with mono- and disaccharides, as the share of sugar in the dough is about 29 %. Stevia extract was used to reduce the share of sugar in the shortbread by 50 % and maintain the organoleptic parameters at the control level. We determined the possibility of improving the chemical composition of the poppy filling for the preparation of the poppy cake "Smakolyk" due to the use of cystosira and stevia extract.

Model compositions were prepared, in which cystozyra and poppy were used in a complex manner, in different ratios, and the amount of sugar was reduced. In order to objectively determine the rational replacement of poppy seeds and sugar with cystosira and stevia extract in the poppy seed filling, changes in the complex quality index (Kpya) from the amount of the additive (x, %) were determined. A comprehensive indicator of the quality of poppy seed filling with the following indicators: organoleptic evaluation, iodine content, iron content. The rational amount of replacing poppy with cystozyra in the production of filling is 36.6 % while maintaining high organoleptic indicators.

Shortbread is a plastic mass that consists of a network of thin gluten films, enveloping and binding grains of hydrated starch. The plasticity of shortcrust pastry is achieved by using fat, eggs, sugar and flour with a high content of gluten, low or medium elasticity, low humidity and temperature of the dough. Raw components for shortbread play a specific role in the process of structure formation. Sugar reduces the degree of swelling of proteins and flour starch. Fats that interact adsorptively with starch and proteins block the possible points of adhesion of colloidal particles, weaken the relationship between them and therefore cause a barrier for the penetration of moisture. This helps to reduce the elasticity and increase the plasticity of the dough.

The shortbread production technology involves mixing its constituent parts with fat to obtain a stable, dispersed emulsion. The use of emulsions makes it possible to obtain a dough that is uniform in composition and physical and chemical parameters, and products baked from it have high sensory properties. When creating shortbread technology with a reduced amount of sugar, the possibility of its components influencing the structure of the dough and its products was taken into account. In the shortbread, the sugar content was reduced by 10-70 %, while the content of the raw components: flour and fat was increased accordingly. Stevia extract was used as a sweetener. When developing flour

confectionery products with a reduced amount of easily digestible sugars, tasting samples of shortbread products with a reduced amount of sugar were conducted.

Organoleptic indicators in shortbread deteriorate when replacing more than 50 % of sugar with stevia extract. When replacing sugar from 60 to 100 % with stevia extract, the products acquire a bitter taste. The rational amount of reducing the amount of sugar using stevia extract in the production of semi-finished products is 50 %. A set of studies on the substantiation of the technology of shortbread dough and poppy filling made it possible to develop the technology of shortbread products.

Biscuit semi-finished products are manufactured in accordance with the terms of the technological instructions, in compliance with the Sanitary Rules for restaurant enterprises, approved by the Ministry of Health of Ukraine. The technology of preparing biscuit semi-finished products using wheat and rye flour is carried out in two stages. The first stage is characterized by obtaining a whipped mixture of eggs and sugar, stevia extract or a mixture of sugar and stevia extract, or stevia extract and fructose, depending on the preparation technology. At the second stage, flour components (flour, starch) and cocoa powder are mixed, sifted and introduced into the beaten egg mixture, mixed, poured into molds and baked. The baked biscuit is cooled, removed from the molds, left to ripen, after which the paper is removed, and the biscuit is cleaned.

The technology for the preparation of functional biscuit semi-finished products is distinguished by the fact that at the stage of beating the egg mixture, the amount of sugar is reduced due to the use of sweeteners - stevia extract, and for the flour component, a mixture of wheat or rye flour with PROAMYL-OXP10 starch is used in the specified ratios. The technological process of preparing biscuit semi-finished products is carried out in the following sequence. Egg products with sugar (semi-finished product Rye) or with sugar and stevia extract (semi-finished product Wheat 1 and Rye 1) or with stevia extract (Wheat 2, Rye 2) are whipped in a whisk at a low number of revolutions for several minutes, then at a higher number of revolutions beat for 20-30 seconds until the volume of the mass increases 6-7 times. Cystosira powder is pre-hydrated at a temperature of 50-60°C for 20-25 seconds. Essence, wheat or rye flour pre-mixed with starch and cocoa powder, cystozyra are added to the egg mixture and mixed until a homogeneous dough is obtained. The finished dough is lush, well saturated with air, evenly mixed, without lumps, creamy in color and thick in consistency. Sponge dough is poured into molds that are pre-greased with fat or lined with paper. Bake for 40-45 seconds at a temperature of 205-225°C. Baked biscuits are cooled for 20-30 seconds, removed from the molds and left for 8-10 hours. at a temperature of 15-20°C, after which the paper is removed, the biscuit is cleaned.

The technological process of making "Smakolyk" cookies is carried out in the following sequence. Flour, stevia powder and milk powder are sifted. Beat margarine with invert syrup (molasses) in a dough mixer for 3-5 seconds, then add

flour, milk, stevia extract and cinnamon. Knead the dough. The shortbread should have a smooth surface without lumps and traces of unmixed, light yellow to light brown color, a pleasant smell and a light aroma of the essence. The finished dough is rolled out to a thickness of 4.5-5 mm and cookies of various shapes are formed. The dough is baked at a temperature of 220-240°C for 5-10 seconds. The technological process of making "Smakolyk" poppy seed cake is carried out in two stages: first, the shortbread and the poppy filling are prepared. At the second stage, cakes are formed. To prepare shortbread with a reduced amount of sugar, the raw materials, except for baking powder and flour, are mixed in a dough mixer for 3-5 seconds, flour, baking powder are added and the dough is kneaded. The dough is divided into two parts and each is rolled out into layers. The filling is placed on one layer, covered with the second layer. For the production of the filling: sifted and sifted poppy seeds are ground with prepared cystosira, stevia extract and sugar are added. The mass is mixed. The formed products are baked in the oven at a temperature of 200-220°C for 20-30 seconds. The process of baking - drying sand semi-finished products is the final stage of production.

During baking, under the influence of high temperature, complex physico-chemical processes occur, the dough loses moisture, structural-mechanical and organoleptic properties change. The use of stevia extract, cystosira, and rye flour made it possible to develop the technology of biscuit and sand semi-finished products of increased biological value and reduced caloric content, due to the reduction or complete removal of sugar.

Organoleptic, physicochemical and safety indicators of functional products

The organoleptic analysis preceded the physico-chemical analysis, which made it possible to assess the quality of the developed products, and its results were taken into account when selecting samples for physico-chemical research. The overall organoleptic evaluation was defined as the sum of individual organoleptic indicators (appearance, color, consistency, smell, taste), presented through digital indices (points). Based on the generalization of the results, it was determined that the sensory evaluations of the experimental samples are close to those of the control samples, and they exceed the traditional products by some single indicators.

The organoleptic properties of functional BKV with ES, cystosira and rye flour were studied, compared to traditional products with sugar. On the basis of generalized expert evaluations, it was established that the organoleptic indicators of the developed biscuit semi-finished products are at the control level. It should be noted that there is a positive improvement in the taste characteristics of biscuit semi-finished products from rye flour with ES and cystosira (4.95 ± 0.10 and 5.00 ± 0.09) in comparison with the control sample (4.90 ± 0.09) and while the indicators of consistency and appearance remain at the control level. The organoleptic properties of sandy semi-finished products with stevia extract and

cystosira were studied in comparison with traditional products with sugar. On the basis of expert evaluations, it was established that the sensory indicators of the developed "Smakolyk" poppy cake and "Smakolyk" cookies correspond to the control indicators.

The next stage of research is to determine the nutritional value of functional flour confectionery products. It was determined that in biscuit semi-finished products with stevia extract, cystosira and rye flour, the total carbohydrate content decreased by 3.18 % when using rye flour (Rye) and by 24-26 % when using stevia extract (Wheat 2 and Rye 2) compared to control A decrease in the energy value of the developed biscuit semi-finished products was noted: Wheat 1 - by 12.4 %; Wheat 2 - by 27.4 %; Rye 1 – by 16.04 %; Rye 2 - by 27.6 % compared to the control, which allows them to be used for feeding population groups prone to obesity and diabetes.

A study of the carbohydrate composition of biscuit products using stevia extract, cystosiras showed that the amount of easily digestible carbohydrates in them decreases, while the amount of polysaccharides increases compared to the control. The increase in dietary fiber in biscuit semi-finished products by 3.1...6.0 g/100g compared to 2.43 g/100g in the control deserves special attention. This is due to the use of PROAMYL-OXP10 corn starch with dietary fiber and by replacing wheat flour with rye, which contains 10.5 g of dietary fiber compared to 3.15 g of wheat flour.

It is known that the body does not absorb dietary fibers, but in the digestion process they play an extremely important role - they promote intestinal peristalsis; as well as the removal of salts of heavy metals, cholesterol, form insoluble chemical compounds with toxic substances, radionuclides and remove them from the body, as well as affect the glycemic index of products.

Indicators of the biological value of proteins are important. To assess the potential biological value of proteins, a score for essential amino acids was calculated. The use of sweeteners does not affect the amino acid composition of biscuit products. The use of cystosira and rye flour improves the mineral composition of biscuit semi-finished products. Analyzing the quantitative composition of macro- and microelements in biscuit semi-finished products with cystozyra, it should be noted an increase in the level of potassium content by 1.03...1.37 times; calcium by 1.1...1.25 times; magnesium by 1.15...1.72 times; phosphorus - 1.05...1.27 times; of iodine - 14.4 times, respectively, compared to the control, which is important because it helps to increase the immuno- and radioprotective properties of the developed biscuit semi-finished products.

The amount of phosphorus in the developed products increases by an average of 20 %. Magnesium content increases by 14.9...72.0 % compared to the control. The protective functions of magnesium are manifested in the fact that it is a connecting link in the formation of a complex between structural, transport, and informational RNAs, which ensures protein synthesis, stimulates intestinal

peristalsis, affects the cholesterol level and maintains the pH balance. Increasing the amount of iron will contribute to a positive effect on the protective functions of the body. The increase in iodine content in the developed biscuit semi-finished products with cystozyra by 69.1...85.3 μg compared to the control is especially valuable, as iodine has antiviral and antibacterial activity and ensures the normal condition and functioning of the thyroid gland. It was experimentally established that the developed products have a higher content of dietary fiber 21.0-35.0 % of the daily requirement, iron and iodine 22.0-28.0 % and 50.0-60.0 %, respectively, which will make it possible to strengthen the body of a person, strengthen the protective effect of the immune system, the resistance of the human body to adverse factors of the external environment.

According to sanitary standards, the shelf life of biscuit semi-finished products is 72 hours. and sand products 3 months. In this regard, sanitary and microbiological studies were conducted on the quality of the developed BKV with stevia extract and cystosira. A biscuit semi-finished product with cocoa and a sand semi-finished product, made according to traditional technology, served as a control.

According to microbiological indicators, flour confectionery products with stevia extract, cystozyra, rye flour meet all requirements. Experimental data confirm that the growth rates of microorganisms in semi-finished products with stevia extract and cystosira are lower than in the control, and during the entire storage period they meet the requirements of regulatory documentation. The determined permissible content of toxic elements in the developed functional flour confectionery meets the requirements.

The results of experimental studies of the radioprotective properties of shortbread cookies with poppy seed filling with stevia extract and cystosira and biscuit semi-finished products with stevia extract and cystosira indicate the feasibility of their use for radioprotective and medical and preventive nutrition. The radioprotective properties of the developed functional flour confectionery products are due, first of all, to the presence of cystosira, which, thanks to the presence of alginic acid, has the ability to bind ions of radionuclides and toxicants in the digestive tract with the subsequent formation of insoluble complexes that are not absorbed and excreted from the body.

Comprehensive evaluation of the quality and social effectiveness of functional products

Complex indicators of the quality of the developed biscuit semi-finished products are calculated according to the data of chemical composition, energy value, organoleptic and physico-chemical indicators, radio-protective properties, taking into account safety indicators. According to the determined indicators of the comprehensive assessment, the quality profiles of functional biscuit semi-finished products were built. The quality profiles of the test samples have a larger surface area than the control samples and are closer to the reference samples

In the process of carrying out research in the work, it was established that the social effectiveness of the implementation of the carried out developments in practice is as follows:

expanding the assortment of flour confectionery products with sweeteners and seaweed processing products;

* the involvement of new types of raw materials in the production of flour confectionery products;

* increasing the nutritional and biological value of flour confectionery products;

* protection of the human body from the effects of adverse environmental conditions.

* satisfaction of consumer demand for functional food products.

REFERENCES

1. Korzun V. N. Food products and means of minimisation loadiation of organism. *Radiological Safety in Ukraine NCRPU*. 2001. No. 1–4. P. 70–80.
2. Lake C. Sweetness and light. *Food Ingredients and Process*. 1990. Vol. 12, no. 3. P. 48–49.
3. Mc. Nutt Kristen, Sentko Anke. Isomalt offers candymakers of new possibilities. *Candy Ind*. 1996. Vol. 16.
4. Byrn M. Sweet dreams. *Food Process (GB)*. 1990. Vol. 39, no. 5. P. 303–306.
5. Tuley L. Sweeter than sugar. *Food Manuf*. 1998. Vol. 63, no. 9. P. 29–31.
6. UK blocks EC sweeteners plan. *Chem. and Ind*. 1991. No. 5. P. 223–225.
7. Kramer T. AD figures for saccharin set. *Food Process (GB)*. 1990. No. 9. P. 5.
8. Cherevko O. I. Innovative technologies of food production for functional purposes. Harkiv: HDUHT, 2017. 591 p.
9. Tutelyan V. A., Kravchenko Z. V. The effect of aspartame on the activity of rat liver xenobiotic metabolizing enzymes. *Drug Metabolism and Disposition*. 1990. No. 18. P. 223–225.
10. Staniec N. Acesulfame K guarantees solubility, stability of sweets. *Candy Ind*. 1994. Vol. 159, no. 6. P. 83–85.
11. Borndt R. L., Yaskon G. Stability of sucralose in haket goods. *Food Technol*. 1990. Vol. 44, no. 1. P. 62–66.
12. Mazaraki A. A. A collection of recipes for culinary products and drinks for functional purposes. Kyiv: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2013. 772 p.
13. Brovenko T. Food design as the actual direction of the interdisciplinary researches. *Visnyk Natsionalnoi akademii kerivnykh kadriv kultury i mystetstv: sci. j.* 2018. No. 2. P. 91–94.
14. Hoaiigh L. Sucrose, sweeteners and sucralosa. *Int. Sugary*. 1989. Vol. 91, no. 1082. P. 23–30.
15. Sloan A. Elisf. Now sweet it is! *Food Technol*. 1995. Vol. 49, no. 7. P. 20.
16. Mykhailyk V. S. Technology and quality of cookies with meal from oil crops. *Kharchova nauka i tekhnolohiia: sci.-prod. j.* 2016. No. 1. P. 72–77.
17. Kravchenko M. F., Kryvoruchko M. Iu. Structural and mechanical properties of fresh dough from sprouted wheat flour. *Tovary i rynky: Int. sci.-pract. j.* 2012. No. 1. P. 82–88.
18. Antonenko A. V. Flour from sprouted oat grains as a basis for flour confectionery products. *Naukovi pratsi Odeskoi natsionalnoi akademii kharchovykh tekhnolohii*. 2014. No. 46 (1). P. 149–153.
19. Penfield M.P. Sucralose comes for market. *Food Ingredients and Process*. 1992. Vol. no 4. P. 26.

20. Atkin L. ES proposes positive list of twelve sweeteners. *Manuf. Confect.* 1990. Vol. 70, no. 12. P. 22, 24, 26.
21. Tuley L. Sweeteners: Lacty in action. *Food Manuf.* 1990. Vol. 65, no.3. P. 26–27.
22. Tuley L. Sweeter than sugar. *Food Manuf.* 1998. Vol. 63, no. 9. P. 29–31.
23. Uusitupa M.I. Fructose in diabetic confectionary. *Confect. Manuf. and Market.* 1990. Vol. 17. P. 49.
24. WHO Food Additives. Ser. 42. Geneva, 1999. P. 119–143.
25. Das S. Evaluation of the Cariogenic Potential of the Intense Natural Sweeteners Stevioside and Rebaudioside A. *Cfries Res.* 1992. Vol. 26. P. 363–366.
26. Macoto U. Rheological properties of dietary supplements. *Bull. Inst. Hung. Sci.* 1995. No. 113. P. 31–35.
27. WHO Food Additivesю Ser. 42. Geneva, 1999. P. 119–143.
28. Xili L. Preservatives in bakery production. *Food Toxicol.* 1992. Vol. 30, no. 11. P. 957–965.
29. Frey C. N., Schultz A. S., Atkin L. Recent development in the vitamin technology of bread. *Food Technol.* 1972. Vol. 26. P. 54.
30. Kahn C. B., Penfield M. P. Snack crackers containing whole grain triticale flour: crispness, taste, and acceptability. *J. Food Sci.* 1983. Vol. 48, no. 1. P. 266–267.
31. Török E., Kovacs E. T. Wheat-basis dough properties affected by ingredients. *Cereals '96: Source and Future Civ.: Proc. 10th Int. Cereal and Bread Congr. Porto Carras (Chalkidiki), 1996.* P. 156.
32. Schultz A. Bakery ingredients. *Food ingredients and Anal. Int.* 1995. Vol. 17, no. 5. P. 6–8.
33. Ludewig H.-G., Seibel W., Brack G. Herstellung von Feinen Backwaren mit Hafererzeugnissen. *Getreide Mehl und Brot.* 1987. Vol.41, no. 10. P. 311–315.
34. Vitamins and amino-acid-composition-biological utilization of maize protein. Asiedu M., Lied E., Nilsen R., Saudnes K. *Food Chem.* 1993. Vol.48, no. 2. P. 201–204.
35. Swanson R., Penfield M. Berley flour level and salt level selection for a whole-grain bread formula. *J. Food Sci.* 1988. Vol. 53, no. 3. P. 896–901.
36. Bankar J. R., Chavan J. K., Kadam S. S. Effects of incorporation of sorghum flour in wheat maida on physical and sensory properties of bread, buns, cookies and biscuits. *J. Maharashtra Agr. Univ.* 1986. Vol. 11, no. 2. P. 216–218.
37. Glover J. M., Walker C. E., Mattern P. J. Functionality of sorghum flour components in a high ratio cake. *J. Food Sci.* 1986. Vol. 51, no. 5. P. 1280–1283, 1292.
38. Gutiérrez R. R., Romano De M. A., Gómez M. H. Evaluacion nutricional yde estabilidad durante el almacenamiento de mezclas extruidas con sorgo. *Arch. Patihomer. nutr.* 1987. Vol. 37, no. 3. P. 503–514.
39. Morad M. M., Doherty C. A., Rooney L. W. Utilization of driel distillers grain from sorghum in baked food systems. *Cereal Chem.* 1984. Vol. 61, no. 5. P. 409–414.
40. Sarode R. N., Shastri P. N., Rao B. Y. Studies on utilisation of sorghum flour for biscuits. *Indian J. Nutr. und Diet.* 1983. Vol. 20, no. 7. P. 213–215.
41. Cesen M. Uпотреба prosa u pekarstvu. *Zito-hleb.* 1988. Vol. 15, no. 1–2. P. 27–32.
42. Naikare S. M., Chavan J. K., Kadam S. S. Depigmentation and utilization of pearl millet in the preparation of cookies and biscuits. *J. Maharashtra Agr. Univ.* 1986. Vol. 11, no. 1. P. 28–30.
43. Effect of decorticated Sorghum addition on the rheological properties of wheat tortilla dough / Torres P. I., Ramires-Wong B., Serna-Saldivar S. O., Rooney L. W. *Cereal Chem.* 1994. Vol. 71, no. 5. P. 509–512.
44. Bollinger H. Wheat fiber – a special type of dietary fiber uses in wafer products. *Int. Food Market. and Technology.* 1996. Vol. 10, no. 2. P. 16–17.
45. Schnelle W., Wintz E. Bedeutung und Stand der Entwicklung von diätetischen Back- und Dauerbackwaren in der DDR. *Backer und Konditor.* 1982. Vol. 36, no. 12. P. 361–362.

CONTENT

PREFACE	6
Chapter 1	
DOMESTIC AND INTERNATIONAL TOURISM DEVELOPMENT STRATEGIES IN CRISIS CONDITIONS	7
1.1 FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF INTERNATIONAL AND DOMESTIC TOURISM IN UKRAINE DURING THE CRISIS (Chepurda L. M., Chepurda H. M., Bieliaieva S. S.)	8
1.2 CURRENT CHALLENGES FOR TRAVEL AGENCIES: DIGITAL MARKETING, BUSINESS MANAGEMENT, ELECTRONIC DOCUMENTS AND APPLICATIONS (Bielikova M. V.)	30
1.3 THE ESSENCE AND FEATURES OF THE DESIGN OF A SANATORIUM AND RESORT PRODUCT AND THE MECHANISMS OF FORMING ITS EFFICIENCY ON THE UKRAINIAN MARKET (Hladkyi O. V.)	47
1.4 CURRENT ENVIRONMENTAL TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF SUSTAINABLE TOURISM (Marekha I. S.)	61
Chapter 2	
PROSPECTIVE DIRECTIONS OF THE TOURISM INDUSTRY IN THE CRISIS PERIOD	89
2.1 ANALYSIS OF THE INFLUENCE OF TOURIST RESOURCES ON THE ECONOMIC EFFICIENCY OF BUSINESS STRUCTURES OF THE TOURIST MARKET OF UKRAINE IN THE CONDITIONS OF MILITARY CONFLICT (Tymchuk S. V.)	90
2.2 STATE REGULATION OF LABOR RELATIONS UNDER THE CONDITIONS OF MARTIAL LAW (ON THE EXAMPLE OF THE TOURISM SPHERE) (Chepurda L. M., Bieliaieva S. S., Herman I. V.)	112
2.3 PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF PATRIOTIC AND EXCURSION TOURISM IN CHERKASY REGION IN CRISIS CONDITIONS (Chepurda H. M., Starynets O. A., Shestel O. G., Danyliuk A. M.)	149
2.4 NATIONAL NATURAL PARK "KHOLODNY YAR" AS A NATURAL, HISTORICAL AND TOURIST PHENOMENON (Chorny M.H.).....	173
2.5 GEOSPATIAL ASPECTS OF THE DEVELOPMENT OF THE AGRO-TOURISM CLUSTER "HORBOHORY" (LVIV REGION) (Malska M.P., Zinko YU.V., Andreichuk YU.M., Ivanyk M.B.)	201

Chapter 3	
SUSTAINABLE DEVELOPMENT STRATEGIES FOR THE FOOD INDUSTRY AND RESTAURANT BUSINESS IN THE CRISIS PERIOD	225
3.1 TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE PRODUCTION AND RESEARCH OF THE PROPERTIES OF EGGPLANT POWDER (Dzyundzya O. V., Stryhunivska O. V.).....	226
3.2 INCREASING THE BIOLOGICAL VALUE OF RESTAURANT FARM PRODUCTS DUE TO ADDITIVES OF VEGETABLE ORIGIN (Ivashyna L. L., Kurakin O. B., Byshovets L. G.)	249
3.3 TECHNOLOGICAL ASPECTS AND EQUIPMENT FOR PRODUCTION OF FLOUR CONFECTIONERIES OF FUNCTIONAL PURPOSE (Artem Antonenko, Tetiana Brovenko, Nataliia Kovalenko, Galina Tolok, Myroslav Kryvoruchko, Julia Zemlina, Olena Vasilenko, Artem Gorkun)	271

Scientific electronic edition

**TOURIST AND HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS
IN THE PERIOD OF CRISIS:
PROBLEMS OF DEVELOPMENT AND REGULATION**

Multi-authored monograph
(in Ukrainian and English)

*Under the general editorship of Doctor of Economic Sciences,
Professor L. M. Chepurda*

The materials are presented in the authors editing.

Responsible for the publication:
Candidate of Philological Sciences O. A. Starynets.

Наукове електронне видання

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС
У ПЕРІОД КРИЗОВОГО СТАНУ:
ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ**

Колективна монографія

(українською та англійською мовами)

За заг. ред. д-ра екон. наук, професора Л. М. Чепурди

Матеріали подано в авторському редагуванні.

Відповідальна за випуск: канд. філол. наук Старинець О. А.

Гарн. Times New Roman. Обл.-вид. арк. 23,1. Зам. №23-50.

Черкаський державний технологічний університет
Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 896 від 16.04.2002 р.
бульвар Шевченка, 460, м. Черкаси, 18006.

Редакційно-видавничий відділ ЧДТУ
red_vidav@chdtu.edu.ua