

*Чобану Анна Максимівна,
здобувач 4 курсу освітнього рівня «бакалавр» ННІ економіки і
менеджменту Харківського національного університету міського
господарства імені О.М. Бекетова*

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ПОСЛУГИ ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАНІ БОЛГАРСЬКОЇ КУХНІ

Активізація інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства сприяє зміцненню конкурентних переваг галузі на зовнішньому та внутрішньому ринках шляхом реалізації науково-технічного потенціалу галузі. Національна кухня Болгарії різноманітна та містить безліч різноманітних страв. Болгарію часто називають країною овочів. Часто і різноманітно в болгарській кухні застосовуються овочі: як гарнір і як інгредієнт м'ясної, борошняної, молочної або іншої страви, у свіжому та

маринованому вигляді. Із баранини, телятини чи свинини болгари найчастіше готують свої найулюбленіші м'ясні страви. Також до складу болгарських страв часто входять кисле молоко, йогурт, бринза, овечий сир кашкавал. Йогурт одними з перших європейців почали виробляти та вживати саме болгари. Також бринза вважається національним продуктом і є болгарським сувеніром. В цілому болгарська кухня має неповторний колорит [1].

На кухню Болгарії багато в чому вплинули Туреччина, Греція та деякі балканські країни. Найпоширеніми десертами болгарської кухні є солодощі, які ми вважаємо традиційно східними: пахлава, халва, рахат-лукум. Для традиційної турецької кухні характерно готувати м'ясні страви, на розпеченому вугіллі, або страви, запечені в глиняному посуді, як це роблять у Греції. У прибережних регіонах Болгарії дуже популярні страви з риби та морепродуктів. На окрему згадку заслуговують болгарські вина. Виноробство – одно із найдавніших ремесел, якими займався болгарський народ. Ресторан болгарської кухні, який по-болгарськи називається «механа», завжди містить у своєму меню такі відомі вина, як гамза, дим'ят, памід, мускат, мискет, мавруд та млинник, але й ароматні вина з невеликих господарств. Болгари змогли вдосконалити за довгий час до дуже високого рівня технології вирощування винограду та виробництва вина. Крім того, ті, хто віддають перевагу міцнішим напоям, зможуть гідно оцінити ракію, яка є міцним національним болгарським напєм, що виготовляють із різноманітних фруктів. Найбільш популярний її різновид сливовиця, що виготовляється з соковитих болгарських слив [2].

У Болгарії в менані готують халву із цукру, горіхів та борошна. Крупи, фрукти або овочі можуть додаватися до халви у різних варіаціях приготування. Ще один незвичайний болгарський десерт, який приємно дивує гостей Болгарії – запечений гарбуз з горіхами. Болгарський десерт, що є випічкою з тіста, йогурту і сиру – то є баниця. Усі болгарські страви перерахувати неможливо, але складаючи меню для «Шведського столу болгарської кухні» обов'язково потрібно підібрати найкращі та найпопулярніші страви. А саме, салат «Шопський», супи холодний «Таратор» і гаряча «Чорба», другі м'ясні та овочеві страви: кебап, кебапчети, фарширований перець та мусака. Основні інгредієнти салату «Шопський»: огірки, помідори, цибуля, болгарський перець (у будь якому вигляді: сирий, смажений або маринований), бринза, оливкова олія та спеції, роблять цю холодну страву неперевершеною прикрасою столу.

Впровадження інноваційних послуг та виробництва новітньої продукції у ресторані болгарської кухні зробить заклад популярним та конкурентоспроможним на сучасному економічному ринку країни, надасть можливість запровадити передпродаж абонементів на «Шведський стіл болгарської кухні», що підвищить валовий дохід та прибуток ресторану.

Список використаних джерел

1. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. 2018. 162 с.
2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування
України

ІНІ неперервної освіти і туризму
Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти»

II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«Наукові здобутки студентської та учнівської молоді
з реалізації Плану відновлення України»

м. Київ, 13 березня 2024 року

УДК 37:001:338.245-043.96

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 21 березня 2024 р.).*

Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 13 березня 2024 р. / за заг. ред. І.С. Гриценка, І.М. Грищенко, Л.П. Горбатої. Київ : РВВ НУБіП України, 2024. 163 с.

ISBN 978-617-8351-98-4

Організатори конференції: ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, Студентська організація НУБіП України, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, Маріупольський державний університет, Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка, Державний торговельно-економічний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Державний біотехнологічний університет, ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая», Інженерно-будівельний інститут Одеської державної академії будівництва та архітектури, Боярський академічний ліцей «Лідер» Боярської міської ради Фастівського району Київської області, Дніпровський ліцей №97 Дніпровської міської ради, Ірпінський ліцей №1 Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Ірпінський гуманітарний ліцей «Лінгвіст» імені Заріфи Алієвої Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Коцюбинський ліцей №2 Коцюбинської селищної ради Бучанського району Київської області, Нижчедубечанський ліцей Пірнівської сільської ради Вишгородського району Київської області, Опорний заклад освіти Богуславського академічного ліцею №1 Богуславської міської ради Київської області, Петрівський ліцей Петрівської сільської ради Вишгородського району Київської області.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки студентів освітніх ступенів «Бакалавр» і «Магістр», та оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності та якості наукових досліджень, обміну досвідом та представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань і визначення пріоритетних аспектів подальшого розвитку науки.

Організаційний комітет: Гриценко І.С., Грищенко І.М., Горбата Л.П., Олійник В.В., Мельниченко С.В., Євсюкова О.В., Семенченко Ф.Г., Витвицька О.Д., Приліпко С.М., Сизон В.Г.

Збірник наукових праць укладено за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України», яку підготували і провели кафедра публічного управління, менеджменту інноваційної діяльності та дорадництва й кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 13 березня 2024 року.

Наповнення рубрик синхронізовано з основними напрямками роботи конференції і охоплює основні напрямки Плану відновлення України.

Для наукових, науково-педагогічних працівників, посадових осіб органів публічної влади, теоретиків і практиків, студентів та учнів, усіх зацікавлених у реалізації Плану відновлення України.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.