

державного бюджету або залишитися на тому ж рівні. Все це обумовлюється тими орієнтирами, які будуть покладені в основу політики розвитку туризму.

Таким чином, виникає альтернатива: робити акцент на іноземного споживача чи відновлювати внутрішній туристичний процес. Так чи інакше, в обох випадках вкрай необхідно негайне зміна вітчизняного ринку туристичних послуг згідно з міжнародними вимогами. Ясна річ, що така постановка питання досить умовна, проте на рівні смислового обґрунтування програм на найближче майбутнє експерти радять віддавати перевагу другому варіанту. Це не означає ігнорувати міжнародної туризм, але особливу увагу варто акцентувати на тому, щоб розвиватися за рахунок власних споживачів, а вже потім, маючи відповідну базу, прагнути вдосконалити досягнення на світовому рівні.

Література:

1. Туристичний бізнес в Україні: проблеми і перспективи [Електронний ресурс]. Режим доступу <http://infotour.in.ua/palamarchuk.htm>.
2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні [Текст]. - Чернівці: Книги, 2003. – 54 с.
3. Антропова А.А. Международный туризм в Украине: реалии и тенденции развития/ А.А. Антропова // Вісник БІТБ. – 2002. - №6. – с. 15.
4. Ткаченко Т.А. Стратегія розвитку підприємств туризму в Україні / Т. А. Ткаченко // Вісник КНТЕУ. – 2006. - № 1. – с.16.

БЕЗПЕКА ХАРЧУВАННЯ В ТУРПОХОДАХ

**О.К. Накемпій
В.С. Шула**

Національний університет харчових технологій

м. Київ

Анотація: Від харчування в поході залежить наскільки комфортною і безпечною буде ваша мандрівка. Забезпечення нормального харчування – одна з важливих умов успішного проведення походу. При цьому треба

пам'ятати, що розрахунки, купівля та пакування продуктів харчування - все це повинно бути зроблено заздалегідь, задовго до початку походу.

Annotation: The food in the campaign depends on how comfortable and safe your journey will be. Providing normal nutrition is one of the important conditions for a successful campaign. It should be remembered that the calculations, buying and packaging of food - all this should be done in advance, long before the campaign.

Ключові слова: безпека, харчування, турпохід.

Для того, щоб йти по маршруту, нести рюкзак, колоти дрова, думати і милуватися природою, людині потрібна величезна кількість енергії. Тому при плануванні походу потрібно продумати свій раціон і правильно забезпечити себе харчуванням. Харчування - природна потреба будь-якої людини і найважливіша складова частина подорожі. Основною вимогою до продуктів харчування є те, що вони повинні мати тривалий термін зберігання. Тому в похідній практиці використовуються консервовані продукти, продукти в герметичній упаковці і повністю виключаються швидкопсувні продукти. У сучасних умовах ми маємо велику різноманітність продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва. Перед тим як брати в похід незнайомі імпортні продукти, їх треба випробувати в домашніх умовах, звернути серйозну увагу на термін зберігання, спосіб приготування. Правильна підготовка і упаковка продуктів перед виходом в похід дозволяють зберегти їх від псування і, отже, застерегти туристів від отруєння. Крім того, при правильній упаковці продуктів вони повністю, без втрат, використовуються при приготуванні їжі, що дає можливість легко вести облік їх витрачання. Перед виїздом всі продукти необхідно перебрати, укласти в мішечки або спеціальні ємності. Більшість продуктів потребує водонепроникною упаковці. Їх необхідно розкласти в мішечки по 1-2 кг. По-перше, так їх легше укласти в рюкзак і враховувати витрату. А по-друге, при дрібній фасовці продуктів кожен турист може мати їх запас, і тому в разі втрати частини продуктів у групи все ж таки залишиться

певний запас. Основні чинники, які впливають на псування продуктів це температура та вологість. Більшість видів мікробів розвиваються в продуктах, що містять понад 15% вологи (риба, бульйони, молоко, м'ясо). У сухих продуктах мікроби розмножуються в значно меншому ступені. Тому при зберіганні в сухому місці сухарі, крупи, макаронні вироби, сухе молоко, в'ялена риба довго не псуються. Позитивна температура в межах від 15 до 40 набагато прискорює процес розмноження мікробів, а отже, і псування продуктів. Якщо температура навколишнього середовища піднімається до 50, розмноження більшості мікробів призупиняється. При температурі 100 багато мікроби гинуть. Зниження температури до -8 і нижче хоча і не призводить до знищення мікробів, але все ж затримує їх розвиток. Цього цілком достатньо, щоб оберегти продукти від псування.

Точно так само призупиняє життєдіяльність гнильних мікробів застосування міцного розчину кухонної солі (засолка риби, м'яса, овочів) і цукру (зацукровані ягоди і фрукти, а також варення і повидло).

Щоб не допустити харчового отруєння в поході, необхідно знати наступні ознаки недоброякісності основних продуктів. М'ясо, якщо воно зіпсовано, має темний колір, жир мажеться. Ямка, що утворюється при натисканні пальцем на м'ясо, вирівнюється повільно і не повністю.

Також є ще певні вимоги до вживання їжі та води:

- не можна використовувати воду з відкритих джерел, поблизу населених пунктів, полів та пасовищ, а також нижче по течії від цих об'єктів;
- воду, яку взяли з колодязя або колонки, необхідно перекип'ятити;
- збирати і вживати в їжу потрібно лише їстівні гриби та лісові ягоди;
- не можна зберігати відкриті консерви в металевих банках до наступної трапези
- не можна вживати консерви строк придатності яких закінчився;
- в екстремальних умовах (якщо закінчилися продукти харчування) для підтримки сил дозволяється використовувати в їжу плоди горобини, калини,

черемухи, лісові яблука та ягоди (суниця, голубика, малина, чорниця, шипшини) та горіхи;

- не можна орієнтуватися на поведінку птахів і звірів для визначення їстівності ягід і насіння;

- в будь-який час року можна ловити рибу, птицю і тварин, якщо їх вилов не обмежений спеціальними постановами і термінами.

У подорожах не слід захоплюватися екзотичними стравами і морепродуктами, в раціоні повинні переважати відомі туристу продукти, включаючи овочі, зелень і фрукти, які перевірені ним шляхом тривалого застосування в місці постійного проживання. Європейська (континентальна) кухня і дієтичне харчування повинні домінувати на столі мандрівника. Гід або інструктор допоможуть туристу розібратися в дарах природи, якщо у нього з'явилися з цього приводу сумніви. Тому дуже важливо, що гід або інструктор був освіченим та підготовленим фахівцем.

Література:

1. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] /С.В. Белов, А.В. Ильницкая, А.Ф. Козьяков и др.; ред. С.В. Белова. 2-е изд., испр. и доп. – М.: Высшая школа, 1999. – 448 с.

2. Маринин М.М. Туристские формальности и безопасность в туризме [Текст] // М.М. Маринин. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 456 с.

3. Харчування в туристичному поході [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://beclan.org/for_tourists/harchuvannja_v_turistichnomu_pohod.htm.

РОЛЬ ТУРИЗМУ В РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

А. Ночна

Національний університет харчових технологій

м. Київ