

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНСЬКІЙ НАУЦІ

Гурбик Ю.Ю.

кандидат наук з державного управління,
старший викладач кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу,
Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана
Хмельницького

Долгих А.С.

студентка факультету інформатики, математики та економіки,
Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана
Хмельницького

Ключові слова: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, класифікація, критерій

Keywords: restaurant business, institution of restaurant business, classification, criterion

В сучасній економічній ситуації, яка склалася в Україні розвиток ресторанного господарства, являє собою особливий науково-теоретичний та практичний інтерес, адже дана галузь народного господарства є невід'ємною частиною життя населення і кожної людини зокрема. Значний розвиток ринкових відносин в сфері ресторанного господарства супроводжується стрімким зростанням конкуренції між ресторанами, барами, закладами швидкого харчування та іншими підприємствами, обумовлює необхідність пошуку у вітчизняній науці нових моделей, інновацій та підходів до їх класифікації, які сприятимуть підвищенню їх конкурентоспроможності, допоможуть краще пристосуватися до сучасних умов та викликів, які виникають у сфері послуг України.

Слід зазначити, що дане наукове дослідження характеризується своєю складністю, адже не існує єдиної роз-

робленої класифікації закладів ресторанного господарства. Кожна держава розробляє, затверджує та оприлюднює свої стандарти та критерії на основі яких відбувається класифікація підприємств громадського харчування.

Грунтовний та комплексний аналіз вітчизняної наукової літератури, дає підстави виокремити два основні аспекти класифікації закладів ресторанного господарства – нормативно-правовий та науково-дослідницький (табл. 1)

Таким чином, розгляд зазначених класифікацій закладів ресторанного господарства показав, що дана проблематика потребує свого подальшого наукового дослідження, для того щоб розробити оптимальну класифікацію яка б відображала та враховувала сучасний стан розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні.

Таблиця 1

Класифікація закладів ресторанного господарства

Автор, джерело	Критерії
Нормативно-правовий аспект	
ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [2].	Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них (ресторан, кафе, кафетерій та ін.); Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них (бар) Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками (їдальня, буфет); Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях (фабрика-кухня, домашня кухня та ін.); За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг (люкс, вищий, перший).
Науково-дослідницький аспект	
В.В. Архіпов [1, с. 16-26].	За характером виробництва (заготівельні, доготівельні та ін.); За асортиментом продукції, що випускається (універсальні; спеціалізовані; вузькоспеціалізовані); Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і об'єм послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування (люкс, вищий, перший); Залежно від часу функціонування підприємства (постійно діючі; сезонні). Залежно від місця функціонування підприємства (стаціонарні, пересувні); Залежно від обслуговуваного контингенту підприємства (загальнодоступні та ін.); Як суб'єкти інфраструктури ринку (ресторанні мережі, незалежні ресторани); За інтер'єром залів (модерн, мінімалізм, хай-тек та ін.).
Н.О. П'ятницька, А.А. Мазаракі [с. 16-24].	За видами економічної діяльності (заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях); За торговельною ознакою (ресторани, бари та ін.); За потужністю (характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється); За виробничою ознакою (поділяються на такі, що мають власне виробництво, і такі, що не мають його); За ознакою комплексу продукції та послуг (заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні); За сезонністю (постійно діючі та сезонні); За характером контингенту, який обслуговується (загальнодоступний заклад, закритий заклад та ін.); Залежно від застосовуваного в них методу обслуговування (з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням).

Література

- Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ. 2004. 18 с.
- Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник: / За ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011 584 с.

CHÉMOINFORMATIQUE – UN NOUVEAU MOT DANS L'AMÉLIORATION DE L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE DES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION DANS LES BRANCHES DE L'ÉCONOMIE NATIONALE

A.V. Kolodiytchouk,

candidat en sciences économiques, maître de conférences,
maître de conférences du département de gestion du Tourisme
et de l'hôtellerie-restauration,

Uzhgorod institut de commerce et d'économie de l'Université nationale de commerce
et d'économie de Kiev

Mots clés: industrie, informatique, faisabilité économique, efficacité, espace chimique, cartes, technologies de l'information, économie nationale.

Keywords: industry, informatics, economic feasibility, efficiency, chemical space, maps, information technology, national economy.

Les systèmes d'information scientifique et innovante couvrent un large éventail d'outils divers pour résoudre les objectifs scientifiques et les priorités du développement innovant de l'économie. Tout d'abord, ce sont des bases de données sur les inventions et les derniers développements, des informations techniques à leur sujet. Il s'agit du programme "Bioclipse 2.4" pour la recherche chimique et biologique, principalement dans le domaine de la chimie organique. Enfin, l'accumulation de logiciels de cette classe a conduit à l'émergence de deux nouvelles industries prometteuses en chimie – la chimie informatique et la chimie.

Ils sont prometteurs dans leur secteur de la recherche scientifique et sont basés sur l'intégration des outils informatiques de reproduction et de transformation de l'information et des outils de Mathématiques discrètes, en particulier la combi-

natoire et la théorie des graphes dans le domaine de la recherche chimique. Le plus souvent, il s'agit d'une simulation informatique des réactions chimiques, des modèles de transformation des substances avec des capacités d'affichage virtuel visuel de tous les processus, de la compilation automatique des bases de données des propriétés des composés chimiques avec un accès régulier des utilisateurs à eux. La chimie informatique permet aux scientifiques de mener des recherches de laboratoire virtuelles, remplaçant un laboratoire conventionnel et neutralisant les risques inhérents. Ceci est réalisé par:

1) implémentation de l'algorithme QSAR-modèle pour trouver des relations quantitatives entre la structure et les propriétés (toxicité, Cinétique pharmacologique, capacité à interagir avec d'autres éléments chimiques, etc.) des composés chimiques;