

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 86

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*«Актуальні проблеми ефективного соціально-
економічного розвитку України: пошук молодих»*

23 квітня 2020 року

Вінниця 2020

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип.86. С.248

У Віснику розглядаються стратегічні аспекти розвитку вітчизняних підприємств в умовах євроінтеграції та глобалізації; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту. Значна увага приділяється стратегічним напрямкам розвитку бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту в контексті динамічних євроінтеграційних процесів; фінансовим механізмам забезпечення соціально-економічного розвитку країни; моделюванню та проектуванню процесів управління в соціально-економічних системах; маркетинговим технологіям в умовах інноваційного розвитку бізнесу. Висвітлюються проблеми розвитку ринку послуг індустрії гостинності; якості та безпеки сучасного товарознавства; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджується роль молоді в соціально-економічному розвитку України та передумови професійної самореалізації в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти, проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді.

Розраховано на аспірантів, молодих вчених, здобувачів вищої освіти, що цікавляться проблемами соціально-економічного розвитку суспільства.

Редакційна колегія: Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко І.Г., д.мед.н., проф., **Бондар А.А.**, к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач, **Гладь С.В.**, к.філол.н., доц., **Демченко О.П.**, к.е.н., доц., **Довгань Л.І.**, к.пед.н., доц., **Китайчук Т.Г.**, к.е.н., доц., **Ковтун Е.О.**, к.е.н., доц., **Майстер Л.А.**, к.е.н., доц., **Маршук Л.М.**, к.е.н., ст. викладач, **Маскевич О.Л.**, к.філос.н., ст. викладач, **Онищук Н.В.**, к.е.н., доц., **Осіпова Л.В.**, к.е.н., доц., **Павлюк Т.І.**, к.е.н., доц., **Семенюк І.Ю.**, к.е.н., ст. викладач, **Смагло О.В.**, к.е.н., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц., **Довгань Ю.В.**, ст. викладач, **Копняк К.В.**, ст. викладач, **Лук'янець А.В.**, ст. викладач, **Середницька Л.П.**, ст. викладач.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Свідоцтво Вінницького обласного управління юстиції про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації № 662-20-р серія ВЦ від 14 грудня 2006 року.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

Юркова Аліна
Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ, АБО КУХНЯ НА РІВНІ МОЛЕКУЛ..... 187

Ягнич Тарас
Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**СУЧАСНИЙ СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ..... 188**

ФІЗИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Бойко Інна, Кучерук Діана
Науковий керівник: Шкондя В.В., асистент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**БАСКЕТБОЛ, ЯК ВИД СТИМУЛЯЦІЇ ДО ЗАНЯТЬ ФІЗИЧНОЮ
КУЛЬТУРОЮ ТА СПОРТОМ..... 192**

Войцицька Олександра
Науковий керівник: Бондар А.А., к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ФУТБОЛІ..... 194

Гродецька Діана
Науковий керівник: Рогаль І.В., асистент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНІКИ ВИКОНАННЯ БЛОКУВАННЯ У ВОЛЕЙБОЛІ... 196

Джигирис Ігор
Науковий керівник: Бондар А.А., к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ВПЛИВ ЗАНЯТЬ ФУТБОЛОМ НА РОЗВИТОК ФІЗИЧНИХ ЯКОСТЕЙ
СТУДЕНТІВ У ЗВО..... 197**

Дідух Юлія
Науковий керівник: Гуренко О.А., ст. викладач
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**РОЗВИТОК ГНУЧКОСТІ У СТУДЕНТІВ ЗВО ЗАСОБАМИ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ ТА СПОРТУ..... 199**

Жовтобрюх Богдана
Науковий керівник: Шкондя В.В., асистент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ВПЛИВ ЗАНЯТЬ ФУТБОЛОМ НА ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ
СТУДЕНТІВ У ЗВО..... 201**

Заболотна Аліна, Віхренко Катерина
Науковий керівник: Сальникова С.В., к.н.фіз.вих. і спорту, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
**ОЗДОРОВЧЕ ПЛАВАННЯ ЯК ЗАСІБ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ
СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНИХ МЕДИЧНИХ ГРУП..... 203**

МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ, АБО КУХНЯ НА РІВНІ МОЛЕКУЛ

Один з сучасних трендів ресторанного бізнесу це молекулярна гастрономія. Молекулярна кухня або молекулярна гастрономія –напрямок досліджень, який вивчає і практично використовує фізико-хімічні перетворення інгредієнтів, що відбуваються під час приготування страв, а також соціальні, художні та технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ як в цілому, так і з наукової точки зору[1].

Актуальність молекулярної гастрономії є безперечною, оскільки цей стиль приготування їжі практикується ученими, так і фахівцями харчової промисловості, які опираються на знання різноманітних процесів, що перебігає в середині продукту[2].

Слід зазначити, що основоположником молекулярної гастрономії та кулінарії є французький вчений Херв Тис (HerveThis) і Микола Курті (NicholasKurti), професор фізики з Оксфорда. У 1999 році ХестонБлюменталь (HestonBlumenthal), шеф-кухар знаменитого англійського ресторану FatDuck, приготував перше «молекулярне блюдо» для ресторану - мус з ікри і білого шоколаду. Ці продукти містять схожі аміни і легко змішуються. У 2005 році в Реймсі (Франція) було відкрито Інститут Смаку, Гастрономії і Кулінарного Мистецтва (InstituteforAdvancedStudiesonFlavour, GastronomyandtheCulinaryArts), який об'єднав передових кулінарів світу.

Завданнями молекулярної гастрономії є:

- дослідити соціальні явища, художній компонент та технічну складову кулінарної діяльності;
- вивчити існуючі рецепти з метою створення нових страв;
- впровадити нові інструменти, компоненти і методи на кухні.

Принцип молекулярної кухні - це презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді: еспуми, сферифіковані рідини, желе, емульсії.

Застосування молекулярної кухні в закладах ресторанного господарства, дає великий престиж та ім'я. Кухарі, які загалом займаються і вивчають цей напрям, відкривають нові та покращують вже відомі технології які притаманні молекулярної кухні. Відомі шість основних технологій: сферифікація або ще називають гелеутворення; піноутворення або еспумізація; емульсифікація; технологія швидкого заморожування та приготування їжі у вакуумі – Sousevide; принцип гармонійного поєднання продуктів у стравах - Foodpairing; технологія копчення –Smokinggun.

Відзначимо, що молекулярні технології змінюють всі традиційні уявлення про зовнішній вигляд та подачу страви. Фактор який є основним і сприяє досягненню цього – це зміна температурних режимів та тривалість

обробки харчових продуктів. Відповідно відмінністю є те, що традиційні технології виробництва продукції не відбувається, оскільки виробництво страв у молекулярних технологіях здійснюється за мінімальної температури впродовж тривалого часу.

Результати досліджень свідчать, що особливості молекулярної технології, а саме: презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді, сервірування одночасно декілька видів страв маленькими порціями, а також зміна настрою споживача завдяки знанням психології, фізіології і сенсорних механізмів – дозволяють активізувати всі органи відчуттів людини, концентруючи всю увагу на страві. Це сприяє кращому перетравлюванню і засвоєнню (через виділення значної кількості шлункового соку), підвищення інтересу споживачів до складу їжі і кулінарії загалом, попереджує переїдання і збільшення ваги, що, нарівні із низкою низькотемпературних способів обробки (збереження вітамінів) і можливістю конструювання хімічного складу страв, покращує загальний стан організму.

Виходячи з вище сказаного можна зробити висновок, що молекулярна кулінарія – новітній та перспективний напрямок в ресторанному бізнесі, який дозволяє створити страви та напої з покращеними органолептичними властивостями, підвищеної харчової та біологічної цінності.

Список використаних джерел:

1. Вікіпедія–вільна енциклопедія URL:
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%80%D0%BD%D0%B0_%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%8F (дата звернення: 05.04.2020).

2. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Дудкіна О.О., Ворона О.П. Сферифікація як напрям дослідження в молекулярних технологіях продукції ресторанного господарства. НУХТ, Київ. 58-65с.

Ягнич Тарас

Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Ресторанне господарство є особливою складовою сфери гостинності, тому актуальність дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні у сучасних умовах господарювання пов'язана з високою його ризикованістю і водночас соціальністю, із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Беручи до уваги той факт, що рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, не слід забувати, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу стимулює