

*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.

Романович Олена Науковий керівник: Семко Т.В., к.т.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИКОРИСТАННЯ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ ТА ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ	149
Саковська Ірина Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ МІКСОЛОГІЯ, ЇЇ РОЗВИТОК В СУЧАСНИХ УМОВАХ. МИСТЕЦТВО РОБОТИ БАРМЕНА.....	150
Саркісова Шаміра Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ВІДОМИХ ДЕСЕРТІВ	152
Саркісова Шаміра Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ТА ЇЇ РОЛЬ У РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....	154
Симоненко Анна Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНІКИ ДЕКАНТУВАННЯ ВИНА.....	156
Сінякова Анна Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СМУЗІ – ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	157
Слободянюк Діана Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕРОРИЗМ ЯК ГЛОБАЛЬНА ПРОБЛЕМА ЛЮДСТВА: ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ.....	159
Соловей Юлія, Толкач Марина Науковий керівник: Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ.....	161
Соловей Юлія, Чукресва Анастасія Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПОДІЄВИЙ МАРКЕТИНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ І ПРОДАЖУ ПОДІЄВИХ ЗАХОДІВ.....	163

- вина років з високою якістю врожаю, таких як 1945, 1961, 1982. Проте передбачити результат декантації у даному випадку проблематично, тому що термін витримки даних вин більше 30 років;

- ігристі червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997);

- червоні вина кращих із недавніх врожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які відкорковувати не рекомендують (Grand Cru, Vieilles), але на які мають певний попит. Існує єдиний варіант покращення смаку даних вин – декантація;

- більшість білих вин «Grand Cru» віком від 5 до 15 років – Бургундські, Монраше, Кортон, Шарлемань, Батар, Шевальє, Мерсо, Пулиньї, Шассань, а також білі замкові;

- декантації потребують також портвейни [1].

Деякі молоді червоні вина – від трьох до десяти років старше винної дати можуть бути різкими або терпкими, якщо їх вживати безпосередньо після відкриття пляшки. Це, як правило, дорогі вина, які сьогодні коштують більше 20\$ на американському ринку і виготовляються з урахуванням старіння підвалу. Такі вина мають агресивний характер, тому що червоне вино зберігається у відносно вільному від кисню середовищі під час витримки в пляшці. Аромат вина змінюється протягом перших 10-30 хвилин, коли пляшка відкрита. Декантування прискорює процес дихання, що підвищує аромат вина з натуральних фруктів і дуба. Декантація також пом'якшує смак танінів, що викликають різкість і терпкість у молодих винах [2].

Отже, декантація вина є складним процесом, який потребує особливих знань та вмінь. Але завдяки цьому процесу вина розкриваються і набувають нових смакових та ароматичних властивостей.

Список використаних джерел:

1. Моделювання процесу підготовки та проведення дегустації вина: практикум для проведення лабораторних занять. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1024/1/МЕТОД.%20РЕКОМ.%20дегустація%20%20вина.pdf> (дата звернення 16.04.2020).

2. Як переливання червоного вина впливає на його смак? І чому він пропонується для червоного вина, але не білого? URL: <https://uk.yair-technologies.com/how-does-decanting-red-wine-affect-its-taste-449385> (дата звернення 16.04.2020).

Сіякова Анна

Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

СМУЗІ – ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Функціональні напої сьогодні - це можливість надати організму людини додаткових сил, покращити його адаптаційні можливості та забезпечити профілактику різноманітних захворювань. З технологічної точки зору напої - найбільш зручна харчова основа для створення нових продуктів, у тому числі з використанням натуральної рослинної сировини[1].

Смузі (англ. smoothie, від англ. smooth — рівний, гладкий, однорідний, м'який)— густий напій, коктейль, мус, приготований збиванням в блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів — свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, йогурту, кефіру, морозива, вершків. Також у смузі можуть додаватися горіхи, мюслі, сир, сироп [2].

Пюреподібні фруктові напої з'явилися в 1930-х роках в магазинах здорового харчування на західному узбережжі Сполучених Штатів. В 1940-і роки фірма Ворінг (Waring®), що виробляла блендери (Blendor®) в кулінарних книгах, що прикладалися до них, опублікувала рецепти «бананового пюре» та «ананасового смузі». Назва «смузі» в значенні «пюре» почало використовуватись в книгах, журналах, і газетах для позначення продукції, виробленої в змішувачах. Смузі стали особливо популярні в Сполучених Штатах в середині 1960-х років, коли там почало поширюватись вегетаріанство.

Смузі - смачний, корисний, дієтичний і одночасно ситний коктейль, його приготування не вимагає багато зусиль і часу, так що це - здорова альтернатива багатьох страв швидкого харчування. Натуральний, корисний мікс не містить консервантів, барвників і цукру. Він готується з свіжих фруктів, ягід або овочів доданням зелені, натуральних соків, йогурту, молока, вершків, сиру, кефіру, горіхів, насіння, прянощів, вівсяних пластівців, сухофруктів, меду і навіть зеленого чаю, кропиви. Напій тонізує, бадьорить, підтримує красу і молодість, надає благотворний вплив на організм. Чудовий склад допомагає зміцнити імунну систему, налагодити травлення, вивести токсини. Також він дарує величезний приплив енергії. Смузі незамінний для дитячого харчування, насичує організм дитини вітамінами та поживними речовинами [3].

Смузі класифікують:

- по складу: молочні (вершки, йогурт, кефір, молоко), фруктові, овочеві, зелені, з ягід, з яєць;

- по приготуванню: холодні (містять велику кількість льоду), десертні (містять велику кількість цукру), насичують (дуже густі), освіжаючі (без цукру).

На перший погляд простий у приготуванні напій, який не потребує спеціального устаткування та професійних кулінарних навиків, багатий есенціальними мікронутрієнтами (вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами тощо), що визначають його загальнозміцнюючі, адаптогенні, імуномоделюючі, радіопротекторні, тонізуючі властивості. А психологи стверджують, що смузі має ще й антистресовий ефект, оскільки це своєрідний спосіб поринути в дитинство, вживаючи напій через трубочку.

Існує безліч рецептур смузі, які покликані задовольнити смакові уподобання різних категорій споживачів, але при їх розробленні необхідно враховувати не лише органолептичні характеристики готового напою, а розраховувати харчову та біологічну цінність: конструювати напій залежно від вмісту нутрієнтів і мінорних біологічних речовин у вихідній сировині [4].

Можна зробити висновок, що виготовлення смузі, напою з привабливими органолептичними властивостями, покращеним хімічним складом, збагаченим вмістом корисних фітонутрієнтів, сприятиме розширенню асортименту напоїв лікувально-профілактичного призначення. Вживання смузі – це оптимальний спосіб поповнити організм корисними речовинами та урізноманітнити денний раціон населення.

Список використаних джерел:

1. Стеценко Н.О., Веремчук С.М. Розроблення рецептури смузі на основі огурту та оцінка його якості. НУХТ, 2015. 10с.

2. Вікіпедія – вільна енциклопедія URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%d0%a1%d0%bc%d1%83%d0%b7%d1%96> (дата звернення: 01.04.2020).

3. Зуев Е.Т. Функциональные напитки: их место в концепции здорового питания. *Пищевая промышленность. 2005. № 4. С.25-32.*

4. Драненко В., Усатюк О. М. Включення смузі у меню закладів ресторанного господарства: *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг*: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 24 лист. 2018 р. Київ, 2018. С.140–142.

Слободянюк Діана

Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ТЕРОРИЗМ ЯК ГЛОБАЛЬНА ПРОБЛЕМА ЛЮДСТВА: ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ

Останнім часом увага світового співтовариства прикута до проблем боротьби з тероризмом у різних його проявах і формах (міжнародним тероризмом, системою міжнародних терористичних організацій, технологічним, економічним, комп'ютерним, релігійним і медіа-тероризмом тощо). При цьому часто змішуються воєдино різні за змістом поняття, багато з яких є не зовсім зрозумілими навіть тим, хто на них посилається. Тероризм, як явище, досліджується у різноманітних аспектах – філософському, політичному, правовому, публіцистичному тощо. Усі дослідники розглядають це явище зі своєї точки зору і надають поняттю «тероризм» власну інтерпретацію. Відтак, часто виникає плутанина: різні прояви насильства відносять до тероризму, а явно терористичні акти трактують як різновид бандитизму.

Слово «терор», що у перекладі з латинської мови дослівно означає «страх, жах», вперше був ужитий у політичному лексиконі Франції жирондинцями та якобінцями, які об'єдналися для підготовки повстання й повалення «за допомогою залякування та помилування» кабінету міністрів при королі Людовіку XVI [1].

Першою терористичною групою в історії людства була, певно, секта сікаріїв, яка діяла у Палестині в 66-73 рр. н. е. Назва цієї секти походить від