

**ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»**

**ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Випуск 139**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

**21 квітня 2022 року**

**Вінниця 2022**

**Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.** Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Вип.139. 284 С.

У Віснику розглядаються глобальні імперативи підприємницького потенціалу компаній на внутрішньому та зовнішньому ринках; проблеми та перспективи соціального забезпечення громадян; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту; стан, виклики та перспективи розвитку публічного управління в Україні. 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 якості та безпеки сучасного товарознавства; регіональний та національний виміри тенденцій розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; політико-правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджуються проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді; передумови професійної самореалізації молоді в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти.

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

**Редакційна колегія:**

Голова редакційної колегії – **Замкова Наталія**, д-р філос. наук, професор  
Відповідальний секретар – **Мартінова Лілія**, д-р екон. наук, доцент

**Члени редакційної колегії:**

**Власенко Ірина**, д-р мед. наук, професор, **Іваницька Наталя**, д-р філол. наук, професор, **Громова Ольга**, д-р екон. наук, доцент, **Стратійчук Вікторія**, доктор філософії з економіки, ст. викладач, **Бондар Анна**, канд. наук фіз. виховання і спорту, доцент, **Гарбар Віктор**, канд. екон. наук, доцент, **Гулівата Інна**, канд. пед. наук, доцент, **Давидюк Людмила**, канд. екон. наук, доцент, **Китайчук Тетяна**, канд. екон. наук, доцент, **Кокарча Юлія**, канд. політ. наук, доцент, **Коцербуба Наталія**, канд. екон. наук, доцент, **Кульганік Оксана**, канд. екон. наук, доцент, **Маршук Ліна**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Наталя**, канд. екон. наук, доцент, **Романовська Юлія**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова Алла**, канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко Світлана**, канд. юрид. наук, доцент, **Антонюк Катерина**, асистент, **Вівсюк Ірина**, асистент, **Горшков Максим**, ст. викладач.

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.

## ЗМІСТ

---

### ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ: РЕГІОНАЛЬНИЙ ТА НАЦІОНАЛЬНИЙ ВИМІРИ

---

<b>Ольга Автухова, 2 курс, група Т-21д</b> Науковий керівник: <b>Наталія Чорна,</b> д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>КУЛЬТУРНО-ПІЗНАВАЛЬНИЙ ТУРИЗМ: ЗМІСТ ТА РІЗНОВИДИ.....</b>	<b>17</b>
<b>Таїсія Астапкевич, 2 курс, група ГРС-21д</b> Науковий керівник: <b>Іван Власенко,</b> д-р екон. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОРГАНІЗАЦІЯ ДОЗВІЛЛЯ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>19</b>
<b>Вікторія Атаманчук, 2 курс, група Т-21д</b> Науковий керівник: <b>Наталія Чорна,</b> д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПОТЕНЦІАЛ ШВЕЙЦАРІЇ ДЛЯ РОЗВИТКУ ГІРСЬКОЛИЖНОГО ТУРИЗМУ.....</b>	<b>21</b>
<b>Марина Баранюк, 3 курс, група ХТ-31д</b> Науковий керівник: <b>Лілія Крижак,</b> канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗЛАКТОЗНОГО МОЛОКА НА ПІДПРИЄМСТВІ «ГАЛИЧИНА».....</b>	<b>23</b>
<b>Марина Баранюк, 3 курс, група ХТ-31д</b> Науковий керівник: <b>Олена Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИСОКІ КУХОННІ ТЕХНОЛОГІЇ: МОЛЕКУЛЯРНА КУЛІНАРІЯ.....</b>	<b>25</b>
<b>Юлія Белінська, 3 курс, група ХТ-31д</b> Науковий керівник: <b>Лілія Крижак,</b> канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СТАН РИНКУ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>27</b>
<b>Ірина Бесядовська, 2 курс, група ГРС-21д</b> Науковий керівник: <b>Іван Власенко,</b> д-р екон. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СЛУЖБИ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ.</b>	<b>30</b>

---

моносахариди глюкози і галактози, які в свою чергу легко засвоюються навіть у людей з високий ступінь непереносимості лактози. Тому що на цьому етапі концентрація лактози знижено, гідроліз лактози лактазою не підвищує солодкість продукту, як він є виникає при отриманні виключно молока з низьким вмістом лактози ферментативне лікування [3].

Таким чином, перспективним є виробництво безлактозної молочної продукції. Впровадження безлактозної молочної технології на молокозаводах на основі ферментативного способу виробництва вимагає додаткового технологічного обладнання. Однак цим методом отримують молоко без лактози вміст лактози менше 0,01 %, при ферментації - зазвичай менше 1 %.

#### **Список використаних джерел:**

1. Храмцов А. Г., Євдокімов І. А., Кулікова І. К., Єршова В. Д. Дослідження в галузі отримання безлактозних молочних продуктів: матеріали міжнародної науково-практичної конф. Вісник : НТУ «ХПІ», 2009. 1285 с.

2. Бондар С. М., Трубнікова А. А., Чабанова О. Б. Дослідження мембранного процесу видалення лактози з концентрату маслянки. Львів, 2018. С. 62–69.

3. Трубнікова А. А. Контроль та управління безперервним процесом мембранного вилучення лактози з пташки. Харків, 2018. С. 177– 183.

**Марина Баранюк, 3 курс, група ХТ-31д**  
**Науковий керівник: Олена Пахомська**  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

## **ВИСОКІ КУХОННІ ТЕХНОЛОГІЇ: МОЛЕКУЛЯРНА КУЛІНАРІЯ**

Молекулярна кулінарія – тренд ресторанного бізнесу, презентація страв та напоїв з нетрадиційними властивостями і поєднаннями компонентів, які не лише дивують, а іноді й шокують споживачів.

У світі кулінарія набула високого рівня розвитку та досягла статусу кулінарного мистецтва за рахунок багатьох факторів: впровадження інноваційного устаткування, зростання споживчого попиту, випуску нової кулінарної продукції, використання сучасних технологій, високого інтелектуального рівня особистості та суспільства. Основними елементами сучасного кулінарного мистецтва виступає ф'южн кулінарія та молекулярна кухня.

Ф'южн – це симбіоз кількох культур не тільки в одній кухні, але і в одній страві. Він увібрав у себе все краще з кулінарних традицій Сходу і Заходу. Або несподіване, але гармонійне поєднання смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій таких популярних кухонь світу.

Молекулярна кулінарія - високі технології на кухні здавалося б, усе, що можна, вже приготовано і випробувано, але кулінарія продовжує розвиватися. На зміну стилю ф'южн в «високої кулінарії» приходить молекулярна кулінарія, що змінює консистенцію і форму продуктів до невпізнання [1, ст.25].

Стандартні прийоми, використовувані в молекулярній кулінарії: карбонізація або збагачення вуглекислотою (газування), емульсіфікацію (змішання нерозчинних речовин), сферізація (створення рідких сфер), вакуумна дистиляція (відділення спирту).

У світову практику поняття молекулярної кухні та її тенденції у 2000-х роках ввели послідовники й учні Ерве Тіса: шеф-кухар Ферран Адрія (ресторан "El Bulli" - Іспанія), шеф-кухар Хестон Блюменталь (ресторан "The Fat Duck" - Велика Британія), шеф-кухар Мішель Брас (ресторан "Michel Bras" - Франція), шеф-кухар П'єр Ганьєр (ресторан "Pierre Gagnaire" - Франція) [2].

Молекулярна гастрономія, як така, стала популярною у світі кілька десятків років тому. В Україні та в українських ресторанах напрямок молекулярної кухні розвивається досить повільно. Ресторани, де можна із задоволенням продегустувати молекулярні страви, знаходяться тільки у найбільших містах і їх є небагато. Однак ті професіонали, які експериментують з новими ідеями, демонструють унікальні сучасні зразки страв автентичної кулінарії. З продуктів української кухні найчастіше кухарі працюють із яловичиною, свининою, рибою, овочами, коренеплодами.

Основними завданнями молекулярної технології продуктів ресторанного господарства 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.

Молекулярна кухня для української кулінарії сприяє популяризації наших традицій, показує їх у незвичному вигляді. І з кожним роком класичні українські страви набувають нового вигляду, більш яскравого смаку, презентації стають все цікавішими [3].

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

Напрямами досліджень молекулярної технології продуктів ресторанного господарства є:

1. Роль відчуттів смаку, запаху та текстури у сприйнятті страви споживачем;
2. Вплив аромату (кількість і концентрація ароматичних речовин) на смак кінцевого продукту (страви);
3. Вплив способів приготування на органолептичні властивості страви (смак, аромат, текстуру);
4. Як наше задоволення від їжі залежить від таких факторів, як: зовнішнє середовище, настрій, шоу-подача страви тощо.

Науковий підхід до кулінарії ускладнюється тим, що страви повинні бути не тільки незвичайними і смачними, але і красивими. Необхідність продавати досягнення молекулярної кулінарії дещо гальмує прогрес цієї галузі науки, але в якійсь мірі допомагає вивчати зв'язки між почуттями людини [3, с.25].

Молекулярні технології змінюють всі традиційні уявлення про зовнішній вигляд та подачу кулінарних страв та виробів. Одним із факторів, який сприяє досягненню цього, є зміна температурних режимів та тривалості температурного оброблення харчових продуктів. На відміну від традиційних технологій виробництва продукції, у молекулярних технологіях виробництво кулінарних страв здійснюється за мінімальної температури впродовж тривалого часу.

Принципи молекулярної кулінарії: при запіканні дуже важлива правильно підібрана температура; враховуйте теплопровідність і теплоємність різних матеріалів; контролюйте текстуру страви; смак на 80% сприймається носом, тому у присутності неприємних запахів, навіть, найсмачніша страв буде несмачною; тривалий вплив одного смаку і запаху робить його непомітним, тому слід використовувати при приготуванні страв кілька різних смаків і ароматів; слід враховувати походження харчових продуктів, властивості води, температуру, вологість, висоту над рівнем моря, що впливає на метаморфози харчових продуктів під час їх приготування.

Отже, молекулярна гастрономія вивчає і, практично, виконує фізико-хімічні перетворення інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ в цілому з точки зору наукового погляду. Це сучасний стиль приготування їжі, який практикується як вченими, так і фахівцями харчової промисловості на всіх професійних кухнях і в лабораторіях, які використовують інновації на практиці.

#### **Список використаних джерел:**

1. Молекулярна кухня в Україні. URL: <https://ukropchiki.com/blog/2488/molekuliarna-kukhnia-v-ukraini> (дата звернення: 05.04.2022).

2. Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: <https://fashiondiplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/> (дата звернення: 01.04.2022).

3. Арпуль О. В., Усатюк М. О. Молекулярні технології ресторанної продукції: Курс лекцій для студ. спец. 8.05170112 «Технології харчування» денної форми навчання Київ: НУХТ, 2013. 85 с.

**Юлія Белінська, 3 курс, група ХТ-31д**

**Науковий керівник: Лілія Крижак,**

**канд. техн. наук**

**Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ**

## **СТАН РИНКУ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ**

На сучасному етапі розвитку України актуальним є питання розвитку продовольчого ринку, одним з яких є ринок молока та молочної продукції. За останні роки незалежності України у молочної промисловості спостерігаються негативні результати. Це: зменшення обсягів виробництва молочної продукції, нерозвиненість ринкової інфраструктури, зниження рівня споживання молока і молочних продуктів.