

**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, **Коцєруба 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.

---

<b>Ольга Новіцька, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лариса Фіалковська,</b> <b>канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВОВАНОГО ЗЕЛЕНОГО</b> <b>ГОРОШКУ.....</b>	<b>189</b>
<b>Катерина Остапчук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лариса Фіалковська,</b> <b>канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДУ.....</b>	<b>191</b>
<b>Оксана Остапчук, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Вівсюк</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛІ: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ</b>	<b>193</b>
<b>Вікторія Ошовська, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Вівсюк</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ЕМОЦІЙНОГО СТАНУ ПРАЦІВНИКІВ</b> <b>ГОТЕЛІВ НА ТЛІ COVID-19.....</b>	<b>196</b>
<b>Микола Парфенюк, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Катерина Антонюк</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ЗНАЧЕННЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У</b> <b>ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>197</b>
<b>Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Ольга Іваніщева</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ПРИ НАЙДАВНІШИХ СПОСОБАХ</b> <b>ОТРИМАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.....</b>	<b>199</b>
<b>Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ХЛІБ: ІСТОРІЯ І СУЧАСНІСТЬ.....</b>	<b>202</b>
<b>Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>АНТИКАФЕ-НОВИЙ НАПРЯМОК У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....</b>	<b>205</b>
<b>Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лариса Фіалковська,</b> <b>канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СОНЯШНИКОВОЇ ХАЛВИ.....</b>	<b>207</b>

---

найдавніших вражень про напій невисокої якості як результат корчажного виробництва. Цим напоєм могло бути тільки первісне, неочищене «хлібне вино» або недоварене пиво, «недоконане» [3].

Отже, огляд хронології появи різних алкогольних напоїв і зіставлення з нею тих даних, які нам відомі про технології та технічне бладнання алкогольного виробництва в XI - XIV століттях, дають нам підставу з усією визначеністю заявити, що принаймні до кінця XIV – початку XV століття винокурне виробництво, тобто виробництво «хлібного вина» у класичному розумінні, не було відомо на Русі – ні в Київській, ні у Володимиро-Суздальській, ні в Новгородській.

#### **Список використаних джерел:**

1. Белявская Н.П. Виноделие Одещины. *Сад, виноград і вино України*. 2012, №4. с. 30-33.
2. Дев'ять місяців статистики. *Алкоголь і тютюн України*. 2011, лютий. 22 с.
3. Кондратюк В. Велика рада в секції виноробства. *Сад, виноград і вино України*. 2016, №1-2. с. 5-7.
4. Кучеренко В. Україна і Міжнародна Організація Винограду і Вина. *Сад, виноград і вино України*. 2016, №3-4. с. 38-39.

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

## **ХЛІБ: ІСТОРІЯ І СУЧАСНІСТЬ**

З того часу, як людина навчилася перетирати зерна злаків на борошно і випікати з нього хліб, пройшли століття. Змінюються віки, звичаї, але на бережливе ставлення до хліба це не впливає. Він і донині залишається основою кухні, побуту та існування в усьому світі.

Вважається, що вперше хліб почали виготовляти у Єгипті 5-6 тисячоліть тому, йому понад 4600 років. У 776 році на перших олімпійських іграх гостей пригощали білим хлібом з маслинами та рибою. В Україні хліб знайшли в будовах Трипільської культури, що існувала 3 тисячоліття тому. Перші хлібопекарські підприємства, які почали витісняти кустарні, з'явилися лише наприкінці XIX сторіччя.

Перед початком першої світової війни (1914 р.) Україна не мала хлібопекарської промисловості. Вся техніка хлібопечення складалася із сита для ручного просіювання борошна, совка й відра для “дозування” сировини, дерев'яного ящика для ручного замішування тіста, жарової в більшості випадків двоярусної печі, що обігрівалась нафтою чи дровами, і дерев'яної лопати для посадки тістових заготовок у піч та виймання хліба з печі.

Після революції 1917 року набуло розвитку будівництво хлібо заводів і механізованих пекарень, створено заводи по виготовленню хлібопекарського обладнання. У 1925 році на машинобудівних заводах акціонерного товариства “Мельбуд” було почате виробництво обладнання для просіювання борошна, тістомісильних машин із підкатними діжами, тістообробних машин і механізованих печей з висувними подами ХВ. У 1925-26 рр. в Україні були введені в дію перші механізовані хлібо заводи у містах Харкові та Донецьку. Кількість хлібо заводів із року в рік зростала[4, ст. 15].

Звичайний хліб містить у собі поживні речовини, необхідні людині. У хлібі є білки, вуглеводи, вітаміни груп В, РР, мінеральні сполуки, наприклад, життєво важливі організму солі кальцію, заліза, фосфору. І що ще важливо, хліб має рідкісну властивість — він не приїдається, не може набриднути людям. Хліб — практично єдиний продукт, який не втрачає своєї привабливості, зберігає здатність залишатися корисним, навіть якщо його використовують у їжу не відразу. Якщо хліб зачерствіє, він усе одно корисний для харчування людини. Сьогодні хлібом людина майже наполовину вдовольняє потребу організму у вуглеводах, на третину — в білках, понад половину — вітамінів групи В, солях фосфору і заліза. Хліб на 30 % покриває потребу людського організму в калоріях[2, ст.74].

Сьогодні населення України забезпечують хлібом високомеханізовані підприємства Укрхлібпрому, Укоопспілки, Укрпродспілки. Результати досліджень споживання українцями хліба та хлібобулочних виробів представлено на рисунку 1[4].

Наразі, застосовуються два основні способи виробництва хлібних та інших виробів із борошна:

- 1) приготування прісних продуктів для яких характерна відсутність бродіння в проміжному продукті (тісті),
- 2) приготування хлібних виробів способом бродіння тіста протягом декількох годин.

Технологія виробництва хліба складається з таких основних стадій: зберігання і підготовка сировини до виробництва; приготування тіста (замішування, бродіння, обминання, бродіння); розробка тіста (розподіл тіста на шматки, округлення шматків, попереднє розстоювання, формування тістових заготовок, остаточне відстоювання); випікання хліба; охолодження хліба; зберігання хліба.



Рисунок 1 – Споживання хліба та хлібобулочних виробів в Україні

Останнім часом серед споживачів хлібобулочних виробів зберігається стійка тенденція до вибору натуральних та функціональних хлібобулочних виробів. Під натуральністю хліба розуміють відсутність хімічних добавок (так звана «чиста етикетка»), використання органічних продуктів, або продуктів з мінімальним обробленням (наприклад, цільнозернове борошно), збагачення зерновими, зокрема, насінням льону, соняшника, чіа, кіноа і ін. Серед функціональних виробів росте зацікавленість бездріжджовим хлібом, безглютеновим хлібом, оригінальними виробами на заквасках, або з застосуванням нових технологій (наприклад, відкладеного чи «холодного» бродіння)[1, ст. 89].

Залежно від фізіологічного впливу на організм, хліб та хлібобулочні вироби поділяються на:

- традиційні, що не є функціональними, оскільки не надають на організм людини будь-якої цілеспрямованої функціональної дії;
- дієтичні, що покращують функціонування окремого органу чи організму людини загалом. Призначаються при якомусь захворюванні (наприклад, при ожирінні);
- профілактичні, що включають інгредієнти, що запобігають накопиченню в організмі токсичних речовин, що підсилюють імунітет. Призначаються людям, які проживають або працюють у несприятливих екологічних умовах;
- вироби оздоровчої дії, що містять функціональні інгредієнти, що підсилюють фізіологічні функції організму, що зміцнюють його імунну систему, сприяють виведенню токсинів, що продовжують активний спосіб життя;
- вироби спеціального призначення для дітей та вагітних жінок. Такі хлібні вироби мають бути збагачені функціональними інгредієнтами, які насичують організм кальцієм, вітамінами тощо[3, ст.19].

Важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних

виробів в Україні є суттєве поліпшення забезпечення попиту споживачів якісними хлібобулочними виробами промислової випічки за прийнятними цінами та різноманітним асортиментом.

#### **Список використаних джерел:**

1. Капрельянц Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Одеса. Друк, 2021. 269 с.

2. Дробот В. І. Викорисання нетрадиційної сировини в хлібопекарському виробництві. Київ :Урожай, 2018. 152 с.

3. Тенденції та перспективи розвитку хлібопекарського виробництва в європейських країнах / Сичевський М.П., Шпичак О.М., Коваленко О.В., Куць О.І., Бокій О.В. // *Економіка АПК*. 2020. № 7 С. 54-56.

4. Сичевський М. П., Васильченко О. М., Коваленко О. В. Хлібопекарська галузь України: тенденції та проблеми її розвитку. *Економіка АПК*. 2021. № 5. С. 14-22.

5. Статистичний щорічник України за 2021 рік. URL: [https://ukrstat.org/uk/druk/publicat/kat\\_u/publ1\\_u.htm](https://ukrstat.org/uk/druk/publicat/kat_u/publ1_u.htm) (дата звернення: 08.04.2022).

**Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д**

**Науковий керівник: Олена Пахомська**

**Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ**

## **АНТИКАФЕ-НОВИЙ НАПРЯМОК У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Складно собі уявити кафе без меню, музики і офіціантів, адже звичайне кафе – це місце, де можна поїсти та попити. І, тим не менш, всього цього немає в так званому «антикафе». Заклади такого формату, де люди платять не за їжу, а за час перебування у них, стають все дедалі популярнішими.

Антикафе ( being place, time cafe, time club) – це новий формат закладів, призначення яких виключно для культурного відпочинку, зустрічей, роботи та проведення дозвілля.

Тут можна дивитися кіно, слухати семінари, працювати, спілкуватись, просто відпочивати. Формат антикафе затребуваний, адже людям хочеться відпочивати по-новому. Саме антикафе називають «вільний простір», і концепція таких закладів з'явилась досить нещодавно (в Україні – 2012 рік, Київ, «Циферблат»).

В такі заклади відвідувачі приходять виключно для зустрічей, проведення дозвілля, культурного відпочинку та роботи. В меню антикафе відсутні алкогольні напої та вишукані страви. Однак в антикафе можна принести з собою все, що забажає клієнт. Головною рисою закладів цього роду є похвилинна оплата за час, котрий проведено в антикафе, при цьому відвідувач не переймається ціною чашки кави або чаю, тому що безкоштовне все, окрім часу. Вартість складає, як правило, 0,5 гривень за хвилину або 30 гривень за одну годину і по 25 гривень наступні години. Настільні ігри, читання книг, тематичні заходи, коворкінг, розмовні клуби - все це можливо з антикафе.