

*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.

ЗМІСТ

РОЗВИТОК РИНКУ ПОСЛУГ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЯК СПОСІБ ВИРШЕННЯ СТРУКТУРНИХ ПРОБЛЕМ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ

Анголюк Марія

Науковий керівник: Іваніщева О.А., ст. викладач

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ ТА УЛАШТУВАННЯ
СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА..... 14**

Анголюк Марія

Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ВЕГАНСТВО - СУЧАСНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ 17

Бесараб Анастасія

Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ГАСТРОТУРИЗМ ВІННИЧЧИНИ: ПОПУЛЯРНІ МІСЦЕВІ СТРАВИ..... 19

Бобрик Анастасія, Підпалюк Яна

Науковий керівник: Рябенка М.О., к.е.н., доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**ОСОБЛИВОСТІ ЦІНОУТВОРЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА..... 21**

Борисенко Дар'я

Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕКСКУРСІЙНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ НА
СУЧАСНОМУ ЕТАПІ..... 24**

Боцян Ірина

Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ТОП-5 ПОПУЛЯРНИХ МУЗЕЇВ УКРАЇНИ..... 27

Будженко Альона

Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ІННОВАЦІЇ У СВІТОВОМУ РЕСТОРАННОМУ
БІЗНЕСІ НА 2020 РІК..... 30**

Булейко Олександра

Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ФУД-ФОТО В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ..... 32

ВЕГАНСТВО - СУЧАСНА СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ

У будь-якому суспільстві існують як традиційні системи харчування, так і нетрадиційні. В Україні існує цілий ряд наукових теорій харчування і альтернативних видів харчування, однак історично найпершим в цьому ряду і найбільш масовим є вегетаріанство і веганський рух.

Згідно Вікіпедії - веганство (веганізм, англ. *veganism*) — спосіб життя, що характеризується повною відмовою від продуктів експлуатації тварин. Цим веганство суттєво відрізняється від вегетаріанства, засади якого визначаються здебільшого відмовою від вбивства (з етичних або релігійних переконань) або дієтичними міркуваннями.

Веган (англ. *vegan*) — прибічники веганства. Розрізняють декілька категорій веганів. Дієтичні вегани споживають винятково рослинну їжу, повністю відмовляючись від усіх продуктів тваринного походження (в тому числі меду, желатину тощо). Етичні вегани не тільки дотримуються веганської дієти, але й не використовують товари і послуги, створені з порушенням прав тварин: одяг з хутра, шкіри, вовни; лікарські засоби та косметику, що тестувались на тваринах. Також вони бойкотують заклади, де утримують диких тварини: цирки, зоопарки, дельфінарії. Набуває поширення також екологічне веганство, оскільки сучасне промислове тваринництво завдає значної шкоди довкіллю[1].

Веганство виникло в 1944 році, термін ввів Дональд Уотсон. Офіційно міжнародний день вегана відзначається з 1 листопада 1994 року. Його святкують рівно через місяць після всесвітнього дня вегетаріанства - 1 жовтня.

Прибічники веганства відмовляються від меду, цей продукт бджоли роблять, а людина забирає його для своїх потреб; яєць, молока, тваринного білка; шкіри, хутра, вовни, шовку; желатину; риби і морепродуктів (мідій, кальмарів, восьминогів); консервантів; грибів; цукру; стимуляторів; сиру з сичужним ферментом, тому що його одержують із шлунків молодих телят; шоколаду, оскільки в його складі є сухе молоко; майонезу (але можна використовувати спеціальний пісний соус); зефіру, пастили, оскільки в їх основі знаходиться желатин, який зроблений з кісток тварин (зате можна агар-агар); хлібобулочних виробів; продуктів, при виробництві яких використовуються тваринні компоненти; відвідування кориди та океанаріуму.

Стандартний веганський раціон включає лише рослинну їжу, фрукти, овочі, бобові культури.

Найпоширеніші продукти для веганів: соя; спаржа; рослинна олія; всі горіхи (арахіс, мигдаль, фундук); сир тофу; фрукти; овочі; зелень; соєве м'ясо та соєвий соус.

Напої, які можна вживати вегетаріанцям, включають ягоди і фрукти.

Серед корисних і смачних у веганів вважаються компоти і морси. Щоб не відбулося вимивання кальцію, вегани, які дбають про здоров'я, не вживають продукти та напої, що містять кофеїн, тобто кава і міцний чай по можливості вживаються не часто. У зв'язку з тим, що не можна молоко, веганам автоматично заборонено пити кефір, йогурт, ряжанку. Веганство не забороняє розпивання спиртних напоїв. Але вегани, як правило, в міру вживають алкоголь, оскільки багато з них займаються спортом.

2020 рік офіційно проголошений роком веганів. У Instagram опублікували 87,8 мільйонів дописів з тегом #vegan – найпопулярніший гештег міленіалів став мейнстримом. The Economist повідомляє, що продажі веганських товарів перебувають на піку свого зростання: загальні прибутки від цього бізнесу за минулий рік у 10 разів перевершили показники від продажів фастфуду по всій Америці [2].

Дані соціологічного дослідження зоозахисної організації "Відкриті клітки" та Київського міжнародного інституту соціології свідчать, що у 2019 року в Україні 20% опитаних назвали себе вегетаріанцями [3].

В результаті досліджень було встановлено, що в Україні існує шість брендів, які виробляють корисну та смачну їжу для веганів: VforVegan, Зелена корова, Vegetus, VegiLand, Ідеаль Немолоко та BurundukBurunduk.

Існують інші близькі до вегетаріанства дієти й життєві філософії:

-Пескетаріанство - відмова від вживання в їжу м'яса теплокровних. Допускається вживання в їжу риби, крабів і молюсків.

-Поллотаріанство - це харчування, що виключає вживання в їжу червоного м'яса. При цьому допускаються м'ясо птиці, риба, а також яйця і молоко.

-Флексітаріанство - переважно рослинна дієта, яка допускає вживання м'яса. Флексітаріанці прагнуть їсти якомога менше м'яса, але повністю не виключають його зі свого раціону.

-Фріганізм - стиль життя, який заперечує принципи споживацтва. Як джерело харчових продуктів та інших матеріальних благ фрігани використовують звалища, сміттєві контейнери та інші місця, де можна знайти відходи цивілізації.

-Фрукторіанство - харчування плодами рослин, переважно сирими - як фруктами і ягодами, так і овочами, без додавання горіхів, бобових, зернових і насіння. Фрукторіанці їдять тільки ту їжу, заради якої рослини не потрібно знищувати.

-Лакто-ово-вегетаріанство (походить від латинських слів: lacto - молоко, ovo - яйце, vege - рослинність). Дієта допускає вживання в їжу молока і молочних продуктів, яєць і будь-яких продуктів рослинного походження. Виключаються м'ясо, птиця, риба або морепродукти.

Виходячи з вище сказаного можна казати, що належним чином спланований вегетаріанський раціон харчування є здоровим, збалансованим та в багатьох випадках корисним для профілактики багатьох захворювань таких, як серцево-судинні захворювання, надмірна вага, ожиріння та деяких видів раку.

Список використаних джерел:

1. Вікіпедія – вільна енциклопедія
URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE> (дата звернення: 15.03.2020).

2.5 причин стати веганом і врятувати планету
URL: <https://vogue.ua/ua/article/culture/lifestyle/5-prichin-stat-veganom-i-spasti-planetu.html> (дата звернення: 16.03.2020).

3. Як живеться веганам в Україні
URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/blogs-46044734> (дата звернення: 16.03.2020).

Бесараб Анастасія

Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ГАСТРОТУРИЗМ ВІННИЧЧИНИ: ПОПУЛЯРНІ МІСЦЕВІ СТРАВИ

Гастрономічний туризм починає завойовувати популярність у сфері туризму. Гастротуризм охоплює повний спектр вражень, майстер-класи, екскурсії по виробництвам, веселощі фестивалів вуличної їжі, відвідування виноробень, цікавих концептуальних ресторанів та автентичних місць місцевої кухні. В індустрії харчового туризму кожен знайде щось для себе.

Основні переваги індустрії туризму в контексті гастротурів:

- збільшення "якісних" туристів. Мотивовані, освічені, вимогливі відвідувачі;
- збільшення економічної складової, як у міській, так і в сільській місцевості (житло, харчування, транспорт, оглядовий туризм);
- більш широке висвітлення в ЗМІ, включаючи впливових осіб в соціальних мережах і блогерів спеціалізуються на їжі і подорожах;
- акцент на конкурентній перевазі або унікальності конкретного регіону, тобто на унікальних / місцевих продуктах харчування та напоях;
- збільшення податкових надходжень;
- підвищення обізнаності суспільства та гордості за місцеві кулінарні культури [1].

У наші дні посмакувати кулінарними легендами Поділля – це справжній вид туризму на Вінниччині. Нашим мальовничим краєм цікавляться європейці, адже тури з представленням історичних страв користуються попитом. Групи європейців їдуть до Вінниччини аби покуштувати кашу з квашеною капустою, вперше приготовану козаками ще 400 років тому, смажену картоплю по-уланівськи, за рецепт якої винахідниці присудили орден.

На звання національного кулінарного надбання претендує каша потиманівськи. Цю страву готували козаки 400 років тому. Вона складається з 15 інгредієнтів. Серед найголовніших – квашена капуста, пшоно та джерельна