

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Академічне товариство ім. М. Балудянського
(м. Кошице, Словаччина)
Вища школа економіки і права імені
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)



***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
VIII Міжнародної науково-практичної конференції**

03 червня 2020 року

Частина III

Вінниця 2020

УДК 339.922
С69

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 03 черв. 2020 р. Вінниця, 2020. Ч. 3. 256 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства в сучасних умовах; актуальні проблеми менеджменту та фінансові механізми забезпечення розвитку економіки України; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми та перспективи, тенденції розвитку маркетингових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні, державотворчі процеси в умовах глобалізованого суспільства: історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д-р екон. наук, доцент

Члени редакційної колегії:

Боковець В.В., д-р екон. наук, професор, **Власенко І.Г.**, д-р мед. наук, професор,

Корж Н.В., д-р екон. наук, професор, **Іваницька Н.Б.**, д-р філол. наук, професор,

Поліщук І.І., д-р екон. наук, доцент, **Прутська О.О.**, д-р екон. наук, професор,

Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор, **Штифурак В.Є.**, д-р пед. наук, професор,

Бондар А.А., канд. наук з фіз. виховання і спорту, **Мельничук О.П.**, канд. екон. наук,

Нечипоренко В.О., канд. філол. наук, доцент, **Радзіховська Л.М.**, канд. пед. наук,

доцент, **Романовська Ю.А.**, канд. екон. наук, доцент, **Сегеда С.А.**, канд. екон. наук,

доцент, **Тернова А.С.**, канд. техн. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-629-958-4

Онищук Н.В., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АНАЛІЗ ФАКТОРІВ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА РЕГІОНІВ УКРАЇНИ.....	221
Пахомська О.В. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ.....	229
Рябенька М.О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ТА УМОВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО- ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	235
Семко Т.В., канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СИСТЕМА НАССР ЯК ІНСТРУМЕНТ В БУДІВНИЦТВІ РЕЗУЛЬТАТИВНОЇ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕКИ.....	242
Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЗЕЛЕНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ.....	250

3. Офіційний сайт Державної служби статистики. URL: <http://ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 8.05.2020).

4. Мазуркевич І.О., Задорожнюк Д.П. Оцінка ринку готельно-ресторанних послуг у місті Вінниця. : Матеріали міжнар. наук.-практ. конференції «Problemes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante». Bruxelles, 2019. С. 100–102.

УДК 664.66(477)(045)

Пахомська О.В.

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0915-8811>

Researcher ID: [U-9668-2018](https://orcid.org/0000-0002-0915-8811)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

У статті зазначено, що перспективним продуктом на базі якого можна формувати функціональні властивості, є хлібобулочні вироби. Хліб та хлібобулочні вироби є джерелом незамінних нутрієнтів для відновлення енергетичних затрат організму. Досліджено, що значна кількість способів збагачення хлібобулочних виробів дієтичними добавками ґрунтується на використанні зернової, бобової та олійної сировини через гарну сумісність її складових з основними рецептурними компонентами хлібобулочних виробів. Розглянуті наукові аспекти підвищення харчової цінності свідчать про розроблення якісно нових хлібобулочних виробів функціонального призначення, які сприяють збереженню і покращенню здоров'я за рахунок регулюючої і нормалізуючої дії на організм людини з врахуванням фізіологічного стану і віку.
Ключові слова: хлібобулочні вироби, енергетична цінність, харчові добавки, добова потреба.

Постановка проблеми. Здоров'я людини значною мірою визначається характером, рівнем та структурою харчування. У щоденному раціоні населення існує дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших

нутриєнтів, що призводить до зниження працездатності, загальної резистентності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Тому одним з найактуальніших питань продовольчої безпеки країни є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування власного виробництва. З цієї точки зору, важливим соціально-економічним завданням є створення в Україні необхідних умов для становлення та стабільного функціонування продовольчого ринку та безперервного задоволення потреб населення в продуктах харчування повсякденного попиту, зокрема, в хлібі та хлібобулочних виробках.

Можливість безперервного придбання необхідних споживачам хліба та хлібобулочної продукції в зручному місці та часі, за доступними цінами і високої якості безпосередньо залежить від розвитку та раціональної організації торгівлі, яка відіграє провідну роль у розвитку продовольчого ринку та задоволенні постійно зростаючих потреб населення.

Висока соціальна значущість хлібної продукції зумовлена спроможністю задоволення потреб організму людини в корисних речовинах, фактором наявності в раціоні харчування всіх категорій населення, відсутністю товарів-замінників.

В Україні пріоритетного розвитку набуває розробка і випуск нових видів хлібобулочних виробів, які не тільки здатні усунути недостатність харчування, поповнити всі клітини організму необхідними речовинами, а й сприятимуть збереженню здоров'я за рахунок зниження ризику захворювань людини.

Одним з перспективних сучасних напрямів є розроблення новітніх технологій виробництва хлібобулочних виробів підвищеної харчової та енергетичної цінності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Результати дослідження хлібобулочних виробів функціонального призначення висвітлено у праця вітчизняних науковців: В.Н. Корзун, М.І. І.В.Бобрєнева, С.М.Перєсічна, М.Ф. Кравченко, К.Г. Юргачова, ін. Проте, незважаючи на значні напрацювання з даної теми, окремі її аспекти потребують подальшого вивчення та обумовлюють доцільність проведення наукових пошуків для подальшого розширення асортименту хлібобулочних виробів в Україні.

Мета статті – аналіз асортименту хліба підвищеної харчової і біологічної цінності та обґрунтування необхідності його розширення за рахунок введення до складу виробів різних харчових добавок.

Виклад основного матеріалу. В сучасних умовах ринкових відносин, велика увага приділяється якості хліба та хлібобулочних виробів. Один з шляхів забезпечення стабільної якості хліба проходить через розвиток комплексних технологій, в основу яких покладені розроблені в останні 5-10 років нові технології виробництва хліба та хлібобулочних виробів.

Харчова цінність хліба залежить від виду і сорту борошна, технології виготовлення і вологості виробу. На відміну від багатьох інших продуктів, хлібні вироби здатні забезпечувати організм людини значною кількістю енергії та майже усіма життєво необхідними речовинами: білками, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, а булочні вироби ще й жирами. Так, у хлібобулочних виробах із пшениці вищого ґатунку міститься близько 50% вуглеводів, 5-8% білків та близько 1% жирів. Енергетична цінність: 100 г продукту містить 220...250 ккал. Крім того, хлібобулочні вироби з пшениці – важливий постачальник до організму людини деяких вітамінів групи В (тіамін, рибофлавін, ніацин) та мінеральних речовин (калій, кальцій, залізо, магній, фосфор). Основним компонентом хліба є вуглеводи, які складають 30–40% від маси хліба. Хліб містить значну кількість не засвоюваних організмом вуглеводів, таких як клітковина і геміцелюлози. Так, у пшеничному хлібі з цілого зерна вміст клітковини досягає 2%, а в пшеничному хлібі з борошна II ґатунку – лише 0,4%. Водночас у житньому хлібі кількість клітковини досягає 1,1%. Вміст геміцелюлоз у хлібі коливається у межах 2–4%. Хліб містить певну кількість власних жирів (1,0-1,3%), які багаті на поліненасичені жирні кислоти, що складають приблизно 50% від загальної кількості жирних кислот. Хліб є важливим джерелом деяких мінеральних речовин. Хлібобулочні вироби є джерелом вітамінів групи В – тіаміну (В₁), рибофлавіну (В₂), ніацину (РР), але вітамін В₂ міститься в недостатній кількості (0,08-0,11 мг/100г), а у виробах із сортового борошна мало вітаміну В₁ (0,15-0,23 мг/100г). В середньому щоденно людина споживає 250–350 г хліба та біля 100 г булочних

виробів, що складає 1/3 енергетичної цінності добового раціону харчування дорослої людини. Засвоюваність хімічних речовин хлібобулочних виробів організмом людини висока: білків – на 70–90%, вуглеводів – на 94–98%, жирів – на 92–95% [1].

Для підвищення якості та харчової цінності хлібобулочних виробів актуальним є використання нетрадиційних видів сировини. Це продукти рослинного походження, які містять біологічно активні харчові речовини.

Так, у виробництві хліба, окрім традиційного пшеничного та житнього видів борошна, використовують борошно із зернових і бобових культур – вівса, ячменю, тритикале, гороху, рису, квасолі, нуту та ін. Ці продукти містять багато корисних для організму мінеральних речовин, мікро- і макроелементів, целюлозу, крохмаль, вітаміни В₁, В₂, РР.

В Україні виготовляють хліб, збагачений висівками або клітковиною, овочевими та фруктовими порошками, насінням або шротами олійних культур.

Також під час виготовлення деяких сортів хліба використовують вторинні матеріальні ресурси консервної промисловості, зокрема, порошок із цілих фруктів та овочів або їх макухи. Ці види сировини багаті на пектин, цукри та мінеральні речовини.

Відзначимо, що до нових технологій виробництва пшеничного хліба широко використовується інтенсивна «холодна» технологія, яка характеризується інтенсивним замісом тіста, використанням ферментативно-активних дріжджів і комплексних поліпшувачів, зниження температури тіста.

Крім того, біологічну цінність хліба підвищують введенням пюре з моркви (сирої та вареної), вареної капусти і буряку, картоплі, розмеленого насіння томатів. Ці види сировини збагачують хлібобулочні вироби каротином, а продукти з насіння томатів – ще й азотистими речовинами, що сприятливо впливає на загальне зміцнення організму й підвищення імунітету.

Також розроблено прискорені технології заварного хліба, які передбачають використання сухих борошняних заварок, заквасок-підкислювачів, хлібопекарських сумішей.

Слід зважити, що виготовляючи хліб, використовують журавлину, інжир, кокосові горіхи, виноград. Вироби з такими добавками мають антираковий ефект і бактерицидні властивості, тому що в них міститься багато поліфенольних сполук та ненасичених жирних кислот.

З метою підвищення конкурентної здатності заварних сортів використовують картопляну крупку, крохмальну патоку, продукти переробки плодів та овочів, солодове сусло, прянощі тощо. Це сприяє кращому збереженню виробами свіжості.

Важливо відмітити, що для виготовлення дієтичних сортів хліба використовують поліфункціональні біологічно активні добавки рослинного походження. До таких добавок відносять високодисперсні порошки із кропиви, моркви, плодів шипшини, глоду та ожини. Вони містять у своєму складі флавоноїди, каратиноїди, дубильні речовини та інші з'єднання.

Значним досягненням у виробництві хлібобулочних виробів є використання заквасок: пропіоновокислої, комплексної, вітамінної та ацидофільної.

Розширюється асортимент оздоровчих хлібобулочних виробів за рецептурами інших країн: Білорусі, Прибалтики, Франції, Фінляндії тощо. Так, у Фінляндії продукти з вівсяного зерна є одним із самих актуальних трендів хлібопечення. Фінляндію називають «вівсяною» державою.

Як відомо, проводяться дослідження із використанням під час виготовлення хлібобулочних виробів пряно-смакових рослин, а також листових овочів. Є також пропозиції використовувати порошок із листя стевії та шпинату, які багаті не тільки на харчові волокна, але й на мінеральні елементи, органічні кислоти й інші речовини.

Відзначимо, що велика увага приділяється збагаченню хліба та хлібобулочних виробів йодом при цьому використовується порошок або екстракт морських водоростей, а також окремі частини цих рослин, гідролізат мідій та інших морських гідробіонтів. Згідно з рекомендаціями ВООЗ добова потреба дорослої людини в йоді становить 150-200 мкг і залежить від

фізіологічного стану організму. Насправді ж його вживають не більше 40-80 мкг. При вживанні хліба в загальноприйнятій кількості (250г) добова потреба організму в йоді задовольняється на 50%. Створено нові сорти хлібобулочних виробів з використанням термостійкого пігменту мікроводорості спіруліни платенсіс.

В Україні, а також в Японії, Франції, Швеції до хлібобулочних виробів додають порошок або екстракт морських водоростей. Використовують також окремі складові цієї рослини (манніт, альгінат натрію), гідролізат мідій та інших морських гідробіонтів, які багаті на йод та інші мінеральні елементи.

В Україні виготовляють хліб, збагачений β -каротином, йодом, пребіотиками, есенціальними жирними кислотами. Так, науковцями НУХТ розроблено технології діабетичних виробів із сорбітом і фруктозою, фруктозою та лактулозою, технології йодування з використанням йодказеїну, еламіну, альгінатів, безглютенних виробів з використанням гречаного борошна, борошна сорго та ін.

Також для збагачення хлібобулочних виробів повноцінними білками використовують сою та її продукти (соеві молоко, пасту й сироватку, соєві білково-ліпідні комплекси, ізоляти), багаті незамінними амінокислотами, зокрема лізином і треоніном.

В Україні розроблена рецептура хлібобулочних виробів з підвищеною харчовою та біологічною цінністю з додаванням білка зародка пшениці, кукурудзи, амаранту, буряку, моркви, гарбуза, екстрактів лікарських рослин. Для збагачення вітамінами групи А використовують природний β -каротин (морква, гарбуз, шипшина тощо) та синтезований.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Виходячи з вище зазначеного, можна зробити висновок, що для вирішення питань оздоровлення населення потрібно здійснювати формування раціонального асортименту хліба та хлібобулочної продукції для конкретних регіонів з обліком кліматичних, демографічних, екологічних та інших особливостей, а також розробити вироби для профілактичного й лікувального харчування за двома напрямками:

підвищення харчової та біологічної цінності продуктів шляхом варіації технологічних параметрів процесу виробництва та підвищення якості готових хлібобулочних виробів шляхом введення різних харчових добавок до його складу. Перспектива подальших досліджень передбачається у вивченні стану розвитку хлібопекарської галузі у контексті сучасних тенденцій, забезпечення високої якості хліба та хлібобулочних виробів і, як наслідок, створення сприятливих умов для виходу українських харчових продуктів на ринки інших країн.

Список використаних джерел:

1. Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М., Мельничук Н.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011. 504 с.

УДК 005.93:640.412

Рябенька М.О., канд. екон. наук

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3024-137X>

Researcher ID: <https://publons.com/researcher/3110820/maryna-riabenska/>

ОСОБЛИВОСТІ ТА УМОВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті досліджено особливості та умови удосконалення організаційно-економічного механізму управління розвитком підприємств. Визначено основні особливості підприємств готельного господарства та наведено класифікацію за майновим статусом. Акцентовано увагу на тому, що з метою удосконалення організаційно-економічного механізму управління розвитком підприємств готельного господарства, особливої уваги потребують дослідження реального стану функціонування та управління підприємством.

Ключові слова: механізм управління, готельне підприємство, організаційно-економічний механізм, управління підприємством, ефективність управління, сфера готельних послуг.