

*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.

Таранюк Ірина Науковий керівник: Іваніщева О.А., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІЙ У ПРЯНИЧНОМУ ТІСТІ.....	165
Турченко Дмитро Науковий керівник: Рябенка М.О., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПРИРОДНА ТА ТЕХНОГЕННА БЕЗПЕКА.....	167
Федоришена Яна, Яремчук Анастасія Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ РОЗВИТОК ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В СВІТІ.....	170
Цимбалюк Катерина Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ГАСТРОТРЕНД «FROMFARMTOTABLE».....	172
Цимбалюк Катерина Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ.....	173
Шевчук Уляна Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СОЄВІ ПРОДУКТИ, ЯК ФОРМА АЛЬТЕРНАТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	176
Шеленкова Дарія Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ГЕРОДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОСНОВНИЙ ЧИННИК ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ	178
Шнайдер Лілія Науковий керівник: Риндюк С.В., к.т.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В УСТАТКУВАННІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	180
Шнайдер Лілія Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	182
Юркова Аліна Науковий керівник: Іваніщева О.А., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	185

Список використаних джерел:

1. Марченко О. Науково-популярне видання про історію, сучасність, перспективи краю. Закарпаття, 2010-2011, с.42-46;
2. Костюк О. Історія івента. 2008, видання №3, с.17-21.
3. Бабкін А.В, Спеціальні види туризму: навч. посібник. 2011, с. 252
4. Малахова Н.М., Д.С. Ушаков. Інновації в туризмі та сервісі. Видання № 2, 2014.
5. Долженко Г.П., Шмиткова А.В. Подієвий туризм в Західній Європі і можливості його розвитку. 2012, с. 184.
6. Подієвий туризм [Електронний ресурс] / Сторінка «Подієвий туризм» сайту ТзОВ «МАКІНТУР». - Режим доступу: <http://www.makintour.com/node/545>.

Цимбалюк Катерина

Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ГАСТРОТРЕНД «FROMFARMTOTABLE»

Інновації в ресторанному бізнесі є обов'язковим процесом для кожного ресторану. Інновації - один з основних двигунів ресторанного бізнесу. Якість їжі та обслуговування вже не є єдиними чинниками розвитку ресторанного бізнесу. Гості сприймають інновації в ресторанах, як явище саме по собі зрозуміле. Подорожуючи по всьому світу і відвідуючи різні ресторани, клієнти стали більш вибагливішими. Тому, в останні роки інновації суттєво змінили ресторану індустрію.

Основні інновації можна класифікувати за видами. До них відносять:

- маркетингові (керування процесом бронювання on-line);
- продуктові (застосування клінінгових технологій, патентування нових страв та їх оформлення);
- організаційні (нові форми та методи навчання персоналу, відкриття мережі закладів харчування, планування нових концепцій);
- ресурсні (пошук нових ресурсів для розвитку підприємств) [1].

Враховуючи наведені вище види інновацій, розглянемо найбільш популярніші, які використовуються у ресторанному бізнесі:

- використання можливостей Інтернету;
- наявність wi-fi;
- QR-коди і наявність електронного меню;
- меню на вітринах та при вході в ресторан;
- аудіо-візуальні дисплеї.

Окрім технологічних і технічних нововведень дуже важливими і перспективними є організаційні та продуктові новинки:

- креативна подача страв;
- оригінальна концепція закладу;
- акцент на еко-продукцію;
- «Fromfarmtotable»[2].

В ресторанному бізнесі набуває популярності послуга «From farm to table», що передбачає вирощування власної сировини на території закладу, плантації або ферми. Відвідувачі мають змогу скуштувати екологічно чисту їжу протягом року та за помірною ціною. В закладах ресторанного господарства окремо відзначають страви з закупівельної сировини та з власно вирощеної сировини. Вся сировина, яка вирощується має відповідні сертифікати якості.

Ресторани з послугою «From Farm To Table» популярні в усьому світі: Marleat Heckfield Place (Гемпшир), Blue Hills at Stone Barn (Нью-Йорк), La Chassagnette (Прованс), De Kas (Амстердам), Babel (Південна Африка), Field Kitchen at Flora's Farms (Кабо Сан Лукас), The Farm (Кабо Сан Лукас), Noma (Копенгаген), Single Thread Farm (Сонома), Ballymaloe (Ірландія), Hortelão at São Lourenço do Barrocal (Португалія).

На території ресторанів розміщені демонстраційні теплиці, де гості мають можливість за додаткову плату вирощувати власну сировину на орендованій для них ділянці. При замовленні страви, що виготовлена з власної сировини вартість її становить на 70% менше.

Заклади ресторанного господарства забезпечені садівниками-консультантами, які не тільки вирощують сировину, а й надають консультацію з приводу вирощування та догляду за нею.

Підсумовуючи викладені вище матеріали, хочеться зазначити, що впровадження інноваційних технологій у ресторанній сфері приводить до збільшення кількості відвідувачів, до розширення асортименту продукції та способів її подачі, а також до пошуку нових оригінальних рішень ведення бізнесу, які підвищують конкурентоздатність закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. *Економіка. Управління. Інновації*. 2012. №2 С15-20.

2. Бутенко А.Ю., Бліщ Р.О. Інновації у ресторанному бізнесі: *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг*: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 24 лист. 2016 р. Львів, 2016. С. 303–306.

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

ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Історико-культурна спадщина – це важлива матеріалізована складова духовних надбань людства, що передає інформацію про розвиток суспільства. По-перше, найдавніші пам'ятки людства є унікальними свідками минулого, важливим джерелом досвіду для наступних поколінь. По-друге, пам'ятки історії та культури належать до тих надбань, що впливають на почуття, емоції людини вже самим фактом свого існування. По-третє, вони поєднують наукові та популяризаторські функції.