

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Вінницький національний технічний університет
Хмельницький національний університет
Департамент міжнародного співробітництва та регіонального
розвитку облдержадміністрації
Полтавська державна аграрна академія**

***МЕНЕДЖМЕНТ ХХІ СТОЛІТТЯ: СУЧАСНІ
МОДЕЛІ, СТРАТЕГІЇ, ТЕХНОЛОГІЇ***

***VII Всеукраїнська науково-практична
Інтернет-конференція***

Збірник наукових праць

Частина 2



8 жовтня 2020

Вінниця 2020

УДК 658(08)

ББК 65.290-2 я 43

Менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології. – Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 2. 704с.

У збірнику наукових праць всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології» наведено результати теоретичних та експериментальних досліджень з різних аспектів проблематики та перспектив розвитку менеджменту та маркетингу, менеджменту зовнішньоекономічної діяльності підприємств, менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу й інформаційних технологій менеджменту, фінансового менеджменту, актуальних проблем теорії і практики товарознавства та експертизи.

Редакційна колегія:

Голова редакційної комісії – **Замкова Н.Л.**, д. філос.н, професор

Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доцент

Члени редакційної колегії:

Сікорська Л.О., к.пед. н., доцент, декан факультету економіки, менеджменту та права; **Соколовська В.В.**, к.е.н., доцент, завідувач кафедри менеджменту та адміністрування; **Бондар С.Д.**, начальник відділу наукової роботи та міжнародної співпраці; **Боковець В.В.**, д.е.н., професор; **Семенюк І.Ю** к.е.н., доцент.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

Стефанчук І.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОДОЛАННЯ.....	663
Тригуб Б.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ СПОСОБІВ ПОСОЛУ РИБИ.....	674
Цюрпіта В.А. Вінницький торговельно-економічний інститут ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ ЗЕФІРУ.....	681
Чернищук Д.О. Вінницький торговельно-економічний інститут ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ЛЕГКОГО ЖІНОЧОГО ОДЯГУ.....	686
Ярова М.О Вінницький торговельно-економічний інститут ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО ЯЧМІННО- СОЛОДОВГОГО НАПОЮ.....	692
Кіндратів В.А. Вінницький торговельно-економічний інститут ВИСТАВКОВА ДІЯЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ГАЛУЗІ ТА ЇЇ РОЗВИТОК.....	698
Іваніщева О.А. Вінницький торговельно-економічний інститут ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ.....	704
Диковицький Б.М. Вінницький торговельно-економічний інститут ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ТА ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ.....	714
Житник І.П. Вінницький торговельно-економічний інститут БІЗНЕС В ЕКОНОМІЧНИХ І ПОЛІТИЧНИХ УМОВАХ В КРАЇНАХ З РОЗВИНЕНОЮ ЕКОНОМІКОЮ.....	721

ярмаркової діяльності суб'єктів господарювання різних сфер діяльності та виставкового бізнесу в цілому.

Список використаних джерел:

1. Колесніков Б.П. Виставкова діяльність в умовах європейської економічної інтеграції України: монографія. Дніпро: ДНУ, 2008. 101с.
2. Горда Т.В Виставкова діяльність – інформаційне обличчя публічної бібліотеки : метод. поради. Черкаси: КЗ «ОУНБ ім. Тараса Шевченка» Черкас. обл. ради, 2015. 24с.
3. Концепція розвитку виставково-ярмаркової діяльності: Постанова Кабінету Міністрів України від 22.08.2007 р. № 1065. Дата оновлення: 13.11.2012. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=1065-2007-%EF> (дата звернення: 09.10.2020).
4. Підгрушний Г., Пекар В., Денисенко А. Виставкова діяльність та її значення як інструменту регіонального розвитку. *Український географічний журнал*. 2009. (№ 1.) – С. 41–49.
5. Державний комітет статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 09.10.2020).
6. Виставкова федерація України. URL: <http://www.expo.org.ua> (дата звернення: 09.10.2020).

УДК 64.641

Іваніщева О.А.

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ**

У статті досліджено особливості застосування функціональних інгредієнтів з метою розробки інноваційних технологій борошняних страв як джерела важливих дефіцитних нутрієнтів. Обґрунтовано доцільність використання

гарбузового пюре як функціонального інгредієнта. Представлено розробку технологічної документації на удосконалену борошняну страву італійської кухні на прикладі лазаньї Болоньєзе.

Ключові слова: *технологія, функціональні продукти, інновації, гарбуз, лазанья, показники якості.*

Постановка проблеми. Останнім часом спостерігається різке збільшення чисельності хронічних захворювань у населення України, що значною мірою пов'язано з порушенням якості харчування. Складні соціально-економічні умови життя не дають можливість громадянам нашої країни приділяти питанню раціонального харчування належну увагу. Тому проблема харчування повинна вирішуватися закладами ресторанного господарства шляхом створення продуктів підвищеної біологічної цінності. Як свідчать дослідження вчених та досвід роботи закладів харчування, стійким попитом в Україні користується національна українська та італійська кухня і відповідний їм етнічний стиль ресторанів.

Лазанья – це один із символів італійської кухні і надзвичайно корисна страва, у якій поєднуються тістові листи із борошна твердих сортів пшениці і набір найрізноманітніших продуктів. Крім того, запікання лазаньї робить її корисною і легкозасвоюваною стравою без канцерогенів, оксидів важких металів. Проте, для адаптації невластивої для української кухні лазаньї до харчового раціону пересічного українця та покращення її харчових властивостей існує потреба включати у рецептуру функціональні інгредієнти.

Ця проблема на даний час є недостатньо вивченою та потребує подальших пошуків, спробу яких представлено у даному дослідженні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемою використання гарбуза у кулінарних виробках, підвищенням їх харчової цінності та надання функціональних властивостей займається ряд вчених, зокрема теоретичні і практичні основи використання гарбуза при виробництві кулінарних та борошняних кондитерських виробів прослідковуються в наукових роботах М.І. Пересічного, С.М. Пересічної, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорової, І.В. Сирохмана,

В.І. Оболкіної. Роботу над даною проблемою продовжено і розвинено у працях О.О. Сімакової, Р.П. Никифорова Корзун В.Н., Антонюк І.Ю., Марзеєвої О.М., Колтунова В.А., Притульської Н.В, Дейниченко Г.В, Доцяк В.С., Пархаєвої Н.В., Філь М.І. та інших вітчизняних і зарубіжних науковців.

Так, Сирохман В.І. та Філь М.І., представляючи свої дослідження, вважають очевидною можливість використання продуктів переробки гарбуза в технології борошняних кулінарних виробів з метою створення нових продуктів із заданими властивостями, що дозволить використовувати їх для профілактики аліментарно-залежних захворювань, нормалізації роботи організму людини.

Мета статті. Метою дослідження є розробка інноваційних технологій борошняних страв італійської кухні із використанням гарбуза як джерела важливих дефіцитних нутрієнтів, визначення їх функціональних властивостей та якості.

Виклад основного матеріалу. Сьогодні на ринку ресторанних послуг існує чимало закладів, які успішно конкурують між собою, роблячи ставку на такі складові діяльності, як національні кухні, оригінальність інтер'єру, нестандартний підхід в обслуговуванні споживачів, екологічна продукція з локальної сировини та ін. Італійська кухня – найпопулярніша в світі. Цей факт підтверджують незалежні опитування CNN, згідно з якими 32% респондентів вважають італійську кухню найсмачнішою [1].

В італійській кухні, типовій кухні з регіону Середземного моря, царюють одноосібно страви з борошна та овочі. В цьому полягає феномен середземноморської дієти, яка знижує ризик захворювань та здатна підвищити якість життя.

Борошняні кулінарні вироби посідають чільне місце у раціоні сучасної людини, оскільки сировина, з якої їх готують, є основним джерелом енергії, пластичний матеріал для побудови клітин тканини. До складу борошняних страв входять жири тваринного і рослинного походження, які беруть участь у жировому обміні і сприяють нормальній діяльності центральної нервової

системи, білки, які сприяють побудові клітин, вуглеводи, які служать енергетичним матеріалом м'язової роботи [2].

До функціональних продуктів відносяться продукти, які роблять позитивну дію на здоров'я людини при їх регулярному вживанні в ефективних дозах. Крім поживних інгредієнтів вони містять функціональні інгредієнти, які позитивно впливають на організм людини, що допомагає адаптуватися до впливу зовнішнього середовища, запобігати виникненню захворювань і попереджати передчасне старіння [3].

Функціональні продукти відрізняються від традиційних продуктів у першу чергу відсутністю антинутрієнтів і збалансованою кількістю макро і мікронутрієнтів.

При внесенні добавок необхідно враховувати не тільки корисність для індивідууму, але й вплив на здоровий організм, технологію, споживчі властивості виробів. Овочі поставляють організму вуглеводи, клітковину, мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти, ефірні масла й інші незамінні нутрієнти. Ефективність овочів у харчуванні залежить також від сполучення з іншими харчовими речовинами. Важливим достоїнством овочів є те, що вони при додаванні в інші страви не заглушують смаку й запаху основних характерних інгредієнтів [4].

Одним із автентичних овочів, характерних для української національної кухні і надзвичайно популярним продуктом харчування в Україні є гарбуз. Це обумовлено як його цілющими властивостями, так і можливістю вирощування по всій території України. Він містить значну кількість води (75–90 %). Страви з гарбуза багаті фолієвою і нікотиновою кислотами унікальним вітамінно-мінеральним комплексом, основу якого складають вітаміни А і Е, залізо, калій. Вони нормалізують тиск, використовуються в боротьбі зі стресом, знижують ризик серцево-судинних захворювань, запобігають збоєм в роботі шлунково-кишкового тракту, туберкульозу, покращують формулу крові, ефективно підтримують здоров'я волосся і шкіри, позбавляють від ряду хронічних патологій [5].

Низький вміст калорій дозволяє додавати страви з гарбуза до складу дієт для схуднення, зміцнює стінки судин, знижує рівень холестерину в крові. Його можна смажити, відварювати і запікати. Більшу частину сухих речовин гарбуза становлять вуглеводи, які представлені цукрами й полісахаридами. Із цукрів переважними є глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза. Пектинові речовини втримуються в кількості 4–10 % на сухі речовини, більша частина яких доводиться на частку водорозчинного пектину. Клітковини в гарбузі небагато – усього 1–2 %. Вона дуже ніжна й, на відміну від важко засвоюваної клітковини інших продуктів, добре розщеплюється й засвоюється. Клітковина цінується властивістю стимулювати перистальтику кишківника, виводити з організму холестерин, нормалізувати склад мікроорганізмів, що перебувають у ньому, і забезпечувати утворення ряду вітамінів групи В. Мінеральні речовини – калій, кальцій, магній, фосфор, залізо й інші в гарбузі втримуються у великій кількості. Всі вони також необхідні організму [6].

Одним з найважливіших достоїнств гарбуза є здатність сприятливо впливати на процеси асиміляції харчових речовин. Особливий інтерес викликає білокзберігаюча дія гарбуза. Крім того, клітинні оболонки гарбуза сприяють виведенню холестерину з організму.

При виробництві лазаньї можливо використовувати пюре гарбузове за певними показниками якості. До пюре за органолептичними показниками висувають наступні вимоги:

- зовнішній вигляд – однорідна, рівномірно протерта маса без насіння й шкірочки;
- смак і запах близький до натурального, властивий гарбузу;
- колір жовтогарячий, властивий гарбузу.

Фізико-хімічні показники гарбузового пюре наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники гарбузового пюре [5]

Характеристика пюре гарбуза	Показники
Масова частка сухих речовин, %	7,00
Масова частка цукрів, %	5,30
Масова частка вітаміну С, %	6,30
Титрована кислотність, %	0,07
Сума ПВ, %	0,74
Масова частка β -каротину, мг %	9,10
Масова частка мінеральних домішок, %	не більше 0,03
Масова частка солей важких металів, % не більше:	0,0005
- міді	Не допускається
- свинцю	Не допускається
Сторонні домішки	Не допускається

Як базову основу для розробки інноваційного продукту взято технологію приготування лазаньї Болоньезе за класичною рецептурою. Класична «Лазанья Болоньезе» об'єднує три компоненти: соус «Болоньезе», соус «Бешамель» і паста «Лазанья», які використовуються для приготування і інших страв італійської кухні. За право створення і володіння рецептом справжньої лазаньї здавна ведуть суперечку три італійських міста: Рим, Неаполь і Болонья. Італійська академія кухні (l'Accademia italiana della cucina) сформувала офіційний рецепт соусу «Болоньезе» і зареєструвала його в Торгово-промисловій палаті міста Болонья. У різних районах Італії лазанью готують по-своєму.

Нижче представлено технологічну карту на розроблену пасту для страви «Лазанья Болоньезе-гарбузова» з використанням пюре гарбуза та додаванням оливкової олії, що класичною рецептурою не передбачається. З метою збереження структури тіста було замінено 20% яєць (2 яйця на 10 порцій) на 80 г гарбузового пюре та для посилення еластичності тіста додано оливкову олію,

що багата ненасиченими жирними кислотами, вітаміном Е та іншими важливими речовинами.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Паста «Лазанья Болоньезе-гарбузова»

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
1	Борошно вищого гатунку	100	99	1000	990	Світло-кремового кольору, без сторонніх домішок і запахів
2	Яйця дієтичні	35	32	344	320	Свіжі, без ушкоджень та ознак псування
3	Гарбузове пюре	8	8	80	80	Смак і запах властивий гарбузу; колір жовтогарячий, консистенція однорідна
4	Олія оливкова	1	1	10	10	Однорідна, без осаду, сторонніх смаків і запахів
	Вихід		140		1400	

Технологія приготування

Просіяти борошно на робочу поверхню, утворюючи гірку. Зробити отвір в центрі і додати яйця, перемішані з гарбузовим пюре та олією. Місити ззовні всередину до тих пір, поки суміш не набуде еластичності та однорідної консистенції. Після досягнення потрібних характеристик сформувати тісто у вигляді буханців хліба, загорнути в прозору плівку и залишити в холодильнику на годину. Вийняти тісто з холодильника і розкочати на робочій поверхні, використовуючи качалку. Товщина тіста повинна бути близько 2 мм, а величина за розміром форми для запікання. Має вийти не менше 6 пластин.

Підсушити на повітрі 30 хв. Перед використанням не відварювати.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд: тісто тонко і рівномірно розкачане.

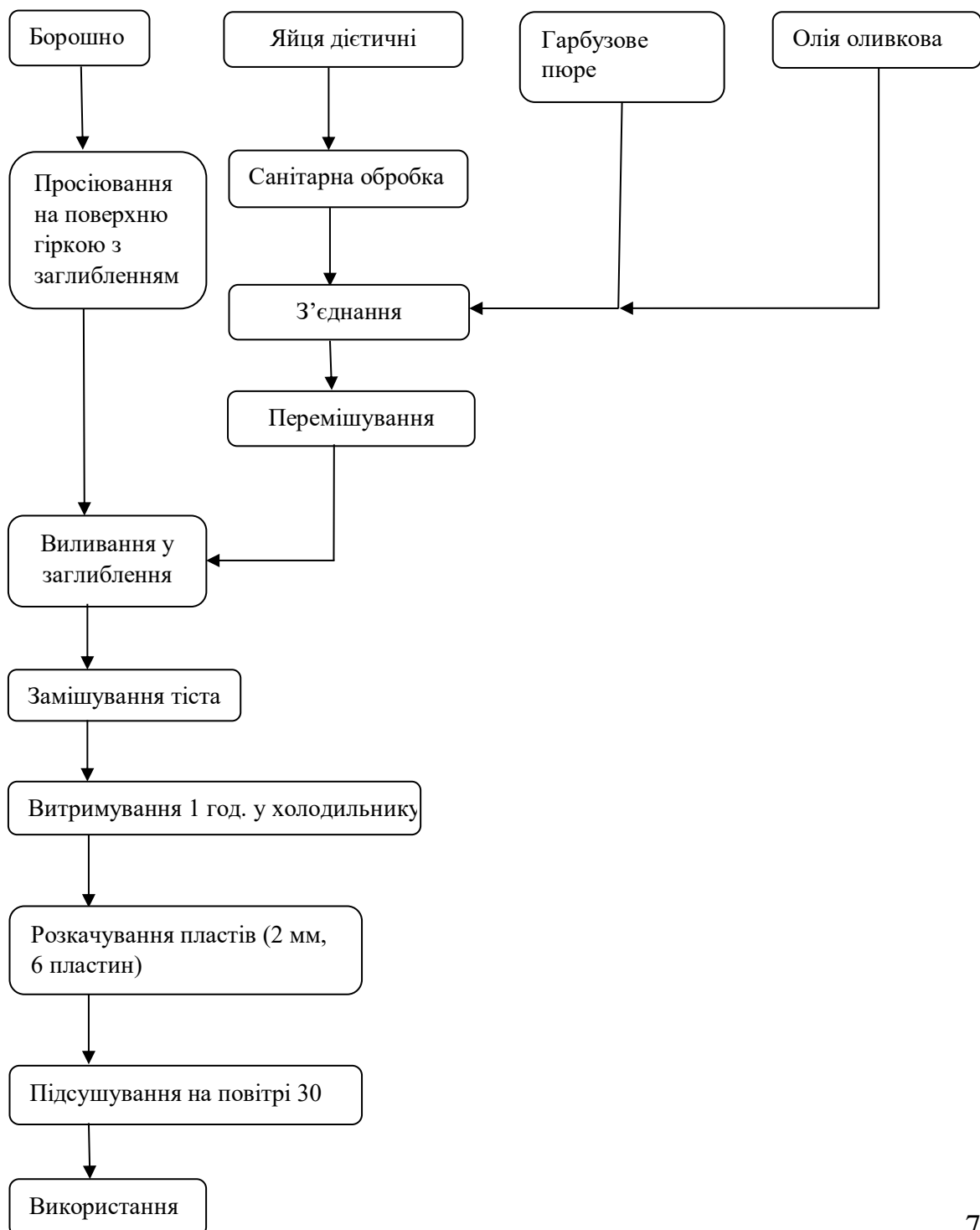
Колір: світло-оранжевий.

Консистенція: однорідна, еластична.

Запах і смак: приємний, з присмаком гарбуза.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

Назва страви: Паста «Лазанья Болоньезе-гарбузова»



Як видно зі схеми, технологічний процес приготування нової страви значних змін не зазнав, проте із додаванням пюре гарбуза та оливкової олії дещо змінився її якісний склад, отримавши функціональні властивості, притаманні гарбузу.

Розрахунок харчової цінності розробленої страви представлено у таблиці 2.

Таблиця 2 – Харчова цінність розробленої пасты «Лазанья Болоньезе-гарбузова»

Назва сировини	Витрата на 1 порцію	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Борошно вищого гатунку	99	11.39	2.18	56.23	290.07
Яйця дієтичні	32	4.06	3.68	0.22	49.38
Гарбузове пюре	8	0.08	0	0.52	2.4
Олія оливкова	1	0	1	0	8.98
Всього	140	15.5	6.9	57	350.8

Нижче представлено порівняльну характеристику органолептичних показників якості розробленої пасты «Лазанья Болоньезе-гарбузова» та базової пасты «Лазанья Болоньезе» (таблиця 3).

Таблиця 3 – Порівняльна характеристика органолептичних показників якості розробленої пасты «Лазанья Болоньезе-гарбузова» з базовою пастою «Лазанья Болоньезе»

Назва страви	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Лазанья Болоньезе (листи)	Світло-кремовий колір, листи тонко і рівномірно розкачані	Однорідна, еластична.	Приємний, яєчний	Нечітко виражений, приємний

Лазанья Болоньезе- гарбузова (листи)	Світло- оранжевий колір, листи тонко і рівномірно розкачані	Однорідна. еластична	приємний з легким ароматом гарбуза	приємний з присмаком гарбуза
---	--	-------------------------	---	------------------------------------

Виходячи з даних таблиці, можна зробити висновок, що не усі показники змінили свої значення, але з'явилися нові ознаки, що мають позитивний вплив на якість виробу. Разом з тим, ми взяли за основу традиційну технологію і рецептуру, зберігши основні властивості італійської національної страви. Це дає підстави включати пасту «Лазанья Болоньезе-гарбузова» у меню італійських ресторанів України.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Встановлено, що розроблена нова рецептура пасти «Лазанья Болоньезе-гарбузова» характеризуються покращеним мінеральним складом, підвищеною харчовою цінністю, кращими якісними показниками та володіє вираженими функціональними властивостями в порівнянні з класичною стравою.

Отже, розроблену пасту «Лазанья Болоньезе-гарбузова» можна пропонувати до впровадження у закладах ресторанного господарства італійської кухні з метою розширення асортименту, підвищення конкурентоспроможності національних борошняних страв та активізації попиту на них у різних контингентів споживачів.

Список використаних джерел:

1. 5 цікавих фактів про італійську кухню. *Гастротур по Італії*: веб-сайт. URL: https://reston.ua/ukr/kyiv_topics/gastrotur-po-italii (дата звернення: 28.09.2020)

2. Черевко О.І., Пересічний М.І., Пересічна С.М. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 718 с.

3. Черевко О.І., Михайлов В.М., Чуйко А.М.. Сучасні тенденції харчових технологій – наш потенціал і основні напрями діяльності. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць : у 2 ч. Вип. 1 (7). М-во освіти і науки України, Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків : ХДУХТ, 2008. 505 с.

4. Дорохович А.М., Оболкіна В.І. Продукти харчування функціонального призначення. URL: dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2875/1/dvvphfp.pdf

5. Сімакова О.О., Никифоров Р.П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна із заданими властивостями : монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 146 с.

6. Мостова Л.М. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків : ТОВ «Цифрова друкарня», 2013. 451 с.

УДК 338.484

Диковицький Б.М.

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

**ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ТА ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РИНКУ
ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ**

Стаття присвячена індустрії гостинності, яка є однією з найбільш розвинених галузей світової економіки. Наведено динамічний аналіз розвитку підприємств готельного бізнесу, показано тенденції за результатами проведеного аналізу. Ґрунтуючись на практиці вітчизняного досвіду, можемо констатувати, що готельна індустрія є частиною туристичного бізнесу, а саме високоприбуткової галузі економіки, яка швидко розвивається та має значний потенціал подальшого розвитку. Саме ця причина обумовлює той факт, що відставання розвитку сфери готельних послуг в Україні вимагає аналізу, виявлення та розгляду проблем ринку та шляхів їх вирішення.