

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 111

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
Х ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*«Актуальні проблеми ефективного соціально-
економічного розвитку України: пошук молодих»*

21 квітня 2021 року

Вінниця 2021

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип.111. 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; 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.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартинова Лілія**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко Ірина, д.мед.н., проф., **Іваницька Наталя**, д.філол.н., проф., **Бандура Валентина**, к.т.н., проф., **Бондар Анна**, к.н.фіз.вих. і спорту, доц., **Гулівата Інна**, к.пед.н., доц., **Давидюк Людмила**, к.е.н., доц., **Демченко Оксана**, к.е.н., доц., **Іванченко Галина**, к.е.н., доц., **Коцеруба Наталія**, к.е.н., доц., **Кудирко Олена**, к.е.н., доц., **Маскевич Олена**, к.філос.н., ст. викладач, **Махначова Наталя**, к.е.н., доц., **Павлюк Тетяна**, к.е.н., доц., **Панькевич Василь**, к.ю.н., доц., **Піп'як Микола**, к.ю.н., доц., **Смагло Ольга**, к.е.н., доц., **Тернова Алла**, к.т.н., доц., **Довгань Юрій**, ст. викладач, **Лук'янець Алла**, ст. викладач, **Середницька Людмила**, ст. викладач, **Стратійчук Вікторія**, асистент.

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.

Олександра Наньєва, 2 курс, група Т-22д Науковий керівник: Ірина Вівсюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РИНКУ ГОТЕЛІВ У МІСТІ ВІННИЦЯ.....	192
Марія Нестерук, 4 курс, група ГРС-41д Науковий керівник: Марина Рябенка, к.е.н, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ОБОРОТНИХ КОШТІВ ПІДПРИЄМСТВА.....	195
Ольга Новіцька, 2 курс, група ХТ-21д Науковий керівник: Ірина Вівсюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЕРГОНОМІКА ЯК НЕВІД'ЄМНА ЧАСТИНА СУЧАСНОГО СВІТУ.....	197
Ольга Новіцька, 2 курс, група ХТ-21д Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА, ЯК СКЛАДОВА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	200
Аміна Олівінська, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ.....	202
Артем Остапчук, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ КУЛЬТУРА ПОВЕДІНКИ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЮ.....	205
Інна Петрашук, 2 курс, група ХТ-21д Науковий керівник: Ірина Вівсюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АНАЛІЗ ФОРМУВАННЯ НАСТРОЮ ГОСТИННОСТІ КОЛЬОРІВ.....	207
Валерія Пенкевич, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Катерина Антонюк, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОРГАНІЗАЦІЯ СЛУЖБИ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ТРЬОХЗІРКОВИХ ГОТЕЛЯХ.....	209
Заліна Пілієва, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	212
Альона Піхунова, 1 курс, група ХТ-11дс Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ КОНСЕРВОВАНИЙ ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК-КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПОПУЛЯРНОГО ІНГРЕДІЄНТА.....	214

перетворюється у важливий фактор діяльності підприємства, його капітал, а витрати на оплату праці, створення сприятливих умов діяльності, підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації працівників – як особливий вид інвестицій.

До основних принципів сучасного управління персоналом в готельному підприємстві можна віднести такі:

- орієнтація на вимоги законодавства про працю;
- врахування поточних і перспективних потреб готельного підприємства в персоналі, виходячи з його сучасного стану та стратегії розвитку, кон'юнктури на ринках праці та готельних послуг, тенденцій руху трудових ресурсів;
- забезпечення умов для стабілізації кадрового складу та мінімізації плинності кадрів;
- притягнення до співробітництва всіх зацікавлених сторін, у тому числі профспілок, з питань формування та реалізації кадрової політики в загальній стратегії управління якістю на підприємстві готельного господарства;
- максимальне піклування про кожного співробітника готелю, створення умов для розвитку його творчих здібностей, забезпечення поваги до його прав, свободи, думок.

Отже, саме за умови впровадження та реалізації положень концепції управління персоналом є найбільш ефективно використання здібностей співробітників відповідно до цілей підприємства й суспільства [1, с.33].

Список використаних джерел:

1. Егоршин А.П. Управление персоналом. 4-е изд., испр. Новгород: НИМБ, 2003. 720 с.
2. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. Москва, 2005. 384 с.
3. Крамаренко В.І., Холода Б.І. Управління персоналом фірми. Київ: ЦУЛ, 2003. 256 с.

**Альона Піхунова, 1 курс, група ХТ-11дс
Науковий керівник: Олена Пахомська,
асистент**

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

КОНСЕРВОВАНИЙ ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК-КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПОПУЛЯРНОГО ІНГРЕДІЄНТА

Консервна промисловість — одна з найстаріших галузей харчової промисловості, яка дозволяє забезпечити довготривале зберігання продуктів харчування без будь-якого псування. Виникла консервна справа наприкінці XVIII— на початку XIX ст. на потребу революції, щоб забезпечити повноцінний раціон для військових. З тих пір підприємства даної галузі пройшли довгий шлях — було удосконалено тару для пакування

виготовленої продукції, технології консервування, розширено асортимент продукції тощо. І хоча в суспільстві нині спостерігається неоднозначне ставлення до консервованої продукції, проте сьогодні підтверджує необхідність існування підприємств даної галузі [1, ст.25].

Переробка овочів, плодів у місцях виробництва – найважливіший шлях збереження харчових ресурсів. Сучасні науковці говорять про важливу роль переробки в підвищенні економічної ефективності виробничої діяльності господарств в результаті більш повної і раціональної реалізації цінної продукції. Серед натуральних овочевих консервів зелений горошок займає провідне місце[2, ст. 147].

Консервований горошок використовують практично всі національні кухні. Висока біологічна цінність його доповнюється високими смаковими властивостями. Ступінь зрілості зерна горошку є найбільш важливим показником, який характеризує його харчову цінність і смакові властивості. Технології, за якими зелений горошок переробляють у консервований продукт, повинні в найбільшій мірі зберігати речовини, які визначають його харчову цінність. В процесі технологічної переробки свіжого зеленого горошку мають місце значні втрати розчинних речовин –цукрів, амінокислот, вітамінів, які складають біля 30 % від їх вмісту у свіжому зерні.

Серед натуральних овочевих консервів зелений горошок займає провідне місце. Консервований горошок використовують практично всі національні кухні. Висока біологічна цінність його доповнюється високими смаковими властивостями. Ступінь зрілості зерна горошку є найбільш важливим показником, який характеризує його харчову цінність і смакові властивості. Технології, за якими зелений горошок переробляють у консервований продукт, повинні в найбільшій мірі зберігати речовини, які визначають його харчову цінність.

Мозгові сорти зеленого горошку підрозділяються на 3 сорти: вищий, перший і другий. Боби повинні бути свіжими, мати зелений колір. Для жодного з сортів не є допустимим наявність бобів, які мають менше трьох зерен, ураженість шкідниками і хворобами, домішки рослин дикої пелюшки.

Наявність тріхи в'ялих або перезрілих плодів у I сорті не повинно перевищувати 10, а у II сорті - 20% від маси партії. При здачі вилущеного зеленого горошку вищий сорт повинен містити свіжі, некрохмалисті, однорідні по окрасці та характерні для ботанічного сорту зерна з ніжною оболонкою та м'якістю, без ураження шкідниками і хворобами.

У першому та другому сортах допускається наявність злегка крохмалистих і неоднорідних по окрасці зерен. Ступінь щільності горошку для вищого сорту повинна бути 1,03 г/куб.см, I - 1,04 г/куб.см, II - 1,05 г/куб.см. У партії горошку вищого сорту повинно бути не більше 3%, I - 5%, II - 7% битих зерен і оболонок. Горошок II сорту може містити до 0,5% пелюшки. Зміст пелюшки у вищому і I сорті не допускається.

Зелений горошок містить: 18-22% сухих речовин, 4,8-7% цукрів, 6,8% крохмалю, 0,8-1,7% клітковини, 4,8-5,2% сирого білка. В зеленому горошку багато вітаміну С (25-38мг/100грамів, бета-каротину (1-

1,7мг/100грамів), вітаміну В 1 (0,25мг/100грамів), В 2 (0,19мг/100 грамів), В 6 (0,17мг/100грамів), фолієвої кислоти - вітамін В 9 (20мг/100грамів), вітаміну РР (2мг/100грамів). Зольних елементів у зеленому горошку 0,8г/100грам. Серед них, мг/100 грам: калій - 285, фосфор - 122, кальцій - 26, магній - 38, йод - 4,3, залізо - 0,7. В горошку мало натрію – до 2 мг/100грам. У складі зеленого горошку виявлені всі необхідні людині амінокислоти, за змістом яких він перевершує всі інші овочі. Зелений горошок характеризується високим вмістом лецитину - 800мг/100грам, лимонної кислоти - 110мг/100грам[3, ст.29].

Зелений горошок характеризується наступними корисними властивостями: знижує рівень шкідливого холестерину через вміст нікотинової кислоти; допомагає вивести пісок з нирок і зняти напади при сечокам'яній хворобі; клітковина покращує роботу перистальтики кишечника; селен, який є в складі продукту, попереджає розвиток ракових пухлин; горошок, через великий вміст калію, фолієвої кислоти, лютеїну, благотворно впливає на роботу серця, усуває аритмію; підвищує імунітет і бореться з хвороботворними мікроорганізмами [4].

Отже, незважаючи на те, що консервованій зелений горошок в більшості випадків виступає не в головній ролі в кулінарних стравах, варто пам'ятати, що ці маленькі зелені кульки – їжа, багата поживними речовинами і низькою калорійністю.

Список використаних джерел:

1.Флауменбаум Б.Л Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. Київ: Вища школа.2015. 301 с.

2.Справочник технолога плодоовощного консервного производства. Москва: Профи КС, 2001. 478 с.

3.Лебедева А.Т. Горох, квасоля, боби. Москва, Астрель АСТ, 2014. 84с.

4.Користь зеленого горошку – 125 фото і відео. Показання та протипоказання до застосування URL: <https://cbo.org.ua/korist-zelenogo-goroshku-125-foto-i-video-pokazannya-ta-protipokazannya-do-zastosuvannya/> (дата звернення 16.04.2021)

Ольга Плаксива, 1 курс, група ХТ-11дс
Науковий керівник: Валентина Бандура,
к.т.н., професор

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ХІМІЧНИЙ СКЛАД І ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ХЛІБА

Харчування є найважливішим чинником, що обумовлює стан здоров'я людини, зв'язує його з навколишнім середовищем і впливає на здатність організму протистояти його шкідливим діям. Отже, виробництво продуктів, які характеризуються підвищеною харчовою цінністю і високими споживчими властивостями, є актуальним питанням для країн усього світу.