

*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.

Альона Будженко, 4 курс, група ГРС-41д Науковий керівник: Марина Рябенка, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЙ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ.....	33
Олександра Булейко, 3 курс, група ГРС-31д Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	35
Бурлаченко Тетяна, 4 курс, група ГРС-42д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЛАНУВАННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНОЇ ПРОГРАМИ ГОТЕЛЮ ТА ЙОГО СТРУКТУРНИХ ПІДРОЗДІЛІВ.....	37
Марина Вигонюк, 1 курс, група РТ-11д(м) Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СУЧАСНІ ДІСТИЧНІ ДОБАВКИ.....	39
Олег Волинець, 1 курс, група ГРС-11д(м) Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ.....	41
Катерина Волошина, 3 курс, група ГРС-32д Науковий керівник: Іван Власенко, д.е.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОРГАНІЗАЦІЯ ІГРОВОЇ ТА СПОРТИВНОЇ АНІМАЦІЇ.....	44
Валерія Вольська, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Наталя Онищук, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ДИЗАЙНЕРСЬКІ РІШЕННЯ У ГОТЕЛЯХ.....	47
Анна Гертель, 2 курс, група Т-21д Науковий керівник: Алла Лук'янець, ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГІРСЬКОЛИЖНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ.....	49
Богдана Грабовська, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Наталя Онищук, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЗАКЛАДИ РОЗМІЩЕННЯ ТИПУ КЕМПІНГ.....	53
Марія Дем'янова, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ УМОВИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РЕКЛАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	54

Олександра Булейко, 3 курс, група ГРС-31д
Науковий керівник: Олена Пахомська,

асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19

Сьогодні в умовах загрози швидкого поширення пандемії COVID-19 в Україні питання продовольчої безпеки, як ніколи, є актуальним. Лідери міжнародних організацій ФАО, ВООЗ та СОТ стверджують: «У міру того, як країни вживають заходів, спрямованих на припинення пандемії COVID-19, котра набирає темпів, слід діяти вкрай обережно та мінімізувати потенційний вплив на харчові продукти».

Підтримка здоров'я та безпеки всіх робітників виробництва та поставки продуктів харчування має вирішальне значення для виживання в умовах поточної пандемії. Забезпечення руху їжі харчовим ланцюгом є найважливішою функцією, до якої повинні внести свій внесок всі учасники харчового ланцюга. Це також потрібно для підтримки довіри споживачів до безпеки та доступності продуктів харчування. Харчова промисловість повинна мати системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), засновані на принципах аналізу небезпеки та критичного контролю (АНКК) для управління ризиками безпеки харчових продуктів та запобігання забрудненню харчових продуктів. СУБХП харчової промисловості підкріплені необхідними програмами, які включають належні гігієнічні практики, очищення та санітарію, зонування обробних площ, контроль постачальників, зберігання, розподіл та транспортування, гігієну персоналу та придатність до роботи – всі основні умови та заходи, необхідні для підтримки гігієнічного стану середовища обробки їжі.

Для харчової промисловості вкрай необхідно посилити заходи особистої гігієни та забезпечити підвищення кваліфікації стосовно принципів гігієни харчових продуктів для усунення або зменшення ризику зараження харчових поверхонь та харчових упаковок вірусом від працівників харчової промисловості. Недавні дослідження оцінили виживання вірусу COVID-19 на різних поверхнях і повідомили, що вірус може зберігати життєздатність до 72 годин на пластиці та нержавіючій сталі, до 4 годин на міді та до 24 годин на картоні.

На сьогоднішній день не існує жодних доказів того, що віруси, що спричиняють респіраторні захворювання, передаються через їжу або харчову упаковку [2].

Особисті засоби захисту, такі як маски та рукавички, ефективні для зменшення розповсюдження вірусів та хвороб у харчовій промисловості, але лише за умови їх правильного використання.

Посилення заходів з біозахисту - призводить до збільшення витрат через більш жорсткі заходи перевірки та інші протоколи біобезпеки.

В харчовій промисловості рекомендовано фізичне дистанціювання та суворі гігієнічні та санітарні міри, а також часте та ефективне миття рук та санітування на кожній стадії обробки, виготовлення та постачання їжі. Ці заходи захистять персонал від поширення COVID-19 серед працівників, підтримуватимуть здоров'я робочої сили, а також виявлятимуть та виключатимуть заражених обробників продуктів харчування та їх безпосередні контакти з робочого місця.

Персонал, який працює в приміщеннях з продуктами харчування, повинен бути забезпечений письмовими інструкціями та підготовкою щодо запобігання поширенню COVID-19. Звичайні процедури придатності до роботи, що застосовуються харчовими підприємствами як частина їх СУБХП, повинні забезпечити виключення заражених працівників з приміщення з продуктами харчування.

Харчовим підприємствам потрібно запровадити високий рівень безпеки та управління персоналом, щоб підтримувати робоче середовище без хвороб. Необхідні програми повинні гарантувати, що працівники, заражені COVID-19 (особи із симптомами та підтверджені безсимптомні носії), та їхні контакти (особи, які мають контакт із підтвердженими випадками), виключені з приміщень із харчовими продуктами. Персонал із поганим самопочуттям або будь-якими симптомами COVID-19, не повинен працювати. Необхідно встановити процедуру, що дозволить персоналу повідомляти про хворобу по телефону (або електронною поштою), аби працівники на ранніх стадіях COVID-19 могли отримувати достовірну інформацію та швидко виключатися з робочого середовища. Заходи безпеки харчових продуктів у приміщеннях із продуктами харчування повинні надалі відповідати найвищим гігієнічним стандартам відповідно до тих, встановлених СУБХП.

Отже, оскільки ми не обмежуємося пандемією, то повинні діяти негайно, щоб змінити систему харчування, яка пов'язана з походженням, поширенням і летальністю COVID-19. Проте цього неможливо досягти без глобальної солідарності між усіма людьми на планеті й розробки нового соціального пакту без кордонів.

Список використаних джерел:

1. Рекомендації ВООЗ для населення в зв'язку з поширенням коронавірусної інфекції (COVID-19). URL: <https://www.who.int/ru/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public> (дата звернення 10.03.2021)

2. Глобальний нагляд за зараженням людей коронавірусною хворобою (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov)) (дата звернення 15.03.2021)