

*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.

Аліса Дмитришена, Катерина Олійник, 4 курс, група ГРС-41д Науковий керівник: Марина Рябенка, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ РОЛЬ І МІСЦЕ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СФЕРІ ПОСЛУГ.....	57
Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ВИГОТОВЛЕННЯ БЕЗЛАКТОЗНОЇ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІ.....	59
Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СИМБІОЗ СМАКУ ТА КОРИСТІ ЧАЮ МАТЧА.....	62
Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Тетяна Семко, к.т.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИГОТОВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З ВИКОРИСТАННЯМ НАПОВНЮВАЧА АНЧАН.....	63
Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Юлія Сюмка, асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ КЕЙТЕРИНГ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	65
Аміт Єфремов, 4 курс, група Т-41д Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД ОПОДАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....	67
Маріна Загородна, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ САНАТОРНОГО ТИПУ.....	70
Сергій Загорулько, 1 курс, група ГРС-11д(м) Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ У ШКОЛАХ: ВАЖЛИВІСТЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ВВЕДЕННЯ.....	73
Діана Заграй, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ РОЛЬ УНІФОРМИ ПЕРСОНАЛУ У ФОРМУВАННІ ІМІДЖУ ГОТЕЛЮ.....	75

Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д

Науковий керівник: Олена Пахомська,

асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

СИМБІОЗ СМАКУ ТА КОРИСТІ ЧАЮ МАТЧА

Чай – один з найпоширеніших напоїв на земній кулі. Його споживачами щоденно біля трьох мільярдів чоловік. З китайської «ча» означає «молодий листочок», саме китайці відкрили світові куш чаю майже 5 тисяч років тому. Чай вживається, як цілющий засіб набагато довше, ніж просто тонізуючий напій на кожен день. Його вважали ліками від багатьох хвороб ще в 2000 р. до н.е. [1, ст.10].

Чай – один із самих найдавніших напоїв, вживання якого нерозривно пов'язано з національною культурою, господарством і історичними традиціями багатьох народів.

В закладах ресторанного господарства України чай представлений великим асортиментом. Одним з таких напоїв є матча - порошок зі спеціально вирощеного зеленого чаю, який заварюють у яскраво-зелений напій.

Матча отримують з верхніх листочків вічнозелених чайних дерев. За 20 днів до збору врожаю кущі поміщають у тінь, приховуючи чайне листя від прямого сонячного проміння. Слабке освітлення сповільнює процес росту листя, робить його темнішим за рахунок більш високого рівня хлорофілу (зеленого пігменту) та амінокислот. Такий процес вирощування створює особливий біохімічний склад, який наділяє матча множиною корисних речовин. Листя чаю збирають вручну, пропарюють, тим самим зупиняючи ферментацію. Після обробки листя сушать, розтирають у дрібну пудру, яка і називається матча [2, ст. 32].

Чай Матча є одним з найбільш корисних видів чаю, що містить велику кількість корисних речовин, антиоксидантів, вітамінів (А, С, Е, В₁, В₆) та мікроелементів (кальцій, цинк, залізо, магній, натрій, фосфор і ін.). Найбільше з корисних речовин в матчі міститься кофеїн і катехін.

Корисні властивості чаю матча доволі широкі. Він підвищує імунітет і заряджає енергією; стимулює роботу мозку, піднімає настрій; уповільнює старіння, покращує стан шкіри; виводить токсини, нормалізує тиск і температуру; запобігає утворенню ракових клітин; позитивно впливає на зуби, допомагає при похміллі; знижує рівень холестерину, зміцнює серцево-судинну систему.

Японський чай матча розрізняють трьох сортів: церемоніальний - використовується в буддійських церемоніях; преміальний — менш солодкий і більш гіркий, ніж попередній; кулінарний — має яскравий і терпкий смак, ідеальний для випічки та десертів[3].

Чай матча та напої на його основі подаються у багатьох ресторанах та кав'ярнях. У кав'ярні «Tin Tin», у місті Києві подають холодний чай матча з мигдальним молоком та лимонграсом, у кав'ярні «Імбир» подають кейл-матча (капуста кале, чай матча, м'ята, ананас, кінза, нектар агаві, паростки), а також матча-лате з кленовим сиропом.

Ресторани та кав'ярні вносять до свого меню такий напій як матча-лате, який готується на основі мигдального молока. Він прийде до смаку людям, які є веганами або людям, чий організм не сприймає лактозу.

Багато закладів ресторанного господарства м. Вінниці пропонують своїм відвідувачам спробувати напій: «Aroma Kava», «Black In Cup - Espresso&Brew_Bar» і Pan Cake. Матча готують як чай, додають в морозиво і десерти, справжнім хітом став Матча Латте - чай зі збитою молочною піною[4].

Отже, матча - трендовий суперфуд, який отримав заслужену популярність за цілющі властивості, екзотичність і безліч варіантів застосування. Зелений чай матча підходить не лише для спортсменів, вегетаріанців, студентів, вчених, для всіх тих, хто турбується про здоров'я і віддає перевагу натуральним продуктам та здоровому способу життя.

Список використаних джерел:

1. Іванова О.П. Большая книга чая. Москва: «Интеллект», 2019. 272с.
2. Тощева К.Ю. Зеленый чай Матча. Київ : Талком, 2020. 75с.
3. Екоclub// Матча и необычные напитки с его участием. URL: <https://ecoclub.ua/article/matcha-i-neobychnye-napitki-s-ego-uchastiem>(дата звернення 13.03.2021).
4. Matcha, matcha// Матча в новогодних праздничных алкококтейлях. URL:<https://www.matchamatcha.ru/stati/retsepty/prazdnichnye-kokteyli-s-chaem-matcha/> (дата звернення 15.03.2021).

Настасія Думанська, 3 курс, група ХТ-31д

Науковий керівник: Тетяна Семко,

к.т.н., доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ВИГОТОВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З ВИКОРИСТАННЯМ НАПОВНЮВАЧА АНЧАН

Кисломолочні продукти, у тому числі йогурти набувають все більшої популярності. Вони широко використовуються в дієтичному харчуванні і за своїми корисними властивостями перевершують молоко. Кисломолочні продукти легко засвоюються, позитивно впливають на процеси травлення та в цілому на роботу організму. Для підвищення харчової цінності та покращення смакових властивостей до йогурту додають різноманітні наповнювачі та добавки особливо ті, які роблять цей продукт кориснішим та надають йому певних оздоровчо-лікувальних властивостей.