

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 139

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

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

21 квітня 2022 року

Вінниця 2022

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Вип.139. 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; політико-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-р філос. наук, професор
Відповідальний секретар – **Мартінова Лілія**, д-р екон. наук, доцент

Члени редакційної колегії:

Власенко Ірина, д-р мед. наук, професор, **Іваницька Наталя**, д-р філол. наук, професор, **Громова Ольга**, д-р екон. наук, доцент, **Стратійчук Вікторія**, доктор філософії з економіки, ст. викладач, **Бондар Анна**, канд. наук фіз. виховання і спорту, доцент, **Гарбар Віктор**, канд. екон. наук, доцент, **Гулівата Інна**, канд. пед. наук, доцент, **Давидюк Людмила**, канд. екон. наук, доцент, **Китайчук Тетяна**, канд. екон. наук, доцент, **Кокарча Юлія**, канд. політ. наук, доцент, **Коцєруба Наталія**, канд. екон. наук, доцент, **Кульганік Оксана**, канд. екон. наук, доцент, **Маршук Ліна**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Наталя**, канд. екон. наук, доцент, **Романовська Юлія**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова Алла**, канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко Світлана**, канд. юрид. наук, доцент, **Антонюк Катерина**, асистент, **Вівсюк Ірина**, асистент, **Горшков Максим**, ст. викладач.

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.

Ольга Новіцька, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Лариса Фіалковська, канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВОВАНОГО ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ.....	189
Катерина Остапчук, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Лариса Фіалковська, канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПРОЄКТ ЦЕХУ ВИРОБНИЦТВА МАРМЕЛАДУ.....	191
Оксана Остапчук, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Ірина Вівсюк Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛІ: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ	193
Вікторія Ошовська, 2 курс, група ГРС-22д Науковий керівник: Ірина Вівсюк Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ЕМОЦІЙНОГО СТАНУ ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛІВ НА ТЛІ COVID-19.....	196
Микола Парфенюк, 2 курс, група ГРС-21д Науковий керівник: Катерина Антонюк Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ЗНАЧЕННЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	197
Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Ольга Іваніщева Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ПРИ НАЙДАВНІШИХ СПОСОБАХ ОТРИМАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.....	199
Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Олена Пахомська Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ХЛІБ: ІСТОРІЯ І СУЧАСНІСТЬ.....	202
Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Олена Пахомська Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ АНТИКАФЕ-НОВИЙ НАПРЯМОК У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	205
Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д Науковий керівник: Лариса Фіалковська, канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СОНЯШНИКОВОЇ ХАЛВИ.....	207

виробів в Україні є суттєве поліпшення забезпечення попиту споживачів якісними хлібобулочними виробами промислової випічки за прийнятними цінами та різноманітним асортиментом.

Список використаних джерел:

1. Капрельянц Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Одеса. Друк, 2021. 269 с.

2. Дробот В. І. Викорисання нетрадиційної сировини в хлібопекарському виробництві. Київ :Урожай, 2018. 152 с.

3. Тенденції та перспективи розвитку хлібопекарського виробництва в європейських країнах / Сичевський М.П., Шпичак О.М., Коваленко О.В., Куць О.І., Бокій О.В. // *Економіка АПК*. 2020. № 7 С. 54-56.

4. Сичевський М. П., Васильченко О. М., Коваленко О. В. Хлібопекарська галузь України: тенденції та проблеми її розвитку. *Економіка АПК*. 2021. № 5. С. 14-22.

5. Статистичний щорічник України за 2021 рік. URL: https://ukrstat.org/uk/druk/publicat/kat_u/publ1_u.htm (дата звернення: 08.04.2022).

Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д

Науковий керівник: Олена Пахомська

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

АНТИКАФЕ-НОВИЙ НАПРЯМОК У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Складно собі уявити кафе без меню, музики і офіціантів, адже звичайне кафе – це місце, де можна поїсти та попити. І, тим не менш, всього цього немає в так званому «антикафе». Заклади такого формату, де люди платять не за їжу, а за час перебування у них, стають все дедалі популярнішими.

Антикафе (being place, time cafe, time club) – це новий формат закладів, призначення яких виключно для культурного відпочинку, зустрічей, роботи та проведення дозвілля.

Тут можна дивитися кіно, слухати семінари, працювати, спілкуватись, просто відпочивати. Формат антикафе затребуваний, адже людям хочеться відпочивати по-новому. Саме антикафе називають «вільний простір», і концепція таких закладів з'явилась досить нещодавно (в Україні – 2012 рік, Київ, «Циферблат»).

В такі заклади відвідувачі приходять виключно для зустрічей, проведення дозвілля, культурного відпочинку та роботи. В меню антикафе відсутні алкогольні напої та вишукані страви. Однак в антикафе можна принести з собою все, що забажає клієнт. Головною рисою закладів цього роду є похвилинна оплата за час, котрий проведено в антикафе, при цьому відвідувач не переймається ціною чашки кави або чаю, тому що безкоштовне все, окрім часу. Вартість складає, як правило, 0,5 гривень за хвилину або 30 гривень за одну годину і по 25 гривень наступні години. Настільні ігри, читання книг, тематичні заходи, коворкінг, розмовні клуби - все це можливо з антикафе.

У такому закладі можна провести час, знайти нових друзів, попрацювати або відпочити, тому такі незвичайні кафе, як правило, користуються особливою популярністю у фрілансерів, які потребують місця, де можна спокійно попрацювати; у молоді, якій подобається дивитися фільми, грати в настільні ігри та просто спілкуватися; у ділових людей, яким необхідно місце, щоб проводити різноманітні зустрічі, тренінги та переговори.

Для максимального комфорту і більшої зручності антикафе поділено на кілька основних зон:

–перша зона – призначена для проведення переговорів, ділових зустрічей;

–друга зона – для ігор X-box;

–третя зона – для спільного проведення часу, спілкування, дозвілля, для настільних ігор;

–четверта зона – для творчості (малювання, в'язання та інші захоплення).

Щоденний потік в середньому становить приблизно 25 осіб, та середня тривалість перебування одного клієнта в антикафе – 3 години. Вікова категорія відвідувачів антикафе в середньому коливається в межах 16–40 років. Зазвичай такі люди ведуть активний спосіб життя, бо приходять не просто поїсти, як у звичайне кафе. За статистикою, 85 % відвідувачів, котрі прийшли вперше, повернуться знову.

Антикафе відкрилися у великих українських містах (Київ, Львів, Дніпропетровськ, Полтава, Вінниця тощо) і користуються такі заклади надзвичайно великим попитом серед клієнтів, які цінують, в першу чергу, комфорт, затишок і спілкування, а не можливість добре повечеряти, попиту пиво чи потанцювати.

Для відкриття антикафе потрібна досить велика площа – не менше 150-200 кв. м. Приміщень має бути мінімум два-три, включаючи невеликий кабінет для приватних бесід і ділових переговорів, а також простору кімнату, в якій можна проводити семінари, тренінги та майстер-класи для великої кількості людей (мінімум 10-15), санітарні кімнати.

Антикафе розташовують в зручному місці в центрі населеного пункту. Графік роботи кафе залежить від цільової аудиторії. Одні працюють з полудня до півночі, а в п'ятницю і в суботу – до 2-3 годин ночі, інші вибирають денний режим роботи – з 9 ранку до 20-21 години.

Дизайн антикафе відіграє надзвичайно велике значення. Інтер'єр сприяти відпочинку і, одночасно з цим, не відволікає від роботи. Атмосфера комфортна та затишна. Мінімальний набір включає в себе крісла, дивани, стільці, столи, вішалки або шафи для одягу. Якщо у закладі передбачена кімната для переговорів або проведення тренінгів та інших занять, потрібна дошка або фліпчарт і проєктор. Необхідно: посуд і столові прилади, книги, настільні ігри (в деяких антикафе, наприклад, є ще і Xbox, PlayStation), ксерокс, принтер, сканер, широкоформатний телевізор для перегляду фільмів, спліт-систему, кавоварку, точку доступу в інтернет, телефон, дитячий куточок з іграшками.

Кількість обслуговуючого персоналу в антикафе значно менше, ніж в звичайному закладі: адміністратор, який зустрічатиме гостей, розносити чай, каву та десерти, охоронець та прибиральниця.

Підсумовуючи написане, хочеться зазначити, що такий незвичайний напрямок бізнесу досить привабливий та користується популярністю у відвідувачів.

Список використаних джерел:

1. Антикафе: чи прибутковий це бізнес URL: https://bankchart.com.ua/biznes/biznes_start/statti/antikafe_chi_pributkoviy_tse_biznes(дата звернення: 10.04.2022).

2. Антикафе, як заробити на безкоштовному чаї та печиві: URL: <https://homebiznes.in.ua/antykafe-yak-zaroblyaty-na-bezkoshtovnomu-chaji-ta-rechuyvi/> (дата звернення: 11.04.2022).

3. Антикафе. Енциклопедія URL: [site:ewikiuk.top https://ewikiuk.top/wiki/Anti-caf%C3%A9](https://ewikiuk.top/wiki/Anti-caf%C3%A9) (дата звернення: 10.04.2022).

Інна Петрашук, 3 курс, група ХТ-31д
Науковий керівник: Лариса Фіалковська,
канд. техн. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СОНЯШНИКОВОЇ ХАЛВИ

Халва відноситься до групи «цукрові кондитерські вироби». Її асортимент не досить різноманітний і формується в залежності від олієвмісних ядер, що використовуються.

Поділяють цей вид солодоців на наступні види: соняшникова, арахісова, горіхова, Кунжутна (тахінна) та комбінована, використовується два і більше видів олійного насіння та горіхів.

Халва є цінним харчовим продуктом завдяки великому вмісту вуглеводів 30-35% (крім цукру), жиру 30-35%. повноцінних білкових речовин 15-20%, мінеральних речовин і вітамінів В, і Е. Калорійність халви досягає 2000 кДж на 100 р. За змістом жиру і калорійності халва близька до цих товарів, як шоколад, але перевершує його за харчовою цінністю.

Технологічну схему виробництва халви можна розділити на наступні стадії:

- підготовка сировини до виробництва;
- Приготування тахінно (або інший білкової) маси;
- Приготування карамельної маси;
- Приготування відвару мильного кореня;
- Приготування карамельної маси з відваром мильного кореня;
- Вимішування халви;
- Розфасовка і упаковка халви.

Основна сировина та його підготовка до переробки.

Основною сировиною для виробництва халви є: цукор пісок, крохмальна патока, насіння соняшнику, кунжуту, арахісу, сої, коріння рослини мильнянки.