



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Всеукраїнської молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2022 року)



Полтава
2022

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**Всеукраїнської молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 30 листопада 2022 року)

**Полтава
ПУЕТ
2022**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

Друкується відповідно до Наказів по університету № 172-Н від 05 вересня 2022 р. та № 238-Н від 30 листопада 2022 року.

Організаційний комітет конференції

Н. С. Педченко, голова організаційного комітету, д. е. н., професор, перший проректор ПУЕТ;
С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;

Т. П. Гудзь, д. е. н., професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д. е. н., професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальні редактори

С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;

Т. П. Гудзь, д. е. н., професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Наука і молодь у ХХІ сторіччі: збірник тез доповідей
НЗ4 Всеукраїнської молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30 листопада 2022 року). – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 167 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр. мовою.

ISBN 978-966-184-437-6

У збірнику представлено тези учасників Всеукраїнської молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в ХХІ сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Економіка», «Маркетинг», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Облік і аудит», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Публічні закупівлі», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Товарознавство», «Туризм», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа».

УДК 001:378-053.6(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.
Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

ISBN 978-966-184-437-6

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2022

3. Amnah M. A. Biochemical and biological study of biscuit fortified with apple powder. Alsuhaibani Middle East Journal of Agriculture Research. 2015. Vol. 04, Issue 04. P. 984–990.
4. Вторинні продукти переробки хеномелесу – джерело біологічно активних речовин / Г. П. Хомич, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець // Наукові праці НУХТ. Київ : НУХТ, 2016. Т. 22, № 4. С. 231–240.

СКЛАДОВІ УСПІШНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ

А. В. Кімуржий, спеціальність Харчові технології, група ХТ-301;
Г. В. Крутько, викладач харчових технологій дисциплін,
 викладач вищої категорії
 Білгород-Дністровський економіко-правовий фаховий коледж
 Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Одним з найбільш перспективних та постійно розвиваючих серед галузей економіки є ресторанний бізнес. Попит на послуги закладів ресторанного господарства (ЗРГ) серед споживачів збільшується щороку. Основна характеристика сучасного ринку ресторанних послуг – нетривалий життєвий цикл – від 1 до 3 років та наявність специфічних ризиків, виникнення яких є неминучим. Для закріплення на ринку ресторанних послуг підприємствам ресторанного господарства необхідно постійно розвиватися.

За 2021 рік кількість ЗРГ в Україні збільшилась приблизно на 1 000, водночас закрилося приблизно 150. Відкривалися, насамперед, мережеві заклади, також більше всього заходили на ринок невеликі кав'ярні, точки з їжею навинос, служби доставки, фестивалі точки продажу їжі та стріт-фуд.



Проте війна внесла свої зміни в розвиток ЗРГ України поставила нові проблеми та задачі перед власниками ресторанного бізнесу. В Україні внаслідок війни в різних областях зачинилися майже 7 тисяч ЗРГ, що становить 50 %. Проте з червня почали відкриватися нові заклади всього приблизно 2 тисячі, як наслідок кількість ЗРГ зменшилось на 25 % порівняно з лютим 2022 року.



Найбільш виражена динаміка падіння в центральних, східних та південних областях. У деяких областях ЗРГ були знищені, інші знаходяться на окупованих територіях, що дало поштовх для відкриття нових ЗРГ.



Натомість у західних областях, зокрема у Львові, від початку війни з'явилося понад 500 нових закладів.



Від початку вторгнення Росії в Україну більшість ресторанів та кафе долучилися до лав волонтерів, деякі заклади почали відкривати свої двері для жителів міста, аби підтримати економіку країни.

Що стосується нашого міста Білгород-Дністровський, то на сьогоднішній день працюють теж не всі заклади харчування, але більшість з них надають свої послуги споживачам. У місті після вторгнення Росії в Україну багато людей емігрувало за кордон. За попередніми даними у місті зараз проживає близько 45 тис. людей, які щодня потребують їжі. Для гуманітарної стабільності в умовах війни стоять волонтери, а також працівники кав'ярень, ресторанів, магазинів та супермаркетів.

Для того, щоб краще зрозуміти проблеми та задачі в умовах війни для ЗРГ, був проаналізований ринок ресторанних послуг України та окремо заклад кафе «Маестро». Кафе «Маестро» надає послуги харчування протягом п'яти років, це одне з найбільших кафе-кондитерських нашого міста з власним виробництвом. Заклад забезпечує робочими місцями понад 50 осіб. Також при закладі працює «Булочна № 1», де реалізуються хлібобулочні вироби власного виробництва. ЗРГ працювало в усі дні війни без вихідних.

Основною задачею і стратегією кафе під час війни є забезпечити населення роботою, якісними стравами та солодощами за доступною ціною, створити гарну атмосферу, адже не зважаючи на реалії сьогодення, людям потрібне психологічне розвантаження. Проте кафе, як й інші ЗРГ, мало ряд проблем:

- дефіцит персоналу, внаслідок міграції або мобілізації;
- зменшення доходу через скорочення кількості відвідувачів на 50 % від довоєнної;
- подорожчання на 30–50 % або недоступність деяких продуктів;
- подорожчання електропостачання на 30 %.

Не зважаючи на перераховані проблеми, однією з концепцій в сучасних умовах кафе є контроль цін, ЗРГ не змінює ціни на вироби, адже зараз стоїть ціль одна – не заробляти, а вистояти. Частина доходу від реалізації виробів постійно передається на забезпечення та допомогу ЗСУ. В закладі щотижня спільно з волонтерами організовуються сніданки та обіди для малозабезпечених та тимчасово переселених осіб.

За період від початку війни було змінено обслуговування, відповідно до потреб гостей. Зараз обслуговування змішане,

гості самі роблять замовлення біля барної стійки, або офіціанти працюють з гостями за спеціально розробленим меню. Протягом війни заклад постійно вивчає попит гостей та відповідно змінює кількість та види виробів. Наразі найбільшим попитом користуються хлібобулочні вироби та кондитерські вироби дешевого сегменту, особливо патріотичного напрямку.



Не зважаючи на збільшення кількості проданих виробів, дохід закладу знизився на 60 %, за рахунок збільшення вартості сировини та витрат на комунальні послуги, збільшення на 10 % заробітної плати та інші витрати.

Розуміючи велику необхідність у кадрах, які потрібні для роботи на відбудову нашої країни, кафе продовжує приймати на практику студентів за спеціальністю Харчові технології, дає практичні навички студентам, готуючи фахівців. У кафе працює, в основному, молодь, серед яких багато випускників та студентів Білгород-Дністровського економіко-правового фахового коледжу ПУЕТ.

Серед інноваційних методів обслуговування можна віднести розробку електронного меню, сторінка Instagram, що дає можливість роботи з клієнтами он-лайн, як результат, прийом замовлення на доставку та самовивіз, що в умовах сьогодення користується великим попитом.

Для досягнення ефективності обслуговування в ресторані працівникам необхідно володіти професійними знаннями щодо специфіки надання послуг, удосконалювати рівень професійності та активно реагувати на сучасні зміни в світі ресторанного бізнесу.

Зробивши аналіз діяльності кафе, необхідно зробити висновок, що всім у кого є змога, потрібно працювати: підтримувати своїх працівників, створювати нові робочі місця, сплачувати

податки, підтримувати економіку нашої держави, розподіляти чистий прибуток на допомогу ЗСУ, тобто робити все, на що ми спроможні, кожен на своєму місці.

Список використаних джерел

1. https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska3.htm.
2. <https://news.obozrevatel.com/ukr/economics/economy/kafe-ta-restorani-v-ukraini-pid-chas-vijni-narostili-viruchku-scho-iz-zarplatami.htm>.
3. <https://news.finance.ua/ua/news/-/506960/za-2021-rik-v-ukrayini-vidkrylosya-na-1000-restoraniv-bilshe-nizh-u-2020-mu>.
4. <https://bit.ua/2021/12/restoranu-2021/>

ВИКОРИСТАННЯ КИЗИЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВИХ СОУСІВ

А. Є. Куницький, спеціальність Харчові технології, група ТРГ-21 м;
Г. П. Хомич, д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Пріоритетним напрямком науково-технічної політики в харчовій промисловості України, який спрямований на подолання негативних наслідків екологічної ситуації, сприяє поліпшенню стану здоров'я населення, є розширення асортиментного ряду продуктів харчування, що містять у своєму складі фізіологічно активні речовини і прогнозоване збільшення масштабів їхнього випуску.

Найбільш повноцінним природним джерелом біологічно активних речовин є фруктові сировини і продукти її переробки. Значний сегмент ринку харчової продукції на основі цієї сировини займають соуси [1].

Соус є додатковим компонентом страв з напіврідкою консистенцією, його використовують у процесі приготування страви, або подають до готової страви для покращення її смаку, аромату, зовнішнього вигляду та/або поживної цінності. Правильно підібрані соуси дають змогу підвищити апетит споживачів, урізноманітнити смак і зовнішній вигляд їжі, розширити її асортимент, збалансувати склад страви.