



Міністерство освіти і науки України
ДНУ Інститут модернізації змісту освіти
Мукачівський державний університет
Малопольський державний університет імені
Вітольда Пілецького в Освенцеми (Польща),
Університет економіки в Братиславі
Факультет економіки бізнесу в Кошице (Словаччина)

**VI Міжнародна
науково-практична конференція
“УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМИ
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ ГОСПОДАРСЬКИХ ПРОЦЕСІВ:
РЕАЛІЇ І ВИКЛИКИ”
Збірник тез доповідей**



4-5 квітня 2024 р.

**Міністерство освіти і науки України
ДНУ Інститут модернізації змісту освіти
Мукачівський державний університет
Малопольський державний університет
імені Вітольда Пілецького в Освенцімі (Польща),
Університет економіки в Братиславі
Факультет економіки бізнесу в Кошице (Словаччина)**

**УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМИ
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ ГОСПОДАРСЬКИХ ПРОЦЕСІВ:
РЕАЛІЇ І ВИКЛИКИ**

**MANAGEMENT OF SOCIO-ECONOMIC
TRANSFORMATIONS OF BUSINESS PROCESSES:
REALITIES AND CHALLENGES**

**Тези доповідей
VI Міжнародної науково-практичної конференції**

4-5 квітня 2024 р.

**Мукачево
2024**

СЕКЦІЯ 3. УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ

Гарагонич О., Микуланинець С. Сучасні методи просування продукції	69
Гоблик-Маркович Н., Ремез С. Стратегічне управління в умовах змін	72
Джунковська К. Бізнес в умовах війни: основні тенденції	74
Зарічна О., Рокус А. Особливості проведення оцінки конкурентоспроможності підприємства	75
Кадар Ю., Ліба Н. Дослідження поняття «маркетинговий аудит»	78
Ланченко Є. Удосконалення організації праці в сільськогосподарських підприємствах	79
Лизанець А., Нірі К. Сутність, роль та розвиток технологій управління підприємством	82
Лизанець А., Пеленко В. Маркетингова концепція управління збутовою політикою оптового торговельного підприємства	85
Лизанець А., Русин О. Сучасні тенденції розвитку HR-менеджменту	87
Лукеча М., Микуланинець С. Шляхи підвищення ефективності логістичної діяльності підприємства	89
Молнар-Бабіля Д., Удворгелі Л. Впровадження продуктів функціонального призначення у закладах ресторанного господарства	92
Николин Б., Феєр О. Економічна стійкість організації в кризових умовах	94
Попович О., Ярош В. Правові аспекти в управлінні персоналом під час військового стану	95
Проскура В., Баняс З. Прийняття управлінських рішень в умовах нестабільності зовнішнього середовища	97
Пугачевська К., Левко Т. Конкурентоспроможність підприємства в умовах глобалізації	98
Пугачевська К., Мондик К. Маркетингове середовище підприємства: сутність та складові	101
Фокіна-Мезенцева К., Джунковський Ю. Управління проєктами на підприємстві в умовах цифровізації	102
Фокіна-Мезенцева К., Джунковський В. Цифрові технології в управлінні підприємством-суб'єктом ЗЕД	104
Хаустова К., Росул С. Сучасні підходи до сталого розвитку підприємства	105
Шатєєв О. Двосдиний підхід (виробник/споживач) до комплексу маркетингу	107
Шашовець Й. Місце економічної діагностики у системі антикризового управління підприємством	108
Шашовець Й., Новак І. Управління бізнес-процесами як структурним елементом бізнес-середовища підприємства	111

СЕКЦІЯ 4. ФІНАНСОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ НА МІКРО- ТА МАКРОРІВНЯХ

Братюк В., Помельнікова О. Пряме та непряме оподаткування в державі в сучасних реаліях	114
Максименко Д. Формування управлінської звітності за сегментами бізнесу	115
Мойсєєв Д., Ліба Н. Етапи впровадження автоматизованої системи управлінського обліку	117
Москаль О., Ліба Н. Інформаційні системи управління: сутність, функції, ефективність впровадження	119

1. Мельник Л. Г., Карінцева О. І. Економіка і бізнес : підручник / за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2021. 316 с.

2. Проривні технології в економіці і бізнесі (Досвід ЄС та практика України у світлі III, IV, і V промислових революцій) / за ред. Л. Мельника, Б. Ковальова. Сумський державний університет, 2020. 180 с.

3. Сучасні тренди економічного розвитку: Досвід ЄС та практика України: підручник / за ред. Л. Г. Мельника. Суми: ПФ «Видавництво “Університетська книга”», 2021. 432 с.

4. Сярдова О.М. Формування програми та оцінка підвищення результативності логістичної системи. Актуальні проблеми економіки та права. 2013. №11.

5. Туктарова Р.І., Чирва О.Г. Логістичний аудит як інструмент підвищення ефективності діяльності підприємства. Вектор науки ТГУ. 2013. №11.

УДК 658.589:338.488.2:640.43(043.2)

ДЖОСІЯ МОЛНАР-БАБІЛЯ

кандидат хімічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи
Мукачівський державний університет, м. Мукачево, Україна

ЛАРИСА УДВОРГЕЛІ

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної та музейної справи
Мукачівський державний університет, м. Мукачево, Україна

ВПРОВАДЖЕННЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У структурі харчування сучасної людини використовується безліч природних і штучних харчових продуктів, відома величезна кількість різних дієт. Але в останні роки в це харчове різноманіття все більш впевнено вторгаються так звані функціональні продукти (ФП) – Food for Specific Health Use. Відмінністю цих продуктів від традиційних є те, що вони володіють не тільки поживними властивостями, але і надають цілеспрямовану дію на функціональну активність окремих органів і систем організму з профілактичною та лікувально-оздоровчою метою.

В Японії, яка є піонером застосування ФП, були сформульовані основні критерії, що дозволяють характеризувати продукт як функціональний.

До цих критеріїв належать:

- Містить речовини тільки природного походження;
- Не повинен випускатися у вигляді капсул, таблеток, порошоків або інших лікарських форм;
- Може і повинен бути частиною харчового раціону щодня або протягом тривалого часу;
- Повинен надавати цілеспрямований вплив на певні функції організму;
- Володіти лікувально-профілактичною дією [1].

Позитивний ефект функціональних харчових продуктів для організму людини фахівці пов'язують з наявністю в них фізіологічно активних функціональних інгредієнтів, які здатні здійснювати різні види фізіологічного впливу. До функціональних інгредієнтів відносяться наступні групи

• Харчові волокна - їжа, багата волокнами, позитивно впливає на процеси травлення та зменшує ризик виникнення багатьох захворювань. Волокна збільшують відчуття

ситості, тому що така їжа вимагає більш тривалого часу для пережовування і перетравлювання.

Продукти, що містять в складі волокна, позитивно впливають на стан зубів. Більш тривалий процес пережовування такої їжі сприяє видаленню бактеріального нальоту з поверхні зубів.

- Вітаміни особливо С, Е, Д, групи В, А) - беруть участь у метаболізмі, зміцнюють імунну систему організму, допомагають попередити ряд захворювань.

- Мінеральні речовини (кальцій, калій, залізо, йод, селен, цинк, магній) — вступають в біохімічні реакції, які протікають в організмі, а також долучаються до ряду важливих структурних одиниць.

Атоми заліза потрібні для побудови гемоглобіну, кальцій входить до складу кісток і зубів тощо. Тому важливо підтримувати рівень мінералів, використовуючи більше доступних способів.

- Поліненасичені жири (рослинної олії, риб'ячий жир, Омега-3 та Омега-6-жирні кислоти). Вони покращують мозкову діяльність і обмін речовин. Особливо вони корисні для жінок, адже полегшують симптоми передменструального синдрому та менопаузи.

- Антиоксиданти β -каротин, вітамін С (аскорбінова кислота) та вітамін Е (α -токоферол) - уповільнюють процеси окислення ненасичених жирних кислот, що входять до складу ліпідів, а також руйнують пероксиди, що вже утворилися. Дія харчових антиоксидантів заснована на їх здатності утворювати малоактивні радикали, перериваючи реакцію автоокиснення.

- Пробиотики (препарати живих мікроорганізмів) та пребіотики (олігосахариди - субстрат для корисних бактерій). Традиційно ми звикли отримувати їх з молочних продуктів.

- Суперфуди - це окремо визначена категорія рослин (корисні ягоди, фрукти, овочі, водорості, коріння, гриби, трави, насіння, в яких показники цінних поживних речовин в рази вище, ніж у звичайних продуктах). Саме вони і є найкращим природним джерелом функціональних інгредієнтів.

У Мукачівському державному університеті займаються дослідженням різних груп виробів функціонального призначення: продукти з підвищеним вмістом колагену для осіб із захворюваннями опорно-рухового апарату, серцево-судинними захворюваннями, хворих з опіками на основі використання мінеральнобілкової добавки із ніг курчат бройлерів, що містять близько 15 % колагену, 1,25 % кальцію і мають високу водозв'язувальну здатність. Кількість кальцію підвищується більше ніж у 9 разів, заліза - на 31 % і зростає співвідношення Са:Р з 0,61 до 1,38, що особливо важливо з позицій оптимізації мінерального складу м'ясних продуктів.

Отже, за результатами дослідження можна зробити висновок, що досліджені продукти мають такі ж органолептичні властивості, що й контрольні, мають також лікувально-профілактичні властивості. Таким чином, функціональні продукти видаються важливим елементом збалансованого, здорового харчування, вони відіграють велику роль у поліпшенні структури харчування населення, є засобом попередження, ранньої корекції та профілактики перехідних передхворобливих станів і різних захворювань. Тому дані продукти можна рекомендувати до впровадження у закладах ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. <https://iridis.pro/articles/200/654/>
2. www.twirpx.com
3. *Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін./ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2008. – 718с.*



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>