

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
ім. Г. Е. ВЕЙНШТЕЙНА**



ТЕЗИ

**IV ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ СОЦІАЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ:
ПОГЛЯД МОЛОДІ»**

**20 – 21 жовтня 2022 р.
м. Одеса**

УДК: [316.334.2:330.3]:316.64-053.6(477)

Актуальні аспекти соціально-економічного розвитку України: погляд молоді. Матеріали IV Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції 20-21 жовтня 2022 року. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2022. – 147 с.

У матеріалах конференції знайшли відображення економічні та соціальні аспекти розвитку України з погляду молодих вчених. Були дослідженні теоретичні аспекти та запропоновані шляхи вирішення найактуальніших та нагальних проблем багатьох сфер сучасного бізнесу. В доповідях особлива увага приділялась прикладному характеру досліджень та їх впливу на поліпшення економічної ситуації в країні.

Науковий редактор Іванченкова Л.В. - д-р екон. наук, професор, в.о. директора ННПЕіМ ім. Г. Е. Вейнштейна ОНАХТ

Редакційна колегія:

Агеева І.М. – к.е.н., доц., Басюркіна Н.Й. – д.е.н., проф., Купріна Н.М. – д.е.н., доц., Лагодієнко В.В. – д.е.н., проф., Немченко В.В. – д.е.н., проф., Павлов О.І. – д.е.н., проф., Седікова І.О. – д.е.н., проф., Ніколюк О.В. – д.е.н., проф., Козак К.Б. – д.е.н., проф., Соловей А.О. – к.і.н., доц., Згадова Н.С. – к.е.н., доц., Маркова Т.Д., – к.е.н., доц.

Матеріали додаються за оригіналами рукопису

Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст та сутність наданих матеріалів

виробництва.

Література

1. Особливості функціонування аграрного сектора економіки України в умовах війни // Національний інститут стратегічних досліджень
URL: <https://nis.gov.ua/doslidzhennya/ekonomika/osoblyvosti-funktsionuvannya-ahhrarnoho-sektora-ekonomiky-ukrayiny-vumovakh>
2. Ранні зернові: результати сезону-2021/22 та старт 2022/23 МР // АПК-інформ. URL: <https://www.apk-inform.com/uk/exclusive/topic/1528022>

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Кельнер І.В., здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТЗіЗБ

Науковий керівник – к.е.н., доц. Шалений В.А.

Одеський національний технологічний університет

Ринок хліба та хлібобулочних виробів є однією із найважливіших сфер економіки, що має великий потенціал та забезпечує населення основними продуктами харчування. Сьогодні хлібопекарська галузь України за допомогою своїх виробничих потужностей, механізації технологічних процесів та розширення асортименту здатна забезпечити населення різноманітними видами хлібобулочних виробів за прийнятною ціною. Харчова цінність хлібобулочних виробів має велике значення, адже вони забезпечують більше 50% добової потреби людини в енергії і близько 75% потреби у рослинному білку [1].

Для хлібопекарської галузі характерні відносно низькі вхідні та вихідні бар'єри, що сприяють формування низької, але стабільної прибутковості бізнесу. На сьогоднішній день в галузі відсутні законодавчі обмеження, нові підприємства можуть отримати доступ до ресурсів, технологій та каналів збуту продукції.

Однією з ключових особливостей з точки форуму формування фінансових результатів є те, що хлібопекарська промисловість належить до матеріаломістких виробництв, адже частка матеріальних витрат у загальній собівартості продукції становить близько 50 %. В середньому у структурі собівартості хліба витрати на борошно та іншу сировину складають 48%, витрати на збут – 27%, загальновиробничі та адміністративні витрати – 14%, витрати на енергоресурси – 5%, витрати на заробітну плату – 5%. Потрібно відзначити, що внаслідок суттєвого погіршення протягом останніх років сировинної бази хлібопекарної промисловості, багато підприємств, особливо міні-пекарні, для зменшення витрат виробництва почали використовувати харчові добавки, які скорочують тривалість технологічного циклу, підвищують вихід хліба з борошна [2].

Хлібопекарська галузь використовує головним чином вітчизняну сировину: борошно, солод житній, цукор, патока, сіль, маргарин, вершкове

масло, олія рослинна, дріжджі, крохмаль, молоко сухе, яйця, сухофрукти, повидло тощо. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів значною мірою залежить від ситуації на ринку борошна та коливань на зерновому ринку, оскільки основною ціноутворюючою статтею в структурі собівартості хлібобулочних виробів є борошно.

Основними внутрішніми проблемами у діяльності хлібопекарських підприємств, що спричиняють зменшення обсягів виробництва хліба і хлібобулочних виробів фахівці вважають:

- відсутність контролю на ринку зерна і борошна (значне зростання цін на борошно). Аграрний фонд впродовж попередніх двох років не виконував функції по стабілізації цінової ситуації;
- збільшення обсягів "тіньового" випуску хліба і хлібобулочної продукції;
- подорожання палива й електроенергії (при адміністративному стримуванні цін на хліб, внаслідок чого відбувається зниження рентабельності хлібо заводів і малих хлібопекарських підприємств);
- невідповідність якості борошна вимогам хлібопекарського виробництва, внаслідок чого знижується якість хліба і хлібобулочних виробів;
- надмірність виробничих потужностей, які використовуються лише на 30-40%, однак вимагають усієї повноти витрат на утримання;
- значне фізичне і моральне зношення хлібопекарського обладнання;
- мінімальне оновлення технологічного обладнання хлібо заводів через відсутність коштів на технічне переоснащення, впровадження енергозберігаючих технологій, розробку сучасних систем забезпечення якості і безпеки продукції;
- висока плинність кадрів, зважаючи на низьку зарплату.

Таким чином, для ефективного функціонування на ринку хліба виробникам необхідно підвищувати конкурентоспроможність власної продукції, оновлювати технологічне обладнання, оптимізовувати цінову політику, розширювати асортимент та зменшувати витрати за рахунок впровадження нових технологій і переоснащення технологічної бази, що в цілому відповідає ключовим напрямкам здійснення інноваційної політики.

В цьому контексті актуальними є питання насиченості ринку хліба корисними для людини продуктами. Саме такою продукцією спеціалісти вважають функціональну.

Відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» функціональним харчовим продуктом є «харчовий продукт, який містить як компонент лікарські засоби та/або пропонується для профілактики або пом'якшення перебігу хвороби людини» [3].

Продукція функціонального призначення, як вважає переважна більшість експертів ринків харчових продуктів, є продукцією найближчого майбутнього.

Функціональна продукція користується сьогодні значним попитом у Західній Європі, оскільки вважається екологічно чистою і більш корисною для здоров'я.

Такі продукти в середньому обходяться на 10-50 відсотків дорожче звичайних, але попит на них у світі зростає. Тільки за 2020 рік він виріс на 15%. В цілому ж в 2020 році обсяги товарообігу функціональних продуктів на світовому ринку склали 48 млрд доларів.

У країнах ЄС розвиток бізнесу на функціональних продуктах підтримує законодавство. Крім того, деякі країни з національного бюджету фінансують рекламу та інформування громадян про те, що таке продукти функціонального призначення. У країнах Східної Європи цей бізнес розвивається гірше, тому що історія його коротша. Якщо в «старій» Європі активний рух почався ще в 70-80-і роки, то в Східній Європі зовсім недавно [4].

Для нашої країни виробництво природної екологічно чистої продукції з підвищеними споживчими властивостями є особливо актуальним у зв'язку з прагненням жителів України звести нанівець вплив на здоров'я наслідків аварії на Чорнобильській АЕС. Населення України стало більше уваги приділяти якості продуктів харчування. Можна відмітити, що для більшості людей саме якість, а не ціна продукції стала визначальним фактором при здійсненні купівлі продуктів харчування.

В Україні на сьогоднішній день ринок виробів функціонального призначення тільки починає зростати. Широкі верстви населення споживають недостатню кількість вітамінів, мінеральних речовин і незамінних амінокислот, у зв'язку з цим необхідно виробництво виробів збагачених цими мікронутрієнтами. Збагачення хлібобулочних виробів може вестися як за рахунок використання окремих мікронутрієнтів, вітамінно-мінеральних преміксів, так і за рахунок внесення біологічно цінної природної сировини, що містить у своєму складі природний комплекс біологічно активних речовин, мінеральних елементів, білків, ліпідів і вітамінів в найбільш доступній формі для засвоєння.

Однією з сучасних світових тенденцій у розвитку харчової промисловості є визначення глікемічного індексу продуктів харчування. Глікемічний індекс (ГІ) – це не що інше, як здатність їжі підвищувати рівень цукру в крові. Продукти з низьким ГІ повільніше піднімають рівень цукру в крові, тому, що вуглеводи, що містяться в цих продуктах, не відразу засвоюються. Хліб з низьким ГІ може послужити ідеальною основою здорового харчування. З цією метою при виробництві хліба намагаються замінити (максимально зменшити) цукор на компоненти, які його не містять – молочну сироватку у будь якому вигляді (суху, згущену). Використання в процесі виробництва хліба харчових пресованих дріжджів також становить загрозу харчовій безпеці держави. Щоб відновити здоров'я нації, потрібно повернутися до випічки хліба за допомогою дріжджів, що існують в самій природі, в хмелі, солоді. Хліб на хмільній заквасці містить всі незамінні амінокислоти, вуглеводи, клітковину, вітаміни B1, B7, PP, мінеральні речовини: солі натрію, калію, фосфору, заліза, кальцію, а також мікроелементи: золото, кобальт, мідь, які беруть участь в утворенні унікальних дихальних ферментів [5].

Один з можливих шляхів поліпшення структури харчування населення

країни – використання при виробництві хлібобулочних виробів нетрадиційних для хлібопечення культур, що містять значну кількість легкозасвоюваного білка, вітамінів і мінеральних речовин (амаранту, кунжуту, люпину, нуту, квасолі, насіння олійного льону, вівса, цукрових буряків, пастернаку, розторопші та ін.).

Таким чином, з економічної та господарської точок зору доцільним є впровадження у виробництво на підприємствах галузі хлібу та хлібобулочних виробів функціонального призначення.

Література

1. Костецька Н. І. Ринок хліба і хлібобулочних виробів України: стан і перспективи розвитку. *Галицький економічний вісник*. 2015. Том 48. № 1. С. 26–31.
2. Струнін В.В., Філоненко Т.М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2018. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3661> (дата звернення 15.09.2022)
3. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України від 6.09.2005 р. № 2809-IV URL: <https://www.president.gov.ua/documents/2809-iv-3236> (дата звернення 16.09.2022)
4. Богомолова И. П., Белимова Е. А. Направления и механизмы государственного регулирования производства функциональных хлебопродуктов. *Вестник ВГУИТ*. №2. 2014. С. 177–183
5. Капрельянц Л. В., Юргачова К. Г. Функциональные продукты. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ СТАРТ-АПІВ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ У ПОРІВНЯННІ ЗІ СВІТОВОЮ ПРАКТИКОЮ

Путренко Є.С., здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТЗіЗБ
Одеський національний технологічний університет

Вступ. Стартапи виділяються як специфічні суб'єкти економічної діяльності як сучасною економічною літературою, так і програмами державної допомоги, приватними інвестиційними фондами. Роль стартапів для економічного розвитку країни полягає в тому, що вони створюють та просувають інноваційні ідеї та продукти, що є джерелом підвищення продуктивності та ефективності економічної діяльності, тобто економічного зростання. Тому представляється доцільним порівняння специфіки розвитку стартапів України, зокрема у локальному розрізі, із світовими тенденціями.

Матеріали та методи. Матеріалами дослідження є статті вітчизняних вчених, відкрита статистична інформація, відкриті публікації у медійних джерелах.