

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
ім. Г. Е. ВЕЙНШТЕЙНА**



ТЕЗИ

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

**6 – 7 КВІТНЯ 2021 р.
м. Одеса**

використання альтернативних засобів опалення житла, так як в Одеській області проблема з лісами, оскільки в нас майже всюди степ. Через це у нас дорогий ліс в закупівлі.

Підтримання нормативних параметрів мікроклімату системами кондиціонування, опалення та вентиляції в приміщеннях будівлі за умов багатофакторного впливу на них достатньо складна задача, яку треба вирішувати на всіх етапах експлуатації. Одним з шляхів вирішення цієї проблеми є застосування відкритого абсорбційного циклу.

Суть відкритого абсорбційного циклу полягає в тому, що зовнішнє повітря попередньо осушується в умовах безперервного циклу, так що при цьому різко зростають потенціали подальшого випарного охолодження з використанням осушеного в абсорбері (АБР) повітря, або в альтернативних системах кондиціонування повітря комфортного і технологічного призначення (ССКВ) (забезпечується отримання повітря з необхідними параметрами комфортності по температурі і відносній вологості).

Зараз система не така актуальна в Україні, але за кордоном вона користується великим попитом, тому що за кордоном дуже великі комунальні тарифи. Через 10 років і на Україні ці інновації будуть актуальними. Але зараз система рентабельна для великих будинків, або для будинків, які мають свою велику територію для встановлення панелей. Крім тепла система вентилює та забезпечує весь будинок мікрокліматом цілий рік що є дуже важливим для середовища проживання людини, бо погіршення якості мікроклімату в приміщенні, негативно впливає на роботоспроможність та самопочуття людини. Температура в кімнаті понад 24-25 °С може викликати головний біль, зниження уваги та працездатності. В умовах температури нижче 16-15 °С створюються всі умови для виникнення та загострення захворювань. Для самого будинку теж потрібна певна температура, щоб не руйнувався. Впровадження енергоефективних заходів у будинку принесе його мешканцям чимало переваг: зменшення енергоспоживання, заощадження коштів сімейного бюджету на рахунках за комунальні послуги, створення комфортних умов проживання та підвищення вартості квартири чи будинку загалом.

Література:

1. Ткач О. В. Мікроклімат традиційного українського приміщення: веб-сайт. URL: <http://srd.pgasa.dp.ua:8080/bitstream/123456789/3035/1/Tkast.pdf> (дата звернення: 15.03.2021).

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ

Воловий В. Є, студент спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Магістр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу

Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Український ринок кондитерської продукції помірно сконцентрований, оскільки в 2017 р. на п'ять найбільших фірм галузі у загальному обсязі

виробництва припадало до 55 %. Зважаючи на широкий асортимент кондитерської продукції, було проаналізовано динаміку виробництва, реалізації та рівня товарності вітчизняних солодошів по трьох основних однорідних товарних групах:

- 1) борошняні кондитерські вироби;
- 2) какао, продукти нього та шоколадні кондитерські вироби;
- 3) цукор та цукрові кондитерські вироби.

Дослідження динаміки обсягів реалізації та фінансових результатів найбільших підприємств галузі показало, що деякі великі підприємства галузі демонструють значне зростання прибутку в кризові 2014-2016 рр. Це дає підставу стверджувати, що, незважаючи на негативний вплив зовнішнього середовища, підприємства галузі мають потенційні сприятливі інвестиційні перспективи розвитку завдяки ефективному менеджменту та іншим внутрішнім конкурентним перевагам. Також можна зробити припущення щодо високого потенціалу галузі, що підтверджують позитивні результати економічних суб'єктів навіть в умовах значного економічного спаду.

Найбільша питома вага зберігає група цукристих виробів - близько 59% від сумарного випуску кондитерської продукції. З них біля половини — це карамель, виробництво якої в Україні в останні роки має стійку тенденцію росту через стабільний попит на цю продукцію.

Борошняна група кондитерських виробів, незважаючи на енергійне нарощування обсягів випуску, поки оцінюється на рівні 41%. Причому в цій групі як і раніше превалює випуск вагової продукції, хоча продовжується і ріст випуску фасованої, зокрема дрібно фасованої продукції.

Стабільність ринку стимулює не тільки діяльність уже відомих у кондитерському бізнесі компаній, але і поява нових гравців, таких як Шоколадна компанія "Мир", ТОВ "Сладокрай", ТОВ "РосАгро", ТОВ "Зоря" — ТМ "Султан", фірма "Трона" і ін. Важливо відзначити, що розвиток кондитерської галузі, як і деяких інших харчових галузей, стимулюється за рахунок закордонних інвестицій, а не тільки українських вкладень.

Що стосується розподілу позицій виробників у галузі, то сильні бренди продовжують тіснити конкурентів, і близько 55% сьогоденного ринку контролюють 5 мегакомпаній: корпорація Roshen, "Київ-Конті", корпорація "АВК", "Полтавакондитер", "Житомирські ласощі".

На ринку також присутна значна кількість невеликих приватних кондитерських, що працюють переважно в сегменті борошняних виробів: торти, тістечка, печиво й ін. Крім того, з ростом мережі супермаркетів і ресторанної мережі збільшується частка борошняних кондитерських виробів і за рахунок цих операторів кондитерського ринку. Асортиментна політика виробників останнім часом придбала яскраво виражений інноваційний характер. Причому продуктова лінійка розширювалася не тільки за рахунок нових смаків, але і за рахунок нових концепцій торгових марок, формування кондитерської продукції преміум-класу з більш складною рецептурою, збільшення мілкофасованої і різновагової продукції, у тому числі і дорогому сегменті. Особлива увага приділяється формам самих виробів (цукерки у виді сердець, кульок, різних фігурок і ін.) і їхньому наповненню. Серед новинок можна відзначити цукерки

"Ренуар", "Барокко", "Вар'єте" (Roshen), сластики "Желешка" (АВК), цукерки у виді шоколадних сердець "Емоції" ("Світоч"), "Венеціанська ніч" ("Крафт Фудс Україна"), дитяче печиво "Ладусі" (КФ "Лагода") і ін.

В цілому, ринок кондитерських виробів продовжує розвиватися і залишається привабливим для інвесторів.

Література:

1. Харчова промисловість України: веб-сайт. URL: www.prestigemediacom.ua/project/agro (дата звернення: 20.03.2021).

ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ БУДІВНИЦТВА МІНІ-ЕЛЕВАТОРА

Пакуленко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу

**Науковий керівник: Басюркіна Н. Й, д.е.н, професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

З кожним роком відбувається зростання валового збору зернових культур, підвищення експортної частки. Все це спонукає сільськогосподарських виробників до збільшення та покращення ситуації із зерносховищами.

За часи незалежності виникла проблема з недостатньою забезпеченістю елеваторних потужностей, їхнє технічне зношування, внаслідок відбувається скорочення ефективності їхньої роботи. Для відповідного підтримання всіх якісних властивостей зернових культур необхідне його якісне збереження.

В цілому ринок елеваторів розвивається відповідно до загальних тенденцій в країні. Маючи переважно експортну спрямованість в сегменті зернових, основна частина елеваторних потужностей зосереджена в центральній і південній частині країни. На даний момент Україна забезпечена елеваторними потужностями на 66,3% відповідно до обсягу виробництва зернових і актуальною інформацією щодо існуючих зерносховищ.

Аналіз ринку зерносховищ в Україні свідчить про наявність в країні близько 800 сертифікованих елеваторів, загальна ємність яких дозволяє зберігати приблизно 33,8 млн тон зерна, що вдвічі менше щорічно збираємого врожаю [1].

Даний проект передбачає Будівництво в Україні елеваторного комплексу, здатного одночасно зберігати до 5800 тис. тон врожаю зернових культур, таких як кукурудза, пшениця, ячмінь та овес. До складу послуг нового елеваторного комплексу входять зберігання, чистка, сушка, доведення зерна до стандартних кондицій. Діяльність елеватора охоплює такі функції:

- прийом зерна. Елеватор матиме автомобільний пункт, який використовуватиме для розвантаження і прийому зерна;
- обробка. Комплектація обладнання допомагатиме здійснити чистку, сушку і сортування зерна по фракціям;
- зберігання. Проектуються на базі спеціалізованого обладнання, зокрема металевих силосів;

126. **ЕМОЦІЙНИЙ ІНТЕЛЕКТ В ПСИХОЛОГІЧНІЙ КУЛЬТУРІ СТУДЕНТІВ** 269
Студентка ОКР «Бакалавр» ф-ту ММіЛ – Токарчук Є. І.
Науковий керівник – к.і.н.,доц. Черкаський А.В.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
127. **ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОЇ МЕДІЙНОЇ ЕЛЕКТРОННОЇ КОМУНІКАЦІЇ В УКРАЇНІ** 270
Афонічкін О.М., студ. СВО «Бакалавр» факультету КСтаА
Крилов Н.Г., студ. СВО «Професійний молодший бакалавр» відділення КС ОТК
Науковий керівник – к. і. н., доц. Черняк Г.А.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
128. **ПЕРСПЕКТИВИ РЕАЛІЗАЦІЯ ДЕРЖАВНОЇ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ СФЕРИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ** 272
Левицька Я. В., аспірант кафедри адміністративного та фінансового менеджменту
Науковий керівник: Подольчак Н. Ю., д.е.н., професор,
Національний університет «Львівська політехніка», м. Львів
129. **ДОСЛІДЖЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ СИСТЕМ ТЕПЛОХОЛОДОЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ В УКРАЇНІ** 273
Гончарук Д. В., студент спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Магістр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: д.е.н., проф. Басюркіна Н. Й.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
130. **КОН'ЮКТУРНІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ МІКРОКЛІМАТУ ПРИМІЩЕНЬ В УКРАЇНІ** 275
Лизогуб А. О., студент спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Магістр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
131. **ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ УКРАЇНИ** 276
Воловий В. Є, студент спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Магістр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
132. **ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ БУДІВНИЦТВА МІНІ-ЕЛЕВАТОРА** 278
Пакуленко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Басюркіна Н. Й, д.е.н, професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса