

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



МАТЕРІАЛИ

V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 – 13 жовтня 2017 р.

**ЕКОНОМІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ
РОЗВИТКУ УКРАЇНИ НА
ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ**

Видання присвячене

115-річчю Одеської національної академії харчових технологій

**та 5-річчю Навчально-наукового інституту прикладної
економіки і менеджменту ім.Г.Е.Вейнштейна**

м.Одеса

УДК: 338.43:316.502(477)

Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції 12-13 жовтня 2017р. Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2017. – 291 с.

У матеріалах конференції знайшли відображення економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Були запропоновані шляхи вирішення найактуальніших та нагальних проблем багатьох сфер сучасного бізнесу та новітні управлінські технології в сучасних турбулентних умовах існування підприємств. В доповідях особлива увага приділялась прикладному характеру досліджень та їх впливу на поліпшення економічної ситуації в країні.

Науковий редактор Каламан О.Б. – директор ННПЕіМ ім.Г.Е.Вейнштейна ОНАХТ

Редакційна колегія:

Ангелов Г.В. – д-р філософії, проф., Агеева І.М. – к.е.н., доц., Басюркіна Н.Й. – д.е.н., доц., Купріна Н.М. – к.е.н., доц., Лагодієнко В.В. – д.е.н., проф., Немченко В.В. – д.е.н., проф., Павлов О.І. – д.е.н., проф., Рогатіна Л.П. – к.с.н., доц., Савенко І.І. – д.е.н., проф.

Рекомендовано до видання Вченою Радою Одеської національної академії харчових технологій протоколом № 3 від 03.10.2017 р.

Матеріали додаються за оригіналами рукопису
Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст та сутність
наданих матеріалів

2. Лоханова Н.О. Інтеграційні процеси в обліку в умовах інституціональних перетворень. Монографія. – Херсон.: Грінь Д.С., 2012. - 400 с.
3. Несененко П.П., Артеменко О.А., Патлатой О.Е. Сучасні економічні теорії: Навч. Посібник.: Одеса.: ОНЕУ, 2017. – 326 с.
4. Несененко П.П. Історія економічних учень: Навч. Посібник / Несененко П.П., Артеменко О.А. – Одеса.: ОНЕУ, 2017.- 400 с.
5. Холод С.Б. Інституціональні концепти стабільності економіки регіону. Монографія. - Дніпропетровськ.: ДУАН, Моноліт, 2016. - 168с.
6. Хаустов В. Куда перемещается столица мира. – Зеркало недели, 25 мая 2017 года.
7. Холод С.Б. Інфраструктурне забезпечення саморозвитку на мезорівні: концепція та методологія. – Автореферат дисертації на здобуття доктора економічних наук. – Одеса.: ОНАХТ, 2017. – 40 с.
8. Шараг О.С. Капіталоемність та її динаміка в трансформаційній економіці. – Автореферат дисертації на здобуття кандидата економічних наук. – Одеса.: ОНЕУ, 2017. – 17 с.

**ПЛЮСЫ И МИНУСЫ УПРАВЛЕНИЯ ПИТАНИЕМ В СИСТЕМЕ ТУРИЗМА
УКРАИНЫ НА ПРИМЕРЕ САНАТОРИЯ «КУЯЛЬНИК»**

Okulicz-Kozaryn Walery / Dr.hab., MBA
Краковский педагогический университет, Польша

Введение. Цель исследования: определить сильные и слабые стороны управления питанием туристов и отдыхающих в Украине (на примере санатория «Куяльник»).

Исследование выполнено в Украине в августе 2017 г. в рамках научного Гранта «Социально-экономические проблемы менеджмента» (номер государственной регистрации 0114U006189, Украина, Днепропетровск) при поддержке Международной научной группы (Беларусь, Польша, Россия, Сербия, Украина).

Материалы и методы. В качестве объекта исследования выбран санаторий «Куяльник». Выбор объекта исследования обусловлен более чем 180 летней историей функционирования санатория «Куяльник» в сфере туризма и рекреации [1]. Исследование выполнено с 3 по 31 августа 2017 г. посредством управленческого наблюдения и многостороннего анализа.

Результаты. В санатории «Куяльник» питание организовано по принципу «шведского стола». Туристам и отдыхающим предлагается трехразовое питание с разнообразным выбором первых, вторых блюд, салатов, гарниров и т.п. Повара санатория в тесном сотрудничестве с диетологами разработали комплексное меню, питание по которому удовлетворит пожелания каждого, при этом насыщая полезной здоровой пищей [2].

Наблюдение за системой питания туристов и отдыхающих в санатории «Куяльник» показало следующие преимущества (плюсы) для санатория, в частности, и для Украины, в целом:

1. Экономические

В санатории отсутствуют проблемы с поиском, подбором, наймом, контролем, обучением официантов. Это упрощает управление персоналом и снижает его стоимость.

2. Медицинские

Питание в санатории «Куяльник», действительно, было легким, разнообразным и диетическим. Качество блюд было высоким. В сочетании с минеральной водой из питьевого бювета, питание приводит к восстановлению работы желудочно-кишечного тракта.

3. Физиологические

Гости санатория привыкают к состоянию сытости и легкости в теле. Они привыкают есть много низкокалорийной, легкоперевариваемой пищи.

4. Технологические

Питание по системе «шведский стол» позволяет использовать оставшиеся продукты для повторного использования, так как, неиспользованные продукты компактно размещены и их не нужно собирать по тарелкам. Например, отварная морковь, оставшаяся после завтрака и не розданная по тарелкам, может быть приготовлена на обед в составе морковно-творожной запеканки.

5. Психологические

Я считаю эти преимущества самыми важными. Граждане Украины, отдыхающие в санатории, в течение трех и более недель привыкают к возможности выбора. Три раза в день они имеют выбор из нескольких первых блюд и из нескольких салатов.

Также гости санатория несколько раз в день самостоятельно принимают решения о составе вторых блюд. Они составляют комбинации из нескольких видов мяса птицы и рыбы с несколькими вариантами гарниров.

Формируется устойчивая привычка выбирать, «что есть». Под словом «есть» понимается процесс принятия пищи. Далее, привычка выбирать приводит к желанию выбирать из того, «что есть». Здесь под словом «есть» подразумеваются субъекты и объекты реальности. Например, кандидаты в депутаты или программы различных партий.

С другой стороны, наблюдение за системой питания туристов и отдыхающих в санатории «Куяльник» выявило несколько недостатков (минусов) как для санатория, так и для Украины:

1. Психологические

Так как, в столовой не было официантов, возможно, что отдыхающие воровали из столовой посуду и приборы. По этой причине посуда была старая, дешевая, со сколами и трещинами. А столовые приборы были пронумерованы. Например, каждая вилка имела выдавленный на металле номер.

Психологически это формирует у туристов ощущения недоверия, чувство неполноценности. Такое ощущение, как будто администрация столовой считает меня мелким воришкой.

2. Организационные

Расстановка в залах столов с блюдами и напитками была организована таким образом, что систематически возникали очереди. Эти очереди возникали в трех

зонах: мясных блюд, салатов и напитков. В сознании граждан Украины эти очереди закрепляют последствия коммунистического мышления, когда очереди были неотъемлемой частью жизни советского человека. В глазах иностранных гостей, эта тоскливая картина из регулярных очередей создавала тягостное впечатление. Эти очереди подчеркивают:

- неуважительное отношение управленческого персонала столовой к собственным согражданам и к зарубежным гостям;
- низкую управленческую культуру управленческого персонала столовой;
- низкую управленческую грамотность управленческого персонала столовой.

3. Маркетинговые

На сайте санатория «Куяльник» указано, что, для номеров категорий «двухкомнатный полулюкс» и «полулюкс студия», путевка включает 3-х разовое питание в формате "Шведский стол", лечение по медицинским показаниям, проживание [3, 4].

К сожалению, в реальности, условия организации питания гостей из номеров категорий «двухкомнатный полулюкс» и «полулюкс студия» не соответствовали требованиям категории «полулюкс». Питание гостей из элитных номеров (для санатория «Куяльник») было организовано в общем зале, на общих условиях (см. недостатки 1 и 2). В правовом поле, такая ситуация называется «введение потребителя в заблуждение» и трактуется как мошенничество. Таким образом, маркетинговые усилия персонала санатория «Куяльник» не в полной мере соответствуют действительности.

Заключение. Определены сильные и слабые стороны управления питанием туристов и отдыхающих в санатории «Куяльник». Для снижения недостатков рекомендуются следующие организационные меры: создание зоны для питания клиентов из номеров категории «полулюкс»; закупка новой посуды и столовых приборов; перестановка мебели; повышение управленческой квалификации управленческого персонала.

Литература

1. <http://sanatories.com/odessa/kuyalnik/> (доступ от 3.08.2017 г.)
2. <http://kuyalnik.com.ua/o-nas/pitanie-v-sanatorii-kuyalnik> (доступ от 3.08.2017 г.)
3. <http://kuyalnik.com.ua/nomera/polulyuks-dvukhkomnatnyj> (доступ от 3.08.2017 г.)
4. <http://kuyalnik.com.ua/nomera/polulyuks-studiya> (доступ от 3.08.2017 г.)

ОБЗОР ПРАВОВОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ РАННЕГО ОПОВЕЩЕНИЯ ОБ ОПАСНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ И СРЕДСТВАХ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ

Stych Marek / doktor nauk prawnych

Краковский педагогический университет, Польша

Введение. Исследование выполнено в Польше в течение 2017 г. при поддержке Международной научной группы (Беларусь, Польша, Россия, Сербия, Украина).

Цель исследования: обзор правовых основ функционирования Системы

ЗМІСТ

1.	КОНЦЕПЦІЯ СТВОРЕННЯ КЛАСТЕРІВ У АГРОПРОДОВОЛЬЧІЙ СФЕРІ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ	3
	Самофатова В.А.	
2.	ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА ДЕРЖАВИ В СИСТЕМІ МІЖНАРОДНИХ ГЛОБАЛІЗАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ	5
	Андрющенко Є.Г.	
3.	АНАЛІЗ РОЗВИТКУ АПК УКРАЇНИ	7
	Тортіки Л.Л.	
4.	ПРОБЛЕМА ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОГО КАПІТАЛУ В УКРАЇНІ	9
	Немченко В.В., Немченко Г.В.	
5.	ПЛЮСИ І МИНУСИ УПРАВЛІННЯ ПИТАННЯМИ В СИСТЕМІ ТУРИЗМА УКРАЇНИ НА ПРИМЕРІ САНАТОРІЯ «КУЯЛЬНИК»	12
	Okulicz-Kozaryn Walery	
6.	ОБЗОР ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СИСТЕМИ РАННЕГО ОПОВЕЩЕННЯ ОБ ОПАСНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ И СРЕДСТВАХ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ	14
	Stych Marek	
7.	ВАЖНЫЕ АСПЕКТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ СТРАХОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ	17
	Циновская М. О., Митрофанова Г.В.	
8.	НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СБЫТОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	19
	Панкова Т.Н.	
9.	ФОНОСЕМАНТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ В МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЯХ	25
	Карчевская Е.Н., Лапицкая О.В., Соловьева Л.Л.	
10.	КОНЦЕПЦІЯ У ЛІСОВОМУ ТА МИСЛИВСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ: МОЖЛИВОСТІ, РИЗИКИ, ІНТЕРЕСИ	28
	Проців О.Р.	
11.	ОБЛІКОВА СКЛАДОВА ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ АМОРТИЗАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ ПІДПРИЄМСТВА	31
	Трачова Д.М.	
12.	УПРАВЛІННЯ ПРОФЕСІЙНО-КВАЛІФІКАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ПРАЦІВНИКІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ	34
	Седікова І.О.	
13.	ОСОБЛИВОСТІ АНАЛІЗУ ТА КОНТРОЛЮ ОСНОВНОГО КАПІТАЛУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	35
	Ступницька Т.М.	
14.	СТАТИСТИЧНИЙ АНАЛІЗ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ	39
	Антонюк П.О., Антонюк О.П.	
15.	ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЧО-ГОСПОДАРСЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПТАХІВНИЧИХ ПІДПРИЄМСТВ	42
	Славута О.Ю.	
16.	ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЙ УПРАВЛІННЯ	44
	Пчелянська Г.Б.	
17.	ПРОБЛЕМИ ФІНАНСОВОЇ РЕСТРУКТУРИЗАЦІЇ В УКРАЇНІ	46
	Тарасова О. В.	
18.	УДОСКОНАЛЕННЯ МЕХАНІЗМУ КОНТРОЛЮ ЗА ФОРМУВАННЯМ ФІНАНСОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДПРИЄМСТВА	50
	Ощепков О.П., Магденко С.О.	
19.	СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНОЇ СИСТЕМИ ПІДПРИЄМСТВА	53
	Ткачук Г.О.	
20.	СУЧАСНИЙ СТАН ОПОДАТКУВАННЯ ДОХОДІВ ПРАЦІВНИКІВ	57
	Євтушевська О.О.	