

**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**

### **Література:**

1. Басюркіна Н.Й., Дмитренко Л.Д., Свистун Т.В. Методичні вказівки до виконання розділів «Техніко-економічне обґрунтування», «Техніко-економічні показники» дипломного проекту на тему: «Будівництво нового елеватора» для студентів освітнього рівня «бакалавр» і «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» освітніх програм «Технології зберігання і переробки зерна», «Кормова біоінженерія» денної та заочної форм навчання / за ред. Станкевича Г.М. Одеса: ОНАХТ, 2019. 31 с.
2. Оболенцева Л. В. Кон'юнктурні дослідження галузевого ринку: підручник / Л. В. Оболенцева; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 249 с.
3. Кощій О.В. Теоретичні засади багатоциклічності формування економічної кон'юнктури / О.В. Кощій // Економічні науки. Серія "Економічна теорія та економічна історія". Збірник наукових праць. ЛНТУ. - Випуск 6 (23). - Ч. 1. - Луцьк, 2009.

## **ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕКОНСТРУКЦІЇ КОНСЕРВНОГО ЗАВОДУ**

**Вівіровська О. А., 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**

Нами було поставлено за мету оцінити ефективність впровадження системи менеджменту та інвестиційної привабливості у плодочеконсервній галузі на прикладі реконструкції ПРАТ ВО «Одеський консервний завод» [1].

Для обґрунтованого прийняття рішення стосовно проведення реконструкції підприємства нами проведено аналіз ринку плодочеконсервних консервів, в тому числі, ситуацію з експортом та імпортом. Виявлено, що за певними групами консервованої продукції українським експортерам вдалося переорієнтуватися на ринок ЄС досить швидко. У минулому році були повністю вибрані квоти на оброблені томати, виноградний і яблучний соки і концентрат. У 2020 році квоти по цих позиціях були обрані достроково. Близько 80 % експорту вітчизняних соків і концентратів вже сьогодні доводиться на європейський ринок, і, найімовірніше, ця частка зростатиме.

Особливу увагу приділено формуванню сировинної бази плодочеконсервних підприємств, а саме, рослинництву. Основною перевагою цієї діяльності нині є той факт, що абсолютно всі фермери, які займаються вирощуванням овочевих культур, відчувають гостру нестачу в ринках збуту. Якщо, наприклад, будь-які коренеплоди, в тому числі картопля, морква або буряк можна продавати протягом тривалого періоду часу, то основна маса овочів мають більш короткі терміни зберігання і відповідно повинні бути реалізовані якомога раніше. Тому багато фермерів змушені робити різкі кроки, впроваджувати антикризові заходи. Вони або

відмовляються від вирощування таких швидкопсувних продуктів як помідори, огірки, перець, або обмежуються зовсім невеликими площами під ці культури. Але якщо для таких фермерських господарств існує стабільний ринок збуту, що може забезпечити будь-який консервний завод, тоді справи будуть відбуватись абсолютно інакше.

Ринок консервованих продуктів – один з найбільших в світі, а в останні роки він показує стабільне зростання. За прогнозом аналітиків Euromonitor International, в грошовому вираженні його ємність близько 7 млрд дол. США. Основними тенденціями його розвитку є триваюча концентрація власності, скорочення частки малих, середніх підприємств, і зміцнення позицій великих консолідованих компаній.

В результаті проведених досліджень, нами проаналізовано організаційну структуру досліджуваного підприємства, систему менеджменту, розроблено проекти впровадження нової технології покращення якості води та обґрунтовано їх економічну доцільність.

Охоплено такі аналітичні аспекти:

- ступінь прибутковості кожного проекту при багатоваріантному розрахунку;
- ступінь впливу ризику, проведення дослідження, а також докладний розгляд ймовірних загроз;
- дослідження сприйнятливості галузі до впливу різного роду факторів;
- аналіз фінансових показників галузі і перспективи розвитку з урахуванням впливу ризиків (песимістичний, реалістичний).

При вивченні особливостей переробки і маркетингу сільськогосподарської продукції, аналітики Міжнародної фінансової корпорації (МФК) 2018 р. досліджували різні продовольчі ринки. 20 % респондентів МФК були представниками овочепереробних підприємств. На думку цих представників, найбільшими брендами на ринку плодоовочевої консервації можна вважати торговельні марки „Верес“, „Чумак“, „Гайсин“. Більше 2/3 опитаних консервних підприємств найбільш болючою вважають проблему зносу основних засобів. Більше 3/4 респондентів вважають, що потреба консервних підприємств у залученні інвестицій нині є дуже високою [2].

Важливим критерієм у прийнятті інвестиційного рішення є факт ризику і його наслідки. Підтримуємо думку, що плодоовочеві консерви завжди будуть користуватися великим попитом в Україні, тому, при виробництві плодоовочеконсервної продукції найвищої якості, інвестиції в досліджувану галузь будуть доцільними. Саме запропонований нами проект передбачає випуск такої продукції на основі очищеної води, а розрахований термін його окупності дорівнює одному року.

### **Література:**

1. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» за освітньою програмою «Економіка підприємства» денної та

заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Т.В. Свистун. Одеса: ОНАХТ, 2016. 38 с.

2. Сайт Агромаг. [https://agromage.com/stat\\_id.php?id=326](https://agromage.com/stat_id.php?id=326) (дата звернення 21.03.2021 р.).

**РИНКОВІ ВІДНОСИНИ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**  
**Паскаренко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу**

**Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент**  
**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Відтворення господарського процесу на підприємстві сфери ресторанного бізнесу пов'язано з єдністю процесів виробництва, реалізації та споживання продуктів харчування та інших послуг. Ці процеси багато в чому визначені особливостями продукції підприємства, яка може набувати три конкретні форми: форму матеріального продукту (товару), форму роботи і форму послуги (при цьому робота та послуга, як правило, має товарну форму).

Якщо господарюючий суб'єкт сфери ресторанного бізнесу працює за «виробничою схемою», тобто реалізує продукцію власного виробництва, то результатом його діяльності є: вироблені товари - приготовані страви з відповідної продовольчої сировини; виконані роботи - результат підвищення «ступеня кондиції», або корисності вже наявного матеріального продукту; надані послуги, основною ознакою яких є відсутність у них матеріально-речової форми.

Якщо підприємство працює по так званій «торговій схемі» - реалізує товар невідчуженого виробництва, то продукція такого підприємства поставляється в формі виконаних робіт (зберігання, приймання товару, його розігрів і т.п.) і наданих послуг (продавця, касира, офіціанта, бармена, адміністратора і т.д.). [1]

Сфера харчування відрізняється від промисловості і торгівлі тим, що саме вона створює умови для прийому їжі, організовує процес харчування, одночасно виконуючи виробничі функції з приготування страв і здійснюючи чисто торгові операції.

Продукція сфери ресторанного бізнесу має ряд принципових особливостей. Розглянемо їх докладніше.

Продукція галузі:

- носить комплексний, багатофункціональний характер; це викликано співіснуванням багатопрофільних підприємств різних типів, спеціалізації, обсягів виробничої діяльності, що реалізують різні маркетингові стратегії з урахуванням поставки непрофільних послуг;

- створює умови для коригування використання вільного часу споживача на час підготовки і приготування їжі, організованих підприємством;

- створює умови для коригування структури витрат споживача внаслідок визначення раціональних норм споживання саме підприємством;

- має жорстку залежність асортименту і якості страв від змісту поставки відповідної сировини;

133. **ДОСЛІДЖЕННЯ І ПРОГНОЗУВАННЯ РОЗВИТКУ РИНКУ БОРОШНА В УКРАЇНІ** 279  
 Міхасенко 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
134. **ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕКОНСТРУКЦІЇ КОНСЕРВНОГО ЗАВОДУ** 281  
 Вівіровська О. А., 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
135. **РИНКОВІ ВІДНОСИНИ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ** 283  
 Паскаренко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу  
 Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
136. **ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ЗАМІСЬКОГО КОМПЛЕКСУ В РАМКАХ РОЗВИТКУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ** 284  
 Саламаха Г. С., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу  
 Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
137. **КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ ТА ПРИВАБЛИВІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ** 286  
 Шарова Д. А., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу  
 Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
138. **УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПОСЛУГ WELLNESS-ІНДУСТРІЇ** 288  
 Купріянова О. С., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу  
 Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент  
 Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
139. **ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМСТВ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ** 289