

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ  
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Конференцію схвалено УКРІНТЕЇ (Посвідчення №344 від 17.08.2020)

**25 ВЕРЕСНЯ 2020**

М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК, УКРАЇНА

**НАУКА СЬОГОДЕННЯ:  
ВІД ДОСЛІДЖЕНЬ ДО  
СТРАТЕГІЧНИХ РІШЕНЬ**

**ТОМ 2**

ISBN 978-617-7171-56-9  
DOI 10.36074/25.09.2020.v2

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**25 ВЕРЕСНЯ 2020**

М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК, УКРАЇНА

**НАУКА СЬОГОДЕННЯ:  
ВІД ДОСЛІДЖЕНЬ ДО  
СТРАТЕГІЧНИХ РІШЕНЬ**

**ТОМ 2**



*Голова оргкомітету: Коренюк І.О.*

*Верстка: Дудник Г.М.*

*Дизайн: Бондаренко І.В.*

**Н 34 Наука сьогодення: від досліджень до стратегічних рішень:**  
матеріали міжнародної студентської наукової конференції (Т. 2), 25  
вересня, 2020 рік. Івано-Франківськ, Україна: Молодіжна наукова ліга.

ISBN 978-617-7171-56-9

DOI 10.36074/25.09.2020.v2

Викладено матеріали учасників міжнародної мультидисциплінарної наукової конференції «Наука сьогодення: від досліджень до стратегічних рішень», яка відбулася у місті Івано-Франківськ 25 вересня 2020 року.

*Конференцію зареєстровано Державною науковою установою «УкрІНТЕІ» в базі даних науково-технічних заходів України та інформаційному бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 344 від 17.08.2020).*



*Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).*

*Всі роботи збірника, що містять DOI індексуються в Google Scholar, ORCID, CrossRef та OUCI (Український індекс наукового цитування).*

УДК 001 (08)

ISBN 978-617-7171-56-9

© Колектив учасників конференції, 2020  
© Молодіжна наукова ліга, 2020

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 4.

#### ТЕХНІЧНІ НАУКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ГРИЛЬЯЖНИХ ЦУКЕРОК ПІДВИЩЕНОЇ  
ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

**Похіл К.Є.** ..... 7

ОСОБЛИВОСТІ ПРИЙНЯТТЯ РІШЕНЬ В УМОВАХ НЕСТОХАСТИЧНОЇ  
НЕВИЗНАЧЕНОСТІ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕСІВ  
УПРАВЛІННЯ

**Корольок А.О.** ..... 9

ПЛАНУВАННЯ ОПТИМІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА  
МАРОЧНОГО БІЛОГО ЛІКЕРНОГО ВІНА

**Панасенко М.М.** ..... 11

ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ВЕБ-ДОДАТКУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
КОМУНІКАЦІЇ МІЖ УЧАСНИКАМИ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ В  
УНІВЕРСИТЕТІ

**Остапук Я. В.** ..... 13

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТРАНСПОРТНОЇ ГАЛУЗІ ТА  
ІНФРАСТРУКТУРИ УКРАЇНИ

**Гулакова К.І.** ..... 15

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ПИВА І ПЕРЕВАГИ ПЕРЕД  
ПРОДУКЦІЄЮ МАС-МАРКЕТУ В УКРАЇНІ

**Ульянов М.Д.** ..... 18

ТЕХНОЛОГІЇ ТА СИСТЕМИ РОЗРОБКИ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ

**Медяник Є.І.** ..... 20

ЯК ВЛАШТОВАНИЙ ВІДЕОПРОДАКШН ЗСЕРЕДИНИ

**Дем'янюк О.Е.** ..... 23

### СЕКЦІЯ 5.

#### ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНІ НАУКИ

ВИКЛАДАННЯ ДИФЕРЕНЦІАЛЬНОГО ТА ІНТЕГРАЛЬНОГО ЧИСЛЕННЯ В  
УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ

**Власюк І.А., Власюк С.В.** ..... 25

НАВІЩО МЕНІ ФІЗИКА?

**Корделевська А.О.** ..... 27

ЧОМУ ФІЗИКА ВАЖКО ДАЄТЬСЯ ДО ВИВЧЕННЯ?

**Бубон Д.С.** ..... 29

**Ульянов Михайло Дмитрович**, здобувач вищої освіти факультету технології вина та туристичного бізнесу

*Одеська національна академія харчових технологій, Україна*

**Науковий керівник: Мельник Ірина Василівна**, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу

*Одеська національна академія харчових технологій, Україна*

## ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ПИВА І ПЕРЕВАГИ ПЕРЕД ПРОДУКЦІЄЮ МАС-МАРКЕТУ В УКРАЇНІ

Крафтове пиво, його характеристика і які критерії виготовлення повинні бути дотримані виробником, щоб вважати напій крафтовим, були описані Американською асоціацією пивоварів в 2013 році:

- Пивоварня може виробляти не більше 703,8 мільйона літрів пива в рік;
- Не менше 75 % капіталу підприємства повинно належати броварні;
- Пиво має містити не менше 50 % солоду, решта добавок повинні сприяти поліпшенню смакових якостей напою, а не здешевленню собівартості.

Сьогодні ми з вами стаємо свідками нового витка спіралі історії. Світ високим темпом повертається до унікальних і добросовісних локальних виробників, для яких пивоваріння є справою свого життя.[1]

В Україні налічуються десятки крафтових пивоварень та сотні пабів та кафе, що продають їх продукцію. Найуспішніші з маленьких виробників, такі як Varvar, «Ципа», «Правда» навіть знайшли спосіб потрапити на полиці звичайних супермаркетів.

В Україні в 2014 році зовсім не було крафтового пива. На щастя, часи змінюються. Особливо успішними для розвитку сфери виявилися великі міста (Харків, Київ), що не вплинуло і на менш популярні локації («Дудляр» з Кропивницького). Незважаючи на дорожнечу, українська продукція прекрасно представлена в досить віддалених областях, і навіть чіпляється за свою аудиторію. Наприклад, київський паб запросто замовляє пиво в Харкові і готовий терпіти негаразди з логістикою, щоб порадувати своїх відвідувачів.[2]

Історичний момент: якщо в Німеччині і Бельгії крафт «законсервований» віковими традиціями, то українських виробників ніхто таким вантажем відповідальності не обмежує. У нас все просто: або ти вивчаєш уподобання споживачів і експериментуєш із рецептурами, або стаєш банкрутом і уступаєш місце новим конкурентам.

За останні кілька років виробництво масового пива в Україні впало відсотків на двадцять – про це говорить статистика. А ось крафтове пивоваріння, навпаки, переживає період бурхливого розвитку.

Крафт п'ють і будуть пити по одній простій причині: його цінителі – це інша аудиторія. У крафтові бари гості приходять за емоціями і можуть собі дозволити таке задоволення. Переважно це люди кмітливі, що працюють і заробляють. Цінителям крафту нудно на одному місці, вони хочуть розвиватися і пробувати щось нове. І для них заплатити за келих пива 50-70 гривень – не суттєво.

За останні два роки спостерігається, як змінюються споживачі крафтового пива: вони починають більш глибоко розбиратися в сортах, говорити про стилі. Якщо в 2015-му люди могли пити крафтове пиво, зварене з якимись дефектами, то зараз вони вже розуміють, що таке стиль, яким повинен бути напій і можуть вказати на помилки. Цінителям крафту приводять в паби своїх друзів спробувати гіркі, солоні, солодкі різновиди пива. Різновиди смаків крафту вражають, що тільки стоїть продегустувати сорти пива, зварені з помідорами!

Людина, що спробувала крафт (або просто дуже якісне пиво), може відмовитися від продукції мас-маркету, тому що в цьому напої якість стоїть на першому місці.

А що таке якісне пиво? Зварене без помилок, з дотриманням усіх санітарних норм. Це дуже важливо, адже пиво – продукт бродіння. І якщо в нього потрапляють дикі дріжджі, що витають в повітрі, – напій змінюється. Як? На те вони і дикі: результат непередбачуваний. Вони можуть бути слабкими і не вплинути на напій, а можуть вбити дріжджі, введені в пиво для бродіння. Загалом, санітарія – одна з ключових умов для створення якісного пінного напою.

Зараз ринок українського крафтового пивоваріння тільки формується. Приємно, що за останні два роки вітчизняний крафт став набагато якісніше. В Україні зростає кількість броварень і пивних закладів. Але всюди пропонують спробувати майже одне і теж. Для споживача це стає нудним.

Наприклад, в пабах на крані зазвичай може бути 16-18 сортів пива. Ця кількість залежить не від пабу, а від можливостей пивоварень.

Найулюбленіший сорт пива, що беруть любителі крафту – це, мабуть, IPA. Він найвідоміший завдяки своїй історії, він найпопулярніший в США і найбільш розкручений в крафтовому сегменті.

Просування крафтового пива в Україні, як і будь-який відносно новий ринок, має масу як поблажок, так і ускладнень: експерименти з рецептами не тільки заохочуються, але і є життєвою необхідністю. Правда, розкрутити навіть найбільш якісний продукт без підтримки досить складно. Тому не дивно, що в поле зору медіа потрапляє не стільки бізнес, скільки тематичні фестивалі. Пивовари об'єднуються під їхньою егідою, щоб разом боротися за увагу покупців.[3]

Ті, хто відвідав подібну виставку, вже знають: тут учасники дійсно живуть своєю роботою. І де ще ви зустрінете власника бізнесу, що особисто приїхав в ролі бармена з власним продуктом?

CraftBeerFest в Києві – це наймасштабніший фестиваль крафтового пива в Україні. Він відрізняється від інших пивних заходів тим, що тут немає продукції мас-маркету. CraftBeerFest з кожним роком стає все популярнішим. Наприклад, на фестивалі 2017 року було представлено більше 40 пивоварень і більше 240 сортів пива, а у 2019 – вже більше 50 пивоварень.[4]

Навряд чи одна людина може все спробувати. Якщо на перші фестивалі приходили гості, які знали, куди йдуть (а вони йшли конкретно за крафтом, пробували багато сортів і знали більшість пивоварень), то тепер авторським пивом почали цікавитися люди, далекі від крафтової культури. І це свідчить лише про позитивні тенденції.

#### Список використаних джерел:

1. Історія крафтового пива. (2020) // <https://craftbeerclub.com.ua/history>
2. Власюк О. (2017). Що таке крафтове пиво? // <https://www.the-village.com.ua/village/food/wrong-beliefs/261805-scho-take-kraftove-pivo>
3. Гадюкин М. (2019). Инновации и бизнес. Открываем украинское крафтовое пиво // [https://petrimazepa.com/innovacii\\_i\\_biznes\\_otkryvaem\\_dlya\\_sebya\\_ukrainskiy\\_rynok\\_kraftovogo\\_piva](https://petrimazepa.com/innovacii_i_biznes_otkryvaem_dlya_sebya_ukrainskiy_rynok_kraftovogo_piva)
4. Крафт побеждает масс-маркет? – Взгляд Тимура Герасимовича, основателя CraftBeerFest. (2019) // *Пиво. Технологии и Инновации* //
5. [http://beertechdrinks.com/ru\\_RU/all-a-beer/craft/kraft-pobezhdaet-mass-market-vzglyad-timura-gerasimovicha-osnovatelya-craft-beer-fest/](http://beertechdrinks.com/ru_RU/all-a-beer/craft/kraft-pobezhdaet-mass-market-vzglyad-timura-gerasimovicha-osnovatelya-craft-beer-fest/)

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ  
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«НАУКА СЬОГОДЕННЯ: ВІД ДОСЛІДЖЕНЬ  
ДО СТРАТЕГІЧНИХ РІШЕНЬ»**

25 вересня 2020 року ♦ Івано-Франківськ, Україна

ТОМ 2

Українською, російською та англійською мовами

*Всі матеріали пройшли оглядове рецензування  
Організаційний комітет не завжди поділяє позицію авторів  
За точність викладеного матеріалу відповідальність несуть автори*

Підписано до друку 25.09.2020. Формат 60×84/16.  
Папір офсетний. Гарнітура Arial. Цифровий друк.  
Умовно-друк. арк. 7,09.

*Тираж: 100 примірників.  
Віддруковано з готового оригінал-макету.*

**Контактна інформація організаційного комітету:**  
21037, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 40, офіс 103  
Молодіжна наукова ліга  
Телефони: +38 098 1948380; +38 098 1956755  
E-mail: [liga@ukrlogos.in.ua](mailto:liga@ukrlogos.in.ua)  
[www.ukrlogos.in.ua](http://www.ukrlogos.in.ua) | [www.ojs.ukrlogos.in.ua](http://www.ojs.ukrlogos.in.ua)

Видавець друкованих матеріалів: Друкарня ФОП Гуляєва В.М.  
08700, Україна, м. Обухів, вул. Малишка, 5. E-mail: [5894939@gmail.com](mailto:5894939@gmail.com)  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК № 3909 від 02.11.2010 р.