

Щорічно на ринку нашої країни з'являється все більше нових моделей комп'ютерної техніки. Кожна з них має поліпшений функціонал і технічний стан. Виробники сучасних ПК прагнуть застосовувати всілякі технічні нововведення при їх виробництві. Для цього всесвітньо відомі концерни засновують власні дослідницькі центри, прагнучи по максимуму застосувати нові розробки.

Аналіз даних представлених компанією International Data Corporation (IDC), що спеціалізується на проведенні маркетингових досліджень свідчить, що після стабілізації комп'ютерної галузі в 2017 році в 2018 році продажу ПК погіршали хоча падіння і не таке значне – 1,3%. Експерти зв'язують це явище з дефіцитом процесорів Intel і напруженістю в торговельних стосунках між США і Китаєм, послабленням політичної і економічної нестабільності в деяких країнах, з несприятливим коливанням курсів валют і іншими чинниками, які обмежують попит на комп'ютерну техніку. Аналітики ж зв'язують це в першу чергу з оновленням корпоративного комп'ютерного парку, що підстибається переходом на Windows 10.

Аналіз ринку ПК свідчить, що провідних постачальників ПК п'ять – це Lenovo, HP, Dell Inc, Acer і Apple. Перші три компанії контролюють 63% цього ринку. Стосовно ринку моноблоків – чотири ключових виробника: Quanta Computer, Wistron, Compal Electronics і Pegatron. Проведені дослідження свідчать, що основні об'єми продажів ПК пов'язані з оновленням комп'ютерного парку, якому властиво оновлюватися кожні 4–5 років, а також з розширенням асортименту ігрових моделей.

Аналіз продажів українського ринку «традиційних» ПК за 2018 рік свідчить про його збільшення в порівнянні з аналогічним періодом 2017 року в середньому на 17,3%.

Відносно прогнозів постачань ПК в нинішньому році більшість гравців ринку налагоджена у край консервативно.

## **ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ МЕТАЛЕВОГО ПОСУДУ**

**Скрипник С.В., гр. ТТЗ**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Г.І. Дюкарева**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Металевий посуд – найважливіша група метало господарських товарів. За функціональною ознакою розрізняють металевий посуд харчового і нехарчового призначення. До посуду нехарчового призначення відносяться вироби для зберігання, перенесення нехарчових

продуктів, прибирання, прання, миття, санітарно-гігієнічних і інших господарських цілей.

Харчовий посуд за призначенням класифікують на посуд для теплової обробки харчових продуктів; для приготування холодних страв і сервіровки столу; для зберігання і перенесення харчових продуктів.

Споживчі властивості металевого посуду значною мірою визначаються властивостями вживаних для їх виготовлення металів і сплавів, способами виготовлення, декоруванням.

Метали – речовини, що характеризуються високою електро- і теплопровідністю, здатністю відбивати електромагнітні хвилі, деформуватися. Мають специфічний «металевий» блиск, непрозорі. Ці властивості мають і металеві сплави, що складаються з декількох металів або з металів і неметалів.

Матеріали, з яких виготовляється посуд, можуть бути найрізноманітнішими. Для різного посуду використовуються матеріали, кожен з яких має свої переваги і свої недоліки.

Усі метали і сплави прийнято ділити на чорні і кольорові. Залізо і сплави на його основі (сталь, чавун) називають чорними металами, інші метали і сплави – кольоровими. Залежно від металу і виду захисно-декоративного покриття посуд підрозділяють на чавунний чорний і емальований; сталевий емальований, оцинкований, лужений, фарбований, чорний; з нержавіючої сталі; алюмінієвий листовий і литий; із сплавів на основі міді.

У цих підгрупах металевий посуд підрозділяють по видах і різновидах. Таким чином, матеріал з якого виготовляють посуд, технологія виробництва і декорування значною мірою формують якість готових виробів

Тому актуальним, своєчасним і необхідним є дослідження формування споживчих властивостей та безпечності металевого посуду, який реалізуються в торговельній мережі.

## **АНАЛІЗ КОСМЕТИЧНОЇ ГАЛУЗІ, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

**Сопіна К.О., гр. ТТМЗ-24**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.В. Колесник,**

канд. техн. наук, доц. **В.В. Полупан**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Косметична продукція є однією з найперспективніших серед інших непродовольчих товарів та має визначену тенденцію розвитку завдяки освоєнню нових видів сировини та сучасних технологій виробництва. Виробники прагнуть постійного вдосконалення з метою