

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**Випуск 111**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
Х ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*«Актуальні проблеми ефективного соціально-  
економічного розвитку України: пошук молодих»*

**21 квітня 2021 року**

**Вінниця 2021**

**Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.** Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип.111. 284 С.

У Віснику розглядаються глобальні імперативи підприємницького потенціалу компаній на внутрішньому та зовнішньому ринках; проблеми та перспективи соціального забезпечення громадян; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту; стан, виклики та перспективи розвитку публічного управління в Україні. Значна увага приділяється стратегічним напрямкам розвитку бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту в контексті динамічних євроінтеграційних процесів; фінансовим механізмам забезпечення соціально-економічного розвитку країни; моделюванню та проектуванню процесів управління в соціально-економічних системах; маркетинговим технологіям в умовах інноваційного розвитку бізнесу. Висвітлюються проблеми якості та безпеки сучасного товарознавства; регіональний та національний виміри тенденцій розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджуються проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді; передумови професійної самореалізації молоді в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти.

Розраховано на аспірантів, молодих вчених, здобувачів вищої освіти, що цікавляться проблемами соціально-економічного розвитку суспільства.

**Редакційна колегія:** Голова редакційної колегії – **Замкова Наталія**, д.філос.н., проф.  
Відповідальний секретар – **Мартинова Лілія**, д.е.н., доц.

**Члени редакційної колегії:**

**Власенко Ірина**, д.мед.н., проф., **Іваницька Наталя**, д.філол.н., проф., **Бандура Валентина**, к.т.н., проф., **Бондар Анна**, к.н.фіз.вих. і спорту, доц., **Гулівата Інна**, к.пед.н., доц., **Давидюк Людмила**, к.е.н., доц., **Демченко Оксана**, к.е.н., доц., **Іванченко Галина**, к.е.н., доц., **Коцеруба Наталія**, к.е.н., доц., **Кудирко Олена**, к.е.н., доц., **Маскевич Олена**, к.філос.н., ст. викладач, **Махначова Наталя**, к.е.н., доц., **Павлюк Тетяна**, к.е.н., доц., **Панькевич Василь**, к.ю.н., доц., **Піп'як Микола**, к.ю.н., доц., **Смагло Ольга**, к.е.н., доц., **Тернова Алла**, к.т.н., доц., **Довгань Юрій**, ст. викладач, **Лук'янець Алла**, ст. викладач, **Середницька Людмила**, ст. викладач, **Стратійчук Вікторія**, асистент.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Свідоцтво Вінницького обласного управління юстиції про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації № 662-20-р серія ВЦ від 14 грудня 2006 року.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

# ЗМІСТ

---

## ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ: РЕГІОНАЛЬНИЙ ТА НАЦІОНАЛЬНИЙ ВИМІРИ

---

<b>Марія Анголюк, 4 курс, група ХТ-41д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ</b> <b>УКРАЇНИ.....</b>	<b>15</b>
<b>Вадим Барчишен, 1 курс, група ХТ-11дс</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ВИРОБНИЦТВО КОВБАСИ: ІСТОРИЧНИЙ ЕКСКУРС.....</b>	<b>18</b>
<b>Богдан Білокур, 1 курс, група ХТ-11дс</b> <b>Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ СУШННЯ НАСІННЯ СОНЯШНИКУ.....</b>	<b>20</b>
<b>Олександра Білоцька, 4 курс, група Т-41д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ПРОБЛЕМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ</b> <b>ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ.....</b>	<b>21</b>
<b>Даниїл Бондарчук, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ</b> <b>ПАНДЕМІЇ.....</b>	<b>24</b>
<b>Дар'я Борисенко, 3 курс, група Т-31д</b> <b>Науковий керівник: Алла Лук'янець, ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ</b> <b>В УКРАЇНІ.....</b>	<b>25</b>
<b>Вікторія Бородій, Катерина Волошина, 3 курс, група ГРС-31д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Мазуркевич, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ДОСЛІДЖЕННЯ ФАКТОРІВ ВПЛИВУ НА</b> <b>КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-</b> <b>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>28</b>
<b>Ірина Боцян, 3 курс, група Т-31д</b> <b>Науковий керівник: Катерина Антонюк, асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РОЗВИТОК WELLNESS- TASPА-ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>30</b>

---

4. Огляд кондитерського ринку України : Національне рейтингове агентство Рюрик URL: <http://mrik.com.ua> (дата звернення: 10.04.2021).

5. Офіційний сайт. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 10.04.2021).

6. Шестак О.В. Сучасний стан та тенденції розвитку кондитерської галузі: *Актуальні проблеми розвитку українського суспільства*. Харків: НТУ «ХП», 2013. С. 132-137

**Вадим Барчишен, 1 курс, група ХТ-11дс**  
**Науковий керівник: Олена Пахомська,**  
**асистент**

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

## **ВИРОБНИЦТВО КОВБАСИ: ІСТОРИЧНИЙ ЕКСКУРС**

Історія виготовлення ковбасних виробів бере свій початок з незапам'ятних часів. На протязі багатовікової історії ковбасної справи було розроблено та вироблено велику кількість різних ковбасних виробів та м'ясних продуктів.

Готувати ковбасу людина навчилася давно. У Стародавній Греції одним з улюблених страв були начинені рубаним м'ясом і шпиком свинячі шлунки, копчені. Виготовляти ковбасу вміли і в Стародавньому Римі, де віддавали перевагу маленьким вареним і копченим ковбаскам, які згортали колечком, поєднуючи їх в ланцюжки. Слов'яни, зокрема, які проживали на території сучасної України, також займалися виготовленням ковбаси. Для цього вони використовували промиті свинячі кишки, куди набивалась дрібно нарізана свинина, змішана з гречаною кашею, борошном і яйцями. На одній з берестяних грамот, датованій 12 століттям, вже було написано слово «ковбаса»[1].

З тих пір асортимент ковбас ставав все більш і більш різноманітним. Зараз ринок ковбасних виробів України надає споживачеві можливість вибору самої різної продукції в різному ціновому діапазоні, виготовленої за різними технологіями.

Назва ковбаси можливо походить від тюрк. *kulbasti* — «смажене м'ясо». Згадки про неї зустрічаються в джерелах Вавилону і Давнього Китаю. Кочові народи виготовляли «суджук» — в'ялене на сонці м'ясо, що доводили до кондиції солоним потом коней під сідлами. В Україні ковбасне виробництво відоме з давніх часів. Татищев вказує, що русини вміли солити м'ясо вже при Святославі, а, за Карамзіним, шинка з'явилася на Русі в епоху Володимира, окости подавали на бенкетах князя в Києві. У новгородських берестяних грамотах XII століття згадуються ковбаси начинені свининою, гречкою, салом, кров'ю та яйцями. На теренах України ковбаси набули поширення з німецькими колоністами міст у XIII-XIV ст. Ян Длугош у своїй хроніці вперше документально згадав вживання ковбаси у Польщі, коли

Владислав II Ягайло надіслав її дружині Софії на початку XIV ст. Різні види ковбас можна віднайти у мемуарах, творах з життя шляхти. З кінця XVIII ст. у Західній Україні поширились віденські ковбаси і сосиски, кезекрайнери, лянґягери, тірольські мисливські ковбаси, краківські ковбаси, різновиди варених і білих ковбас, з Угорщини прийшли дебреценські сосиски, салямі [2, ст.247].

У Московії ковбас не виготовляли і не вживали через заборону на подрібнення м'яса. Виникнення ковбасної справи відбулось доволі пізно і відноситься до часу царювання Петра I. Саме в ці роки в Московському царстві з'явилися німецькі ковбасники, які відкривали свої виробництва спочатку в Петербурзі, а потім і в Москві. На початку XIX століття завдяки все більшому розвитку російського способу виробництва, в продажу з'явилася знаменита згодом углицька ковбаса, винайдена Русиновим, російським учнем німецького ковбасника, у місті Угличі. Згідно енциклопедії Брокгауза і Ефрона її виготовляли з м'яса старих корів, биків, що не годилось для вживання і яке на пару тижнів залишали у льохах. Коли кості відділялись від напіврозкладеного м'яса, до нього додавали сало, сіль і заповнювали оболонки, які копчили. З Москви в Углич привозили відходи м'яса для підмішування в ковбасну масу. Після 1910 року в ковбасному виробництві почалося повальне технічне переозброєння за допомогою німецьких фірм, які пропонували сучасне обладнання[3, ст.586].

Ковбаса в традиційній українській кухні — це харчі, які виготовлялися переважно на запас. Після забою свині тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, салом з сіллю, часником, перцем. Ковбаса складалася кільцями і засмажувалась на листах у гарячій печі з обох боків. Ковбаси, зазвичай, робили перед Різдвом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі. Для тривалого зберігання ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбасу також вудили у спеціальних коптильнях або просто у комині.

Отже, виробництво ковбасних виробів зародилося завдяки прагненню людини заpastися м'ясом на майбутнє. Сьогодні ковбасне виробництво стало мистецтвом. Понад 200 різних сортів ковбаси виробляються лише в Україні, а ще тисячі - по всьому світу, залежно від регіональних смаків та наявності інгредієнтів.

#### **Список використаних джерел:**

1.Обсяги виробництва ковбасної продукції. URL:<https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-kolbasnyh-izdelij-v-ukraine-analiticheskij-obzor> (дата звернення 16.04.2021)

2.Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 378 с.

3. Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ: Вища освіта, 2006. 682 с.