

**ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»**

**ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**Випуск 139**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ХІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

**21 квітня 2022 року**

**Вінниця 2022**

**Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.** Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Вип.139. 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; політико-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-р філос. наук, професор  
Відповідальний секретар – **Мартінова Лілія**, д-р екон. наук, доцент

**Члени редакційної колегії:**

**Власенко Ірина**, д-р мед. наук, професор, **Іваницька Наталя**, д-р філол. наук, професор, **Громова Ольга**, д-р екон. наук, доцент, **Стратійчук Вікторія**, доктор філософії з економіки, ст. викладач, **Бондар Анна**, канд. наук фіз. виховання і спорту, доцент, **Гарбар Віктор**, канд. екон. наук, доцент, **Гулівата Інна**, канд. пед. наук, доцент, **Давидюк Людмила**, канд. екон. наук, доцент, **Китайчук Тетяна**, канд. екон. наук, доцент, **Кокарча Юлія**, канд. політ. наук, доцент, **Коцербуба Наталія**, канд. екон. наук, доцент, **Кульганік Оксана**, канд. екон. наук, доцент, **Маршук Ліна**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Наталя**, канд. екон. наук, доцент, **Романовська Юлія**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова Алла**, канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко Світлана**, канд. юрид. наук, доцент, **Антонюк Катерина**, асистент, **Вівсюк Ірина**, асистент, **Горшков Максим**, ст. викладач.

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.

---

<b>Дар'я Іпатова, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук,</b> <b>канд. екон. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ КАДРОВОЇ ПОЛІТИКИ В ГОТЕЛЬНИХ</b> <b>МЕРЕЖАХ.....</b>	<b>108</b>
<b>Дар'я Іпатова, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ДЕСЕРТ КОРОЛІВ: ІСТОРІЯ МОРОЗИВА.....</b>	<b>111</b>
<b>Юлія Іщенко, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук,</b> <b>канд. екон. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ</b> <b>ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>113</b>
<b>Олександр Кавун, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лілія Крижак,</b> <b>канд. техн. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ.....</b>	<b>115</b>
<b>Марія Казімір, 2 курс, група ГРС-21д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук,</b> <b>канд. екон. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ТЕХНОЛОГІЇ НАДАННЯ ПОСЛУГ</b> <b>САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ЗАКЛАДАМИ .....</b>	<b>119</b>
<b>Анна Климик, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Валентина Постова,</b> <b>канд. екон. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ РОБО-ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ВАРІАНТ ДОПОМОГИ</b> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ КОВІД-19...</b>	<b>122</b>
<b>Маріна Колібабчук, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лілія Крижак,</b> <b>канд. техн. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВЛАСТИВОСТІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА .....</b>	<b>123</b>
<b>Владислав Колісник, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Лілія Крижак,</b> <b>канд. техн. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВІ АСПЕКТИ У ВИРОБНИЦТВІ ВАРЕНИХ КОВБАС.....</b>	<b>125</b>

---

## **ДЕСЕРТ КОРОЛІВ: ІСТОРІЯ МОРОЗИВА**

Як відомо, «морозиво – це твердий або пастоподібний молочний продукт, заморожений при сильному збиванні, у результаті якого обсяг маси внаслідок насичення повітрям збільшується на 20–120 %. При зберіганні і реалізації з підприємства-виробника температура готового продукту має бути не вищою ніж – 14 %» [1, ст. 5].

Вважається, що перший прототип сучасного морозива з'явився у Китаї у третьому тисячолітті до нашої ери. З історичних документів відомо, що «сніг змішували із медом і фруктами у срібному посуді та зберігали у такому вигляді до споживання». Ще Олександр Македонський (IV ст. до н.е.), як любитель напоїв із льодом, під час походів до Персії та Індії рятувався від спеки «змішуючи фруктові соки, мед або молоко зі снігом, який доставляли з гірських вершин».

За часів Київської Русі масляну відзначали млинцями із замороженим молоком або вершками, які подрібнювали або настругували. На свята готували заморожені десерти: використовували «суміш із сиру кисломолочного, сметани, родзинок та цукру, з якої виліплювали фігурки звірів і птахів». Останні виставляли на ганок на мороз, а потім зберігали у діжках з льодом. Також відомо, що у третьому столітті до нашої ери Гіппократ «рекомендував своїм пацієнтам морозиво як медичний препарат, що здатен поліпшити загальний стан організму» [2, с.25].

У 1295 році Марко Поло привіз до Європи рецепт невідомого на той час десерту, для охолодження котрого використовували не тільки сніг і лід, а й селітру. Виріб у формі поміщали у воду (потім у воді розчиняли селітру) або в лід разом із сіллю. Після цього внутрішня і зовнішня форми почали обертатися, що сприяло більш швидкому заморожуванню продукту без утворення великих кристалів. Ця страва відразу стала популярною, і жоден святковий обід не обходився без морозива як у палаці, так і серед аристократів. Природно, кожен кухар тримав приготування морозива в таємниці, а тому це стало причиною інтриг і конфліктів – для знаті мати власного виробника морозива було так само важливо, як перукаря або кравчиню.

Але незабаром ситуація змінилася - Катерина Медічі привезла до Франції свого кухаря, який вмів готувати відмінне морозиво. Радники короля Франції вимагали надати їм рецепт і технологію приготування делікатесу. Рецепт став державною таємницею. Відтоді при французькому дворі морозиво подавали в будь-якій кількості.

Наприкінці XVII сторіччя, з'явилися перші друковані праці (статті, брошури, посібники, книги), де було викладено технологію виготовлення заморожених продуктів. Пізніше, з кінця XVIII сторіччя, для морозива

почали виготовляти спеціальний порцеляновий посуд, а також, у технологічному процесі виробництва морозива стали використовувати льодосоляні суміші. Завдяки останнім і промислового виробництву цукру, морозиво стало поза сезонним продуктом. В якості смакових наповнювачів у Європі почали застосовувати крем-соду і молочний шейк».

У 1649 році з'явилося ванільне морозиво - його винайшов французький кулінар Жерар Тірсен. Після цього рецепт постійно оновлювався – з'являлися далі новіші сорти. Широка громадськість дізналася про рецепт завдяки Прокопіо де Колтеллі, який відкрив перше в Парижі кафе-морозиво. У 1782 році в цьому кафе клієнтам пропонували до вісімдесяти різновидів морозива [3. ст. 178].

На територію сучасних Сполучених Штатів Америки вперше рецепт ласощів завезли переселенці у середині 17 сторіччя. Джейкоб Фассел у 1851 р. у м. Балтимор побудував першу фабрику морозива і через деякий час подібні підприємства були організовані у таких містах Америки як Вашингтон, Чикаго, Бостон, Цинциннат, Сент-Луїс та Нью-Йорк

З часом зросла кількість ресторанів і кафе, які спеціалізувалися виключно на продажі морозива. Ці кав'ярні відвідувала інтелектуальна еліта Парижа – Вольтер, Гюго, Анатоль Франс, Дідро, Бомарше, Бальзак, Верлен, Руссо і навіть Бенджамін Франклін. Любив морозиво і Наполеон Бонапарт. Він навіть у вигнанні на острові Святої Єлени замовив собі апарат для виготовлення морозива.

В Україні широкого розвитку промислове виробництво морозива розпочато з 1934 р. у м. Києві на холодокомбінаті № 1. Спочатку морозиво подавали в блюдцях і продавали на вагу. Наприкінці 19 століття в Європі увійшли в ужиток картонні та паперові стаканчики для морозива, в яких воно продавалося в роздріб[3. с.256].

На сьогоднішній день в Україні та світі, відомі різні види морозива, які різняться за фізико-хімічними та органолептичними показниками, за способами виробництва, рецептурним складом, оформленням поверхні, пакуванням, тощо.

За останні роки помітно оновився і розширився асортимент морозива, що випускається, покращується його якість, змінюється зовнішній вигляд, ускладнюється структура. Асортимент морозива досить різноманітний: морозиво з шоколадом, горіхами, родзинками, карамеллю. Багато споживачів віддають перевагу новим сучасним різновидам морозива: йогуртовому, з печивом, фруктами, джемами та вареннями, з різноманітними начинками та смаками. Також набуває популярності морозиво функціонального призначення. А отже, історія королівського десерту ще не закінчилася...

#### **Список використаних джерел:**

1. Бартковський І. І. Технологія морозива. Київ : Фенікс, 2010. 248 с.
2. Поліщук Г.Є. Технологія морозива. навч. посіб. Київ: ІНКІС, 2008. 220 с.
3. Мороженое и замороженне десерти. Київ : «Професія», 2015. 376 с.