

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 86

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

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

23 квітня 2020 року

Вінниця 2020

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип.86. С.248

У Віснику розглядаються стратегічні аспекти розвитку вітчизняних підприємств в умовах євроінтеграції та глобалізації; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту. 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 розвитку ринку послуг індустрії гостинності; якості та безпеки сучасного товарознавства; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджується роль молоді в соціально-економічному розвитку України та передумови професійної самореалізації в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти, проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді.

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

Редакційна колегія: Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко І.Г., д.мед.н., проф., **Бондар А.А.**, к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач, **Гладь С.В.**, к.філол.н., доц., **Демченко О.П.**, к.е.н., доц., **Довгань Л.І.**, к.пед.н., доц., **Китайчук Т.Г.**, к.е.н., доц., **Ковтун Е.О.**, к.е.н., доц., **Майстер Л.А.**, к.е.н., доц., **Маршук Л.М.**, к.е.н., ст. викладач, **Маскевич О.Л.**, к.філос.н., ст. викладач, **Онищук Н.В.**, к.е.н., доц., **Осіпова Л.В.**, к.е.н., доц., **Павлюк Т.І.**, к.е.н., доц., **Семенюк І.Ю.**, к.е.н., ст. викладач, **Смагло О.В.**, к.е.н., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц., **Довгань Ю.В.**, ст. викладач, **Копняк К.В.**, ст. викладач, **Лук'янець А.В.**, ст. викладач, **Середницька Л.П.**, ст. викладач.

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.

Романович Олена Науковий керівник: Семко Т.В., к.т.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИКОРИСТАННЯ МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ ТА ПРОДУКТІВ ЇХ ПЕРЕРОБКИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ	149
Саковська Ірина Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ МІКСОЛОГІЯ, ЇЇ РОЗВИТОК В СУЧАСНИХ УМОВАХ. МИСТЕЦТВО РОБОТИ БАРМЕНА.....	150
Саркісова Шаміра Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ВІДОМИХ ДЕСЕРТІВ	152
Саркісова Шаміра Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ТА ЇЇ РОЛЬ У РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....	154
Симоненко Анна Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНІКИ ДЕКАНТУВАННЯ ВИНА.....	156
Сінякова Анна Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СМУЗІ – ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	157
Слободянюк Діана Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТЕРОРИЗМ ЯК ГЛОБАЛЬНА ПРОБЛЕМА ЛЮДСТВА: ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ.....	159
Соловей Юлія, Толкач Марина Науковий керівник: Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ.....	161
Соловей Юлія, Чукресва Анастасія Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПОДІЄВИЙ МАРКЕТИНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ І ПРОДАЖУ ПОДІЄВИХ ЗАХОДІВ.....	163

2. Роджерс А. У барной стойки: алкогольные напитки как наука и как искусство. «Олимп-Бизнес», 2014.

3. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 398 с.

Саркісова Шаміра

Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ВІДОМИХ ДЕСЕРТІВ

Сучасна десертна кулінарія – це мистецтво спокуси.

Поняття «десерт», що походить від французького «desservir» та означає «стіл без тарілок» зустрічається в європейській гастрономії з XVII століття. Воно пригадується у лікарській книзі англійського письменника, філософа та громадського діяча Вільяма Вогхана «Вказівки для здоров'я». Однак десерт як страва, що є кульмінацією, завершенням трапези, з'являється у середині XIX століття. Саме тоді з одночасної подачі багатьох різноманітних страв перейшли до поступової подачі окремих страв у індивідуальних тарілках. Появу цього способу подачі пов'язують із іменем відомого французького кухаря Марі-Антуана Карема. Його вважають одним із засновників «високої кухні», що працював при дворі російського імператора Олександра I, англійського короля Георга IV та австрійського імператора Франца II [1].

Сьогодні у світі існує неймовірна кількість десертів. В ресторанах їм відводять окрему "десертну карту", а кулінари зі світовим ім'ям створюють нові шедеври. Розглянемо найпопулярніші з них.

Крем-брюле. У перекладі з французької "crème brûlée" означає "обпалені вершки". Класичний крем-брюле - це заварний вершковий крем з карамельною скоринкою. Крем-брюле вважається традиційним французьким десертом, але насправді достеменно невідомо, де саме він був винайдений. У Франції впевнені, що десерт вигадав придворний кухар герцога Орлеанського Франсуа Месельяно - рецепт крем-брюле опублікований в його кулінарній книзі, виданій у 1691 році.

Сабайон. Один з найвідоміших десертів італійської кухні - збитий яєчний соус з вином і цукром. Загалом, сабайоном називають будь-які пінні десерти з алкоголем. Вони дуже популярні не тільки в Італії, але і в Латинській Америці. Цей рецепт винайшли випадково у XVI сторіччі на монастирській кухні в П'ємонті.

Тірамісу. Народився знаменитий десерт фактично випадково на Півночі Італії, в кінці XVII століття. Тосканський ерцгерцог Козімо III ді Медічі, відомий ласун, вирішив одного разу нанести візит до сусідньої Сієни. Місцеві кухарі, прагнучи догодити високому гостю, проявили фантазію і приготували "на солодке" абсолютно нову страву, назвавши її zuppadelduca (Суп герцога).

Чізкейк. Класичний десерт американської кухні, в якому на основу - корж з подрібненого печива - викладають збитий сирний крем. Справжній класичний чізкейк з'явився на світ у 1929 році, коли Арнольд Рубен, власник знаменитого нью-йоркського ресторану "Turf", винайшов рецепт приготування чізкейку з сиру "Філадельфія".

Персики "мельба". Вишуканий десерт з морозива, персиків і малинового пюре. Вперше цей десерт приготував іменитий французький кухар Огюст Ескоф'є для оперної співачки Неллі Мельба у ХІХ сторіччі[2].

Фондан. Популярна французька десертна страва, кекс з шоколадного бісквітного тіста. Його особливістю є тверда хрустка оболонка і рідка серцевина. Цей десерт в англійських країнах має назву lavasake або moltenchocolatecake. У європейських країнах також використовується назва petitgateau. Фондан став всесвітньо популярним лише в кінці ХХ століття - про його походження сперечаються кілька іменитих французьких кулінарів: Жан-Джордж Фонгеріхтен, Жак Торр та Мішель Брасс.

Торт Наполеон". Придумали цей багаточаровий кондитерський торт московські кондитери в 1912 році до сторіччя вигнання французької армії з Росії.

Макарон. Кондитерський виріб французького походження. Він являє собою два печива, з'єднаних варенням або кремом. Цей десерт відрізняється неймовірним смаковим розмаїттям. Макарон вперше приготувати в 791 році в монастирі, розташованому в місті Нансі в регіоні Лотарингія на північному сході Франції. Рецепт зберігся в старовинних кулінарних книгах.

Десерти неспроста завоювали весь світ – вони поєднують в собі вишуканість смаку, простоту приготування, свіжість і натуральність вихідних продуктів. Кожна країна славиться своїм особливим десертом, традиції приготування якого дбайливо зберігаються і передаються з покоління в покоління.

Список використаних джерел:

1. Історія українських солодошів: від таємниць сухого варення до гран-прі за кращий шоколад <https://posteat.ua/interviews/istoriya-ukraïnski-solodoshiv-vid-tayemnic-suxogo-varennya-do-gran-pri-za-krashnij-shokolad/> (дата звернення: 05.04.2020).

2. Найвідоміші десерти світу. Приголомшливо смачно! https://www.k1.ua/uk/about/news/2019/10/17/Nayvidomishi_deserty_svit (дата звернення: 01.04.2020).