

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО  
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА  
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**Випуск 111**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
X 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.

<b>Тетяна Лівінська, 1 курс, група ХТ-11дс</b> <b>Науковий керівник: Валентина Бандура, к.т.н., професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ</b> <b>ВИРОБІВ ІЗ ПРИРОДНИМИ ЗАМІННИКАМИ ЦУКРІВ.....</b>	145
<b>Ліна Літвін, 2 курс, група Т-22д</b> <b>Науковий керівник: Катерина Антонюк, асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РОЛЬ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ В РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ УКРАЇНИ.....</b>	147
<b>Ліна Літвін, 2 курс, група Т-22д</b> <b>Науковий керівник: Ірина Вівсюк, асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>РОЛЬ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ.....</b>	150
<b>Ольга Лобасюк, 3 курс, група ХТ-31д</b> <b>Науковий керівник: Олена Пахомська, асистент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ВЕРШКОВЕ МАСЛО: ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА</b> <b>АСОРТИМЕНТ.....</b>	152
<b>Максим Лужних, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ТЕХНОЛОГІЇ НАДАННЯ</b> <b>ПОСЛУГ В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ ТИПУ ТУРИСТИЧНА БАЗА.....</b>	154
<b>Юлія Малобенська, 2 курс, група ГРС-22д</b> <b>Науковий керівник: Наталя Онищук, к.е.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ЗНАЧЕННЯ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У</b> <b>ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	156
<b>Оксана Мандрик, 3 курс, група Т-31д</b> <b>Науковий керівник: Алла Кізіун, к.геогр.н., доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ</b> <b>В УКРАЇНІ.....</b>	159
<b>Анна Матула, 4 курс, група ХТ-41д</b> <b>Науковий керівник: Ольга Іваніщева, ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ІТАЛІЙСЬКА КУХНЯ ЯК СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН.....</b>	162
<b>Вікторія Маценко, 4 курс, група ГРС-42д</b> <b>Науковий керівник: Валентина Постова, к.е.н., ст. викладач</b> Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ <b>ОБЛІК ДОХОДІВ ВІД НАДАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ У СИСТЕМІ</b> <b>УПРАВЛІННЯ.....</b>	165

Розглядаючи діяльність підприємств розміщення туристів як суб'єктів ринкових відносин, слід зазначити, що їхня послуга являє собою продукт, що купується туристом за допомогою обмінних угод. І хоча послуга при цьому набуває товарної форми, то предметної форми, що відчужується при реалізації, вона не має. Купівля послуги означає доступ до готельного продукту і його використання у визначений час і у визначеному місці, тобто в самому готелі.

Отже, засоби розміщення відіграють важливу роль у туристичній індустрії, адже вони є однією із основних складових туристичного продукту. Також наявність сертифікатів Green Key в українських готелях сприятиме розвитку екологічного туризму, що набирає шаленої популярності. Крім того стрімкість розвитку готельного господарства в Україні тільки позитивно впливатимуть на розвиток туризму.

#### **Список використаних джерел:**

1. Статистичний щорічник України за 2017 рік. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Бурак Т.В. Розвиток контрактного управління готельними мережами в Україні. Економіка. Управління. Інновації. 2013. № 1. URL: [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui\\_2013\\_1\\_7.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2013_1_7.pdf).
3. Огляд українських готелів і ресторанів. URL: <http://ukraine-for-business.com/ua/info-fortouristsin-ukraine/70-review-of-hotels-and-restaurants>
4. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.

**Ольга Лобасюк, 3 курс, група ХТ-31д**  
**Науковий керівник: Олена Пахомська,**  
**асистент**

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

## **ВЕРШКОВЕ МАСЛО: ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА АСОРТИМЕНТ**

Вершкове масло-молочний продукт, який виробляється шляхом збивання свіжого або кислого молока, вершків чи перетворення високожирних вершків, яке має специфічний притаманний йому смак, запах та пластичну консистенцію за температури ( $12 \pm 2$ ) °С, з вмістом молочного жиру не меншим ніж 61,5 %, що становить однорідну емульсію.

Найпершим було масло з овечого та козячого молока, згодом з'явилося і коров'яче - після одомашнення великої рогатої худоби. Найдавніший спосіб виробництва масла зберігся досі в Африці і Близькому Сході: молоко наливали в бурдюк, який підвішували на тринозі і розгойдували. Рух рідини приводив до відділення вершків й утворення з них масла. Зроблене таким способом масло не могло зберігатися довго в умовах жаркого клімату.

Щоб приготувати масло в домашніх умовах використовували маснички-спеціальні дерев'яні посудини, і колотівки - палиці для збивання. Надалі з'явилися пристрої у вигляді закритих обертових бочок - маслоробки. З переходом до промислового виробництва з'явилися спеціалізовані підприємства – маслоробні[1].

Існує два основні способи виробництва вершкового масла - збивання вершків, а також перетворення вершків підвищеної жирності. Найчастіше використовується другий метод, який займає менше часу.

На початковому етапі, при прийомі і сепарування молочної сировини, дані методи виробництва вершкового масла один від одного не відрізняються. Потім вершки (жирність 35-45%) пастеризуються. Після за обраним методом здійснюється технологічний процес виробництва вершкового масла[2].

Поділяється масло на такі групи: солодко вершкове, кисло вершкове, десертне, закусочне, спеціального призначення, з пониженим і підвищеним вмістом жиру, консервне. Кисло вершкове і солодковершкове масло випускають не солоним і соленим. Масова частка окремих речовин у цих видах масла складає: жир 82,5% (у соленому 81,5%), вода 16%, сухий знежирений молочний залишок 1,5%, сіль (у соленому) 1,0%. Різновидом солодковершкового несолоного масла є Любительське, Селянське і Бутербродне.

До складу десертного масла входять різні наповнювачі (цукор, мед, какао, соки та інше). До десертного масла належать шоколадне, медове, фруктовоягідне, чайне, десертне шоколадне. Масова частка жиру в цих видах масла становить від 50 до 60%, сухих знежирених речовин - 10%. У рецептурі десертних видів масла входять такі компоненти: шоколадного - какао, цукор, ванілін; медового – мед, цукор; фруктовоягідного - фруктовоягідні соки, сиропи, джеми, екстракти, цукор; десертного – цукор; десертно-шоколадного - цукор і какао-порошок. Крім звичайних видів десертного масла випускають також масло десертне з підвищеним вмістом сухих знежирених молочних залишок і дієтичне. Дієтичне масло має у своєму складі 82,5% жиру, частина жиру (25%) в маслі замінена на олію (соняшникову або кукурудзяну).

До масла спеціального призначення належать кулінарне і дитяче. Кулінарне масло виготовляють із суміші вершків і молочно-жирової емульсії олій, які підібрані по жирно-кислотному складу, з додаванням ароматизаторів і солі. Дитяче масло має високу біологічну цінність. В його рецептуру входять олія, цикорій, какао та інші наповнювачі. В складі масла - 6% білків, 6,5-7% лактози, багато ненасичених жирних кислот. Дитяче масло випускають таких різновидів: солодковершкове без наповнювачів, з цикорієм, з какао. Масова частка жиру в маслі складає 50%, у тому числі олії 10%.

Масло з пониженою жирністю містить багато сухих речовин. До таких видів масла належать столове і сирне. Столове масло виготовляють із суміші вершків і молочно-білкової добавки. При виготовленні сирного масла у вершки додають білково-жировий наповнювач, який готують із сичугових сирів або молочно-білкових концентратів та олій.

Масло з підвищеним вмістом жиру має у своєму складі 99% і більше жиру. До таких видів належать масло топлене і молочний жир. Масова частка жиру в топленому маслі складає не менше 99%. Топлене масло має характерний присмак і запах, зернисту консистенцію. Молочний жир є концентратом молочного жиру.

До видів консервних масла належать плавлене, пастеризоване і стерилізоване. Плавлене консервне масло виготовляють із вершкового масла. Вершкове масло плавлять при температурі 28-30 С , розфасовують у жерстяні банки і герметично закупорюють[3].

Отже, масло – це молочний продукт отриманий шляхом збивання вершків. На сьогоднішній день в найбільшій кількості виготовляється солодковершкове масло (з пастеризованих вершків), кисловершкове (з пастеризованих вершків, заквашених чистими культурами молочнокислих бактерій), топлене (із масовою часткою жиру 99,8 відсотка), солоне (із додаванням кухонної солі).

#### **Список використаних джерел:**

1.Вершкове масло – вікіпедія. URL:<https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 18.04.2021)

2.Виробництво вершкового масла. URL:<https://much-money.pp.ua/virobnitstvo/iak-vidkriti-virobnitstvo-vershkovogo-masla> (дата звернення 20.04.2021)

3.Класифікація та асортимент масла вершкового. URL:[https://vuzlit.ru/252303/klasifikatsiya\\_asortiment\\_masla\\_vershkovogo](https://vuzlit.ru/252303/klasifikatsiya_asortiment_masla_vershkovogo)( дата звернення 20.04.2021)

**Максим Лужних, 2 курс, група ГРС-22д**

**Науковий керівник: Наталя Онищук,**

**к.е.н., доцент**

**Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

## **ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ТЕХНОЛОГІЇ НАДАННЯ ПОСЛУГ В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ ТИПУ ТУРИСТИЧНА БАЗА**

Важливим є визначення ролі і значення готельного бізнесу в сучасній економіці, визначення динаміки його розвитку в нашій країні і за кордоном, порівняння тенденцій становлення готельного і ресторанного бізнесу в різних країнах з метою внесення корисного в нашу специфіку.

Туристські бази - засоби розміщення готельного типу зі сезонним режимом функціонування, розраховані на обслуговування пізнавально-