

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ДЕРЖАВНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Майоров К.О., гр. МО–17 (м)

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Т.С. Пічугіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У системі забезпечення ефективного функціонування підприємства інвестиції відіграють важливу роль. Для інвестиційної діяльності підприємства характерні такі основні особливості: вона є головною формою забезпечення зростання операційної діяльності підприємства, щодо її цілей і завдань є підпорядкованою; форми і методи інвестиційної діяльності набагато менше залежать від галузевих особливостей підприємства, ніж операційна його діяльність.

Здійснення інвестиційної діяльності є характерним для всіх підприємств, незалежно від організаційно-правової форми існування. Проте форма власності накладає свої особливості на формування портфелю інвестицій та визначенні джерел їх реалізації. Зокрема такі особливості в організації інвестиційної діяльності мають державні підприємства. Державне підприємство відноситься до підприємств-власників майна. Державне унітарне та державне комерційне підприємства мають свої особливості в організації діяльності та розпорядженні майном. Встановлено, що державне підприємство після сплати обов'язкових платежів, в межах встановлених нормативів провадить відрахування від прибутку, що залишається в його розпорядженні, на технічне переобладнання виробництва, освоєння нових технологій, здійснення природоохоронних заходів і нового будівництва та поповнення власних оборотних коштів.

Особливість організації діяльності державних підприємств – здійснення закупівель через процедуру тендерів. Основними цілями проведення торгів є: соціальна – забезпечення прозорості використання коштів платників податків; економічна – забезпечення найкращого співвідношення ціна/якість; інформаційна – отримання адекватної інформації про характеристики торгів, робіт та послуг.

В основу функціонування системи державних закупівель покладено такі критерії та принципи: відкритість процедур означає можливість отримати інформацію як про наявність потреби в закупівлі так і про результати тендеру; прозорість використання державних коштів; неупередженість у виборі виконавця; колегіальність прийняття рішень по закупівлям; рівна відповідальність сторін угод між замовником та виконавцем; легітимність прийняття рішень.

ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ СЛОБОЖАНЩИНИ

Морозов О.С., гр. МВс-17

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **Л.М. Яцун**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Традиційне харчування українців пройшло тривалий шлях становлення і розвитку. Деякі способи зберігання продуктів, приготування страв, що дійшли до нас, застосовувалися ще в часи Трипілья, ранніх слов'ян та Київської Русі. Століттями вдосконалювалося, поліпшувалося харчування українців, вибираючи кращий досвід поколінь і сусідніх народів. Унаслідок цього сформувалася оригінальна народна кулінарія з великим асортиментом унікальних страв.

Кухня рідного краю цікава тим, що з'єднала в собі рецепти Західної Європи, принесені на лівий берег Дніпра козаками-переселенцями, нехитру кухню куреня вольного козацтва і кулінарні традиції російського порубіжжя. Слобожанська кухня з давніх часів відзначалась великою різноманітністю страв і їх високими смаковими й поживними якостями. Використання для страв різноманітної тваринної і рослинної сировини і раціональні способи їх приготування роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними.

Багато особливостей Слобожанської кухні були зумовлені способом життя народу, переважна більшість якого займалась важкою хліборобською працею. Важка праця потребувала ситної, калорійної їжі. Тому для Слобожанської кухні характерні страви багаті і на білки, і на жири, й на вуглеводи. Примхи ж національного характеру вимагали, аби ця їжа мала бути смачною. Тим-то для більшості страв характерний складний набір компонентів (так, у борщі їх нараховується до 20), а також комбінування декількох способів теплової обробки продуктів (смаження, варіння, тушкування, запікання). Така технологія обумовлює неповторні смакові якості, аромат і соковитість страв Слобожанської кухні. Улюбленою стравою слобожанців були пироги та вареники. Готували їх з того ж тіста, що й хліб, але обов'язково з начинкою. Для начинки використовували картоплю, капусту, горох, квасолю, товчену коноплю, гарбуз, свіжі та сухі фрукти, сир, часто вживали ягоди і гриби. На свята та вихідні готували пироги та вареники з м'ясом і рибою.

Отже, національна кухня являє собою важливий аспект аудентичності національної культури та представляє елемент пізнання і спосіб отримання задоволення.