

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ,  
МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ПЕРЕЯСЛАВ-ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ»**

**КОЦЮБАНСЬКА Ольга Олександрівна**

УДК 94:664.68(477) “1850/1930”

**СТАНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТОК КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ  
(ДРУГА ПОЛОВИНА ХІХ – 30-ТІ РОКИ ХХ СТ.)**

Спеціальність – 07.00.01 – Історія України

**Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата історичних наук**

**Переяслав-Хмельницький – 2010**

Дисертацією є рукопис

Робота виконана на кафедрі українознавства Національного університету харчових технологій

**Науковий керівник:** кандидат історичних наук, доцент

**Левицька Надія Миколаївна,**  
Національний університет харчових технологій,  
доцент кафедри українознавства

**Офіційні опоненти:** доктор історичних наук, с.н.с.

**Любовець Олена Миколаївна,**  
Інститут політичних і етнонаціональних досліджень  
ім. І.Ф. Кураса НАН України,  
провідний науковий співробітник  
відділу політичної та соціальної історії

кандидат історичних наук, доцент

**Язвінська Олена Миколаївна**  
Національний транспортний університет,  
доцент кафедри теорії та історії держави і права

Захист відбудеться "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. о\_\_\_ годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 27.053.01 у ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» (08401, Київська обл., м. Переяслав-Хмельницький, вул. Сухомлинського, 30, конференц-зал ім. В.О. Сухомлинського).

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди» (08401, Київська обл., м. Переяслав-Хмельницький, вул. Сухомлинського, 30).

Автореферат розісланий "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Вчений секретар

спеціалізованої вченої ради,  
кандидат історичних наук, доцент



О.Ф. Глоба

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЕРТАЦІЇ

**Актуальність теми.** Процес становлення та розвитку кондитерської промисловості України є частиною історії однієї з провідних галузей економіки - харчової індустрії, проблеми і перспективи якої набувають все більшого значення у сучасному світі. Великий сировинний потенціал українських земель, здатність забезпечити кондитерську галузь багатьма компонентами місцевого виробництва у поєднанні з багатовіковими традиціями народу були об'єктивною передумовою її своєрідності та успішного розвитку. На жаль, дослідження історії кондитерської галузі відзначається нестачею або навіть відсутністю розробок наріжних питань: періодизації, характеристики та соціально-економічного змісту основних етапів її розвитку, регіональної специфіки виробництва, переосмислення ідеологічної складової праць радянського періоду, критичної оцінки наведеного фактологічного матеріалу.

Історична своєрідність формування промисловості на теренах України, її регіональної специфіки була обумовлена, з одного боку, відсутністю національної державності, а з іншого – перебуванням її земель у складі Російської та Австро-Угорської імперії, а згодом і Польщі. Розвиток галузі збігається зі зламними періодами української історії: спробами становлення самостійної України, її втратою, потрясіннями першої світової та громадянської війни, зміною політико-економічної системи за комуністичної влади. Вивчення проблематики кондитерської промисловості за історичними джерелами другої половини XIX – 30-х років XX ст. дозволяє відкрити нові аспекти соціально-економічного розвитку України цього часу, встановити об'єктивну картину матеріального становища різних верств населення на перехідних етапах української історії і є актуальним завданням сучасних досліджень. Одним з найважливіших чинників обрання теми дисертації є необхідність встановлення закономірностей розвитку кондитерської галузі на тлі промислового перевороту XIX ст., та розвитку капіталістичних відносин початку XX ст., як факторів розбудови ринкової економіки, що сприятиме розумінню особливостей сучасного етапу існування Української держави.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Тема дисертаційного дослідження розроблялася згідно з планом науково-дослідної та методичної роботи кафедри українознавства НУХТ в руслі загально-кафедральної НДР на тему: «Актуальні проблеми історії України, культурології та української мови» (план роботи кафедри українознавства НУХТ за 2009-2010 н. р.).

**Мета дослідження** полягає у комплексному дослідженні та висвітленні процесу становлення та розвитку кондитерської промисловості України в другій половині XIX-30-х

роках ХХ ст., її проблем та специфіки, визначенні її ролі у соціально-економічному розвитку суспільства.

Для досягнення поставленої мети передбачається розв'язання таких **завдань**:

- 1) провести критичний аналіз доробку попередників та науково-теоретичного опанування актуальних питань теми дослідження; окреслити джерельну базу та її репрезентативність;
- 2) проаналізувати стан кондитерської промисловості другої половини ХІХ століття, виявити передумови та основні чинники промислового розвитку галузі, розробити класифікацію кондитерських підприємств ХІХ ст., та періодизацію окремих етапів її становлення й розвитку;
- 3) з'ясувати рівень технічної забезпеченості підприємств, санітарно-гігієнічного контролю, питання підготовки кадрів та державного регулювання відносин між власниками підприємств та робітниками;
- 4) проаналізувати становище кондитерської промисловості під час економічної кризи 1916 року та визвольних змагань українського народу протягом 1917-1921 років;
- 5) виявити особливості відбудови кондитерської промисловості за часів НЕПУ, розглянути питання технічного оснащення та підготовки кадрів в період індустріалізації 30-х років ХХ ст., проаналізувати процес утворення мережі спеціалізованих ВНЗ, оцінити значення наукового підходу до виробничих процесів кондитерської галузі;
- 6) порівняти розвиток кондитерської промисловості західноукраїнських земель та Радянської України.

**Об'єктом дослідження** є кондитерська промисловість України в другій половині ХІХ–30-х роках ХХ ст., історичні діячі в контексті її загального розвитку та комплекс історичних джерел, пов'язаних з розвитком досліджуваної галузі.

**Предметом дослідження** є особливості формування кондитерської промисловості України, їх загальні закономірності при розбудові промисловості за часів імперської політики, НЕПу й індустріалізації.

**Хронологічні рамки дослідження** охоплюють період від 50-х років ХІХ ст. до 30-х років ХХ ст. Нижня хронологічна межа проведена від другої половини ХІХ ст. – часу, коли в Україні вже сформувалась мережа кондитерських мануфактур з тяжінням до промислової стадії. Верхня межа – кінець 30-х років ХХ ст., коли остаточно склалося індустріальне обличчя радянської кондитерської промисловості.

**Методи дослідження.** В основу праці були закладені універсальні принципи історичного дослідження: принцип історизму, плюралізму, системності та комплексності, об'єктивності пізнання, критичного підходу до вивчення джерел. В роботі над дослідженням

використано проблемно-хронологічний, пошуково-бібліографічний, порівняльний, статистично-аналітичний методи.

**Наукова новизна одержаних результатів** полягає в тому, що дана робота звертається до актуальної теми, яка не знайшла достатнього висвітлення в наукових працях.

*У дисертації вперше:*

- цілісно досліджено кондитерську галузь України від часу її становлення у другій половині XIX ст. - на початку XX ст. до перетворення на потужну індустрію у 30-х роках XX ст.. В основу дослідження покладено широке коло архівних матеріалів з шести архівосховищ України;
- наведено й конкретизовано маловідомі факти функціонування окремих підприємств галузі, життя та діяльності видатних постатей кондитерського виробництва;
- розглянуто специфіку та роль кондитерської галузі в соціально-економічному житті суспільства зазначеного періоду;
- розроблено нову періодизацію розвитку галузі згідно етапів її промислового становлення та класифікацію підприємств .

*удосконалено:*

- джерелознавчу базу шляхом залучення до наукового обігу маловідомих архівних матеріалів;
- бібліографію історії галузі;
- деталізацію матеріалів, що стосуються діяльності окремих фабрик.

*дістало подальший розвиток:*

- закладена Філатовим К.Е. теорія регіонального продукту в кондитерській промисловості;
- питання технічного устаткування галузі на етапі її становлення та індустріального розвитку.

**Практичне значення отриманих результатів** полягає в тому, що вони збагачують знання з історії кондитерської промисловості України, сприяють розумінню особливостей формування галузі у переломні періоди української історії, її специфіки, допомагають оцінити внесок окремих постатей у розвиток галузі та роль кондитерської промисловості в контексті загального промислового розвитку України. Основні положення і висновки дисертації можуть бути використані для написання узагальнюючих робіт з історії України, в навчально-педагогічній практиці як при викладанні історії України, так і при викладанні історії науки,

техніки та технологій у ВНЗ гуманітарного й технічного профілю, розробці спеціальних курсів.

**Особистий внесок здобувача.** Результати та висновки, наведені в дисертаційному дослідженні, отримані автором особисто. Наукові статті у фахових виданнях є одноосібними.

**Апробація результатів дослідження.** Основні положення і висновки дисертації були представлені на міжнародних і всеукраїнських наукових та науково-практичних конференціях: Міжнародній науковій конференції «Молодь у сучасному світі – філософсько-культурологічний вимір»; Міжнародній науково-практичній конференції «Дні науки»; Третьому міжнародному конгресі «Українська освіта у світовому часопросторі»; 72-76-й наукових конференціях молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ.

**Результати дисертації** викладено в 13 публікаціях, зокрема 4 – у фахових наукових виданнях.

**Структура дисертації** відповідає поставленій меті та сприяє розв'язанню основних завдань дослідження. Дисертація складається зі вступу, трьох розділів (10 підрозділів), висновків, списку джерел і літератури. Список джерел та літератури складає 217 позицій (25 стор.), 3 додатки (9 с.). Загальний обсяг дисертації 180 сторінок. Повний обсяг – 220 с.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У **вступі** обґрунтовано актуальність обраної теми, визначено об'єкт і предмет дослідження, сформульовано мету, основні завдання та методологічні засади дисертації, проаналізовано ступінь вивченості теми, розкрито наукову новизну, теоретичне та практичне значення роботи, ступінь апробації результатів досліджень.

У **першому розділі «Історіографія, джерельна база та теоретико-методологічні основи дослідження»** проаналізовано стан наукової розробки теми, джерельну базу дослідження, теоретико-методологічні основи.

У *підрозділі 1.1 «Історіографія проблеми»* звернено увагу на те, що історія вивчення проблематики, становлення та розвитку кондитерської промисловості України має свою специфіку.

Перші роботи, в яких кондитерська промисловість виступає об'єктом наукового дослідження (проте лише в контексті загального розвитку харчової промисловості), з'являються наприкінці 20-х на початку 30-х років ХХ ст.

Першою є праця М.Ф. Розенфельда<sup>1</sup>, присвячена розвитку промисловості у великому портовому центрі південної України – Одесі. У цій праці розглядається стан одеської харчової промисловості після Першої світової та громадянської війни. Цінність цієї монографії полягає в тому, що М.Ф. Розенфельд детально висвітлює складний і суперечливий стан промисловості 20-х років ХХ ст.

Серед праць кінця 20-х 30-х років, присвячених загальним проблемам історії промисловості Росії і України зокрема, привертає увагу праця І.М. Бровера<sup>2</sup> «Україна на переломі до промислового капіталізму», у якій на основі кондитерських підприємств України розглядаються деякі аспекти розвитку мануфактур. У теоретико-методологічному плані І.М. Бровер зосереджується в основному на загальних закономірностях розвитку промисловості України у ХІХ ст., намагаючись узгодити їх протікання з економічною теорією марксизму. Головною позитивною рисою його праці є надзвичайно широке коло статистичних відомостей, зокрема й щодо українських земель.

Характерною ознакою історіографії 50 - 60 років ХХ ст. є поява робіт, звернених безпосередньо до кондитерської тематики, але переважно в цілому по СРСР. Робота Д.І. Фрішмана<sup>3</sup>, «Развитие и становление кондитерской промышленности СССР», висвітлює історію галузі більше в економічному аспекті, однак дослідника все ж можна вважати одним з першопочатківців історії кондитерської галузі взагалі. Серед його здобутків слід виокремити «районування» кондитерської галузі, поділ його на старі і нові райони концентрації виробництва. Також автор досліджує процес міграції кондитерської галузі зі старих районів на схід СРСР. Звертаються до теми кондитерської промисловості СРСР і А.Е. Федоровський<sup>4</sup> та К.Е. Філатов<sup>5</sup>.

У дослідженнях періоду незалежної України кондитерська галузь розглядається переважно у контексті загальних закономірностей розвитку промисловості. Монографія Т.І. Лазанської «Історія підприємництва в Україні ( на матеріалах торгово-промислової статистики ХІХ ст..)»<sup>6</sup> – це ґрунтовна праця, яка охоплює велике коло джерел. Також до праць, що

---

<sup>1</sup> Розенфельд М. Ф. Одесская промышленность за 1920–27 годы / М.Ф. Розенфельд. – Одеса, 1927. – 58 с.

<sup>2</sup> Бровер І. М. Україна на переломі до промислового капіталізму / І. М. Бровер. – М. : Госполитиздат, 1931. – 546 с.

<sup>3</sup> Фрішман Д. І. Развитие и становление кондитерской промышленности СССР / Д. І. Фрішман. – М. : Госполитиздат, 1956. – 358 с.

<sup>4</sup> Федоровський А. Е. Кондитерская промышленность СССР за годы Советской власти / А. Е. Федоровский. – М.: Пищепромиздат, 1959. – 245 с.

<sup>5</sup> Філатов К. Е. Основные этапы развития пищевой промышленности / К. Е. Філатов; под ред. Шатхана. – М., 1965. – 200 с.

<sup>6</sup> Лазанська Т. І. Історія підприємництва в Україні (на матеріалах торгово-промислової статистики ХІХ ст.) / Т. І. Лазанська ; НАН України ; Ін-т історії України. – К., 1999. – 282 с.

контекстно звертаються до теми кондитерської промисловості, слід зарахувати працю О.П. Реєнта «Україна в імперську добу»<sup>7</sup>.

Загалом, аналіз історіографії свідчить про нестачу або повну відсутність розгляду та вирішення багатьох важливих питань формування та розвитку кондитерської промисловості України.

У підрозділі 1.2. окреслено джерельну базу нашого дослідження. Її склали матеріали архівів - Центрального державного історичного архіву України ( м. Київ), Центрального державного історичного архіву України (м. Львів), Центрального державного архіву вищих органів влади та управління України, Державного архіву м. Києва, Державного архіву Кіровоградської області, Державного архіву Харківської області, Державної наукової архівної бібліотеки, газетного фонду та фонду стародруків і рідкісних видань Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського, та Центральної науково-технічної бібліотеки харчової і переробної промисловості.

Масив архівного матеріалу становлять:

- 1.) Звітна документація державних установ (губернські звіти, журнали фабричних інспекторів, документи крайових комітетів, протоколи засідань губернських комісій, справи Київської міської управи, документи керівних установ радянської доби тощо);
- 2.) Довідкові видання ( промислові довідники за різні роки; переліки фабрик та заводів, статистичні збірники)
- 3.) Газетні збірки;
- 4.) Внутрішня документація промислових об'єднань, трестів, окремих фабрик;
- 5.) Особисті фонди.

У підрозділі 1.3. визначено теоретико-методологічну основу нашого дослідження. Її склали комплексний підхід до вивчення об'єкта і предмета дослідження, який ґрунтується на принципах історизму, всебічності, плюралізму, об'єктивності, що передбачає з'ясування умов виникнення, розвитку та наслідків подій, а також розуміння їх причинно-наслідкового зв'язку. В ході дослідження використовувалися загальнонаукові методи: історичний, проблемно-хронологічний, статистично-аналітичний, метод логічного аналізу й узагальнення.

У другому розділі «Становлення кондитерської промисловості у другій половині XIX на початку XX ст.» звернуто увагу на основні етапи становлення кондитерської промисловості України. Аналізуючи передумови промислового розвитку досліджуваної галузі, слід зазначити, що кондитерська справа в Україні має глибоке коріння в культурі та

<sup>7</sup> Реєнт О. П. Україна в імперську добу / О. П. Реєнт. – К. : Наук. думка, 2003. – 250 с.

традиціях українського народу. Але формування галузі відбувалося у ході загального промислового перевороту на теренах Російської та Австро-Угорської імперій, під владою яких перебували українські землі. Поділ території між двома державами, що мали певну специфіку в економічних показниках і в соціальному становищі був тим об'єктивним чинником, який зумовлював особливості процесів економічного розвитку регіонів.

У підрозділі 2.1, таким чином, визначено основні етапи становлення кондитерської промисловості на українських землях другої половини XIX – початку XX ст.. Виділено основні центри розвитку, розроблено класифікацію наявних типів підприємств, охарактеризовано як окремі підприємства, так і стан галузі загалом.

Кондитерська промисловість різних регіонів України має дуже багато спільних рис у формах свого розвитку, на шляху від невеличкої крамниці до великого промислового підприємства. Основними центрами виготовлення кондитерської продукції на території України в період, що розглядається, можна назвати такі міста: Київ, Одеса, Харків та Львів.

Торкаючись питання періодизації, слід відмітити значні розбіжності у часі стосовно різних регіонів. Так, перше промислове підприємство в Одесі з'являється у 1820 році. На Галичині це стається у 30-ті роки XIX ст., харківський осередок постає у 40-ві – 50-ті роки XIX ст., Київ у загальному розподілі фігурує як найпізніший осередок кондитерської промисловості (60-70-ті роки XIX ст.). З огляду на це, можна виділити такі періоди:

1. Мануфактурний ( 50-70-ті роки XIX ст.)
2. Промислово-мануфактурний (80-ті роки XIX ст-1916 рік)

Протягом цих періодів можна виділити чотири групи підприємства певного рівня розвитку.

- 1.) малі майстерні раннього та пізнього періодів з простим обладнанням;
- 2.) невеликі фабрики з складнішим обладнанням;
- 3.) великі фабрики з машинним обладнанням, кількість робітників сягає до 1 тис. чол.;
- 4.) підприємства, що спеціалізуються на виробництві окремих видів солодошів.

Існували гібридні форми підприємств, так би мовити перехідні, адже саме в цих формах відображені етапи еволюції кондитерської галузі. З подальшим розвитком галузі, однак, первинні форми повністю не зникають, а продовжують існувати поряд з підприємствами вищих щаблів.

Доречно також застосувати і наступний поділ – на кондитерські заклади та кондитерські фабрики. Кондитерські фабрики та кондитерські заклади різняться складом використаної сировини. На великих кондитерських фабриках є адміністративна частина, яка

фактично відсутня у кондитерських закладах. Також у кондитерських фабриках більшою мірою використовується жіноча праця, тоді як у кондитерських закладах превалує чоловіча.

Позиція кондитерської промисловості в час економічної кризи 1916 року та визвольних змагань 1917-1921 рр. видавалася найхиткішою. Кондитерська галузь значною мірою залежить від імпортно-експортної політики, відкритості, доступності портів та інших аспектів, що сильно пов'язують її з міжнародними відносинами. Економічна криза 1916 року значно наблизилася ситуацію до колапсу.

1919-1921 роки позначаються спадом виробництва та закриттям багатьох підприємств. Лише зі стабілізацією ситуації у 1922-1923 роках починається період відбудови та реорганізації кондитерської промисловості країни.

У підрозділі 2.2 «Розвиток технологій та обладнання кондитерської промисловості другої половини XIX - початку XX ст.» було розглянуто питання технічного устаткування підприємств, їх технологічний рівень, питання підготовки кадрів.

У ході дослідження було встановлено, що технічне устаткування кондитерської галузі порівняно з іншими галузями промисловості почалося пізно, скоріше за все, початком його слід вважати кінець 70-х – 80-ті роки XIX століття. Хоча і до цього періоду трапляються поодинокі випадки на кшталт одеської фабрики братів Крохмальникових, (1820 р.), першої кондитерської фабрики на теренах Російської імперії.

У 50-х роках XIX ст. більшість виробництва являла собою мережу невеликих крамниць, що поєднували виробництво та продаж. Ринок збуту був дуже вузьким, вироби виготовлялися за домашніми схемами у малих кількостях.

З 70-х років XIX ст. ситуація починає потроху змінюватися. Так, з'являється перше, хоч і примітивне обладнання. Навіть за його наявності частка ручної праці продовжувала лишатися великою. Не був механізований процес відливання цукерок, відсутні загортальні машини. Ще однією рисою кондитерської галузі цього періоду є тотальне переважання іноземного устаткування.

Саме поняття технологічної лінії ще не було усвідомлене. Так само не було і наукового підходу до виготовлення кондитерських виробів. Проте переобладнання галузі, поступовий відхід від домашніх схем, ускладнення технологічних процесів саме по собі поступово створювало умови, за яких застосування наукового підходу обов'язкове. В масштабах великого виробництва визначення необхідних температурних режимів, розуміння хімічних та фізичних процесів, що відбуваються при перетворенні сировини у готовий виріб, стає гострою потребою галузі, так само, як і питання підготовки кадрів. Адже більшість працівників,

включаючи адміністрацію, не мала навіть технічної освіти, тоді як вказаний нами процес вимагав не лише технічної освіти, але і вузькоспеціалізованої.

Природне поетапне формування нового, індустріального обличчя кондитерської галузі було перервано громадянською війною. Згодом цей процес знайшов інше відображення у стрибкоподібному перетворенні за допомогою командно-адміністративних методів тоталітаризму. Друга половина XIX ст. фактично, була колискою кондитерської промисловості як галузі промислового виробництва, за півстоліття вона проклала шлях від «домашніх» виробів до технології, від ручної праці до парових машин.

**У третьому розділі «Індустріальний розвиток кондитерської промисловості України (20-30-ті роки XX ст.)»** головну увагу було приділено процесу відбудови та розконсервації підприємств після лихоліття громадянської війни, реорганізації галузі за часів НЕПу та індустріалізації.

*У підрозділі 3.1. «Нова економічна політика та розвиток кондитерської промисловості (1921-1929 рр.)»* розглянуто участь кондитерської галузі в загальному процесі трестизації, охарактеризовано її стан за часів нової економічної політики.

Важкі часи революційних подій та громадянської війни, зuboжіння населення, зруйнована війною економіка створюють умови, у яких підприємства мають не розвиватись, а виживати. Постійна нестача сировини, стрімке падіння купівельної спроможності населення, втрата зв'язку та звичних ринків збуту, складне політичне становище обумовлюють значні зміни у структурі самої галузі, закриття або консервацію багатьох підприємств. Відбудова, що починається у другій половині 20-тих років XX ст., відповідно збігається з епохою НЕПу. Для дуже специфічної галузі вторинної переробки процесу, що характеризують НЕП, мали роль поворотного фактору. Такими, зокрема, є специфіка трестів, як витворів суто радянської економіки, їх по суті подвійна природа з комерційного розрахунку та державного контролю. Розвиток галузі в цю епоху відбувається ривками, носить хаотичний характер.

*У підрозділі 3.2 «Кондитерська промисловість в умовах індустріалізації»* проаналізовано розвиток галузі часів індустріалізації, виділено нові суттєві риси, внесені в обличчя галузі тоталітаризмом 30-х років. Зокрема це впорядкування керівництва галуззю, стрімке зростання рівня виробництва, створення відповідних НДІ та лабораторій при заводах. Вагомим внеском цієї доби є те, що технологічні процеси у кондитерському виробництві нарешті починають розглядати з наукової точки зору. Системне дослідження цих процесів як складного конгломерату фізичних та біохімічних перетворень, зумовлюють появу перших технологічних схем. Створюються уніфіковані рецептури, апаратурні лінії. Незважаючи на подальше використання англійських та австрійських зразків, значно зростає кількість

вітчизняного обладнання, вакуум-апарати. Поява осередків його виробництва має поступальний характер. Вирішується також питання підготовки кваліфікованих кадрів, друкуються перші підручники з кондитерської технології.

*У підрозділі 3.3 «Кондитерська галузь західної України у 20-30-ті роки ХХ ст. Клементина Авдикович-Глінська – визначна постать кондитерського світу України»* проаналізовано розвиток кондитерської промисловості західних земель відповідного періоду, окремий акцент зроблено на специфічній постаті кондитерського світу України – Клементині Авдикович-Глінській.

Так, з архівних матеріалів відомо, що у 20-х роках ХХ ст. у Львові нараховувалося 7 кондитерських фабрик та 84 цукерні з продажу солодких виробів, саме у такий спосіб створювалося середовище жорсткої конкуренції, що вимагало постійного оновлення асортименту. На початку ХХ ст. в руслі загального промислового поживлення західноукраїнських земель потроху підіймається технологічний рівень підприємств, зменшується частка ручної праці. Проте така тенденція зберігається недовго, погіршення економічного життя в Польщі зумовлює тотальне скорочення виробництва, закриття багатьох підприємств. Таким чином, тоді як на території радянської України йде потужний процес індустріалізації, західний регіон залишається осторонь, апаратура й технологічна частина залишаються на рівні початку століття.. Превентивного регулювання галузі, характерного для тоталітаризму, немає, а природні, економічні фактори, що могли б обумовити розвиток галузі, відсутні.

Визначною постаттю у створенні кондитерської галузі Західної України була Клементина Авдикович-Глінська, яка відкрила в Перемишлі кондитерську фабрику «Фортуна Нова», а згодом перенесла виробництво до Львову. Клементина Авдикович-Глінська застосовувала до власної справи патріотичні засади, що викликало громадське зацікавлення. У 1923 році до справ фабрики навіть долучився видатний громадський діяч – митрополит Андрій Шептицький.

*У підрозділі 3.4 «Обладнання та технології кондитерської галузі 20-30-х років ХХст.»* висвітлено питання технічного переобладнання підприємств 20-30-х років ХХ ст., поява науково-дослідницьких установ у галузі та процес формування мережі спеціалізованих ВНЗ.

Значного оновлення апаратурної частини у 20-ті роки не відбувалося, оскільки галузь лише оговтувалась після воєнного лихоліття. Проте керівництво численних трестів, до складу яких увійшли кондитерські фабрики, вже робило перші кроки в цьому напрямі.

Загальнодержавний курс на індустріалізацію докорінно змінив ситуацію. При багатьох машинобудівних заводах було організовано випуск кондитерського обладнання, велика роль в цьому належить Большевському заводу. Однак повної заміни на вітчизняне обладнання, не відбулося. Частка німецьких та англійських фірм все ще лишалась значною. Тому із власних досягнень в першу чергу варто наголосити на скороченні частки ручної праці у виробництві. Значною мірою на це питання вплинула поява на виробництві загортальних машин.

У підрозділі 3.5 «Відображення певних історичних процесів в оформленні кондитерських виробів» проаналізовано зв'язок між суспільними настроями, історичними подіями, художніми стилями та змінами в оформленні й асортименті кондитерських виробів.

Так, кондитерські вироби, яким присвячений другий розділ дисертації, відображають в своєму оформленні елементи епохи модерну. До знаменних дат випускалися серії цукерок з спеціальним оформленням, у створенні дизайну обгортки брали участь відомі художники. Основна тематика зображень – ретельно прописані замальовки сімейного життя, міфологічні герої, відбитки відомих картин, ілюстрації з казок та художніх творів. 20-30-ті роки ХХ ст., котрим присвячений третій розділ, характеризуються більшою стриманістю оформлення. Західноукраїнські зразки продукції тяжіють до європейських аналогів. Зразком специфіки епохи та суспільних настроїв можна вважати цукеркову серію фабрики «Фортуна Нова» «Історія України» із зображенням правителів від князя Володимира до М. Грушевського. З огляду на згадане, ретельне вивчення історії кондитерської галузі відкриває перед науковцями окремі важливі сторінки минулого.

### **Висновки.**

Дослідження історії становлення та розвитку кондитерської промисловості другої половини ХІХ ст. – 30-х рр. ХХ ст. відповідно до поставлених завдань дозволяє зробити наступні висновки:

1. Аналіз історіографії засвідчив нестачу або й повну відсутність розгляду та вирішення багатьох важливих питань формування та розвитку кондитерської промисловості України. За хронологічним розподілом, характером та змістом визначено три ланки наукових праць, що належать до кінця 20 – початку 30-х рр., 50 – 80 х рр. та праці періоду незалежної України. Здебільшого в них розглядається кондитерська справа в контексті загального розвитку промисловості певного періоду. Декілька праць, присвячених кондитерській справі радянського періоду, визначаються застосуванням ідеологічних шаблонів, з наголошенням на недоліки і замовчуванням позитивних рис у розвитку української кондитерської галузі другої половини ХІХ ст., нехтуванням багатьох талановитих постатей, видатних досягнень та успіхів українських фабрик на міжнародному рівні. Вимагають перегляду та переосмислення

характеристики розвитку кондитерської галузі періоду НЕПу та індустріалізації. Досі не розроблено класифікація підприємств. Не висвітлено процес переходу кондитерської крамниці в мануфактуру та у промислове підприємство, адже в плані кондитерської промисловості цей процес цікавий багатьма перехідними, або гібридними формами. Не було приділено уваги періодизації розвитку кондитерської галузі, виділенню окремих етапів її становлення. Таким чином, проведений аналіз історіографії свідчить про недостатній рівень науково-теоретичного опанування проблематики, відсутність розробок з періодизації галузі з загальним поділом на дожовтневий та радянський періоди.

З метою ґрунтовного та комплексного дослідження тематики дисертації було опрацьоване широке коло історичних джерел, значна частина яких не була задіяна в історичній літературі, і вперше введена до наукового обігу. Репрезентативність джерельної бази дозволяє зробити висновок про значну цінність документів з історії кондитерської промисловості і її великий потенціал. Загалом опрацьовано та проаналізовано матеріали з шести архівосховищ України, газетного фонду та фонду стародруків і рідкісних видань Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського, Центральної науково-технічної бібліотеки харчової і переробної промисловості.

2. Внаслідок опрацювання джерел та літератури визначено основні етапи становлення та розвитку кондитерської промисловості. Вони поділяються на такі періоди:

1. Мануфактурний ( 50-70-ті рр.. XIX ст.)
2. Промислово-мануфактурний (80-ті роки XIX ст..-1916 р.)
3. Період повоєнної відбудови та трестизації (1921-1929 рр.)
4. Індустріальний період (1929-1940 рр.)

Вже від початку XIX ст. цукерні зафіксовано в багатьох містах України. Вони мали чітку регіональну специфіку за асортиментом виробів. Так, для Сходу це пряникове виробництво, Південь відзначається традиціями східних солодошів, Захід тяжіє до загальноєвропейського асортименту зі австро-угорським ухилом, тобто характерного для Угорщини та Австрії виробництва марципанів. У другій половині XIX ст., відповідно до загальних закономірностей промислового перевороту, найбільші цукерні перейшли до мануфактурної стадії.

У мануфактурному періоді можна виділити такі специфічні риси: вузькі ринки збуту; широкий асортимент, але при малих обсягах виробництва; примітивні, «домашні» схеми виробництва продукції; мінімальна кількість спеціалізованого обладнання, що приводиться в дію від руки; розміщення мануфактур на невеличкій найманій площі чи в будинку власника; відсутність кондитерської галузі в офіційному переліку промислових підприємств; відсутність

державного контролю за санітарним рівнем підприємств; виконання частини роботи працівниками мануфактур на дому.

Для промислово-мануфактурного періоду характерним є розширення ринків збуту до меж країни; поява спеціалізованого обладнання; облаштування фабрик паровими котлами, механічними двигунами, встановлення силових станцій; поява при великих фабриках інфраструктури – приміщень для робітників, їдалень, складів, механічних майстерень, адміністративної частини; ускладнення технологічних схем завдяки появі нового устаткування; внесення кондитерської галузі до офіційного переліку промисловості, здійснення фабричного інспектування та державного контролю за дотриманням санітарії та гігієни на виробництві, якості продукції; участь українських виробників у міжнародних промислових виставках.

3. Переходячи до питання технічної забезпеченості, треба зазначити, що у мануфактурно-фабричній стадії навіть на великих фабриках була значна частка ручної праці. На багатьох підприємствах застосовуються ручні преси для карамелі із малою продуктивністю, жорнові млини (мулени), малоефективні охолоджуючі столи з кам'яними плитами, тощо. Недоопрацьованість конструкцій даного обладнання та намагання власника скоротити втрати часу, обумовлені малою продуктивністю техніки, провокували часті випадки виробничого травматизму. Проте на великих фабриках вже з'являлися прогресивні зразки обладнання на кшталт перших вакуум-апаратів «Ексцельсіор». Обладнання здебільшого західних виробників – «Леман» (Німеччина), «Фолькмар-Геніг» (Німеччина), «Саві» (Франція), «Рейхе» (Німеччина), «Бекер» (Англія). Єдиним заводом на теренах Російської імперії, що виробляв обладнання для кондитерської галузі, був завод А. Єфімова в Москві. Таким чином, формування вітчизняної бази машинобудування для цього періоду мало вирішальне значення.

Не менш гострим було питання підготовки кадрів. Більшість працівників, включаючи адміністрацію, не мала навіть технічної освіти, тоді як зростаюча складність виробничих процесів вимагала не тільки освіти технічної, але і вузькоспеціалізованої. Відкритим лишалось і питання державного регулювання відносин робітника і роботодавця. Низка нормативних актів, видана царським урядом для зменшення напруження у виробничій сфері, є продуктом надмірних поступок власникам підприємств і тільки посилювала невдоволення серед робітників. Так, затверджені у 1886 році «Правила нагляду за закладами фабричної промисловості та про взаємовідносини фабрикантів і робітників» обумовили появу Губернських «присутствій», що здійснювали нагляд за підприємствами. Проте, аналізуючи журнали фабричних інспекторів, стає зрозумілим, що зауваження мали в більшості рекомендаційний характер.

4. Економічна криза 1916 р., обумовлена війною та загостренням соціальних протиріч у суспільстві, почалася для кондитерської галузі в першу чергу, з непевності в постачанні. Залежність кондитерської промисловості від імпорту завжди була високою – какао-боби, есенції, прянощі, барвники, лимонна кислота. Тому безпека доріг та відкритість портів була для неї стрижневим питанням. Вже з 1914 р. харківські фабриканти скаржаться на нестачу імпортової сировини. Проте ще більше падіння виробництва призводить до неможливості експортувати готову продукцію. Через непостійну роботу залізниці виробництво кондитерських підприємств скорочується на 40-50%. Другою хвилею негараздів, покликаних до життя війною, було стрімке падіння купівельної спроможності населення. Не будучи продуктом першої необхідності, кондитерська продукція для багатьох сімей викреслювалася зі споживчого кошика. Третьою стала катастрофічна нестача цукру. Відбулося масове закриття підприємств, включаючи навіть великі фабрики. У 1921 р. було зроблено перші кроки з відновлення галузі, проте частина підприємств вже не змогла відродитись після важкого періоду громадянської війни.

5. Період НЕПу для кондитерської галузі характеризується хаотичним, стрибкоподібним характером. Після певної стабілізації ситуації, в багатьох містах почали з'являтися подібні до цукерень 50-х рр. XIX ст. крамниці. Їх поява була пов'язана з такими причинами:

- 1.) цукрові махінації періоду громадянської війни;
- 2.) розірвані зв'язки між виробниками та колишніми ринками збуту, простої великих підприємств та необхідність у задоволенні місцевих потреб населення.

У той самий час націоналізовані кондитерські фабрики, що пережили воєнне лихоліття, були включені до складу харчотрестів. Політика цих трестів не вирізнялася послідовністю. Часто в одному тресті поєднувалися абсолютно різні за характером і обсягом виробництва підприємства, що призводило до безладу в постачанні, закупівлі нового обладнання тощо. Поєднання ідеологічної надбудови та економічного регулювання тільки посилювало цей ефект. Незважаючи на ці недоліки, в період НЕПу було проведено реконструкцію виробничих приміщень, розконсервовано та введено в дію чимало підприємств. Заміна устаткування ще не відбулась, зберігалася значна частка ручної праці.

У період індустріалізації тоталітарні методи управління втілились у створенні УКО (Укркондоб'єднання), яке відтепер відало найбільшими фабриками країни. Функції його були досить широкі. До позитивних наслідків утворення УКО слід зарахувати те, що об'єднання змогло впорядкувати хаотичні нагромадження НЕПу. Налагоджувалося відповідне постачання сировини, розбудова нових фабрик та заміна обладнання, побудова перших технологічних

ліній, зростання обсягів. Період індустріалізації також характеризується інтенсивним розвитком інфраструктури підприємств - побудова гуртожитків, фабричних лікарень, санаторіїв тощо. Серед недоліків слід виокремити те, що введення уніфікованих рецептур та однакового асортименту знищило індивідуальність кондитерської промисловості, позбавило її колишнього розмаїття виробів.

Швидкий розвиток галузі повернув увагу до полишеного перед Першою світовою війною питання наукового підходу. У 1932 р. в Москві було засновано Всесоюзний науково-дослідний інститут кондитерської промисловості. Створювались лабораторії при заводах, було розроблено нові норми санітарно-гігієнічного контролю в галузі. Нарешті було вирішено питання підготовки кадрів – створено систему спеціалізованих ВНЗ. Почали видаватися перші підручники з технології галузі.

Галузева структура, створена радянською владою у середині 30-х, з невеликими змінами збереглася до самого розпаду Радянського Союзу. Виходячи з позицій сучасності, можна зазначити великі розбіжності між реальними потребами населення та спрямуваннями радянської влади. Незаперечним фактом є те, що командно-адміністративна система змогла, спираючись на власні, специфічні методи контролю промисловості, підняти загальний рівень виробництва до великих обсягів. Проте ігнорування природних принципів розвитку економіки, зокрема закону співвідношення попиту та пропозиції, вільної конкуренції, від самого початку заклало основи майбутньої стагнації, позбавило галузь стимулів до опанування нового, та реальної можливості конкурувати із західними виробниками. Багаторічна ізоляція від європейського ринку, від загального руху науково-технічного прогресу призвело до тотального відставання як у галузі машинобудування, так і технологій.

6. Аналізуючи розвиток кондитерської промисловості західноукраїнських земель слід зазначити, що рівень її технічної забезпеченості помітно поступався аналогічним підприємствам південно-східних територій. Прямими причинами такого відставання стали спочатку колоніальна політика Габсбургів, згодом затримка промислового розвитку в Польщі та криза 1929-1930 рр. Проте слід відмітити, що створенню осередків фабричного виробництва передувала надзвичайно розгалужена мережа цукерень, яка на західноукраїнських землях з'явилася значно раніше ніж на південно-східних. Якщо південно-східні території починали з продуктів регіональної специфіки, то львівський осередок кондитерської справи від самого початку був орієнтований на класичні європейські технології виготовлення солодоців. Тому, розглядаючи процес становлення кондитерської промисловості, слід скоріше говорити про різні шляхи його проходження. Але від того часу, коли мануфактурна стадія переходить у промислову, несприятливі економічні умови та

колоніальна політика ставлять новонароджену галузь західноукраїнського осередку в надзвичайно жорсткі умови. Попри все розмаїття асортименту та міцну базу європейських технологій, галузь не в змозі підвищити обсягів та розширити ринки збуту. Таким чином, через тяжке економічне становище та фінансову політику кондитерська галузь західноукраїнських земель не отримала ні стимулів, ні достатніх коштів, аби підвищити власний технічний рівень.

### СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

1. Коцюбанська О.О. Становлення кондитерської промисловості в Києві /О.О. Коцюбанська // Питання історії науки і техніки : журнал Центру пам'яткознавства НАН України. – Київ, 2007. – Вип.1 – С.25-32.
2. Коцюбанська О.О. Умови роботи та становище робітників на перших кондитерських фабриках Києва /О. О. Коцюбанська // Наукові записки з української історії: зб. наук. ст. – Переяслав-Хмельницький, 2008. – Вип. 21.–С.133-139.
3. Коцюбанська О.О. Клементина Авдикович-Глінська – видатна постать кондитерського світу України 20-х років ХХст. /О. О. Коцюбанська // Українознавство.: наук. громадсько-пол. культ.-мист. реліг.-філос. пед. журнал – Київ, 2010. – Вип. 1 (34). – С.44-50.
4. Коцюбанська О.О. Розвиток обладнання кондитерської галузі України ( до індустріалізації 30-х років ХХст.) /О.О. Коцюбанська // Питання історії науки і техніки.: журнал Центру пам'яткознавства НАН України – Київ, 2010. – Вип. 2 (14).– С.57-64.
5. Коцюбанська О.О. Кондитерські бренди ХІХ ст. Жорж Борман /О.О. Коцюбанська // Матеріали 72-гої наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ.( Київ, 17-18 квітня 2006 р.) – Київ, 2006 – секція українознавства. – С.5.
6. Коцюбанська О.О. Особливості розвитку кондитерської промисловості м. Києва в ХІХ ст.. /О.О. Коцюбанська // Матеріали 73-ої наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ(Київ, 23-24 квітня 2007 р.). – Київ, 2007 – секція українознавства. – С.8
7. Коцюбанська О.О.Історія однієї фабрики – погляд крізь століття /О.О. Коцюбанська // Матеріали 74-тої наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ.( Київ, 21-22 квітня 2008 р.) – Київ, 2008 – секція українознавства. – С.6.
8. Коцюбанська О.О. Львів – солодка столиця України. / О. О. Коцюбанська // Матеріали 75-тої наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ.( Київ, 11-13 квітня 2009 р.) – Київ, 2009 – секція українознавства. – С.6.
9. Коцюбанська О.О. Оформлення кондитерських виробів як одне з матеріальних джерел історії України./ О.О. Коцюбанська // Матеріали 76-тої наукової конференції молодих

учених, аспірантів і студентів НУХТ.( Київ, 12-13 квітня 2010 р.) – Київ, 2010 – секція українознавства. – С.5.

10. Коцюбанська О.О. Суперечливості розвитку кондитерської промисловості Києва в контексті промислового перевороту на теренах Російської імперії(др. пол. ХІХ ст.)/ О.О. Коцюбанська //Дні науки історичного факультету. – Матеріали ІІ Міжнародної наукової конференції, присвяченої 175-річчю Київського національного університету імені Тараса Шевченка ( Київ, 23-24 квітня 2009 р.)–Київ, 2009 – Вип.2, – ч. 1 – С. 45-47.

11. Коцюбанська О.О. Моральні й психологічні проблеми становлення капіталістичного виробництва – перетин часів( кінець ХІХ ст. – початок ХХІ ст.)/ О.О. Коцюбанська //Міжнародна наукова конференція «Молодь у сучасному світі»– філософсько-культурологічний вимір” ( Київ, 26-27 березня 2009 р. ) – Київ, 2009 – С.123-124.

12. Коцюбанська О.О.Проблеми технічної освіти в історичних паралелях /О.О. Коцюбанська //Матеріали Третього Міжнародного конгресу «Українська освіта у світовому часопросторі»( Київ, 21-22 жовтня 2009р.) – Київ: «Рада» –2009 – Кн.1 – С. 193-195.

13. Коцюбанська О.О. Відродження кондитерської промисловості України за часів НЕПу. Харків. /О.О. Коцюбанська // Міжнародна науково-практична конференція « Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи »( Київ, 27-28 вересня 2010 р.) – К.: НУХТ, 2010. – С.96.

## АНОТАЦІЯ

**Коцюбанська О. О. Становлення та розвиток кондитерської промисловості України (друга половина ХІХ – 30-ті роки ХХ ст.). – Рукопис**

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.01 – Історія України. – ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» – Переяслав-Хмельницький, 2010.

У дисертації на основі широкого кола архівних джерел комплексно досліджено становлення та розвиток кондитерської промисловості України у другій половині ХІХ – 30-х рр. ХХ ст.. Розроблено періодизацію початкових етапів розвитку галузі та класифікацію кондитерських підприємств ХІХ ст., досліджено особливості розвитку галузі у період НЕПу та індустріалізації.

Послідовно розглянуто питання технологій та обладнання, підготовки кадрів. Проведено порівняння розвитку галузі на західних та південно-східних землях України, що різняться низкою історичних обставин. Приділено увагу окремим постатям, чия діяльність в різні роки створювала певні вектори в розвитку кондитерської промисловості – Жоржу

Борману, Клементині Авдикович-Глинській, Валентину Єфімову. Проаналізовано специфіку кондитерської галузі та її місце в загально-історичному процесі.

**Ключові слова:** кондитерська промисловість, фабрика, технології, індустріалізація, мануфактура.

## АННОТАЦІЯ

**Коцюбанская О. О. Становление и развитие кондитерской промышленности Украины (вторая половина XIX – 30-е годы XX ст.). – Рукопись**

Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.01 – история Украины – ГВУЗ «Переяслав-Хмельницкий государственный педагогический университет имени Григория Сковороды» – Переяслав-Хмельницкий, 2010.

В диссертации на основании широкого круга архивных источников исследовано становление и развитие кондитерской промышленности Украины во второй половине XIX – 30-х гг. XX ст. Разработана периодизация начальных этапов развития отрасли, классификация кондитерских предприятий в XIX в., исследованы особенности отрасли в период НЭПа и индустриализации.

В первой главе «Историография, источники и методология исследования» определена степень разработки проблемы. Историографический обзор подтверждает недостаточную освещенность истории кондитерской промышленности, острую потребность комплексного, критического подхода к изучению этой проблемы. Одним из важнейших вопросов, которые ставит перед нами историография, является разработка периодизации этапов становления отрасли. Существующее в работах 60-х годов XX ст. упрощенное деление на до- и послеоктябрьский период, соответствует скорее идеологическим догмам, и не является последовательным отображением исторического процесса становления отрасли.

Базой для исследования послужил широкий круг источников из шести архивов Украины, Газетного фонда библиотеки им. В.И. Вернадского, Фонда старопечатных и редкостных изданий, Центральной научно-технической библиотеки пищевой и перерабатывающей промышленности.

Вторая глава «Становление кондитерской промышленности Украины во второй половине XIX – начале XX в.» посвящена переходу от «домашних» схем производства продукции к мануфактурной и фабрично-мануфактурной фазе. Выделены основные центры развития кондитерской промышленности Украины – Одесса, Харьков, Львов, Киев. Проанализированы предпосылки формирования данных центров и региональная специфика.

Картина развития промышленности отображена как в общем течении процесса, так и в детализации жизни фабрик, их ассортимента, условий труда. Рассмотрено формирование сырьевой базы кондитерской промышленности, ее зависимости от импорта и ее связи с отраслями первичной переработки сырья – мукомольной, крахмалопаточной, сахарной.

В подразделе, посвященном оборудованию, показана эволюция технического обеспечения кондитерской промышленности, и различия в аппаратурной части больших кондитерских фабрик и кондитерских предприятий малой мощности. Исследованы вопросы подготовки кадров, формирование предпосылок смены подхода к технологическим процессам, понимания необходимости научного анализа сложных физических и химических преобразований, сопутствующих получению готовой продукции. В качестве иллюстрации приведены примеры как фабрик, изначально шедших по пути непрерывного обновления оборудования, снижения доли ручного труда, так и фабрик, выбравших экстенсивный путь развития.

В отдельном порядке рассматривается положение кондитерской промышленности в период с 1916 по 1921 г. Обращено внимание к кризисным ситуациям, сложившимся в отрасли в ходе Первой мировой и гражданской войн. Кроме общих, выделены характерные для объекта факторы, вызвавшие спад производства.

В третьей главе «Индустриальное развитие кондитерской промышленности Украины (20-30-е годы XX в.)» внимание обращено на вопросы восстановления промышленности после гражданской войны, особенностям прохождения этого процесса на фоне «новой экономической политики». Проанализировано участие кондитерских предприятий в общем процессе трестобразования, первые шаги по реабилитации отрасли. В подразделе, посвященном развитию западно-украинских земель в 20-е – 30-е годы XX столетия, рассматривается отображение кризисных явлений польской экономики в процессе развития отрасли, кричащее несоответствие европейских технологий производства сладостей, широчайшего ассортимента, давних традиций кондитерского дела и отсутствия предпосылок к повышению технического уровня предприятий.

Проанализированы качественные изменения, привнесенные в отрасль сталинской индустриализацией, в частности, изменения в организации санитарно-гигиенического контроля, контроля качества продукции, вопросы обеспечения отрасли оборудованием отечественных производителей, подготовки кадров. Проанализировано техническое оснащение отрасли в данном периоде, формирование отечественной базы машиностроения, сокращения доли импортного оборудования. Проведено сравнение развития отрасли западно-украинских и юго-восточных земель, обусловленное спецификой исторических обстоятельств.

Рассмотрена проблема взаимосвязи оформления и ассортимента кондитерских изделий с историческими реалиями, как изделий, занимающих особое место в психологии человека.

Также уделено внимание личностям, чья деятельность в разные годы создавала определенные векторы в развитии кондитерской промышленности – Жоржу Борману, Клементине Авдикович-Глинской, Валентину Ефимову.

**Ключевые слова:** кондитерская промышленность, фабрика, технологии, индустриализация, мануфактура.

#### ANNOTATION

**Kotsyubanskaya O.O. The formation and development of confectionary industry of Ukraine (second half of XIX century – 30-th years of XX century). – Manuscript.**

The dissertation on competition of a scientific degree of a candidate of historical sciences in specialty 07.00.01 – History of Ukraine – SHEE “Pereyaslav-Khmelnysky Hryhoriy Skovoroda state pedagogical university”. – Pereyaslav-Khmelnysky, 2010.

The dissertation is based on the wide archives sources and research's the formation and development of confectionary industry (second half of XIX century-30-th years of XX century). The periodization of the initial stages of the development of this brunch and the classification of confectionary enterprises in the second half of XIX century was elaborated. The especial features of the development of brunch by the period of NTP( “new economical politics”) and “industrialization” have been research also.

The problems of technology and equipment were under subsequently consideration. The comparison of the brunch development’s by the west and south-east Ukrainian territories, that differ on the base of the historical circumstances, have been made. The grate attention was devoted to the persons which activity lead to the formation of some directions of confectionery’s brunch development – George Borman, Clementine Avdicovich-Glinska, Valentin Efimov. The specific of confectionery brunch and its place in general historical process have been analyzed.

**Key words:** confectionary industry, factory, technology, industrialization, manufactory.