

**ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ,
ПРАВА ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА І ПРАВА**



**IV Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ФОРМУВАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ СТРУКТУР В РАМКАХ ІНТЕГРАЦІЇ
ДО ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПРОСТОРУ»**



м. Полтава, 24 березня 2021 року

УДК 330.15:334.723
ББК 65.291.5

Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма)
«Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» – Полтава, 2021. – 426 с.

У матеріалах конференції розглядаються аспекти методології і практики управління господарської діяльності підприємств в рамках інтеграції до європейського простору.

Збірник розрахований на науково-педагогічних працівників, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів, фахівців практиків. Матеріали друкуються мовою оригіналів. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори.

Голова організаційного комітету:

Махмудов Х.З. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії.

Члени організаційного комітету:

Калашник О.В. – секретар конференції, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії.

Галич О.А. – кандидат економічних наук, професор, директор навчально-наукового інституту економіки, управління, права та інформаційних технологій Полтавської державної аграрної академії.

Михайлова О.С. – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії.

Писаренко С.В. – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії;

Мороз С.Е. – кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії.

Кальян О.С. – кандидат юридичних наук, доцент, професор кафедри підприємництва і права Полтавської державної аграрної академії.

ЗМІСТ

Ivanova Olena, Ivanova Valentyna, Ivanov Oleg SIMULATION MODELING OF SERVICE PROCESSES AT TOURIST ENTERPRISES	15
Артюх-Пасюта О.В., Мілька А.І. ЗБИТКИ ЯК ПРЕДМЕТ СУДОВО-ЕКОНОМІЧНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ОБЛІКОВОГО ПРОЦЕСУ	19
Артюхов А.Є. ОЦІНКА ФАКТОРІВ ЗОВНІШНЬОГО І ВНУТРІШНЬОГО ВПЛИВУ НА СИСТЕМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ	22
Бараболя О.В. ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНИХ ПРЕПАРАТІВ У ОРГАНІЧНОМУ ЗЕМЛЕРОБСТВІ	24
Басова Ю.О., Л.М. Губа, Кобищан Г.Д. АСПЕКТИ КЛАСИФІКАЦІЇ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ МАРКЕРІВ	26
Бельков В. В. ЧИННИКИ ВПЛИВУ НА ПРОЦЕС УПРАВЛІННЯ ОБОРОТНИМ КАПІТАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВІ	29
Берлінова Л.В., Єременко О.А. ВИЗНАЧЕННЯ ДЕФЕКТІВ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ	32
Бернацька Н.Л., Типіло І.В. ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО В УКРАЇНІ	33
Білик О. Р., ДЕПОЗИТИ ФІЗИЧНИХ ОСІБ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ЗАЛУЧЕННЯ БАНКОМ	37
Біловодська О. А. ВИДИ УПАКОВКИ НА РИНКУ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ: ЛОГІСТИЧНІ АСПЕКТИ	39
Білоус В.А., Лищенко М.О. ЗБУТОВІ ТА КОМУНІКАЦІЙНІ АСПЕКТИ В БАНКІВСЬКИХ УСТАНОВАХ	42

Тютюнник Ю. М., Тютюнник С. В. ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ТА ДИНАМІКИ ПЛАТОСПРОМОЖНОСТІ МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВ	376
Хлистун П.С. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕРИТОРІАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ДОРАДЧИХ СЛУЖБ	379
Хмельницька Є.В. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ МАЙОНЕЗУ	383
Хурдей В. Д., Наконечний Д.О. ВПЛИВ МЕРЧАНДАЙЗИНГУ НА ПОВЕДІНКУ СПОЖИВАЧІВ ТА ЗБІЛЬШЕННЯ ОБСЯГУ ПРОДАЖІВ	386
Чіп Л.О., Писаренко С. В. ПРОБЛЕМАТИКА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЛИХ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ	389
Чумак В. Д. ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ГРОШОВИМИ ПОТОКАМИ СУБ'ЄКТІВ ПІДПРИЄМНИЦТВА	391
Шаферівський Б. С., Карунна Т. І., Желізняк І.М. ЗНАЧЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОГО СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	395
Шакалій С. М., Рудич Я. С. ЯКІСТЬ ТА УРОЖАЙНІСТЬ СОРТІВ СОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД СТРОКІВ СІВБИ	397
Шевченко Ю.О., Устік Т.В. ОСОБЛИВОСТІ ДІАГНОСТИКИ МАРКЕТИНГОВОГО КОМПЛЕКСУ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА	401
Фарат О.В. «КЛАСТЕРНА ДИЛЕМА» СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ	405
Флока Л.В., Бірта Г.О., Залогіна С.О. РИНОК МОРОЗИВА В УКРАЇНІ ТА ОЦІНКА ЙОГО ЯКОСТІ	407
Флока Л.В., Бургу Ю.Г., Нестеренко Д.П. НЕТРАДИЦІЙНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ	410
Юрченко О.С., Корнєва Н.О. ДОСЛІДЖЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ПРИКЛАДІ ПрАТ «САНТА УКРАЇНА»	412

Флока Л.В.

к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Бірта Г.О.

д.с.-г.н., завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, професор

Залогіна С.О.

студентка групи БТб-41

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

м.Полтава, Україна

РИНОК МОРОЗИВА В УКРАЇНІ ТА ОЦІНКА ЙОГО ЯКОСТІ

Економічні перетворення в агропромисловому секторі вимагають істотних змін, вдосконалення, розробки та практичного застосування нових методів і інструментів оцінки стану ринку. Загальний аналіз галузі вимагає певного набору критеріїв, які дозволяють адекватно оцінити умови, що змінюються ринку і визначити характер попиту і пропозиції.

Сектор виробництва морозива, як і всієї молочної продукції в Україні, є достатньо розвиненим та потужним. Попит на молочні продукти в усьому світі буде тільки зростати, бо такі продукти є стратегічно важливими для забезпечення повноцінного розвитку та життєдіяльності людей. Мода на здорове харчування диктує нові правила світовому виробництву харчових продуктів. Покупці звертають свою увагу на натуральність та ретельно перевіряють інгредієнти, з яких виготовлений той чи інший товар. В усьому світі уже давно відійшли від класичної рецептури виготовлення морозива та почали використовувати рослинні жири. Це дозволяє значно зменшити собівартість продукції. Тому українські виробники морозива, які переважно використовують у виробництві власну сировину з молочних жирів, завдяки якості такої продукції, набувають конкурентоспроможності на світовому ринку та зацікавлені в реалізації власного експортного потенціалу. Водночас, оцінюючи конкурентоспроможність та експортний потенціал продукту, необхідно врахувати фактори ризику та невизначеності, які суттєво впливають на діяльність підприємств, особливо останнім часом [2, с. 64].

Морозиво - це заморожений молочний продукт з вмістом різних смакових добавок. Види морозива: молочне, вершкове, пломбір, сорбет, фруктовий лід (заморожений сік).

Ключовими факторами вибору морозива споживачами є смакові якості продукту (15,3%), ціна (13,5%) і досвід споживання (12,9%). Також покупці звертають увагу на назву морозива, його упаковку, склад та інше.

Морозиво – явно виражений сезонний продукт. Сезонність виробництва морозива чітко простежується - пікові обсяги припадають на період березень-серпень. При цьому в жовтні-січні завантаження виробничих потужностей операторів може знижуватися до 10-30%. Однак сезонність не є основною проблемою для виробників морозива.

Головною проблемою на українському ринку морозива невисока платоспроможність жителів України. Середньостатистичний українець щорічно споживає трохи більше 2-х кілограмів морозива. У Європі, в середньому, одна людина за рік з'їдає 8-10 кг морозива, а в Америці – понад 20 кг на рік. З іншого боку на українському ринку відмічається тенденція зростання споживання морозива середнього і високого цінових сегментів. Таким чином, український ринок морозива має перспективи на подальший позитивний розвиток. Треба зазначити, що гравців на вітчизняному ринку морозива багато, це задає високу конкуренцію. Однак більшу половину всієї продукції, що випускається (близько 60% всього ринку) виробляють п'ять українських компаній: Житомирський маслозавод, Ласунка, Ласка, Еліт, Львівський холодокомбінат [1, с. 4].

В українських магазинах нарешті з'явилося українське органічне морозиво «Ескімос-Organic» ТМ «Рудь», виробництва ПАТ «Житомирський маслозавод», до складу якого входить усього 6 інгредієнтів, і усі — натуральні. Цікаво, що ж повинно і чого не повинно бути у процесі виробництва морозива, щоб його можна було вважати органічним.

Органічне морозиво – це продукт, який користується великою популярністю в Європі і є відмінним способом залучення уваги до натуральної їжі без консервантів і численних проблем навколишнього середовища. У Турині (Італія) це морозиво навіть доставляють на велосипедах, що дуже символічно, адже саме велосипед вважається найбільш екологічно чистим видом транспорту [3, с. 264].

Для проведення дослідження якості було обрано зразки морозива, а саме: морозиво пломбір «Премія», виготовлене спеціально для продажу в мережах «Сільпо», «Фора», «Фоззі» на ПГО АПВТ «Фірма Ласка»; морозиво пломбір «Малюк-Ам», ТМ «Ласунка»; морозиво «Ескімос- Organic», ТМ «Рудь» (ПАТ «Житомирський маслозавод») і морозиво ванільне органічне, ТМ «Schrozberger» (Німеччина).

Комплексну оцінку якості морозива проводили відповідно до вимог чинного стандарту ДСТУ4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір.

Загальні технічні умови» із визначенням органолептичних і фізико-хімічних показників якості досліджуваних зразків морозива [2, с. 3].

Результати органолептичних показників свідчать, що всі обрані зразки морозива з молочної сировини були однорідними, рівномірного білого та кремового кольору, консистенція масляниста, молочна, структура щільна, мали властивий смак і запах.

Результати фізико-хімічного аналізу засвідчили, що показники масової частки сухих речовин, кислотність та масова частка жиру знаходяться в допустимих стандартом межах.

Балова оцінка якості морозива проводилася відповідно до уніфікованої 10-ти балової шкали якості. Результати балової оцінки показали, що досліджувані зразки морозива різних виробників з молочної сировини мають відмінний рівень якості, окрім зразка морозива ТМ «Премія» (рівень якості «добрий») та допускаються в торговельну мережу м.Полтава: найбільшу кількість балів набрали органічні зразки морозива «Ескімос-Organic», ТМ «Рудь», виробництва ПАТ «Житомирський маслозавод» та морозиво ванільне органічне, ТМ «Schrozberger» (країна виробник Німеччина) – 9,96 балів та 9,8 балів відповідно; морозиво «Малюк-Ам» ТМ «Ласунка», виробництва ТОВ «Ласунка» набрав 9,6 балів; найменшу кількість балів набрав зразок морозива «Премія», що виготовлено спеціально на замовлення супермаркету «Сільпо» виробництва ПГО АПВТ «Фірма Ласка» - 9,06 балів.

Отже, було встановлено, що досліджувані зразки морозива мають відмінну якість та відповідають вимогам стандарту ДСТУ4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» за органолептичними і фізико-хімічними показниками якості. Але найбільшу прихильність дегустатори віддали органічним зразкам морозива «Ескімос-Organic» (ТМ «Рудь») та морозива ТМ «Schrozberger» (Німеччина).

Список використаних джерел

1. Аналіз ринку морозива України [Електронний ресурс]– Режим доступу: <http://ar-group.kiev.ua/novosti/19-analiz-rynka-morozhenogo-v-ukraine>
2. ДСТУ4733:2007. Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови / Нац. стандарт України. – Вид.офіц. – [Чинний від 22.08.2008]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 15с.
3. Adapa, S. Mechanisms of ice crystallization and recrystallization in ice cream: a review / S. Adapa, K. Schmidt, I. Jeon [et al.] // Food Reviews International 2020. – 16 (3). – P. 259–271.

4. Skorobogatova N. Macroeconomic instability: its causes and consequences for the economy of Ukraine II Eastern Journal of European studies. — Volume 7, Issue 1, June 2016. - P. 63-80. [Електронне джерело]. - Режим доступу: http://ejes.uaic.ro/articles/EJES2016_0701_SKO.pdf

Флока Л.В.

к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Бургу Ю.Г.

к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи, доцент

Нестеренко Д.П.

студентка групи ТТП ТКД м - 21

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»
м.Полтава, Україна*

НЕТРАДИЦІЙНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

На сьогоднішній день проблеми раціонального харчування свідчать про необхідність розвитку виробництва біологічно повноцінних функціональних харчових продуктів на основі комплексного використання сировини тваринного і рослинного походження та зниження його втрат. Поряд з традиційними натуральними харчовими продуктами, інноваційні технології передбачають виробництво продуктів з покращеними споживчими властивостями і підвищеною харчовою цінністю за рахунок коригування складу продуктів, що дозволяє значно розширити спектр їх позитивного впливу [3, с.5].

Молоко є одним з найцінніших продуктів харчування людини. По харчовій цінності воно може замінити будь-який продукт, але жоден продукт не замінить молоко. З часів глибокої старовини молоко використовують з лікувальною метою.

Харчова цінність молока полягає в тому, що воно містить усі необхідні для людського організму харчові речовини (білки, жири, вуглеводи і т.д.) в добре збалансованих співвідношеннях і легко засвоюваній формі.

Молоко є виключно важливим джерелом мінеральних речовин, особливо кальцію і фосфору, які знаходяться в сприятливому співвідношенні для їх засвоєння організмом. У молоці містяться інші важливі мікроелементи: калій, натрій, магній і так далі. Мікроелементи молока беруть участь у побудові ферментів, гормонів і вітамінів [4, с.48].