

**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

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].

Зазвичай, асортимент питного молока обумовлений в першу чергу масовою часткою жиру та видом термічного оброблення. Основними видами є питне молоко з масовою часткою жиру 2,5 % та 3,2 %, з підвищеною жирністю (6,0 %, 4,0 %, 3,5 %), низько жирне (2,0 %, 1,5 %, 1,0 %, 0,5 %) та знежирене (масова частка жиру не регламентується) [1, с.14].

Нетрадиційним молоком для України вважається молоко буйволяче, верблюже, кобиляче, овече, оленяче, віслуче.

Буйволяче молоко поширене в Індії, Індонезії, Єгипті, Грузії, Азербайджані, Вірменії, Італії і на півдні Росії (наприклад, в Дагестані, на Кубані). З нього готують сметану, йогурт, вершки, сир, морозиво, вершкове масло і – головне – знаменитий італійський сир моцарелу. У молока буйволиць ніжний смак, практично немає запаху, а консистенція трохи щільніше, ніж у коров'ячого. У порівнянні з останнім в буйволячому молоці більше жиру, білка, кальцію, фосфору, вітамінів А, С і групи В. До того ж воно, на відміну від коров'ячого, практично не містить грубого білка казеїну, що викликає у багатьох людей алергічні реакції.

В Європі з недавніх пір користується великим успіхом швейцарський делікатесний шоколад, зроблений на верблюжому молоці. Європейці вважають незвично солоний смак цього молока справжньою екзотикою, а народи Сходу знайомі з ним здавна: казахи готують з нього шубат – своєрідний аналог кумису, в Аравії п'ють какао з верблюжим молоком – і шоколадний аромат пом'якшує його різкий смак, а в Індії з нього роблять морозиво. Молоко верблюдиць дуже корисно: в порівнянні з коров'ячим, в ньому в три рази більше вітамінів С і D і при цьому набагато менше лактози (молочного цукру) і казеїну, який заважає нашому організму засвоювати молочні продукти [2, с.21].

Кобиляче молоко для українців є екзотичним, проте для багатьох східних народів – повсякденний продукт, багато східних народів вже багато століть роблять з нього кумис. Кобиляче молоко білого кольору з легким блакитним відтінком, в ньому в два рази менше жиру, ніж в коров'ячому. При цьому за складом воно схоже з материнським молоком, тому його часто використовують у виробництві штучних сумішей для дитячого харчування.

Овече молоко в півтора рази поживніше за коров'яче: в ньому в 2-3 рази більше вітамінів А, В і В₂. Овече молоко популярно у багатьох народів Сходу, не зневажають ним і жителі Італії та Греції. З нього роблять кисле молоко, кефір, масло і сири. А ось парне овече молоко п'ють досить рідко – у нього досить специфічний запах.

Оленяче молоко п'ють народи Півночі. Це найкалорійніше молоко: у ньому в три рази більше білка і в п'ять разів більше жиру в порівнянні з коров'ячим. Звичайно, таке молоко здатний переварити далеко не кожен шлунок, тому незбиране оленяче молоко зазвичай розбавляють водою. Жителі Фінляндії з нього роблять смачний сир, а тувинці і алтайці женуть араку – молочну горілку. Продається воно поки тільки в країнах Європейського Союзу; варто сподіватися, що коли-небудь ми побачимо його і на прилавках українських магазинів.

Найкориснішим вважається молоко ослиці. Стародавні римлянки вмивалися ним і навіть купалися в ньому: вони вважали його еліксіром молодості. На жаль, ослиця дає всього близько двох літрів молока в день, в той час як корова – до сорока. Тому віслуче молоко – рідкісне і дороге. В Україні працює одна єдина віслуча ферма «Osloff» (Київщина). Це невелика ферма, де утримуються лише 30 ослиць та один віслук. Один літр такого молока коштує майже тисячу гривень [5, с.18].

Отже, яке не було б молоко, можна ще раз з упевненістю сказати, що молоко несе в собі для людини багато користі і здоров'я.

Список використаних джерел

1. Биологически активные вещества молока/ А.М. Шалыгина, Н.А. Тихомирова, И.И. ИONOва и др. М.: АгроНИИТЭиПП. 1997. 16с.
2. Богатырев, А.Н. Проблемы здорового питания. Хранение и переработка сельхозсырья. 1997. №10. С.20–22.
3. Сергеев В.Н., Костин Я.И. Приоритетное направление развития цельномолочного производства. Молочная пром-сть. 1992. №3. С.4 – 11.
4. Скорченко Т. А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів: навчал. посіб. Вінниця: Нова книга, 2005. 264с.
5. Тюрина, Л. Е., Александрова М. Г., Табаков Н. А. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие. Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2010. 95с.

Юрченко О.С.

здобувач вищої освіти кафедри фінансів та обліку,

Корнєва Н.О

к.е.н., доцент кафедри фінансів та обліку,

Миколаївський національний університет Ім. В.О. Сухомлинського

м. Миколаїв, Україна

**ДОСЛІДЖЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА
ПРИКЛАДІ ПрАТ «САНТА УКРАЇНА»**