

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



Навчального-наукового інституту економіки,
управління, права та інформаційних технологій

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



м. Полтава, 24 березня 2020 року

УДК 330.15:334.723
ББК 65.291.5

Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» – Полтава, 2020. – 345 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 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

Бараболя О.В.	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ	13
Бардіна Т.О.	ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ, ЩО ФУНКЦІОНУЮТЬ НА ТЕРИТОРІЇ ОБ'ЄДНАНИХ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД	15
Басова Ю.О., Губа Л.М., Кобищан Г.Д.	АСПЕКТИ КЛАСИФІКАЦІЇ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ФАЙЛОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	17
Басюк Т.С., Світлична А.В.	ПРОБЛЕМИ МАЛОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОДОЛАННЯ	20
Баценко Л.М., Рещетіло С.О.	УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВА	21
Біловодська О. А., Кравчук М. О.	ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ПОЗИЦІОНУВАННЯ БРЕНДІВ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	24
Бородай А.Б., Суткович Т.Ю.	СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ БЕЗПЕЧНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	27
Бражник Л. В., Чумак В.Д.	ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТНОГО УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ КРИЗИ	31
Брикульський М. В., Сьомич М. І.	ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЕЛЕКТРОННОГО УРЯДУВАННЯ В УКРАЇНІ	33
Васильєва Ю. А., Дем'яненко Н. В.	СОЦІАЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО ЯК ІНСТРУМЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ	36
Велієва В.О.	ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА	39
Вороніна В. Л., Гордієнко В. О.	ПРОБЛЕМИ КАДРОВОЇ ПОЛІТИКИ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ДИНАМІЧНОГО БІЗНЕС-СЕРЕДОВИЩА	40
Воронько-Невіднича Т.В.	ЕТАПИ ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ПІДПРИЄМСТВА	42
Гнітій Н.В., Годунок А.Д.	ЕКСПЕРТИЗА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ГЛАЗУРОВАНИХ СИРКІВ	44

Гнітій Н.В., Чопик К.В. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЧОРНОГО ЧАЮ ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ МЕТОДАМИ	46
Горбатюк Л. М. НАПРЯМИ СПРЯМУВАННЯ ІНВЕСТИЦІЙ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ ТА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГАЛУЗІ ЗЕРНОВИРОБНИЦТВА	47
Горохова Т. В. МАСШТАБУВАННЯ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ВПЛИВУ ВІД ДІЯЛЬНОСТІ СОЦІАЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	49
Гузенко М.В., Устік Т.В. ОСОБЛИВОСТІ ІМПЛЕМЕНТАЦІЇ МОДЕЛІ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ АГРАРНОГО ВИРОБНИЦТВА	52
Гулько Т.Ю. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МАЛОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	57
Даниленко В. І., Багліков О. Ю. АСПЕКТИ КОНКУРЕНЦІЇ У ТЕЛЕКОМУНІКАЦІЙНІЙ ГАЛУЗІ	60
Даниленко В.І., Боровик Т.В. ФОРМУВАННЯ АДАПТИВНИХ ЦІНОВИХ СТРАТЕГІЙ В ЛОГІСТИЧНІЙ СИСТЕМІ АПК	62
Данко А. І., Світлична А. В. ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА	65
Дем'яненко Н. В., Kalinichenko Antonina ОСОБЛИВОСТІ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ТОВАРНИМ АСОРТИМЕНТОМ МАГАЗИНУ «СІЛЬПО»	67
Демидчук Л. Б. ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ДЕКОРАТИВНИХ ПОБУТОВИХ КЕРАМІЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КЛАСИЧНИХ СПОСОБІВ ДЕКОРУВАННЯ ФОЛЬКЛОРНОЇ КЕРАМІКИ	69
Дивнич А. В., Статівка Д. І. ВИЗНАЧЕННЯ ЯКІСНИХ ПАРАМЕТРІВ МИСЛИВСЬКОЇ ВОГНЕПАЛЬНОЇ ЗБРОЇ	72
Діденко М.Ю. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ МЕХАНІЗМ ЗАЛУЧЕННЯ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ ДО СОЦІАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СІЛЬСЬКІЙ МІСЦЕВОСТІ	76
Дорошенко О.О. ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПІДПРИЄМЦІВ ЯК ФАКТОР ІМПЛЕМЕНТАЦІЇ БІЗНЕС-ОСВІТИ В УКРАЇНІ	78

Дроботя Я. А. ФІНАНСОВА ЗВІТНІСТЬ ЯК ІНДИКАТОР ФІНАНСОВОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА	82
Дубовик С.Г. ЯКІСТЬ МЕНЕДЖМЕНТУ В СИСТЕМІ МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЇ	84
Дядик Т.В. СОЦІАЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО	87
Єгорова О.В. ЯКІСНИЙ ПІДХІД ДО ОЦІНКИ ЙМОВІРНОСТІ БАНКРУТСТВА	89
Жмайлова О.Г. РОЛЬ ЕКОНОМІЧНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЕФЕКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	92
Зеленський А.В., Зеленський В.А. ПЕРСПЕКТИВИ МАЙБУТНЬОГО ТА РЕАЛІЇ СЬОГОДЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ АПК УКРАЇНИ	95
Зоря О.П., Яснолоб І. О. Гаспарян Г.А. КЛАСТЕРИЗАЦІЯ ЯК НАПРЯМ РОЗВИТКУ ІНВЕСТИЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ СТРУКТУР АГРАРНОЇ СФЕРИ	98
Зось-Кіор М. В. АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ПЕРСОНАЛУ ОРГАНІЗАЦІЇ	100
Іванова В. В. Іванов О.М. ІНТЕЛЕКТУАЛІЗАЦІЯ ЯК СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА	104
Іванова О.М. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ ІТ-ПІДПРИЄМСТВА	106
Кайнаш А. П., Будник Н. В. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПАШТЕТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	109
Калашник О. В., Дмитренко О. Ю. ВИБІР КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ СЕНПОЛІЙ ДЛЯ СКЛАДАННЯ АЛГОРИТМУ ЇХ РОЗПІЗНАВАННЯ	112
Калініченко О. В. ОЦІНКА РІВНЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ	114
Калюжна Ю.П. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА – ЗАПОРУКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА В РИНКОВИХ УМОВАХ	118
Кацай Ю.О., Лозинська Т. М. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПУБЛІЧНИХ ЗАКУПІВЕЛЬ	119

формування конкурентоздатності ІТ-підприємства і її структури полягає у застосуванні комплексу системних управлінських рішень і дій стосовно тісної взаємодії із споживачами і актуалізації своїх ресурсних інструментів конкурентної боротьби.

Список використаних джерел

1. Digital resonance: the new factor impacting location attractiveness. URL: https://www.kearney.com/digital-transformation/gslis?utm_source=PRNewswire&utm_medium=pr&utm_term=DT&utm_campaign=2019GSLI&utm_content=. (дата звернення: 02.04.2020).
2. Структура зовнішньої торгівлі послугами за видами у 2019 році. URL: http://ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2019/zd/ztp_kv/ztp_kv_u/ztp_kv_2019_u.html. (дата звернення: 02.04.2020).
3. Сохацька Г. В. Конкурентні умови розвитку ринку освітніх послуг у сфері інформаційних технологій. *Ефективна економіка*. Дніпро, 2015. № 10. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2015/64.pdf. (дата звернення: 02.04.2020).
4. Куничак О. Динаміка ринку ІТ в Україні. Про що говорять цифри. URL: <https://nv.ua/ukr/biz/experts/it-industriya-ukrajini-u-cifrah-yak-zminivsyia-rinok-za-ostanniy-rik-i-shcho-bude-dali-50056255.html>. (дата звернення: 02.04.2020).
5. Кораблінова І.А., Кульбацька Н.М. Актуальні проблеми дослідження ІТ-ринку України. *Ефективна економіка*. Дніпро, 2017. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5997>. (дата звернення: 02.04.2020).

Кайнаш А. П.

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій

Полтавська державна аграрна академія

м. Полтава, Україна

Будник Н. В.

к.т.н., доцент кафедри харчових технологій

Полтавська державна аграрна академія

м. Полтава, Україна

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПАШТЕТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Діти – це така категорія нашого соціуму, яка потребує особливо корисного та якісного харчування, яке б забезпечувало підростаючий організм необхідними білками, жирами, вітамінами та іншими макро- і мікроелементами. Сучасні тенденції виробництва продуктів дитячого харчування спрямовані на поліпшення здоров'я і стану імунної системи дитини, використання органічних і екологічно чистих продуктів, а також вітамінізації і мінералізації продуктів за допомогою натуральних інгредієнтів [1].

М'ясні паштети з багатокомпонентним рецептурним складом за своєю біологічною цінністю відносяться до повноцінних продуктів з високим рівнем засвоєння, який становить від 70 до 95 % від вмісту в них білка. Тому м'ясні паштети або паштети на основі м'яса птиці, виготовлені з дотриманням відповідних вимог санітарії і контролю безпеки продовольчої сировини рекомендують дітям [2].

Виробництво вітчизняних продуктів для дітей ще не досягло достатнього рівня. На сьогодні, як і в минулі роки, внутрішній попит на продукти дитячого харчування більше, ніж наполовину задовольняється за рахунок продукції іноземного походження [1]. І тому, необхідно поповнювати вітчизняний ринок дитячого харчування новою продукцією, зокрема паштетами з рослинними добавками, яка буде відповідати сучасним вимогам щодо якості та безпечності, що підтверджує актуальність та доцільність даного напрямку досліджень.

Мета роботи – оцінити якість паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування.

Розробленням та оцінюванням м'ясних паштетів з різними видами добавок займалися багато вітчизняних науковців, зокрема: Віннікова Л. Г., Пасічний В.М., Головка Т.М., Пешук Л. В., Андріюк С. П., Борсолук Л. М., Войцехівська Л. І. та ін. Можливість використання в технології паштетів рослинних добавок та купажованих жирів також підтверджена в роботі [3]. Аналіз наукової літератури та патентної бази свідчить про актуальність створення та дослідження якості м'ясних паштетів для дитячого харчування з використанням рослинних добавок.

Рослинні добавки були вибрані з урахуванням їх хімічного складу та харчової цінності раціону харчування дітей. Нами було заплановано виробництво паштетів для дитячого харчування з м'ясної сировини, а саме: філе курячого, печінки, серця, шлунків курячих. В якості рослинних добавок були використані наступні інгредієнти: цибуля, морква, квасоля, сочевиця, волоський горіх та гарбуз мускатного сорту «Доля» селекції Дніпропетровського науково-дослідного центру «Інституту овочівництва і баштанництва» НААН.

Експериментально встановлено раціональну масову частку рослинних добавок – квасолі, сочевиці, гарбуз в паштеті необхідно додавати в кількості 10 %, волоського горіха 8 %, чорносливу 5 % від маси м'ясної сировини.

Паштети з рослинними добавками були вироблені відповідно до розроблених рецептур у лабораторії кафедри харчових технологій.

Оцінювання якості зразків паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування здійснювали органолептичним і лабораторним методами за стандартними методиками. Вміст β -каротину в зразках з гарбузом та масову частку білка визначали в ДП «Полтавастандартметрологія».

Під час усіх досліджень проводили порівняльну оцінку розроблених паштетів із контрольним зразком, виготовленим за традиційною технологією.

Результати органолептичного оцінювання паштетів показали, що зразки відповідають вимогам ДСТУ 4432:2005. Паштети м'ясні. [4], але мають свої відмінності: паштет з квасолею мав відповідний присмак квасолі, приємніший аромат та світліший колір, в порівнянні з контрольним зразком. Паштет із сочевицею мав присмак внесеної сочевиці та ніжну, злегка водянисту консистенцію. У паштету з чорносливом та волоським горіхом був кращий смак із солодкуватим присмаком та приємний запах, в порівнянні з контрольним зразком. Паштет з гарбузом мускатним сорту «Доля» мав приємний печінково-гарбузовий смак та запах, більш ніжну консистенцію та жовтуватий відтінок.

Результати загальної бальної оцінки якості дослідних зразків паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування наведені на рис. 1.

Балова оцінка паштетів з рослинними добавками

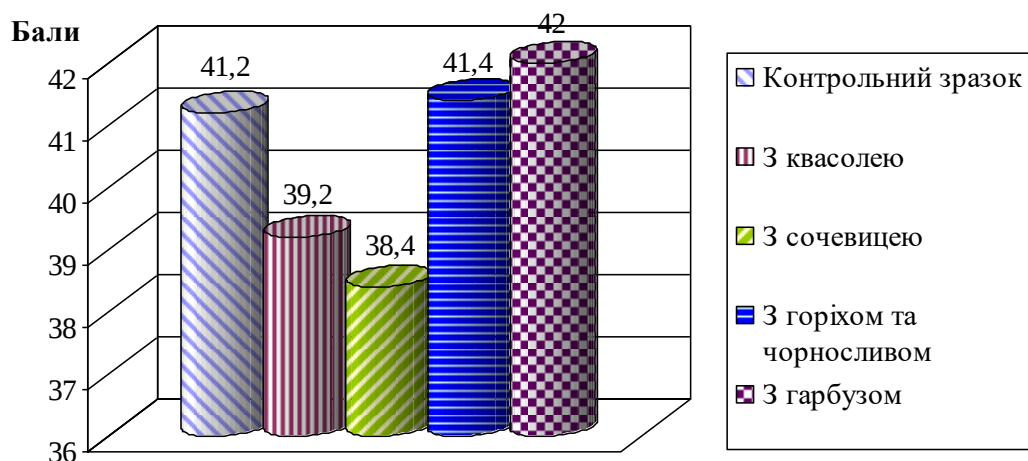


Рис. 1. Загальна балова оцінка якості паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування

За результатами бальної оцінки (рис. 1), найбільшу кількість балів отримав паштет з гарбузом – 42 бали, на другому місці паштет із горіхом та чорносливом – 41,4 бали. Навіть контрольний зразок отримав меншу кількість балів (41,2 бали) порівняно з вищезазначеними зразками. Найменшою кількістю балів були оцінені паштети з квасолею та сочевицею (по 39,2 та 38,4 балів відповідно), які не брали для подальших досліджень в зв'язку з незадовільними органолептичними властивостями.

У результаті проведених досліджень фізико-хімічних показників паштетів для дитячого харчування з рослинними добавками встановлено, що масова частка солі та вологи в них не перевищують нормативні показники, як у контрольному зразку, так і гранично допустимі, що нормуються ДСТУ 4432:2005 [4]. У паштеті з горіхом та чорносливом вміст білку становить 32,5 %, що більше ніж в три рази перевищує мінімальний його вміст в м'ясних паштетах для дитячого харчування. В паштеті з гарбузом вміст бета-каротину складає 20,2 %, що підтверджує можливість збагачення вітамінами, зокрема

бета каротином та доцільність використання гарбуза в технології пащтетів для дитячого харчування.

Отже, за результатами органолептичної оцінки встановлено, що всі зразки пащтетів з рослинними добавками відповідають нормативним показникам для дитячих пащтетів, хоча мають деякі смакові відмінності. За результатами бальної оцінки, найбільшу кількість балів отримали пащтети з гарбузом та з волоським горіхом і чорносливом. Фізико-хімічні дослідження підтвердили можливість і доцільність використання обраних рослинних добавок у технології пащтетів для дитячого харчування, які дозволяють збагатити їх вітамінами, білками, харчовими волокнами та іншими речовинами.

Враховуючи отримані результати, в подальших дослідженнях доцільно визначити зміни якості пащтетів з рослинними добавками для дитячого харчування в процесі зберігання.

Список використаних джерел

1. Анализ рынка мясных консервов и пащтетов в Украине: веб-сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-konservov-i-pashtetov-v-ukraine-2018-god> (дата звернення: 12.09.2019).
2. Robertfroid M. B. Global view on functional foods: *European perspectives* //British I. Nutrition. 2002. V. 88. P. 133-138.
3. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів. / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. *Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва* : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрія», 2019. С. 132-137.
4. ДСТУ 4432:2005. Пащтети м'ясні. Технічні умови. [Чинний від 2005-07-15]. Київ, 2005. 12 с. (Інформація та документація).

Калашник О. В.

к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права

Дмитренко О. Ю.,

здобувач вищої освіти СВО «Магістр»

Полтавська державна аграрна академія, м. Полтава, Україна

ВИБІР КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ СЕНПОЛІЙ ДЛЯ СКЛАДАННЯ АЛГОРИТМУ ЇХ РОЗПІЗНАВАННЯ

Серед переліку задач для побудови алгоритмів ідентифікації товарів початковими задачами є визначення повного переліку ознак (параметрів), які характеризують об'єкт, та розробка чи використання наявної початкової класифікації об'єктів, для ідентифікації якого розробляється відповідна система [1].