

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
Академічне товариство ім. М.Балудянського (м.Кошице, Словаччина)
Вища школа економіки і права імені
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Університет «Petre Andrei» (м. Яси, Румунія)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)



До 50-річчя Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ

ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ VI Міжнародної науково-практичної конференції



17 – 19 вересня 2018 року

Частина II

Вінниця 2018

УДК 338:339.92(477)

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Збірник наукових праць VI Міжнародної науково-практичної конференції. – Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. – Ч. 2. - 496 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства в сучасних умовах; актуальні проблеми менеджменту та фінансові механізми забезпечення розвитку економіки України; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми, тенденції, перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні, державотворчі процеси в Україні як фактори сталого розвитку сучасної правової доктрини. Висвітлюються питання євроінтеграції України: історичні, економічні, соціально-політичні орієнтири та здоров'язберігаючі аспекти; інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія: Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартинова Л.Б.**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко В.В., д.б.н., проф., **Ліщинська Л.Б.**, д.т.н., проф., **Мироненко М.Ю.**, д.н.держ.упр., доц., **Овсюк Н.В.**, д.е.н., доц., **Стопчак М.В.**, д.і.н., проф., **Гарбар В.А.**, к.е.н., доц., **Гладь С.В.**, к.філол.н., доц., **Лозовський О.М.**, к.е.н., доц., **Половенко Л.П.**, к.пед.н., доц., **Панькевич В.М.**, к.ю.н., доц., **Поліщук І.І.**, к.е.н., доц., **Сальникова С.В.**, к.н.фіз.вих., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-629-863-1

Власенко І.В., д.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ДИНАМІКА ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ДІЛОВОГО ТУРИЗМУ.....	146
Гринь В.В. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПАЛОМНИЦТВА НА ВІННИЧЧИНІ.....	153
Іваніщева О.А. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИРОБНИЦТВО І СПОЖИВАННЯ СИРУ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІСТЬ.....	165
Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ФОРМУВАННЯ СІЛЬСЬКИХ ЛАНДШАФТІВ ЯК ЧИННИК ЗАСЕЛЕННЯ ТЕРИТОРІЇ ТА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....	173
Лук'янець А.В. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ТУРИЗМ У СИСТЕМІ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОЇ РОБОТИ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ.....	185
Мазуркевич І.О., к.е.н. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ВІННИЧЧИНІ.....	190
Онищук Н.В., к.е.н. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЕКСКУРСІЙНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	201
Семко Т.В., к.т.н. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ КЛАСИФІКАЦІЯ СИРІВ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ.....	206

ЄВРОІНТЕГРАЦІЯ УКРАЇНИ: ІСТОРИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ, СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ ОРІЄНТИРИ ТА ЗДОРОВ'ЯЗБЕРІГАЮЧІ АСПЕКТИ

Бичков М.М., к.філос.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ФОРМУВАННЯ ПРАВОВОЇ КУЛЬТУРИ ОСОБИСТОСТІ – НЕОБХІДНА УМОВА ПОБУДОВИ ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА В УКРАЇНІ.....	214
Гринчук А.А., к.н.фіз.вих. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВПЛИВ ЗАНЯТЬ ФІЗИЧНИМ ВИХОВАННЯМ І СПОРТОМ НА РОЗУМОВУ ДІЯЛЬНІСТЬ СТУДЕНТІВ ТА ЇХ ОСОБИСТІСТЬ.....	224

Список використаних джерел:

1. Вечерський В. В. Українські дерев'яні храми / В. В. Вечерський. – К.: Наш час, 2007. – 271 с.
2. Виннице-Браиловский женский монастырь и его святыни // Киевская старина. – 1901. – т.72 февраль. – С. 101-103.
3. Гижко Н. В. Перлини Вінниччини / Н. В. Гижко – Вінниця : Поліграфічний центр ФЕНІКС, 2007. – С.109 –111.
4. Давиденко В. В. Стежка до святого місця / В. В. Давиденко // Вінницький край. – 2004. – №1.– С. 113 – 121.
5. Денисик Г. І. Перлини Східного Поділля / Г. І. Денисик, А. В. Чернова. – Вінниця : ПП "Видавництво "Тезис", 2008. – 168 с. – С. 27 – 44.
6. Моспанко В. Калинівське чудо / В. Моспанко // Подільська зоря. –1993 – 26 червня.
7. Сергійко В.Ф. Свобода совісті – правова гарантія розвитку паломницького туризму/В.Ф. Сергійко//Наукові записки Київського університету туризму, економіки і права. Серія: філософські науки. - 2011. – Випуск 11. - С.208-221.
8. Христов Т. Т. Религиозный туризм / Т. Т. Христов. – М. : Академия, 2005. – 288 с.
9. Яворовский Н. Историко-статистическое описание г. Бара и заштатного Барского Свято-Покровского монастыря / Н. Яворовский // ПЕВ. – 1875. – № 17. – С. 504 – 505.

УДК 637.333

Іваніщева О.А.

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ВИРОБНИЦТВО І СПОЖИВАННЯ СИРУ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІСТЬ

В статті наведено історичні етапи розвитку сироробства, узагальнено та хронологізовано їх, починаючи з давніх-давен до сьогоденного дня. Проаналізовано стан виробництва та споживання сиру у різних країнах світу.

Доповнено та систематизовано теоретичну базу, яка необхідна для встановлення причинно-наслідкових зв'язків сучасного стану сироваріння у світі та Україні зокрема. Результатом дослідження є висновки про те, що кожна народність має свої традиції виробництва та споживання сиру, які сформувалися під впливом багатьох факторів.

Ключові слова: *сир, історія, розвиток, джерела інформації, технологія, споживання, сировина, сировиробництво, процеси, наукові основи.*

Постановка проблеми. У сиру є своя історія, своя географія, своя наука. Дослідженню історичних етапів розвитку сироробства та його географії приділялася достатня увага різними науковцями і в різний час. Проте проблема аналізу та узагальнення стану виробництва та споживання сиру у країнах світу з найдавніших часів до сьогодення завжди актуальна, адже доповнення та систематизація інформаційної бази є необхідними умовами для встановлення причинно-наслідкових зв'язків сучасного стану та перспектив сироваріння у світі та Україні зокрема.

Кожна країна має свої традиції виробництва та споживання сиру, що сформувалися під впливом багатьох факторів, дослідження яких є необхідним для подальшого розвитку сироробної галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Над проблемою дослідження історії сироваріння працювали ряд основоположників наукових основ виробництва сирів, зокрема Діланян З.Х., Корольов С.А., Чеботарьов А.І., Ліпатов Н.Н., Климовський І.І., Алексеев Н.Г., Богданов В.М. та багато інших. Надалі пошукову діяльність продовжили і розвинули Поліщук Г.Є., Савченко О.А., Онопрійчук О.О. Кравців Р.Й., Хоменко В.І., Островський Я.Ю., Семко Т.В., Саєнко В.П та інші.

В історії не зафіксовано час першого застосування певних технологій для виробництва сиру. Дехто з авторів припускає, що історії сироробства тільки 4000 років [2]. Однак можна констатувати, що сир у примітивному вигляді люди навчилися робити раніше. Кравців Р.Й. підкреслює, що сирам дають найрізноманітніші назви, проте класичні назви сортів, як правило, мають назви географічного походження.

Статистична та довідкова інформація щодо сучасного стану виробництва та споживання сиру у світі та Україні надана в «Практичному довіднику експортера молочної продукції», авторами якого є колектив сучасних дослідників даної проблеми.

Мета статті. Метою дослідження є аналіз еволюції сироробства з давніх часів у різних країнах, розвитку сироваріння на території України до сьогодення, висвітлення процесу зміни тенденції виробництва сирів у різні історичні та економічні періоди.

Виклад основного матеріалу. Сир – один з найбільш популярних харчових продуктів у світі. Він відрізняється унікальними органолептичними характеристиками та є біологічно повноцінним, легкозасвоюваним та поживним молочним концентратом, суха речовина якого складається, головним чином, з білку та жиру.

В історії не зафіксовано час першого застосування ферменту рослинного або тваринного походження для виробництва сиру. Ймовірно, вже доісторичні мисливці виявили у шлунках вбитих козенят, кролів та телят білкові продукти перероблення материнського молока. Здавна людина дізналася і про молокозсідальну здатність суцвіття чортополоху, насіння дикого шафрану, тим'яну, молочного соку фігового дерева та винного оцту [4].

Основи сироробства розроблені ще з давніх часів у багатьох країнах. Так, виробництво сиру розпочалося вже за 5000 років до Різдва Христового у Месопотамії, Палестині, на узбережжі Чорного моря, у Малій Азії, Єгипті та у Північній Африці, де люди розводили тварин для одержання молока. Однак, молоко, одержуване від тварин, у свіжому вигляді довго не зберігалось, на відміну від згустку, утвореного кислотним зсіданням білка. Шумери, які заснували місто Вавілон між річками Євфрат і Тигр, утримували велику рогату худобу та переробляли молоко на сир, про що свідчать археологічні знахідки епохи Джемдет-Наср. На стінах гробниць шумерських правителів збереглися перші зображення процесу виготовлення сиру у бурдюках. Давні народи Сибіру також переробляли сквашене молоко у сирну копчену масу, яка є прототипом

сучасного кисломолочного сиру. На території України, поблизу села Трипілля (2-3 тисячі років до нашої ери), знайдені глеки для молока [6].

Подальший розвиток технологія сиру набула у Древній Греції та Римі, про що свідчать стародавні документи. У творах Гомера, Геродота, Аристотеля, Колумелли, Варрона та Плінія старшого описано виготовлення деяких видів сирів та наведено їх характеристики. Дієта олімпійських чемпіонів у ті часи вже передбачала свіжий сир, сухі фіги та пшоняну кашу.

За часів Римської імперії торгівля сиром набула широкого розвитку, що сприяло перенесенню традиційного сироробства в інші країни. Асортимент сиру розширювався завдяки особливостям кліматичних умов, рельєфу місцевості різних країн та застосуванню молока від різних тварин. Сир зберігали у розсолі або заповнювали ним бочки, заливали виноградним соком та закривали кришками з подальшою герметизацією гіпсом [6].

Одним з найдавніших джерел інформації щодо користі сиру є збірник праць лікаря древньої Греції Гіпократата «Про дієту», у якому є така характеристика сиру: «Сир є сильним, він гарячить, живить.... Сильний, бо дуже близький до зародження, живить, оскільки містить найпоживніші частини молока, гарячить, оскільки жирний...» [2].

Гельвети у Швейцарських Альпах удосконалили виробництво твердого сиру. Було винайдено спосіб раціонального перероблення молока – варіння великого за масою сиру, на виробництво однієї головки якого витрачали денний надій від декількох десятків корів. Так було розроблено технологію популярного ементальського сиру масою від 60 до 130 кг, який визрівав до півроку і більше.

М'який сир залишався улюбленим сортом у рівнинних регіонах на півдні та сході Франції, а також на території нинішньої Бельгії, де оселилися франки з області Рейну та Майну. Саме там виникли такі сорти сиру, як Брі та Камамбер [1].

У Європі за поширення християнства та заснування монастирів технологія переробки молока почала стрімко розвиватися. Для перероблення молока ченці

засвоїли техніку сироробства, тому саме монастирі стали центрами сільськогосподарського виробництва. Ще й досі відомі сорти сирів носять їх імена: марой, сен-де-ктер, пон-левек і ліваро, пор-дю-салу. В Ельзасі з'явився сир мюнстер, назва якого виникла від грецького або латинського слова *monasterium* (монастир) [3]. Хрестові походи забезпечили Венеції статус торговельної столиці у східному Середземномор'ї. У такий же спосіб ієрусалимські сири з'явилися на ринках Європи, а декілька поколінь потому голландці почали експортувати свій національний сир.

Технологія сиру зазнала багато змін, обумовлених політичним та економічним станом різних географічних регіонів, і дуже часто одні й ті ж самі сири називали по-різному. У Європі історичними центрами сироробства є Швейцарія, Італія, Греція, Румунія, Угорщина, Франція, Великобританія, територія колишніх Югославії та Чехословаччини [7].

До початку 19 ст. технологія сиру була закритою інформацією і передавалася з покоління в покоління лише серед майстрів-сироробів. Зі зростанням чисельності населення попит на харчові продукти суттєво підвищився, особливо на транспортабельну продукцію тривалого зберігання.

У Східній Європі розвиток сироробства у пов'язаний з Петром I, який запрошував майстрів-сироробів з Голландії. Перший сироробний завод розпочав діяльність у 1795 р. у маєтку князя Мещерського Лотошине Тверської губернії. Початком промислового сироробства вважається 1866 р., коли в селі Отроковичі Тверської губернії Верещагіним В.В. було відкрито першу в країні артільну сироварню [1].

Наукове вивчення основ сироробства розпочалося лише наприкінці 19 століття. Одними з основних питань, що вивчалися технологами, були: вплив кліматичних, географічних факторів, типу пасовищ, породи та умов утримання тварин, специфіки технологій на якість на різновиди сирів. Розвитку сироробства сприяли наступні фактори: застосування пастеризації молока, використання чистих заквасочних культур, виділення сичужного фермента, розроблення та впровадження методу визначення титрованої кислотності молока та молочних продуктів [5]

Капіталістичний розвиток на сучасних територіях України, Росії, Білорусі відмічався наприкінці XIX ст. Поміщики у маєтках організовували достатньо великі маслоробно-сироробні підприємства. Суттєві збитки товарному виробництву молочної продукції були завдані війною з Японією (1904 – 1905 рр.) і ще більші – першою світовою (1914 р.) та громадянською війнами. У СРСР з 1917 р. до середини 20-х рр. не було чіткої системи ведення молочної справи. На той час технічно оснащена частина молочного виробництва поступово переходила у відомство радгоспів, кооперативних об'єднань і державних молочних заводів. Але виробники не дотримувались санітарних норм, якість масла і сирів була дуже низькою, а продукцію виготовляли з грубими вадами, в цілому вона була збитковою. 1927-1929 рр. – це період масової організації молочно-тваринницьких товариств. У 30-ті роки XX ст. відмічений швидкий темп розвитку молочного тваринництва на фоні розвитку всієї промисловості та зростання чисельності населення міст [7].

Друга світова війна принесла величезні збитки країні, у тому числі й молочній галузі. У повоєнні роки молочні підприємства швидко відновили виробничі потужності. В 1960-70-ті роки минулого століття в СРСР в цілому було вирішено проблему забезпечення промисловості електроенергією, що дозволило швидкими темпами вести будівництво великих підприємств у різних галузях. Попит на молочну продукцію зростав як за рахунок споживання її міським населенням, так і за рахунок постачання у менш розвинені регіони країни.

Серед групи твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання в 70-х роках минулого століття в Україні були розроблені технології сиру українського 50% жирності, буковинського 45% жирності, славутича 30 та 45 % жирності. В 1966 р. в Україні вперше впроваджено технологію сиру сулугуні, що стало початком розвитку вітчизняної технології сиру з чедеризацією та підплавленням чедеризованої сирної маси (типу моцарели). З 1988 р. подібними технологічними розробками займалися науковці в УкрНДІм'ясомолпромі, який був спочатку перейменований на Технологічний інститут молока і м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН), а потім на Інститут продовольчих ресурсів (ІПР НААНУ) [7].

За радянських часів максимальне виробництво сирів в Україні було зареєстроване у 1989 р. (180 тис. т). Після спаду виробництва у 90-х роках уперше у 2003 р. обсяги виробництва сирів сягнули вищевказаного рівня – більше 169 тис. т. У 2007 р. виробництво сиру жирного ще збільшилося і склало 244,0 тис. т. [7].

Після розпаду СРСР на його колишніх територіях відбулися зміни в організації управління сільським господарством та переробними галузями. Перебудова відбулася і в молочній промисловості, через що різко зменшилося виробництво на фоні скорочення чисельності молочного стада у 2-3 рази. У зв'язку з інфляцією та зниженням купівельної спроможності населення знизилася і реалізація молочної продукції в усіх регіонах.

Сьогодні у світі в середньому на одну особу на споживання припадає трохи більше 2 кг сичужних сирів. Найбільше споживають сирів у країнах ЄС – в середньому 18,3 кг на особу в рік. Серед країн ЄС найвищим рівнем споживання є Франція (25,7 кг), Греція (24,6 кг), Італія (22,3 кг). Серед інших країн – Ісландія (20,6 кг), Швейцарія (17,8 кг), Ізраїль (15,9 кг), США (15,3 кг), Канада (13,8 кг) [2]. Рівень споживання сирів в Україні доволі низький – дещо більше 2 кг. Найбільший приріст споживання сирів за останні роки спостерігається в США і в країнах ЄС (рис.1,2).

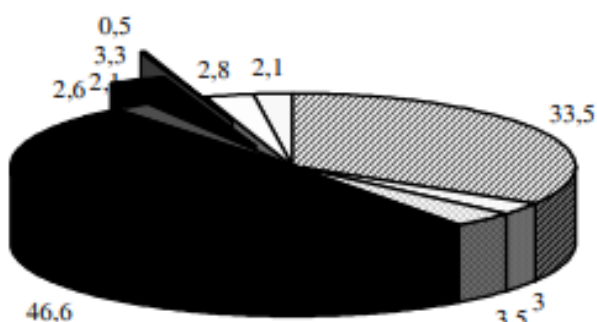
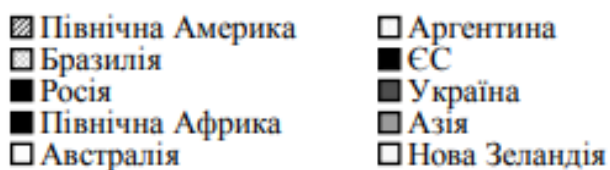


Рисунок 1- Структура світового виробництва твердих сичужних сирів у 2015 році (%)

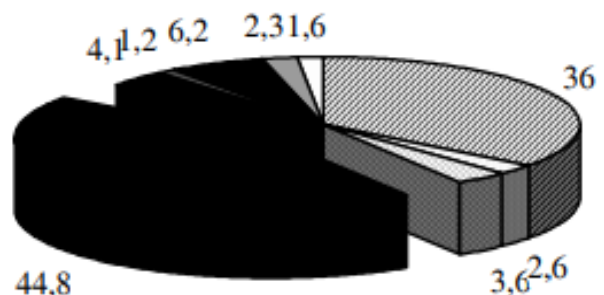
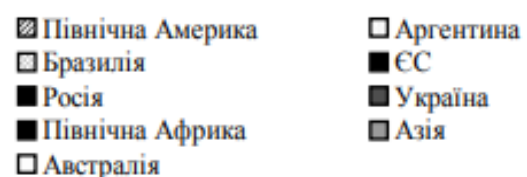


Рисунок 2 - Структура світового споживання твердих сичужних сирів у 2015 році (%)

Більшість сирів, що виготовляють в Україні – це тверді сири. М'яких сирів в Україні виготовляють досить мало. Для потужних сироробних заводів обсяги виробництва твердих сирів складають близько 300-400 т на місяць, а м'яких – всього біля 1 т. Плавлені сири ж складають близько однієї п'ятої частини від загальних обсягів виробництва сирів [7].

За даними «Практичного довідника експортера молочної продукції» Україна на 15 місці серед країн-експортерів сиру у світі, на душу населення споживається 3,5 кг сиру на рік [8]. Це дуже мало в порівнянні з країнами ЄС та США, де цей показник – 16-19 кг на душу населення.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Історія людства свідчить про те, що виробництво сиру має давні корені. Його виробляли у різних частинах, регіонах та країнах світу, що пояснює широкий асортимент та відмінності у технологіях виготовлення сирів. Сучасна сироробна галузь розвивається у напрямку удосконалення технологічних процесів виробництва окремих видів сирів, базується на складних перетвореннях вихідної сировини, що визначає різноманітність існуючих видів за фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Представлені статистичні дані свідчать про досить низький рівень споживання сирів у нашій країні та значний потенціал розвитку вітчизняної сироробної галузі.

Список використаних джерел:

1. Бегунов В.Л. Книга о сыре / В.Л. Бегунов. – М.: Пищевая промышленность, 1974. – 216 с.

2. Історія виробництва сиру [Електронний ресурс]: <http://landwirt/2009-12-12-16-06-01/440-2009-03-13-13-56-24>.

3. Кравців Р., Дроник Г., Мельник О. Вплив селену та міді на ріст мікрофлори заквасок для твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання / Р. Кравців, Г. Дроник, О. Мельник // Сучасні проблеми екології та гігієни виробництва продукції тваринництва: Збірник наукових праць. – Вінниця, 2000. – Вип. 8. – Т.1. – С.160-163.

4. Кравців Р.Й., Хоменко В.І., Островський Я.Ю. Молочна справа: Навч. видання / Р.Й. Кравців, В.І. Хоменко, Я.Ю. Островський. – Київ: Вища школа, 1998. – 279 с.

5. Поліщук Г.Є., Савченко О.А., Онопрійчук О.О. Технологія сиру. Конспект лекцій для студентів спец. 6.091700 “Технологія зберігання, консервування і переробки молока” напряму 0917 “Харчова технологія та інженерія” всіх форм навчання / Укл. Г.Є.Поліщук, О.А. Савченко, О.О. Онопрійчук. – К.: НУХТ. – 2006 р. – 131 с.

6. Саєнко В.П., Бацура С.Б. З історії сироробства / В.П. Саєнко, С.Б. Бацура // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – Том 10, № 3(38) Частина 3, 2008

7. Семко Т.В. Перспективні напрямлення в виробництві кислотно-сичужних сирів / Т.В Семко // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – Том 18, № 2 (68) 2016

8. https://issuu.com/annabondarchuk/docs_ (Довідник експортера молочної продукції)

УДК 338.483.11(21)(045)

Кізюн А.Г., к.геогр.н., доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ФОРМУВАННЯ СІЛЬСЬКИХ ЛАНДШАФТІВ ЯК ЧИННИК

ЗАСЕЛЕННЯ ТЕРИТОРІЇ ТА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Розглянуто проблему теоретико-методологічних засад дослідження сільських ландшафтів, виявлена сутність поняття «сільський ландшафт» і «сільський селитебний ландшафт», розглянуто роль і значення сільських ландшафтів у формуванні сучасної структури антропогенних ландшафтів. На прикладі окремого регіону - Поділля розглянуто особливості формування та функціонування сільських ландшафтів залежно від природних і суспільних факторів, їх структура і типологія. В типологічній класифікації сільських ландшафтів Поділля виділено три роди: долинні, плакорно-міжрічкові та