

den Universitäten und gleichgestellten Hochschulen in der Regel mindestens vier, an den Fachhochschulen mindestens drei Jahre. Gegenwärtig verbringt ein Student an der Universität bis zum Abschluss durchschnittlich zwölf Semester [2].

Bei den Universitäten wird das Studium mit einer Diplom-, Magister- oder Staatsprüfung abgeschlossen. Anschließend ist eine weitere Qualifizierung bis zur Doktorprüfung (Promotion) oder bis zum Abschluss eines Graduiertenstudiums möglich. Als zweite Säule des deutschen Hochschulsystems vermitteln die Fachhochschulen vor allem in den Bereichen Ingenieurwesen, Informatik, Wirtschaft, Sozialwesen, Design und Gesundheit eine praxisbezogene Ausbildung, die mit einer Diplomprüfung abschliesst. Noch eine Möglichkeit eine Hochschulausbildung zu bekommen ist das virtuelle Studium an den Fernuniversitäten [2].

Quellenverzeichnis

1. Wie funktioniert das deutsche Bildungssystem? URL: <https://www.bildungxperten.net/wissen/wie-funktioniert-das-deutsche-ildungssystem> (дата звернення: 15.10.2019)

2. Власюк Н.І., Джух Е.Н., Змітрукевич А.А., Саліта Ж.Е, Качановська О.Б. „Bildung in Deutschland“ URL: https://ebooks.grsu.by/pr_rechi/4-thema-bildung-in-deutschland.htm (дата звернення: 15.10.2019)

Wissenschaftlicher Leiter: Belous N.W., der Oberlehrer

SPREEWALD IST EIN ORT FÜR DEN ANBAU UMWELTFREUNDLICHER PRODUKTE. ANBAU VON GURKEN

Mirkel M.O., mmirkel3108@gmail.com

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motornyj-Universität

Knackig, würzig und am besten frisch aus dem Fass – so kennen und lieben die meisten die Spreewälder Gurken. Die berühmten Köstlichkeiten können aber auch anders. Gehen Sie mit uns auf eine kleine Entdeckungstour und lassen sich überraschen, was rund um die Gurke – übrigens vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt unlängst zum Gemüse des Jahres 2019 und 2020 ernannt – noch so geht ... Das Gurkenmuseum in Lehde (Lübbenau/Spreewald). In deutschem einmaligem Gurkenmuseum erfahren Sie Wissenswertes über die Tradition des Gurkenanbaus und der Gurkenverarbeitung. Der Besuch des Bauernhauses- und Gurkenmuseums lässt sich mit einem Einkauf von Spreewälder Produkten kombinieren.

Die verschiedensten Spreewälder Gurkenbetriebe stehen mit ihren Verkaufsständen Spalier und machen die Auswahl schwer. Finden Sie hier Ihren ganz persönlichen, eingelegten Liebling und nehmen auch gleich eine gute Portion für den Weg nach Hause mit ... falls es die leckeren Mitbringsel bis dahin schaffen und nicht schon vorher im Mund landen! [1].

Wie ein kleines, verträumtes Spreewalddorf kommt sie daher, die beeindruckende Außenanlage des Spreewelten-Saunabereiches. Der sich windende Rundweg führt Sie unter anderem zur Gurkensauna. Mit ihrem Duft und ihrer Ausstattung erinnert sie an eine Gurkeneinlegerei und lädt mit 60 Grad und grünem Stimmungslicht zum Entspannen ein. Der Gurkensud-Aufguss hat eine beruhigende sowie reinigende Wirkung und macht die Haut sanft und weich. Die Spreewood Distillers haben den Dreh raus. In Deutschlands erster Roggen-Whiskey-Destillerie bekommen die Spreewälder Gurken ordentlich Umdrehungen. Inmitten des bezaubernden Ortes Schlepzig liegt die Spirituosen-Manufaktur und bringt in den heiligen Hallen des traditionellen Vierseitenhofes großartige und zum Teil prämierte Whiskys, Rums sowie eine feine Auswahl an Geisten und Likören zu Tage. Für den „Gurkengeist“ werden, neben ca. 830 g Spreewälder Gurken je Flasche, lediglich ein neutraler Alkohol und regionales Wasser verarbeitet. Erfrischende Geschmacksüberraschungen im Café Urbans in Burg (Spreewald) Schoko, Vanille

und Erdbeere gehen zwar immer, aber warum nicht mal Quark mit Leinöl oder Spreewälder Gurke in Form von köstlichem Speiseeis probieren? Trauen Sie sich, es lohnt sich. Das hauseigene Gurkeneis gibt es natürlich nur zur Gurkenzeit von Mai bis September [2].

Die Bäckerei hält eine regionale Spezialität bereit – ein Mischbrot mit Gewürzgurken. Das Spezialbrot mit würzigen Spreewaldgurken schmeckt besonders saftig und hält sich lange frisch. Das Gurkenbrot passt perfekt zu Quark mit Leinöl, deftiger Wurst oder einfach nur pur mit etwas Butter. Sommer, Sonne, Gurkenradler Nicht nur an lauen Sommerabenden ein echter Erfrischer. Beim Gurkenradler ist der Name Programm, denn dieses Biermischgetränk wird mit einer Gurkenlimonade hergestellt. Genießen Sie eine Kostprobe am besten direkt beim Erfinder, im Brauhaus der Familie Kircher in Drebkau. Dann auf in den Spreewald und die einzelnen Genuss-Stationen anfahren – am besten mit dem Fahrrad entlang der Genießertour zur Spreewälder Gurke.

Quellenverzeichnis:

1. Czerniejewski J.; Krüger K.; Hillmann H.; Honig M., Rietz, S.; Schonert V.; Wollenburg T. & Zoepf. Analyse und Bewertung touristischer Entwicklungen im Biosphärenreservat Spreewald. Wenn Natur zum Kapital wird. Dargestellt am Beispiel der Streusiedlung Burg: Projektarbeit am Institut für Landschaftspflege und Naturschutz, Universität Hannover. Manuskript, unveröffentlicht: Hannover, 2001, 126 S.

2. Zoepf S. Den Spreewald anders erfahren: Diplomarbeit am Institut für Landschaftspflege und Naturschutz der Universität Hannover und am Geographischen Institut der Universität Tübingen: Hannover, 31.03.2005 - 31.08.2005, 27-31 S.

Wissenschaftlicher Leiter: Belous N.W., der Oberlehrer

PROBLEME DER LOGISTIK DER VERSORGUNG DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN UNTERNEHMEN

Podopryhora A.V., *podoprygora.a@mail.ru*

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motornyj-Universität

Die heutigen Versorgungssysteme in landwirtschaftlichen Betrieben können existierende Nachfrage nicht vollständig decken. Die Eigentümer und Führungskräfte solcher Unternehmen konfrontieren ständig mit der Erfüllung der komplexen Aufgaben, z. B. mit der Bereitstellung von materiellen Ressourcen, mit dem Transport, mit der Lagerung sowie mit den anderen Abläufen in den Unternehmen. Ein wirksames Instrument zur Lösung dieser Probleme kann Logistik sein, deren rationeller Einsatz die effiziente Bereitstellung der erforderlichen Tools für das Unternehmen sicherstellt.

Ziel der Veröffentlichung ist es, die logistischen Probleme bei der Belieferung landwirtschaftlicher Unternehmen zu ermitteln und nach Lösungsmöglichkeiten zu suchen, die angemessene Effizienz bei den logistischen Tätigkeiten gewährleisten.

Den Problemen der Logistikversorgung in der Landwirtschaft sind die Arbeiten einer Reihe von Wissenschaftlern gewidmet: E. Buzovsky, V. Vasilenko, O. Velichko, M. Vergun und anderer. Sie haben zwar die theoretischen Grundlagen der Logistik entwickelt, aber den Managementaspekt jedoch nicht gesondert betrachtet.

Die Belieferungslogistik umfasst die Entgegennahme, Lagerung und Verteilung von Rohstoffen zur Verwendung in der Produktion. Dies ist ein wesentlicher Bestandteil der Geschäftstätigkeit von landwirtschaftlichen Industrieunternehmen [1].

Das Logistikmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben in der Ukraine befindet sich in einem frühen Entwicklungsstadium. Aus diesem Grund ist die Aufgabe der Verbesserung der Bildung eines Managementsystems auf der Grundlage der Logistik von großer Bedeutung und erfordert die Verfeinerung wissenschaftlicher und praktischer Aspekte der Tätigkeiten