

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Комунальний заклад вищої освіти
«Дніпровська академія неперервної освіти»
Дніпропетровської обласної ради»

Рада молодих учених при Міністерстві освіти і науки України

Рада молодих вчених Дніпропетровської області

Рада молодих вчених комунального закладу вищої освіти
«Дніпровська академія неперервної освіти» Дніпропетровської обласної
ради»



«МОЛОДИЙ ВЧЕНИЙ МОДЕРНУ – ФУНДАМЕНТ
РОЗВИТКУ ОСВІТИ, НАУКИ ТА БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ»

МАТЕРІАЛИ

II Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції

25 листопада 2020 р.

Дніпро

За редакцією:

СИЧЕНКА Віктора Володимировича, доктора наук з державного управління, професора, ректора КЗВО «ДАНО» ДОР»

ВАЩУК Олесі Петрівни, доктора юридичних наук, доцента, професора кафедри криміналістики Національного університету "Одеська юридична академія", Голови Ради молодих учених при Міністерстві освіти і науки України

ВІЛЬХОВОЇ Тетяни Володимирівни, кандидата економічних наук, доцента, доцента кафедри освітнього менеджменту, державної політики та економіки КЗВО «ДАНО» ДОР»

ШИНКАРЕНКА В'ячеслава В'ячеславовича, кандидата педагогічних наук, доцента, завідувача кафедри дошкільної та початкової освіти КЗВО «ДАНО» ДОР»

Молодий вчений модерну – фундамент розвитку освіти, науки та бізнесу в Україні: Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції (25 листопада 2020 року, м. Дніпро). – Дніпро: КЗВО «ДАНО» ДОР», 2020. – 235 с.

Посвідчення УкрІНТЕІ № 692 від 09.11.2020 р.

У збірнику містяться матеріали II Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції «Молодий вчений модерну – фундамент розвитку освіти, науки та бізнесу в Україні», що була проведена 25 листопада 2020 року Радою молодих учених при Міністерстві освіти і науки України, Радою молодих вчених Дніпропетровської області та Радою молодих вчених комунального закладу вищої освіти «Дніпровська академія неперервної

освіти» Дніпропетровської обласної ради». *Матеріали опубліковані в авторській редакції. За зміст та достовірність матеріалів, поданих у збірнику, відповідальність несуть автори публікації.*

© Колектив авторів, 2020

© ДАНО, 2020

ВСТУПНЕ СЛОВО



Шановні учасники конференції!

Вітаю з початком роботи II Всеукраїнської науково-практичної онлайн-конференції «Молодий вчений модерну – фундамент розвитку освіти, науки та бізнесу в Україні»!

Сьогодні Україна перебуває у складних умовах, пов'язаних із пандемією COVID-19, що помітно відображається на житті всього населення нашої країни. Увесь світ вимушено перейшов на онлайн-комунікації та дистанційне навчання аби уникнути розповсюдження вірусної хвороби.

Але, незважаючи на такі умови, вся наукова спільнота продовжує працювати далі, проводити дослідження з різних галузей науки, реалізовувати власні ідеї, направлені на розвиток держави та її окремих регіонів.

Бажаю успіху у проведенні наукової роботи, обміну знаннями, досвідом та професійними компетентностями.

*Ректор Комунального закладу вищої освіти
«Дніпровська академія неперервної освіти»
Дніпропетровської обласної ради», доктор наук з державного управління,
Заслужений працівник освіти України, професор
Віктор Сиченко*

Бойко В.В. Фінансова модель підприємств.....	158
Kostyshyn A.B. Outpatient examination of the masticatory muscles in patients with decreased bite height.....	161
Лазаренко В.О. Сучасні стратегії розвитку туристичної галузі в умовах кризових явищ.....	164
Новак К.С. Управління фінансовими потоками на підприємстві: методологія моделювання.....	169
Півень М.В. Закономірності впливу бокових стінок віброрешета на параметри руху потоку сипкої суміші.....	176
Савічан К.В., Трачук Н.А., Іванова А.Ю. Залежність виникнення печінкової дисфункції від локалізації поранення.....	180
Соколова Е.Т. Реалізація індивідуальних освітніх маршрутів вчителів географії в умовах неперервної освіти.....	170
Секція 4. МІЖНАРОДНИЙ ТА ВІТЧИЗНЯНИЙ ДОСВІД НАУКОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В АГРАРНІЙ СФЕРІ	185
Миколайчук Л.П. Перспективні напрями розвитку галузі вівчарства в Україні.....	185
Кравченко М.В., Кравченко Л.А. Фінансово-економічна безпеки аграрного сектору в закладах професійної (професійно-технічної) освіти.....	189
Кравченко М.В., Золотаренко Ю.В., Кравченко Н.М. Науково-методичні підходи щодо конкуренції та фінансово-економічної безпеки на підприємствах аграрного сектору.....	193
Облещенко А.Д., Гулевський В.Б., Постол Ю.О. Порівняння технологій виробництва кефіру.....	197
Терещенко І.О., Сердюк Р.Є. Науково-методичні підходи удосконалення системи адміністрування маркетинговою діяльністю аграрного підприємства.....	202
Шавлак М.А. Ринок земель України: функції та завдання.....	207
Руденко Ю.О. Теоретичний аналіз дефініцій основних категорій та понять сільського туризму.....	212

Література:

1. Акмаєв А.І. Удосконалення оцінки конкурентоспроможності підприємства в умовах глобалізації. *Культура народів Причорномор'я*. 2007. Вип. 99. С. 7-10.
2. Александрова О.В. Економічна стійкість сільськогосподарського виробництва як основний чинник його конкурентоспроможності. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2012. №2. Т. 3. С. 13-21.
3. Алексеенко Н.В. Устойчивое развитие предприятия как фактор экономического роста. *Економіка і організація управління: зб. наук. пр.* 2008. № 3. С. 59-65.

ПОРІВНЯННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КЕФІРУ

А.Д. Облещенко

Україна, Мелітополь, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, магістрант

В.Б. Гулевський

Україна, Мелітополь, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, доцент кафедри електротехнологій і теплових процесів

Ю.О. Постол

Україна, Мелітополь, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, доцент кафедри електротехнологій і теплових процесів

Сільськогосподарське господарство в Україні має складне організаційно-економічне і технологічне утворення, що включає сферу виробництва, переробки та реалізації продукції [1]. Розвиток стану ринку виробництва молокопродуктів в аграрному секторі відбувається під впливом попиту, пропозиції і ціни.

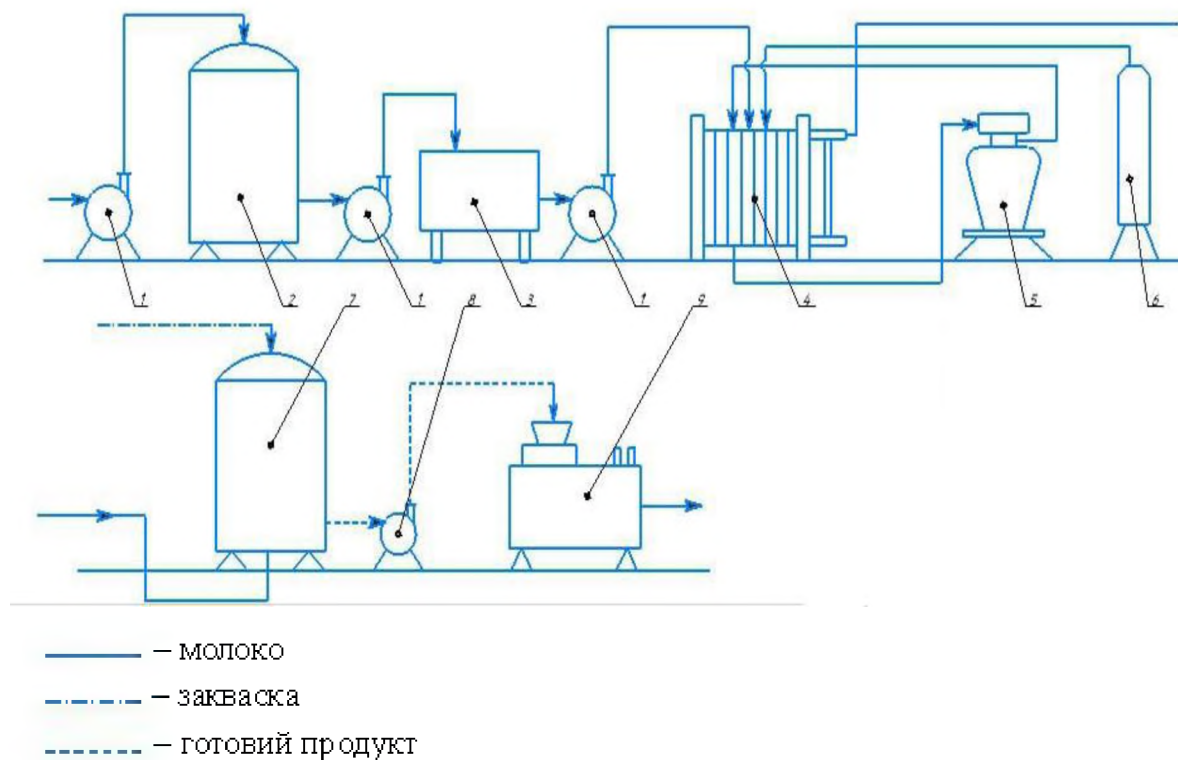
Одним з найбільш популярних кисломолочних продуктів в даний час є кефір — кисломолочний продукт, що славиться своїми властивостями

зміцнення імунної системи. У зв'язку з посиленням конкуренції на українських ринках виробники кефіру знаходяться в постійному пошуку нових шляхів та інструментів покращення конкурентоспроможності. Одним з параметрів конкуренції на ринку кефіру є спосіб виробництва продукції.

Відмінністю виробництва кефіру від інших кисломолочних продуктів є закваска, яка служить особливою культурою грибків, що містить безліч корисних мікроорганізм всередині. Кефір виробляють з молока, шляхом додавання спеціальної грибкової закваски і сквашування його під впливом мікроорганізмів, при заданих технологічних умовах з подальшим дозріванням.

В залежності від технологій існує кефір "термостата" та "резервуарний" [2]. Порівняння двох технологічних способів виробництва кефіру дозволить розкрити основні переваги та недоліки і визначитися, який спосіб використовувати краще.

При резервуарному способі виготовлення кефіру коров'яче молоко нормалізується за масовою часткою жиру так, щоб масова частка жиру у готовому продукті була такою як передбачено стандартом. Також проводять нормалізацію у потоці в сепараторах-нормалізаторах. Крім того проводять нормалізацію молока по масовій частці сухих речовин додавання сухого знежиреного молока. Після цього суміш піддається тепловій і механічній обробці та підігрівається до 45°C. Потім очищається на відцентрових молокоочищувачах та гомогенізують при температурі 70°C. Після суміш пастеризується при 92°C з витримкою від 8 хв та охолоджується приблизно до температури 24°C. Заквашення і сквашування відбувається в спеціальних резервуарах для кефіру. Грибкову закваску вносять одночасно з молочною сумішшю у резервуар та перемішують мішалкою.

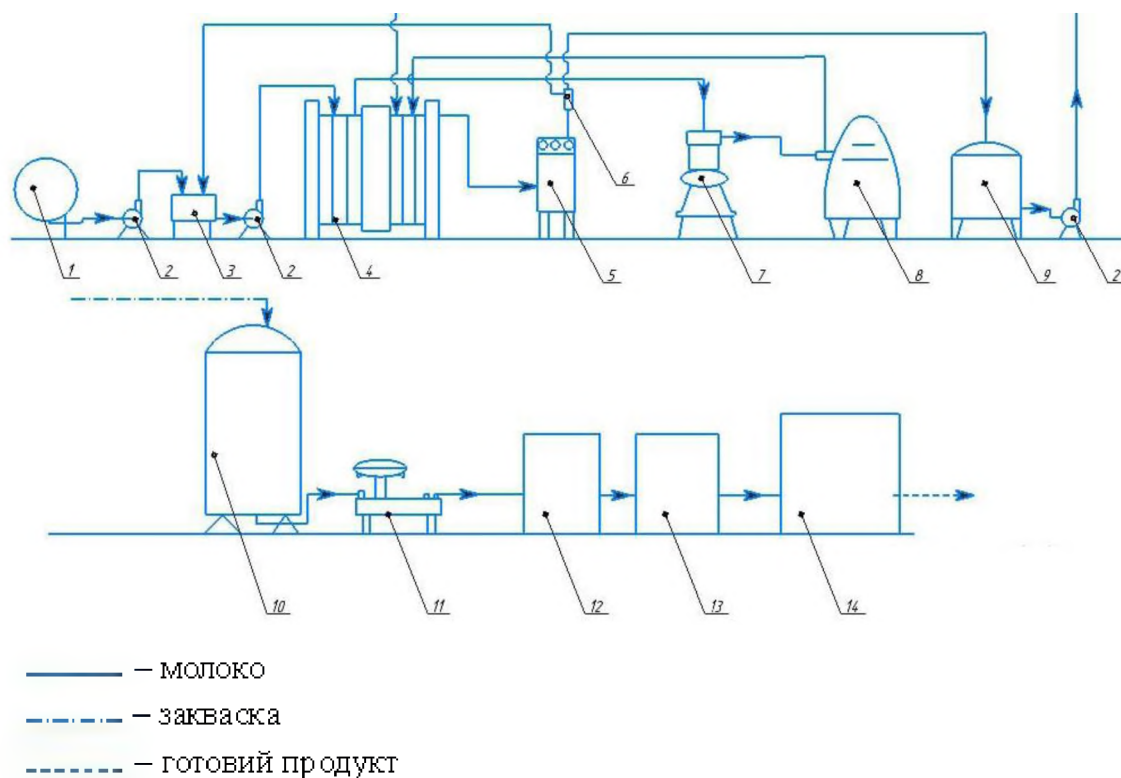


1 – відцентровий насос; 2 – ємність для сирого молока; 3 – зрівняльний бачок; 4 – пастеризаційно-охолоджувальна установка; 5 – відцентровий молокоочисник; 6 – витримувач; 7 – ємність для кисломолочних напоїв; 8 – молочний насос; 9 – автомат фасувальний.

Рисунок 1 – Технологічна схема резервуарного способу виробництва кефіру

Сквашування здійснюється при температурі 24°C до утворення згустку кислотністю від 90 до 100°T . Сквашену суміш необхідно охолодити у резервуарі за допомогою подачі холодної води у міжстінний простір. Молочну суміш перемішують кожні 60-90 хвилин. Метою є отримання однорідної консистенції, без грудочок не перемішаного згустку. Якщо консистенція неоднорідна це призводить до виділення сироватки. Спінювання можна уникнути, якщо молоко в танк подавати через нижній штуцер. Після охолодження до температури 14°C та процес визрівання кефіру на протязі 12 годин. Спиртове бродіння викликається дріжджами у результаті процесу визрівання. Згодом перемішують і кефір відправляють фасувати (рис.1).

Одна з останніх тенденцій – освоєння термостатного способу виробництва кефіру та іншої кисломолочної продукції (рис.2).



1 – ємність для сирого молока; 2 – насос; 3 – балансувальний бачок; 4 – пастеризаційно-охолоджувальна установка; 5 – пульт керування; 6 – поворотний клапан; 7 – сепаратор-нормалізатор; 8 – гомогенізатор; 9 – ємність для молока; 10 – ємність для заквашування; 11 – машина для фасування молока; 12 – термостатна камера; 13 – холодильна камера; 14 – камера зберігання готової продукції.

Рисунок 2 – Технологічна схема термостатного способу виробництва кефіру

При термостатному способі нормалізоване, гомогенізоване, пастеризоване молоко охолоджується до температури 19°C . Потім відбувається заквашення, переміщення і направляють на фасування. Заквашують у резервуарах не більше 40 хв. Після чого суміш розливається та перемішується [2].

Сквашування відбувається у термостатній камері, де температура становить приблизно 24°C , в залежності від пори року може змінюватися. Процес сквашування триває від 8 до 12 годин.

Після відправляють в холодильну камеру для охолодження до температури 6°C, визрівання проходить від 8 до 13 годин та продукт вважається готовим.

Висновок. Накопичений досвід виготовлення кефіру дозволяє виділити два способи сквашування молока: термостатний і резервуарний. Представлений у статті порівняльний аналіз ефективності способів показав, що відмінність термостатного способу полягає в тому, що молоко заквашується в тарі, призначеної на продаж, завдяки цьому кефірний згусток не пошкоджується і кефір виходить більш густим. Кефір термостатного виробництва відноситься до продуктів преміального класу, і його вартість значно перевищує вартість класичного кефіру, тому на сьогоднішній день у зв'язку з економією витрат кефір виготовляють в основному резервуарним способом при періодичному перемішуванні. Внаслідок цього щільний згусток руйнується, і напій виходить рідшим по консистенції.

Література:

1. Гулевський В. Б., Ковальов О.В. Електротехнології в сільському господарстві.// Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції «Проблеми сучасної енергетики і автоматики в системі природокористування (теорія, практика, історія, освіта)» НУБІП, 14-18 листопада 2016 р. К., 2016. С.14-16.
2. Система технологій переробки молока та виробництва молочних продуктів. *AgroLife*: веб-сайт. URL: <https://agrolife.info/systema-tehnolohij-10> (дата звернення: 08.11.2020).



УЧАСНИКИ II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦІЇ «МОЛОДИЙ ВЧЕНИЙ МОДЕРНУ – ФУНДАМЕНТ РОЗВИТКУ ОСВІТИ, НАУКИ ТА БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ» ВІД 25 ЛИСТОПАДА 2020 РОКУ

Ми, УЧАСНИКИ II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦІЇ «МОЛОДИЙ ВЧЕНИЙ МОДЕРНУ – ФУНДАМЕНТ РОЗВИТКУ ОСВІТИ, НАУКИ ТА БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ», усвідомлюючи відповідальність перед сучасною освітою, наукою та бізнесом та виходячи з актуальних питань щодо дослідження тематичних напрямів конференції:

ПОГОДИЛИСЬ ПРО НАСТУПНЕ:

1. Популяризувати дослідження економіко-правових та державно-управлінських аспектів створення StartUpів і розвитку молодіжного бізнесу в Україні.
2. Стимулювати апробацію наукових здобутків у питаннях науково-методологічних та практичних засад реформування освіти та підвищення якості надання освітніх послуг.
3. Вивчати та удосконалювати науковий простір досліджень у галузі природничо-математичних наук.
4. Проводити роботу у напрямі розвитку міжнародного та вітчизняного досвіду наукової діяльності в аграрній сфері.
5. Досліджувати концептуальні підходи до формування професійних компетентностей сучасного молодого вченого.

УЧАСНИКИ II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦІЇ «МОЛОДИЙ ВЧЕНИЙ МОДЕРНУ – ФУНДАМЕНТ РОЗВИТКУ ОСВІТИ, НАУКИ ТА БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ» прийняли зазначену резолюцію.

м. Дніпро, Комунальний заклад вищої освіти «Дніпровська академія неперервної освіти» Дніпропетровської обласної ради», 25 листопада 2020 р.