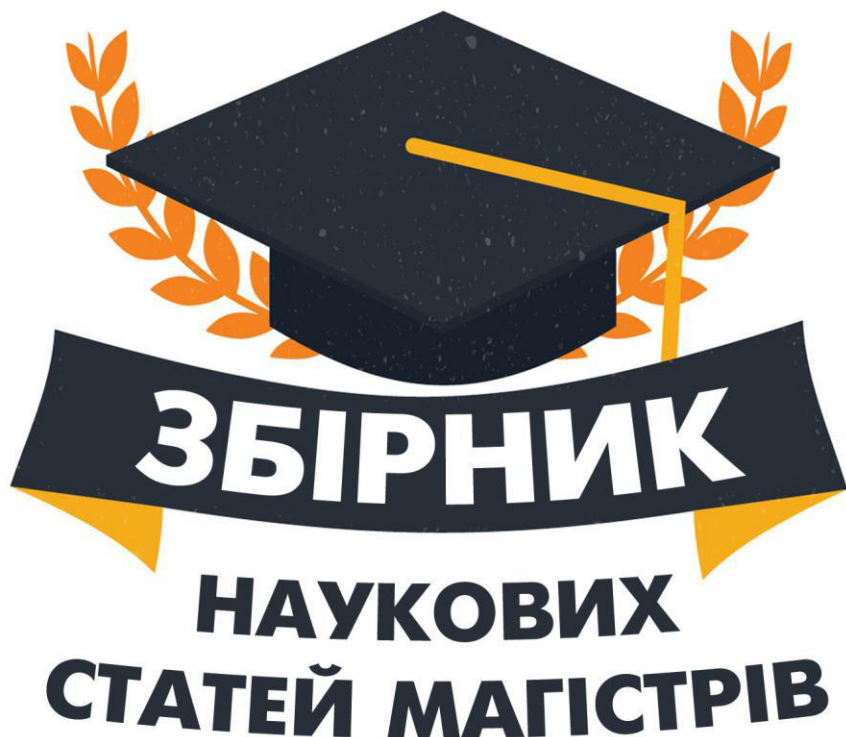


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
“ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”**



**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО ІНСТИТУТУ
БІЗНЕСУ ТА СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ПОЛТАВА
2020**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

ЗБІРНИК НАУКОВИХ СТАТЕЙ МАГІСТРІВ

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ БІЗНЕСУ ТА
СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Полтава
ПУЕТ
2020**

УДК 330:004(082)
3-41

Друкується відповідно до наказу по університету № 112-Н від 01 вересня 2020 р.

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Заступник головного редактора – **О. В. Манжура**, д. е. н., доцент, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. М. Бобух**, д. філол. н., професор, завідувач кафедри української, іноземних мов та перекладу ПУЕТ.

Відповідальний редактор

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту бізнесу та сучасних технологій ПУЕТ.

Члени редакційної колегії

Г. О. Бірта, д. с.-г. н., професор (спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність» і «Товарознавство та експертиза в митній справі»), завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ПУЕТ;

О. О. Ємець, д. ф.-м. н., професор (спеціальність Комп'ютерні науки), завідувач кафедри математичного моделювання та соціальної інформатики ПУЕТ;

Є. А. Карпенко, к. е. н., доцент (спеціальності Облік і оподаткування та Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітня програма «Публічні закупівлі»), завідувач кафедри бухгалтерського обліку і аудиту ПУЕТ;

Н. В. Карпенко, д. е. н., професор (спеціальність Маркетинг), завідувач кафедри маркетингу ПУЕТ;
Т. А. Костишина, д. е. н., професор (спеціальності Економіка освітня програма «Управління персоналом та економіка праці», Публічне управління та адміністрування освітня програма «Місцеве самоврядування»), завідувач кафедри управління персоналом, економіки праці та економічної теорії ПУЕТ;

Г. В. Лаврик, д. ю. н., професор (спеціальність Публічне управління та адміністрування освітня програма «Публічне адміністрування»), завідувач кафедри правознавства ПУЕТ;

Л. М. Шимановська-Діанич, д. е. н., професор (спеціальність Інформаційна, бібліотечна та архівна справа), завідувач кафедри менеджменту ПУЕТ;

Л. С. Франко, ст. викладач (спеціальність Міжнародні економічні відносини), завідувач кафедри міжнародної економіки та міжнародних економічних відносин;

О. В. Яриш, к. е. н., доцент (спеціальність Фінанси, банківська справа та страхування), завідувач кафедри фінансів та банківської справи ПУЕТ.

Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий
3-41 інститут бізнесу та сучасних технологій. – Полтава : ПУЕТ,
2020. – 258 с.

ISBN 978-966-184-388-1

У збірнику представлено результати наукових досліджень магістрів спеціальностей: Інформаційна, бібліотечна та архівна справа освітня програма «Документознавство та інформаційна діяльність»; Комп'ютерні науки освітня програма «Комп'ютерні науки»; Облік і оподаткування освітня програма «Облік і аудит»; Фінанси, банківська справа і страхування освітня програма «Фінанси і кредит»; Публічне управління та адміністрування освітні програми «Публічне адміністрування» та «Місцеве самоврядування»; Економіка освітня програма «Управління персоналом та економіка праці»; Маркетинг освітня програма «Маркетинг»; Філологія освітня програма «Германські мови та літератури (переклад включно), перша – англійська»; Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі», «Публічні закупівлі».

УДК 330:004(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2020

ISBN 978-966-184-388-1

ЗМІСТ

ОБЛІК І ОПОДАТКУВАННЯ

Освітня програма «Облік і аудит»

<i>Горілко Н. А.</i> Напрями вдосконалення обліку основних засобів будівельних підприємств.....	8
<i>Манченко О. М.</i> Принципи та завдання організації обліку податку на прибуток	13
<i>Матюша Я. Ю.</i> Податок на прибуток: вплив податкової реформи 2020	18
<i>Савченко Н. Г.</i> Організація системи внутрішнього контролю на підприємстві.....	24
<i>Фандєєва А. Ю.</i> Напрями вдосконалення приміток до річної фінансової звітності щодо необоротних активів та резервів.....	30
<i>Яновська К. А.</i> Класифікація власного капіталу: обліково-аналітичний аспект.....	36

ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ

Освітня програма «Публічні закупівлі»

<i>Ляхно Р. В.</i> Окремі аспекти стану публічних закупівель в Україні.....	41
<i>Павленко О. С.</i> Особливості проведення спрощених закупівель	47

Освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»

<i>Закотей В. Л.</i> Тенденції розвитку виробництва і споживання кави в Україні.....	51
<i>Кулинич С. В.</i> Особливості формування асортименту і споживання безалкогольних напоїв	56

<i>Сич А. М.</i> Дослідження використання ультрафіолетових ламп для пристроїв знезараження повітря	61
<i>Скоробагацький В. В., Бабенко О. Ю.</i> Стан та тенденції ринку пластмас в Україні	66
<i>Снежков В. О.</i> Ідентифікаційна експертиза апельсинів різних сортів	70
<i>Хоменко Ю. О.</i> Сучасні проблеми ідентифікації та фальсифікації шоколаду	75

Освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність»

<i>Богасєвський В. В.</i> Шляхи підвищення якості та харчової цінності мармеладних виробів	80
--	----

ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА ТА СТРАХУВАННЯ

Освітня програма «Фінанси і кредит»

<i>Дєєв О. С.</i> Методи оцінювання фінансової безпеки підприємства.....	85
<i>Зінченко А. В.</i> Особливості управління діловою активністю підприємства в умовах кризи	90
<i>Костюченко А. А.</i> Методи фінансового планування вітчизняних підприємств	95
<i>Кулиняк Н. А., Руденко А. А.</i> Формування моделі управління фінансовими ресурсами підприємств споживчої кооперації на основі фінансового контролінгу.....	99
<i>Опанасюк А. О., Пінчук А. Г.</i> Ефективне управління фінансовими ресурсами підприємства як умова успішної стратегії забезпечення його фінансової стійкості	103
<i>Павлишин Д. Г.</i> Фінансова децентралізація та її вплив на соціально-економічний розвиток Полтавського регіону.....	107
<i>Панченко К. В.</i> Теоретико-методологічні підходи до визначення сутності фінансової безпеки домогосподарств	112

При проведені ідентифікаційної експертизи визначили такі характеристики:

- вага 220 г;
- форма округла, трішки подовжена;
- колір шкірки помаранчевий;
- шкірка має дрібнозернисту структуру, відділяється від м'якоти з деякими труднощами.

Висновки. Отже, підводячи підсумок проведеної ідентифікації досліджуваного зразка апельсину можна зробити висновок, що він дійсно є апельсином помологічного сорту Вашингтон Навел (Washington navel) торгової марки «Fruit House» І категорії з Єгипту від компанії Gouda for Agricultural Products.

Список використаних джерел

1. Пашкова Е. Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / Е. Ю. Пашкова, Е. В. Дулова. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2015. – 103 с.
2. Товарознавство. Продовольчі товари : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів освіти 1 та 2 рівнів акредитації / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко, В. В. Дятлов, А. А. Квасников, А. П. Козлов, О. В. Кудінова, Н. Т. Лазарева, Г. О. Ліхоніна, Л. П. Ляховченко, В. Д. Малигіна, І. І. Медведкова, Л. В. Молоканова, Л. В. Породіна, В. П. Ракова, О. А. Ракша-Слюсарєва, Е. О. Темнохуд. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2008. – 619 с
3. Орлова Н. Я. Фрукты, ягоды, овощи, грибы та продукты їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов 4-е вид., перероб. і допов. – Київ : Лібра, 2007. – 660 с.
5. Апельсини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zelenvsit.sx.ua/apelsin.html> (дата звернення : 22.10.2020). – Назва з екрана.

УДК 658.62

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ШОКОЛАДУ

Ю. О. Хоменко, магістр спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Є. В. Хмельницька, к. т. н., доцентка – науковий керівник

Анотація. Стаття присвячена аналізу основних проблем проведення ідентифікації та визначення фальсифікації шоколаду

в Україні. Охарактеризовані основні ідентифікаційні ознаки шоколаду та представлено можливі способи фальсифікації шоколаду.

Ключові слова: шоколад, ідентифікація, фальсифікація, якість, показники, фактори формування якості.

Abstract. The article is dedicated to the analysis of the main problems of identification and falsification of chocolate in Ukraine. The main identifying signs of chocolate are characterized and presented by the possible ways of falsification of chocolate.

Keywords: chocolate, identification, falsification, quality, indicators, factor of quality.

Постановка проблеми. На сучасному етапі економічного розвитку причинами фальсифікації товарів в Україні є відсутність у виробників товарів стимулювання до добровільного дотримання вимог стандартів на продукцію та врахування інтересів споживачів; послаблення державного контролю за якістю під час виробництва продукції та її реалізації; недостатня ефективність діяльності державних структур у боротьбі з фальсифікаторами; відсутність належного правового захисту від фальсифікації товарів; відсутність загальноприйнятих критеріїв ідентифікації товарів; за допомогою яких можна легко виявляти підробки, а також діагностувати дефекти продукції.

Споживчий ринок України можна захистити від фальсифікованих товарів вітчизняного та закордонного виробництва завдяки проведенню експертизи товарів, сертифікації відповідності, а також удосконалення методів виявлення фальсифікованих товарів (продукції).

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питаннями оцінки і аналізу кондитерської галузі України присвячено праці багатьох науковців та експертів, зокрема І. В. Сірохмана, А. І. Шарова, Г. А. Маршалкіна виробництво якісної продукції розглядається не тільки як фактор конкурентоспроможності, а передусім як умова функціонування підприємств-виробників продовольчих товарів на ринку, вміння впливати на ринкову ситуацію через пропозицію якісної продукції, задовольняючи специфічні вимоги споживачів і забезпечуючи ефективність функціонування.

Проте проблема недопущення проникнення на ринок фальсифікованої продукції на сьогодні лише загострюється, що вимагає подальшого ґрунтовного вивчення умов її виникнення і особливо знаходження засобів її недопущення.

Формулювання мети. Метою статті є аналіз сучасних проблем ідентифікації та фальсифікації шоколаду

Виклад основного матеріалу дослідження. Термін «ідентифікація» визначається як ототожнення, порівняння чого-небудь з чимось. При ідентифікації товарів встановлюється збіжність досліджуваних товарів аналогам, які мають ту ж сукупність споживчих властивостей чи опису на товар на маркуванні, товаросупровідних та нормативних документах [2].

Ідентифікацію зразків шоколаду потрібно починати з аналізу маркування даних зразків за ДСТУ 3924 – 2014 [1]. При цьому маркування повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який введено в дію 6.08.2019 року [4].

Враховуючи те, що майже кожен виробник шоколаду має власну рецептуру виробництва даного виду продукції і тримає її у секреті, для ідентифікації і визначення фальсифікату потрібно брати показники якості, які нормуються у ДСТУ 3924-2014 і не залежать від рецептури шоколадних виробів.

Для ідентифікації шоколадних виробів дуже важливим показником є визначення температури плавлення шоколадної маси. Справжній шоколад тоне в роті – температура плавлення какао-масла близька до температури людського тіла (28–36 °С). Найчастіше у фальсифікатах замінюють какао-масло пальмовим, кокосовим маслом, температура плавлення яких вища за температуру плавлення какао-масла. Наприклад, температура плавлення пальмового масла 32–42 °С. Такий шоколад повністю не тоне і в роті після нього залишається присмак рослинного жиру. Температури плавлення зразків можна визначати шляхом розплавлення шоколадних виробів на водяній бані. Але такий метод дослідження природи жирів у шоколаді є досить відносним і неточним, тому доцільно визначати жирнокислотний склад шоколадних виробів хроматографічним методом.

Фальсифікація – це дії, спрямовані на обман споживача під робкою товару з корисною метою, це дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних але не істотних для його використання за призначенням властивостей. [3]

При фальсифікації шоколаду найчастіше використовують асортиментну, якісну та інформаційну фальсифікацію. Справа в

тому, що вітчизняний шоколадний стандарт вищий багатьох зарубіжних. ДСТУ не допускає додавання заміників какао-масла, євронорми ж дозволяють додавати до 5 % сторонніх жирів. Іноземні компанії – дуже закриті, свою рецептуру вони приховують, а дізнатися фактичне співвідношення інгредієнтів майже неможливо. Якщо судити по етикетці, нічого недозволеного в іноземному продукті немає. Виробники не зобов'язані писати на етикетці, скільки чого у відсотках вони додали в продукт. Проте, якщо шоколад відповідає державному стандарту, на ньому так і повинно бути написано «ДСТУ». Але на багатьох виробках значиться «ТУ» – технічні умови, тобто рецепт виробники розробили самі. Часто іноземні компанії економлять на какао. Справжній шоколад повинен містити не менше 35–37 % какао-продуктів. Проте какао-масло коштує настільки дорого, що економія навіть десятої частки відсотка дає великий прибуток. Західне устаткування дозволяє заощадити 2–3 % цього рецептурного компоненту.

Шоколад виготовляють з какао. Потрібно шукати на етикетці три основні компоненти – какао терте, какао-порошок і какао-масло. Якщо є які-небудь інші жири і масла, перед вами – не справжній шоколад, а фальсифікат. У складі справжнього шоколаду можуть бути присутні: цукор, емульгатор лецитин, фосфатидний концентрат, ароматизатори (часто це ванілін) і деякі інші добавки.

Шоколадом називається кондитерський виріб, виготовлений на основі какао-масла. Саме масло, а не какао-порошок, як думає більшість людей, додає шоколаду аромат і смак. До речі, саме тому так званий «білий шоколад» і має шоколадний смак, хоча зовнішній вигляд у нього зовсім не шоколадний.

Якість какао – бобів і какао – масла повинна бути дуже високою, відповідати певним вимогам не тільки в процесі переробки, але ще під час дозрівання. Добросовісні виробники шоколаду не всі какао боби погоджуються прийняти на переробку. Справу вважають за краще мати тільки з певними господарствами, що культивують какао. В основному в нашу країну сировина для справжнього шоколаду поставляється з далекої африканської країни Кот-д'Івуар. Але є такі жири, які за смаковими якостями наближені до какао – масла. Окрім аналогів натурального какао-масла існують і синтезовані замітники: гідрогенізовані соняшникова, оливкова, соєва, пальмова олії. Продукти, виготовлені

на їх основі, теж смачні, тільки смак у них інший і називати їх шоколадом ніяк не можна, такі продукти правильно називати «кондитерська плитка» і «солодка плитка».

Слід пам'ятати важливе правило, зазначене у Законі України «Про захист прав споживачів» – на упаковці кожного товару обов'язково повинен бути вказаний повний склад компонентів продукту.

Справжній добротний шоколад не повинен містити консервантів, бо основний процес у виробництві – темперування (поступове контрольоване охолодження при передбаченому температурному режимі) поширює по всій шоколадній масі максимальну кількість кристалів – β . Оптимальна структура цього кристала і дозволяє одержувати шоколад з тривалим терміном придатності.

Якщо процес темперування прискорений або виконаний з недостатнім дотриманням технологій, шоколад втрачає одну з найважливіших своїх властивостей – довговічність. У такому разі до нього починають додавати різні консерванти. Існуючими вимогами ДСТУ [1] в шоколаді дозволено використання консервантів в розмірі не більше п'яти відсотків від загального складу. При цьому назви консервантів (сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбітол) повинні вказуватися на етикетці повністю. Якщо вони замасковані загальним словом «добавки», шоколад, скоріш за все, відноситься до фальсифікатів.

Висновки. З усього вищесказаного можна дійти висновку про те, що в перспективі обсяг виробництва зерна має тенденцію до росту; обсяг імпорту скорочується; обсяг експорту зростає. Можна відзначити, що загальна місткість ринку незначно скорочується. Це відбувається тому, що йде деяке скорочення чисельності населення, а також через прагнення підприємств збільшити експорт зерна.

Важливий вплив має і ріст життєвого рівня населення, через що воно починає споживати більш дорогі продукти і менше хліба. Прогнозоване заохочення експорту зерна і підтримка цін на зерно (у т. ч. фуражне) зумовить погіршення ситуації у тваринництві.

Якщо заходи щодо підтримки доходів виробників зерна виявляться неефективними і частка виробників в експортних контрактах буде мінімальною, а закупівельні ціни не стануть стимулом до нарощування виробництва продукції, то ріст