

SCIENTIFIC LETTERS

OF ACADEMIC SOCIETY OF MICHAL BALUDANSKY



ISSN 1338-9432

8 $\frac{4}{2020}$

**SCIENTIFIC LETTERS
OF ACADEMIC SOCIETY
OF MICHAL BALUDANSKY**

ISSN 1338-9432

EDITORIAL OFFICE:

**Academic Society
of Michal Baludansky,**

Humenská 16,
040 11 Košice, Slovakia,
tel.: + 421 (0)903 275 823
e-mail: asmiba@asmiba.sk

EDITOR IN CHIEF:

▲ Ing. **Lenka DUBOVICKÁ**, PhD.,
Vice-president of Academic Society
of Michal Baludansky, Slovakia,
University of Central Europe of Skalica,
Slovakia

DEPUTY EDITORS IN CHIEF:

▲ Ing. **Peter TULEJA**, PhD.,
Technical University of Košice,
Slovakia

▲ Ing. **Michal VARCHOLA Jr.**, PhD.,
Technical University of Košice,
Slovakia

EDITORIAL ADVISORY BOARD:

▲ Dr.h.c.mult. prof. Ing. **Miroslav
BADIDA**, PhD., Technical University of
Košice, Slovakia

▲ Dr.h.c. prof. Dr. **Yuriy BOSHITSKIY**,
PhD., Kyiv University of Law of the
National Academy Sciences of Ukraine,
Ukraine

▲ D.r.h.c. associate prof. **Badri
GECHBAIA**, DrSc., Batumi Shota
Rustaveli State University, Georgia

▲ D.r.h.c. prof. **Ketevan GOLETIANI**,
DrSc., Batumi Navigation Teaching
University, Georgia

▲ prof. **Oleksandr NESTEROV**, DrSc.,
Ural Federal University of Ekaterinburg,
Russia

▲ prof. **Olha RUDENKO**, DrSc.,
Chernihiv National University of
Technology, Ukraine

▲ prof. Dr. **Oleg SINEOKIJ**, DrSc.,
Zaporizhzhya National University,
Ukraine

▲ Dr.h.c. Ing. **Heidy SCHWARCZOVÁ**,
PhD., University of Central Europe of
Skalica, Slovakia

▲ Academician of RAES **Vasil
SIMCHERA**, DrSc., Russian Academy
Economics Sciences, Russia

▲ Dr.h.c. prof.h.c. Ing. **Michal
VARCHOLA**, PhD., President of
Academic Society of Michal Baludansky,
Slovakia

▲ prof. **Tomasz WOŁOWIEC**, PhD.,
University of Information Technology and
Management in Rzeszow, Poland

▲ prof. **Nataliia ZAMKOVA**, DrSc.,
Vinnitsia Institute of Trade and Economics
of Kiev National University of Trade and
Economics, Ukraine

TO OUR READERS



This Journal, «**Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky**» has been conceived by the founders of Academic Society of Michal Baludansky as a printed platform for exchanging knowledge between university scholars and experts from different countries who take a been interest and activities of the outstanding scientist, educator and statesman Michal Baludansky.

The journal's published six times a year. The fourth issue of year 2020 is devoted to the Vinnitsia Institute of Trade and Economics of Kiev National University of Trade and Economics.

Шановний читачу,

пропонований журнал «**Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky**» задуманий засновниками Академічного співтовариства Михайла Балудянського як друкування видання з обміну знань між вченими і фахівцями університетів різних країн, що мають безпосереднє відношення до життя і діяльності видатного вченого, педагога і державного діяча Михайла Балудянського.

Журнал виходить шість разів на рік. У четвертий номер 2020 включені наукові роботи викладачів Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

*Lenka Dubovicka,
editor*

ЗМІСТ

- 8 Мельничук Ольга, Мельничук Максим**
ПОНЯТТЯ ТА ЗМІСТ КОРПОРАТИВНОГО ДОГОВОРУ
- 12 Мосієвич Олена**
ВЕНЧУРНЕ ФІНАНСУВАННЯ В УМОВАХ ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ЗМІН УКРАЇНСЬКОЇ ЕКОНОМІКИ
- 24 Недбалюк Олександр**
МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РОЗРОБКИ ПРОГРАМ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦЬКОГО ПОТЕНЦІАЛУ
- 27 Олесенко Інна**
НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЛІКВІДНОСТІ АКТИВІВ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПЛАТОСПРОМОЖНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА ТОРГІВЛІ
- 35 Онищук Наталя, Лук'янець Алла**
РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
- 39 Осаульчик Ольга, Довгань Лариса**
ІННОВАЦІЙНІ МОЖЛИВОСТІ ЕЛЕКТРОННОГО НАВЧАННЯ ЯК ОСНОВИ ДИСТАНЦІЙНОЇ ОСВІТИ
- 43 Осипова Лариса**
ДОСВІД ЗАРУБІЖНИХ КРАЇН У СИСТЕМІ СОЦІАЛЬНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАСЕЛЕННЯ
- 48 Пахомська Олена, Сюмка Юлія**
СУЧАСНІ КУЛІНАРНІ БРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
- 52 Паламарчук Владислав**
АНАЛІЗ РИНКУ РОБОТІВ-ПИЛОСОСІВ
- 56 Паславська Інга, Яблочнікова Вероніка**
ЗНАЧЕННЯ СОЦІОКУЛЬТУРНОГО АСПЕКТУ В ПЕРЕКЛАДІ
- 60 Поліщук Ірина, Гончар Ольга, Довгань Юрій**
ОСОБЛИВОСТІ МОНІТОРИНГУ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА НА ЗАСАДАХ МАРКЕТИНГОВОГО АНАЛІЗУ
- 64 Половенко Людмила, Мерінова Світлана**
ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ СОЦІАЛЬНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ В АСПЕКТІ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА
- 68 Прутська Олена, Поліщук Олександр**
МИТНА ПОЛІТИКА УКРАЇНИ: ФІСКАЛЬНИЙ АСПЕКТ
- 73 Пипяк Микола**
ТРАНСФОРМАЦІЯ ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЗОВНІШНЬОЇ ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ У КОНТЕКСТІ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ
- 77 Сальникова Світлана**
ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ УДОСКОНАЛЕННЯ ФІЗИЧНОЇ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ СТУДЕНТІВ ЗВО НА ПРИКЛАДІ ПЛАВАННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ АКВАФІТНЕСУ
- 80 Сегеда Сергій, Денисюк Олександр**
СТАТИСТИЧНИЙ АНАЛІЗ СОЦІАЛЬНО-ДЕМОГРАФІЧНИХ ІНДИКАТОРІВ ЛЮДСЬКОГО РОЗВИТКУ
- 83 Семенюк Ірина, Махначова Наталя**
ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ ПІДПРИЄМСТВА
- 88 Семко Тетяна, Іванішева Ольга**
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КРАФТОВОГО СИРОВАРІННЯ НА ВІННИЧЧИНІ
- 91 Шарко Віталій, Власенко Ірина, Корпан Олена**
ЛОГІСТИЧНИЙ ПІДХІД ПРИЙМАННІ ТОВАРІВ ЗА КІЛЬКІСТЮ ТА ЯКІСТЮ
- 94 Сікорська Лариса, Лобода Вікторія**
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ОСВІТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У НАВЧАННІ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ: ПЕРЕВАГИ ТА ТРУДНОЩІ
- 98 Сіренко Світлана, Гирич Сергій**
ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ МІНЕРАЛЬНИХ ДОБРІВ НА УКРАЇНІ

Семко Тетяна, Іваніщева Ольга

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КРАФТОВОГО СИРОВАРІННЯ НА ВІННИЧЧИНІ

Анотація

Метою статті є дослідження сучасного стану виробництва сировини для крафтового сироваріння в Україні, актуальних проблем в галузі, їх причин та можливих шляхів вирішення на конкретних прикладах діяльності українських крафтових сироварів. Проблема якості сировини для крафтових виробництв є надзвичайно актуальною, оскільки сьогодні в Україні система заготівлі молока як сировини сама себе не контролює, що тягне за собою ряд додаткових витрат виробника, невідповідність якості готового продукту світовим стандартам. У даній статті досліджено технологічні аспекти заготівлі молока-сировини, проаналізовано роботу закордонних та вітчизняних фахівців галузі, описано особливості діяльності крафтових сироварень вінницького регіону. Оскільки останнім часом українські виробники все частіше враховують процес гармонізації вітчизняного законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу, починають приділяти увагу окремим вимогам ЄС щодо гігієни та безпеки, мають позитивні результати і визнання міжнародних фахівців, у статті представлено результати діяльності кращих крафтових сироварів Вінницької області, їх здобутки та підходи до вирішення виробничих і маркетингових проблем.

Досліджено давні традиції сироваріння в Україні, які прослідковуються у роботі сучасних виробників сирів, таких, як «Українець Агро» (бренд Cheese Garden), «Білозгар» (сир «Український»), ТОВ «Бімол». Проаналізовано можливості та проблеми адаптації європейського сироваріння до українських, зокрема вінницьких, умов на прикладі ТОВ «Аверса-Україна», яке виготовляє сир виключно за італійською технологією з місцевої регіональної сировини.

Визначено перспективи подальшого переходу сироварної галузі на європейські стандарти управління якістю ISO та міжнародний стандарт HACCP. Запропоновано шляхи вирішення проблем виробництва та реалізації крафтових сирів шляхом розвитку гастротуризму, сирного зокрема, на прикладі крафтової сироварні «Коза Чка».

Наголошено на дієвості нестандартних підходів до організації крафтових сироварень, власного виробництва сировини та просуванню їх на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Ключові слова: виробництво; якість; HACCP; сировина; технологія; сир; гастротуризм; сировар.

Semko Tetyana, Ivanishcheva Olga

PROBLEMS AND PROSPECTS OF CRAFT CHEESE-MAKING IN VINNYTSIA REGION

Annotation

The purpose of the article is to study the current state of production of raw materials for craft cheese making in Ukraine, current problems in the industry, their causes and possible solutions to specific examples of Ukrainian craft cheesemakers. The problem of quality of raw materials for craft industries is extremely relevant, because today in Ukraine the system of milk production as raw materials does not control itself, which entails a number of additional costs of the manufacturer, the inconsistency of the quality of the finished product to world standards. In this article technological aspects of preparation of milk-raw materials are investigated, work of foreign and domestic experts of branch is analyzed, features of activity of craft cheese-making enterprises of the Vinnytsia region are described.

As Ukrainian producers have recently increasingly taken into account the process of harmonization of domestic legislation with the norms and rules of the European Union, begin to pay attention to certain EU requirements for hygiene and safety, have positive results and recognition of international experts, the article presents the results of the best craft cheesemakers achievements and approaches to solving production and marketing problems. The ancient traditions of cheese-making in Ukraine, which are traced in the work of modern cheese producers, such as "Ukrainian Agro" (Cheese Garden brand), "Bilozgar" ("Ukrainian" cheese), Bimol LLC, are studied. Possibilities and problems of adaptation of European cheese-making to Ukrainian, in particular Vinnytsia, conditions on the example of "Aversa-Ukraine", which produces cheese exclusively by Italian technology from local regional raw materials, are analyzed.

Prospects for further transition of the cheese industry to European quality management standards ISO and the international standard HACCP are identified. Ways to solve the problems of production and sale of craft cheeses by developing gastrotourism, cheese in particular, on the example of craft cheese factory "Koza Chka" are suggested.

Emphasis is placed on the effectiveness of non-standard approaches to the organization of craft cheese factories, own production of raw materials and their promotion in domestic and foreign markets.

Key words: production; quality; HACCP; raw; technology; cheese; gastrotourism; cheesemaker.

1. Постановка проблеми

Сьогодення ставить багато вимог перед Україною. Перш за все – не боятися інновацій, нових стандартів, впровадження регламентів. Українські крафтові сироварні переживають інноваційний бум: вони живуть не в окремій реальності, а є частиною глобального життя світової індустрії, тому що вже у 2021 році в Україні буде організовано всесвітній конкурс крафтового сиру – WORLD CHEESE AWARDS [2]. Перед сироварнями – великі перспективи переродження кількості в якість та безпечність готових сирів, тому технологи-сировари експериментують, тягнуться до іноземних виробників з можливістю оцінити себе на тлі смакових властивостей продукції та можливості оцінювання світовими експертами нових класифікацій, не боячись за власну індивідуальність. Але проблеми у цій сфері в Україні на сьогоднішній день дуже значні і

впливають на стан галузі в цілому. Їх причини та шляхи вирішення на конкретних прикладах потребують ґрунтовного вивчення та аналізу, що і пропонується у даному дослідженні.

2. Виклад основного матеріалу дослідження

Мода на екологічність і здорове харчування привела виробників до варіння крафтових сирів, виготовлених з натурального молока тварин, які не жують силос в стійлі, а їдять траву на вільному випасі. Такий продукт є більш корисним і смачним.

Авторське ручне варіння сиру по власній рецептурі – це автентичний, властивий унікальному по особливості флори регіону творчий процес. Крафтовий сир вариться виключно з молока тварин вільного випасу та правильної годівлі сіном, зерном, консервованими кормами, силосами. Характеризуючи стан справ, пов'язаних з якістю молока-сировини, що заготовлюється для сировиробництва, в більшості випадків вона не відповідає вимогам ДСТУ 3662-97, особливо за мікробіологічними показниками і показниками безпеки [3]. Головною причиною є те, що виробники, а також приватні господарства, не дотримуються санітарно-гігієнічних вимог при отриманні молока. Внаслідок цього на сировиробничі підприємства надходить значна кількість молока з бактеріальним забрудненням, яке знаходиться не тільки на граничному рівні, але навіть інколи перевищує ці показники.

Майже 80% вітчизняного молока відноситься до другого класу [3]. Вимоги ЄС обмежують вміст КМАФАнМ у сирому молоці кількістю $1,0 \cdot 10^5$, а за рекомендацією Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) – на рівні $1,0 \cdot 10^3$ КУО/см³ [3]. Крафтові сири виробляють при застосуванні мінімальної термічної обробки молока, тобто термізаційній витримці молока протягом 15 хв. при 65°C. Кількість соматичних клітин є одним з основних показників санітарного стану молока (500 тис. в 1 см³). Не допускається використовувати аномальне молоко, коли соматичні клітини збільшуються до декілька десятка мільйонів. Молоко з високою кількістю соматичних клітин має змінний склад білкової фракції, низьке сичужне згортання, понижений вихід сиру, підвищену вологу і нехарактерний смак. Крім того, для смачного сиру важливий вміст білка й жиру. Для крафтових сирів потрібно не більше 3,4% жиру. Коли жирність вища – сировина нормалізується, щоб отримати продукт з потрібним смаком. Для м'яких сирів, таких, як крафтові, висока жирність не завжди плюс. Стосовно білка, то чим його більше, тим більший вихід сиру.

Українські сировари зіштовхуються з безліччю питань: який крафтовий сир варити, де, з чого? В Україні система заготівлі молока-сировини сама себе не контролює, тому доводиться мати в арсеналі мінімальне обладнання для перевірки якості молока, в тому числі і на антибіотики.

За кордоном все в іншому ракурсі: у Швейцарії корови пасуться по горах, п'ють чисту і смачну воду, їдять трави альпійського луку, якими ми заварюємо чаї. Їм дають жменьку зерна під час доїння. Ветеринар піднімається в гори, щоб оглянути корів. Худоба вільно гуляє, не знаючи антибіотиків [4]. В Україні всі ці луки і поля комусь належать, або не призначені для тварин.

Крафтовий сир – це можливість відчути смак життя конкретної місцевості. Подорожуючи Францією, Італією, Німеччиною та Іспанією, багатими на традиції сироваріння, українці спробували різноманітність сирів, побачили, що в більшості європейських країн є регіональні карти сирів і вин. Тому українські виробники, які враховують процес гармонізації вітчизняного законодавства з нормами та правилами Європейського Союзу, почали приділяти увагу окремим вимогам ЄС щодо гігієни та безпечності [4].

Сьогодні українські сировари знаходяться в виробничо-творчому пошуку, що ґрунтуються на традиціях. Наприклад, рецепт сиру «Богуславський граніт» був відомий ще за часів Київської Русі. А сьогодні виробник «Українець Агро» створює цей сир для бренду Cheese Garden. Сир «Український», розроблений Київським технологічним інститутом, виробляється під маркою «Білозгар» [2].

В кожній країні смак сиру різний, і важливо не намагатись наслідувати чуже, а створювати своє методом спроб і помилок. Сир талановитого сировара буде мати свою унікальність. На Вінниччині одним з перших крафтових виробництв є ТОВ «Аверса-Україна», яке працює вже більше 15 років. Тут виготовляють сир виключно за італійською технологією. На підприємстві працює відомий італійський технолог-сировар Мауріціо Перкуоко, завдяки якому виробляються такі відомі сири, як моцарела, качокавало, качота та рікота. Виробництво сирів в Італії – це суто чоловіча справа, до того ж дуже престижна. Сироваріння надзвичайно поширене ще й тому, що цій галузі багато уваги приділяє держава. Найбільшу популярність серед покупців має «королева» сирів – моцарела-фреш. Качокавало, рікота, качота – це вже тверді види сирів, виробництво яких також освоїв італієць на своїй сироварні. Власник сироварні мріє про власну ферму, завезти на Вінниччину буйволів. Сир з такого молока готують в італійському регіоні Кампанья [1].

В Україні сьогодні працює чимало крафтових сироварень, які готують сир за класичною рецептурою. Ще одна крафтова сироварня розташована у Вінницькій області. Власниця сироварні Тетяна Дядечко називає «Коза Чка» творчою гастромайстернею, оскільки постійно експериментує із текстурами та смаками сиру. На сьогодні «Коза Чка» запустила власний цех, в якому готуються молоді сири, авторські сири з блакитною пліснявою та сири, витримані 3-6 місяців. Паралельно з виробничим процесом «Коза Чка» проводить навчальні курси із сироваріння, на яких ділиться практичними знаннями з усіма охочими [1].

У Чернівцях Вінницької області також відкрито завод з виробництва сирів. Відкриття такого потужного крафтового об'єкту є надзвичайно важливим чинником для розвитку економіки та інфраструктури району та області в цілому. Під час планування роботи заводу засновники враховували сучасні вимоги з урахуванням подальшого переходу на європейські стандарти управління якістю ISO та міжнародний стандарт ХАССП. Крафтові сичужні сири групи «Чедер», «Чечель», «сир-косичка» користуються значним попитом не лише в Україні, а й в Молдавії, Білорусі, Болгарії.

Відкрили крафтове виробництво і двоє фермерів з села Мухівці на Вінниччині, які розпочали виробництво з елітної молочної продукції, званої у Греції та Кіпрі: йогурти, бринза із італійськими травами та сир Халумі. До справи підійшли нестандартно. Замість сотень корів – лише вісімдесят, але елітних порід. Унікальні рецепти збирали по всьому світу. Крім цього, на фермі роблять особливий йогурт із додаванням спеціальної речовини – інуліну. На фермі виготовляють понад тридцять видів продукції. Але невеликими партіями, адже екологічні йогурти, молоко та сири не можуть зберігатися місяцями. Гроші на створення ферми вклав інвестор, але вони досі не повернулись. Усе вкладається у технології, виробництво та розбудову ферми. Найближчим часом планується варити голландські та швейцарські тверді сири, але за удосконаленим рецептом [1].

3. Висновки

Для впровадження крафтових виробництв в Україні недостатній розвиток системи підтримки підприємництва державою, недосконала система контролю, недоступність кредитів, ліцензування, обмеженість фінансових ресурсів, сертифікація, високі витрати на здійснення господарської діяльності, застарілі технології виробництва, різниця в регіональних цінах. Тому аналіз проблем та перспектив крафтових виробництв сирів на Вінниччині має важливе значення в контексті становлення Вінницької області як регіону з розвинутою сироварною промисловістю та якісним безпечним продуктом.

Список використаних джерел та літератури

- [1] Іваніщева О. А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі» матеріали м. Харків / колектив авторів; 2020. 232с.
- [2] Перспективи українських крафтових сирів. URL: <http://milkua.info/uk/post>
- [3] Раманаускас, Р. Й. Совершенствование способов подготовки молока к производству сыров [Текст] / Р. И. Раманаускас, Й. Й. Шаломскене. М.: АгроНИИТЭИММП, 1989. 40 с.
- [4] Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. No.7. Volume 4. P. 92-95.

References

- [1] Ivanishheva O. A. Syrovarinnya yak perspektyvnyj napryamok gastroturizmu na Vinnychchyni (Cheese-making as a promising direction of gastrotourism in Vinnytsia region). Mizhnarodna naukovo-praktychna konferenciya «Suchasni tendenciyi rozvytku industriyi turyzmu ta gostynnosti u konkurentnomu seredovysshi» materialy. m. Harkiv / kolektyv avtoriv; 2020. – 232c.
- [2] Perspektyvy ukrayinskykh kraftovykh syriv (Prospects of Ukrainian craft cheeses). URL: <http://milkua.info/uk/post>
- [3] Ramanauskas, R. I. Improving the methods of preparing milk for the production of cheese [Text] / R. I. Ramanauskas, J. J. Shalomskene. Moscow: AgniNTEIIMP, 1989. 40 p.
- [4] Semko T. V., Ivanishheva O. A. Analiz suchasnogo stanu kraftovogo vyrobnyctva syriv v Ukrayini z elementamy NACCP (Analysis of the current state of craft cheese production in Ukraine with elements of NACCP). Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. No. 7. Volume 4. P. 92-95.



Semko Tetyana – Candidate of Technical Sciences, associate Professor, Director of Quality, Vinnytsia Institute of KNUTE, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, e-mail: semko1965@ukr.net. *Embership in the most important professional or academic institutions:* EOQ Food Safety System Manager. *Where and when graduated:* 1988 Kyiv Technological Institute of Food Industry. *Professional orientation or specialization:* engineer-technologist. *The most relevant publication outputs:* 1. All- Ukrainian scientific and technical magazine “Engineering, energy. Transport of agro-industrial complex” Vinnytsia, 2017. “Starter cultures in raw milk manufacturing industry”. 2. Agrarian Science and Food Technologies, Issue # 1 (90), Vinnytsia 2015. “Paste milk-based food for servicemen”. 3. International article – Chicago- “Development of resource-saving technologies of cheeses”.

Ivanishcheva Olga – Senior Lecturer. Vinnytsia Institute of Trade and Economics of KNUTE, Soborna Street 87, Vinnytsia, Ukraine, e-mail: olya.ivanishcheva@gmail.com. *Where and when graduated:* Vinnytsia State Pedagogical University named after Mikhail Kotsiubynsky, 1999. *Professional orientation or specialization:* food technology, teacher of labor education and service work. *The most relevant publication outputs:* 1. Formation of functional properties of soft cheeses based on cinnamon/O. A. Ivanishcheva//Young Scientist. - N.4 (44) April-2017 p.- pp.537-540. 2. Analysis of ways to improve the technology of confectionery products for medical/prophylactic appointment / "Globalization Challenges for the Development of National Economies: Materials of the International Scientific and Practical Conference P.3., Kyiv: KNTEU, 2016. - pp. 694-703.

