

ОСОБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Мета статті: об'єктивне дослідження молочної та молокопереробної промисловості, дослідження особливостей територіальної організації молочної промисловості Тернопільської області.

Виклад основного матеріалу.

У межах Тернопільської області активно діють багато молочних та молокопереробних підприємств.

Одне з головних і найбільш відомих - Приватне акціонерне товариство «Тернопільський молокозавод», що розташований у м. Тернопіль по вул. Лозовецька 28. Відомий тернополянам і жителям інших міст під назвою ТМ «Молокія».

Засновано ПрАТ «Тернопільський молокозавод» у 1957 році. Тоді він почав свою діяльність як міський молокозавод. Підприємство доволі швидко розвивалося і вже у 70-тих роках його потужності дозволяли переробляти до 300 тонн молока в день.

Економічне життя України, безумовно, вносило свої корективи і у роботу підприємства. Проте у 2000 році на завод прийшла нова команда управлінців. Тоді на потужностях підприємства було створено ЗАТ «Тернопільський молокозавод», який у 2011 році став ПрАТ «Тернопільський молокозавод». Відтоді щорічно обсяги виробництва зростають на 25-30%. Завод значно розширив асортимент продукції, відвоював свої ринки та налагодив власну систему доставки сировини та дистрибуції. В результаті поетапної реконструкції зараз виробничі потужності ПрАТ «Тернопільський молокозавод» дозволяють переробляти близько 250 тонн молока в день. Продукція підприємства об'єднана під торговою маркою «Молокія».

Так як продукція має короткі терміни зберігання, це є основний аргумент щодо вибору ринків збуту. Саме тому підприємство реалізовує продукцію лише в регіонах, які розташовані поруч із тернопільським регіоном – у Вінницькій, Волинській, Закарпатській, Івано-Франківській, Львівській, Рівненській, Тернопільській, Хмельницькій, Чернівецькій, Житомирській областях. Там створено власні філії ТМ «Молокія», де є спеціальне холодильне обладнання, склади, відповідний транспорт та персонал. Це дозволяє забезпечити процес збуту таким чином, щоб доставка продукції у кожен регіон здійснювалася щоденно. Тобто кожного дня споживачі можуть отримати свіжий продукт ТМ «Молокія».

Донедавна у м. Шумську працювало Товариство з обмеженою відповідальністю «Шумський маслозавод». Проте, нещодавно його переробили на прийомно-сепараторний пункт, який займається збором та переробкою молока для передачі останнього на Кременецький молокозавод.

Нещодавно відбулися зміни з Приватним підприємством «Альма-Віта» (с. Золотники, Тербовлянський район, Тернопільської області) [4]. Це підприємство було реконструйоване і перенесене у м. Тербовля, Тербовлянського району на територію молокозаводу «СОМ» (Сухого знежиреного молока). На молокозаводі «СОМ» проведена повна реконструкція і модернізація обладнання. Було введено обладнання шведської фірми «ТЕТРА-ПАК» і «АЛЬФА-ЛАВАЛЬ». Тепер виробничі процеси повністю автоматизовані. В асортименті заводу – цільномолочна, кисломолочна продукція, виробництво казеїну, масла та сухого знежиреного молока.

Слід також відмітити про важливість Борщівського сирзаводу, що знаходиться у м. Борщів, Борщівського району, Тернопільської області. Активно діє вже майже 20 років. Основні галузі спеціалізації – виробництву сиру, масла та перероблення молока. Основна частина постачальників сировини Тернопільського молокозаводу – це фермерські господарства.

Високу якість продукції ТМ «Молокія» забезпечують насамперед завдяки високій якості сировини, яку отримують із фермерських господарств. Одне з таких ТОВ «Бучачагрохлібпром» у с. Соколів Бучацького району. Тут отримують високі надії молока завдяки сучасному обладнанню, відповідному догляду за тваринами, німецьким технологіям. Кожна корова дає в середньому приблизно 25 літрів молока на день. Зараз на фермі знаходиться близько 1000 дійних корів на безприв'язному утриманні. Усі корови, і навіть новонароджені телята, у господарстві мають відповідні номери у вухах та індивідуальний вмонтований у нашійник чіп, за його допомогою ведеться комп'ютерний облік кожної тварини: кількість надоев, стан здоров'я, вік та інше. Свіжовидосне молоко безпосередньо від корови відразу потрапляє у спеціальну ємність, де охолоджується до температури не вище +4°C. Безконтактне доїння, німецьке обладнання та відповідні температурні умови забезпечують якість сировини якнайдовше. Щодня молоковози «Тернопільського молокозаводу» доставляють охоложене молоко на завод у цех по прийому сировини, де проходить всі аналізи. Це молоко сортується по відповідних резервуарах охолоджувачів та відправляється на переробку. Готова цільномолочна, кисломолочна продукція та сир реалізуються не тільки у м. Тернопіль, а й на території, які розташовані поруч із Тернопільським регіоном – у Вінницькій, Волинській, Закарпатській, Івано-Франківській, Львівській, Рівненській, Тернопільській, Хмельницькій, Чернівецькій, Житомирській областях[2].

Всі інші молокозаводи Тернопільської області працюють в межах своїх можливостей.

Зокрема, «Кременецький сирзавод» закупляє молоко у населення Кременецького, Шумського, Лановецького, Збарзького районах Тернопільської області, а також Дубнівського району Рівненської області. Реалізував свою продукцію по всій території України, Білорусії та Росії. Проте з певними політичними подіями, реалізація продукції обмежилася лише на території України.

Молочні підприємства мають свою ієрархію в територіальній організації. Виділяють такі рівні :

1. Великі;
2. Середні;
3. Малі.

До потужних заводів великого рівня належить «Тернопільський молокозавод», який є головним заводом області. Завдяки своїм німецьким технологіям «FRESH MILK TECHNOLOGY», (що перекладається як "Свіже молоко") з очистки молока з подальшою низькотемпературною пастеризацією - забезпечує високу якість молока. Цей молокозавод можна впевнено віднести до підприємства великого рівня, адже щоб забезпечити щоденну доставку в регіони, відкрито перші філії у Львові, Івано-Франківську, Рівному та Стрию. Зараз підприємство налічує 13 власних торговельних представництв у західних областях та у місті Київ, планується також відкриття представництв в інших регіонах.

ПрАТ "Тернопільський молокозавод" працює без дистриб'юторів та посередників, аби контролювати усі етапи – від фермерського господарства до доставки продукції.

До середнього рівня можна з впевненістю віднести Борщівський сирзавод та Товариство з Обмеженою відповідальністю «Кременецьке молоко». Велика площа території Борщівського сирзаводу та нове устаткування сприяють розвитку сирзаводу. Підприємство прагне до збільшення асортименту продукції. Тому в майбутньому, можна припустити, що Борщівський сир завод підніметься на вищий рівень свого розвитку.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Шумський маслозавод» належать до низького рівня в ієрархії одиниць територіальної організації.

Шумський маслозавод не може піднятися на вищий рівень через невелику площу території підприємства і застаріле обладнання. Цей завод займається лише виробництвом казеїну і масла, а нещодавно його переробили на прийомно-сепараторний пункт, який займається збором та переробкою молока для передачі останнього на Кременецький молокозавод.

Висновки. Отже, У межах Тернопільської області активно діють багато молочних та молокопереробних підприємств. Одне з головних і найбільш відомих - Приватне акціонерне товариство «Тернопільський молокозавод», який переробляє близько 250-350 тонн молока в день. Він належить до потужних заводів великого рівня. Слід також відмітити про важливість Борщівського сирзаводу, що знаходиться у м. Борщів, Борщівського району, Тернопільської області. Активно діє вже майже 20 років. Основні галузі спеціалізації – виробництву сиру, масла та перероблення молока. Донедавна у м. Шумську працювало Товариство з обмеженою відповідальністю «Шумський маслозавод». Проте, нещодавно його переробили на прийомно-сепараторний пункт, який займається збором та переробкою молока.

ЛІТЕРАТУРА

1. Пархомець М. К. Організаційно-економічні основи розвитку молокопродуктового підкомплексу в ринкових умовах : [Монографія.] – Тернопіль: Економічна думка, 2005. – 346 с.
2. Пархомець М. К. Економічний механізм розвитку молокопродуктового підкомплексу АПК Західного регіону України. – Тернопіль: Економічна думка, 2001. – 328 с.
3. Пархомець М. К. Молокопродуктовий підкомплекс, його особливості та економічне значення для розвитку АПК Західного регіону України // Наукові записки: Зб. наук. праць кафедри ЕА ТАНГ. – Тернопіль: Економічна думка, 2000. – С. 33–38.
4. Нагірна В.П. Концепция географического исследования сельскохозяйственного производства для разработки территориальных и комплексных систем охраны природы / Методологические проблемы современной географии. - К.: Наук. думка, 1993.- С. 94-99.
5. Нагірна В.П. Концепция географического исследования сельскохозяйственного производства для разработки территориальных и комплексных систем охраны природы / Методологические проблемы современной географии. - К.: Наук. думка, 1993.- С. 94-99.

Кулик М.

Науковий керівник – проф. Сивий М.Я.

ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ШКОЛИ

Мета статті: охарактеризувати особливості реформування середньої освіти, зокрема створення нової української школи

Виклад основного матеріалу. Проблемою, яка потребує розв'язання, є суттєве погіршення якості загальної середньої освіти протягом 1992—2016 років, що є наслідком ряду таких факторів:

- зниження рівня оплати праці вчителя;