

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва»

«Допускається до захисту»
Завідувач кафедри
технології виробництва
молока і м'яса
доцент Л.Т. Косіор
«08» 06 2025 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

**«Аналіз технології виробництва та переробки продукції
бджільництва в умовах пасіки
ФОП «Медова долина Поділля» Вінницької області»**

Виконав: Лещук Антон Вікторович Лещук

Керівник: доцент Безпалый І.Ф. Безпалый

Рецензент: доцент Титаренко І.В. Титаренко

Я, Лещук А.В.; засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з
дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2025

ЗМІСТ

	стор.
ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ	3
АНОТАЦІЯ	4
ANNOTATION	5
ВІДГУК КЕРІВНИКА	6
РЕЦЕНЗІЯ	7
ВСТУП	8
1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	9
1.1. Історія розвитку бджільництва та його сучасний стан в Україні та світі	9
1.2. Біологічні особливості бджолиної сім'ї та її життєдіяльність	11
1.3. Асортимент продукції бджільництва та її якісні показники	13
1.4. Технологічні процеси виробництва та первинної переробки продукції бджільництва	16
1.4.1. Організація та планування пасіки	16
1.4.2. Догляд за бджолиними сім'ями протягом року	17
1.4.3. Технології збору та первинної переробки продукції	18
2. МАТЕРІАЛ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	21
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	23
3.1. Характеристика господарства та організації пасіки ФОП «Медова долина Поділля»	23
3.2. Продуктивність бджолиних сімей на пасіці ФОП «Медова долина Поділля»	26
3.3. Технологія виробництва відцентрового та стільникового меду у господарстві	27
3.3.1. Виробництво відцентрового меду	27
3.3.2. Виробництво стільникового меду	30
3.4. Технологія виробництва воску на пасіці та виготовлення декоративних виробів із воску	31
3.5. Технологія виробництва медових вин на пасіці	33
3.6. Апібудиночок – основний атрибут зеленого туризму на пасіці	35
4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ПАСІКИ ФОП «МЕДОВА ДОЛИНА ПОДІЛЛЯ»	38
ВИСНОВКИ	41
ПРОПОЗИЦІЇ	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	43

АНОТАЦІЯ

Лещук Антон Вікторович

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: «Аналіз технології виробництва та переробки продукції бджільництва в умовах пасіки ФОП «Медова долина Поділля» Вінницької області»

В роботі проаналізовано сучасні методи утримання 100 бджолиних сімей породи Бакфест у багатокорпусних вуликах, що забезпечують високу продуктивність (середня медопродуктивність 38 кг/сім'ю). Детально описано технології виробництва відцентрового та стільникового меду, включаючи етапи відкачування, фільтрації та фасування. Окрема увага приділена процесам збору та переробки воску, а також виготовленню декоративних виробів з нього (свічки, сувеніри), що додає вартості продукції. Досліджено інноваційний напрямок діяльності господарства – виробництво медових вин, що розширює асортимент та підвищує цінність продукту.

Значний розділ роботи присвячений розвитку зеленого туризму на пасіці. Описано функціонування двох апібудиноків, які є основним атрибутом цього напрямку, пропонуючи унікальні послуги апітерапії та рекреації.

Економічний аналіз підтвердив високу ефективність та прибутковість діяльності ФОП «Медова долина Поділля», що досягається завдяки раціональному управлінню, диверсифікації продукції та послуг, а також використанню якісних технологій. Запропоновано рекомендації щодо подальшого розширення асортименту, розвитку зеленого туризму, модернізації процесів та залучення фінансування.

Кваліфікаційної роботи бакалавра містить 46 сторінок, 4 таблиці, 7 рисунків, список використаних джерел із 32 найменувань.

Ключові слова: бджільництво, технологія виробництва меду, віск, медове вино, апібудиночок, зелений туризм, економічна ефективність, ФОП «Медова долина Поділля».

ANNOTATION

Leschuk Anton Viktorovich

Title of the bachelor's qualification work: "Analysis of the technology of production and processing of beekeeping products in the conditions of the apiary of the FOP "Honey Valley Podillya" of the Vinnytsia region"

The work analyzes modern methods of keeping 100 bee colonies of the Bakfest breed in multi-hull hives, which ensure high productivity (average honey productivity of 38 kg/family). The technologies for the production of centrifugal and honeycomb honey are described in detail, including the stages of pumping, filtration and packaging. Special attention is paid to the processes of collecting and processing wax, as well as the manufacture of decorative products from it (candles, souvenirs), which adds value to the product. An innovative direction of the farm's activity is investigated - the production of honey wines, which expands the range and increases the value of the product.

A significant section of the work is devoted to the development of green tourism at the apiary. The functioning of two apiaries, which are the main attribute of this direction, offering unique apitherapy and recreation services, is described.

The economic analysis confirmed the high efficiency and profitability of the activities of the Private Enterprise "Honey Valley of Podillya", which is achieved through rational management, diversification of products and services, as well as the use of high-quality technologies. Recommendations are proposed for further expansion of the range, development of green tourism, modernization of processes and attraction of financing.

The bachelor's qualification work contains 46 pages, 4 tables, 7 figures, a list of used sources with 32 names.

Keywords: beekeeping, honey production technology, wax, honey wine, apiary, green tourism, economic efficiency, Private Enterprise "Honey Valley of Podillya".

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Арзекулова, І. Визначення вмісту сахарів як показник якості меду та інших продуктів бджільництва / І. Арзекулова, Г. Рябініна, М. Шевряков.; зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 11. С. 490-496.
2. Арнаута О.В., Томчук В.А., Бернатович О.В. Особливості нормативного забезпечення якості та безпечності бджолиного меду в Україні і ЄС на етапах його виробництва та реалізації. Науковий вісник ЛНАУ: ветеринарні науки. 2013. № 53. С. 5–7.
3. Башенко М.І. Удосконалення системи оцінки якості та безпечності меду бджолиного в Україні / Башенко М.І., Постоєнко В.О., Лазарева Л.М. // Вісник аграрної науки. 2016. №6. С. 23-28
4. Бджільництво. Посібник для вивчення дисципліни для студентів напряму 201. Агрономія. Кропивницький: ЦНТУ, 2019. 142 с
5. Безпалый І.Ф., Постоєнко В.О., Мерзлов С.В., Постоєнко Д.М. Розроблення біотехнологічного прийому з тимчасової ізоляції наповнених стільників для підвищення продуктивності медозбору та якості бджолиного меду. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2021. № 1. С. 137–142.
6. Bezpalyi I. Biotechnology of families' strength influence on the processes of sucrose inversion, dehydration and accumulation of monosaccharides. 125 Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2021. Vol. 4(2) P. 13– 17.
7. Бондаренко О.М., Усачова В.Є. Навчально-методичний посібник виконання лабораторних занять з дисципліни «Технологія виробництва продукції бджільництва» Полтава, 2018. 306 с.
8. Боярчук С. В. Оптимізація забезпечення кормами бджолиних сімей [Текст] Науковий вісник НУБіП України. Київ, 2015. Вип. 223. С. 57–64.

9. Васильківська Т.Ю., Лесніцька О.А. Сучасний стан бджільництва в Україні. Механізація сільськогосподарського виробництва. 2017. № 180. С. 89–94.
10. Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича [Електронний ресурс]. –Режим доступу : <http://prokopovich.com.ua>
11. Гаврилук О. І. Продукти бджільництва в аспекті історичних досліджень. Пасіка. Київ, 2015. №11. С. 17-19.
12. Голіней Г. Оцінка якості меду з власних пасічних угідь за органолептичними показниками: зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2019. Вип. 50. С. 236-238.
13. Дудар, Т. Розвиток бджільництва в Україні; досягнуті успіхи, необхідність маркетингової кооперації в галузі, стратегія медового бізнесу. Вісник Тернопільського національного економічного університету. 2020. Вип. 2. С. 36-49.
14. Іванова В. Д. Технологія виробництва продуктів бджільництва: курс лекцій. Миколаїв: МДАУ, 2009. 245 с.
15. Каганець О. Оцінка меду за міжнародними та національними критеріями /О. Каганець // Продовольча індустрія АПК. 2010. № 1. С. 26–29.
16. Корбич Н.М., Овдієнко А.М. Розвиток бджільництва в історичному аспекті. Актуальні проблеми підвищення якості та безпеки виробництва й переробки продукції тваринництва : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. м. Дніпро, 14 лютого 2020 року. Дніпро, 2020. С. 189–191.
17. Кочетов А. С. Сила бджолої сім'ї і якість бджіл. Бджільництво. 2007. № 4.
18. Лазарєва Л. М. Контроль якості та безпечності меду. Пасіка. 2014. № 6. С. 24–25
19. Лисенко Г.П., Лепа А.О., Боднарчук О.Ю. Оцінка якості меду натурального, виробленого в різних регіонах України / Міжнародна науково-

технічна конференція «Стан і перспективи харчової науки та промисловості». Київ, 2019. С. 189–193.

20. Мед натуральний. Технічні вимоги: ДСТУ 4497:2005. - [Чинний від 2007-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – (Національний стандарт України).

21. Мирось В.В., Ковтун С.Б. Практикум з бджільництва /; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х.:ХНАУ, 2014. 192 с.

22. Науковий вісник НУБіП України. Серія: Технологія виробництва і переробки продукції. Кийів, 2017 № 146 (26). С. 105–113.

23. Памбук, С., Мартирисян, І., & Кругляк, Ю. (2019). Шляхи гармонізації українських та міжнародних вимог до якості меду. Товарознавчий вісник, 1(12), 37-48. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2019-12-04>

24. Про бджільництво : Закон України від 22 лютого 2000 року № 1492-III /

25. Роспутний Б. М. Оцінка якості меду в умовах агропродовольчого ринку : кваліф. робота : спец. 211 «Ветеринарна медицина». Поліський нац. ун-т, каф. нормальної і патологічної морфології, гігієни та експертизи. Житомир, 2022. 32 с.

26. Рязанов О.П., Скоромна О.І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця, 2020. 405 с.

27. Туринський В. М., Адамчук Л. О. Важливі питання розвитку галузі бджільництва. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 2015. Вип. 223. С. 190–195. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_tevppt_2015_223_31.

28. Федякова О., Кіслова С., Засадна З. Визначення проліну як показника фальсифікації. Е-конференція. 2016.03.24-25. URL: http://econf.at.ua/publ/konferencija_2016_03_24_25/

29. Bezpalyi, I. F., Postoienko, V. O., & Polishchuk, A. A. (2021). Biotechnological factors of bees' ethology during nectar collection. Bulletin of Poltava State Agrarian Academy, (2), 188–193. doi: 10.31210/visnyk2021.02.23
30. Чвалюк А.М., Чвалюк Н.В. Сучасний стан правового регулювання бджільництва в Україні. Вісник ЛДУВС ім. Е.О. Дідоренка. 2020. Вип. 2(90). С. 215–225.
31. Чміль А.С., Діброва А.Д. Сучасний стан галузі бджільництва України. Кон- курентоспроможність аграрного сектору в умовах функціонування Зони вільної торгівлі з Європейським Союзом : збірник тез II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Київ, 11 квітня 2019 року. Київ : НУБіП України, 2019.С. 89–91.
32. Штангрет, Л., Лазарева, Л., Шаповал, Ж., & Коваль, О. (2022). Фізико-хімічні показники бджолиного меду тривалого зберігання. Науково-виробничий журнал "Бджільництво України", 1(5). <https://Doi.Org/10.46913/Beekeepingjournal.2020.5.06>