

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVI Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних
робіт студентів за 2022 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2023 року)



Полтава
2023

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVI Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних
робіт студентів за 2022 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

УДК 001:378.014.61"21"(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО

Редакційна колегія:

Н. С. Педченко, д-р екон. наук, професор, перший проректор Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ);

О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, канд. тех. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

Н. І. Манжура, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

А43 **Актуальні** питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLVI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2022 рік (м. Полтава, 25 квітня 2023 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – 736 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-447-3

Збірник містить тези доповідей XLVI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2022 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"21"(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-447-3

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2023

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

**Львівський торговельно-економічний університет
(Україна)**

**Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця (Україна)**

Полтавський державний аграрний університет (Україна)

**Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка (Україна)**

**Євразійський національний університет
імені Л. М. Гумільова (Республіка Казахстан)**

**Університет національного і світового господарства
(Республіка Болгарія)**

**Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)**

**Таджицький державний університет комерції
(Республіка Таджикистан)**

ЗМІСТ

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Сидоренко Я. В., Нестуля С. І.

Емоційний інтелект як важлива
компетентність розвитку особистості30

Ланкун М. М., Юрко І. В.

Розповсюдження лібертаріанських ідей
шляхом створення відео-контенту 32

Safouane Rifaat, Nina Rudenko

Opportunities in resource oriented education34

Ніконов О. В., Матвієнко Ю. С.

Вплив штучного інтелекту на процес
цифрової трансформації освіти36

Яхно К. Г., Карпенко Н. В.

Як моя родина тримає гуманітарний
фронт з 24 лютого 2022 року38

Пузирна Ж. В., Шуканов П. В.

Значення лісових ресурсів для збереження екосистем суші40

СЕКЦІЯ 1. ЯКІСТЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

Балюк О. В., Кудря А. В., Кононенко Ж. А.

Фактори забезпечення якості вищої освіти.....44

Бондар І. О., Кулаченко Л. О., Молчанова Н. Ю.

Забезпечення якості освітніх послуг
в умовах воєнного стану46

Братусь К. В., Положишнікова Л. О.

Дистанційна форма навчання та шляхи її удосконалення48

Whisper Benett, Liudmyla Floka

Foreign experience of improving the quality of
education in higher educational institutions in Ukraine50

Подорожнюк Ю. В., Білоусько Т. М. Штучний інтелект в маркетингу: реалії та перспективи	471
Придатченко А. С., Захаренко-Селезньова А. М. Моделі позиціонування бренду	473
Северин С. В., Білоусько Т. М. Веб-дизайн як інструмент візуалізації продукту компанії	475
Сідаш А. В., Карпенко Н. В. Як зробити контент цікавим.....	478
Сіренко Д. В., Сіренко К. В., Карпенко Н. В. SWOT-аналіз: теорія, міфи, реальність (мережа магазинів Сільпо)	480
Сущенко М. О., Захаренко-Селезньова А. М. Особливості маркетингу у сфері торгівлі	483
Ткаченко А. І., Трайно В. М. Система надання соціальних послуг в Україні.....	487
Торяник В. В., Карпенко Н. В. Інтернет-маркетинг: становлення та особливості застосування в малому бізнесі.....	489
Федоряк А. В., Трайно В. М. Особливості поведінки цифрового споживача	491

СЕКЦІЯ 14. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

Банк А. В., Флока Л. В. Конвенція проб біологічне різноманіття.....	494
Whisper Benett, Liudmyla Floka Current state and prospects of the development of vine-growing in Ukraine	496
Божук П. А., Бургу Ю. Г. Товарознавча експертиза макаронних виробів вітчизняного виробництва	498

Бондарець Т. Г., Флока Л. В. Експертна оцінка якості сичужного сиру	500
Брихачко І. І., Назаренко В. О. Експертна оцінка якості креветок	503
Годунок А. Д., Офіленко Н. О. Аналіз біотехнологічних способів покращення виробництва та якості вина	505
Деменчук А. О., Флока Л. В. Зарубіжний досвід виробництва органічної продукції	507
Дьяконенко Д. Ю., Флока Л. В. Безпечність ферментованої м'ясної продукції	509
Elita Mseka Kachifubu, Floka Liudmyla Innovations in brewing	512
Ковнір А. О., Рачинська З. П. Експертиза та ідентифікація сублімованої продукції	514
Кондратюк Д. Ю., Флока Л. В. Біотехнології у бджільництві	516
Куштим С. І., Гнітій Н. В. Хімічні показники якості пресервів з оселедця	518
Островерха Н. В., Флока Л. В., Гнітій Н. В., Рачинська З. П. Ідентифікація та розробка алгоритму визначення якості натурального меду	521
Педюра І. О., Флока Л. В. Екологічні переваги органічного сільського господарства	524
Піценко А. О., Горячова О. О. Безпечність харчової продукції як інструмент продовольчої безпеки	526
Спасибожко М. В., Флока Л. В. Органічна продукція та харчові добавки для її виробництва	529
Торубара Ю. О., Флока Л. В. Корисні властивості та джерела отримання рослинних полісахаридів	531

Федоренко К. А., Рачинська З. П., Гнітій Н. В. Експертиза та ідентифікація добових військових раціонів	533
Чернуха О. П., Бірта Г. О. Дослідження якості сучасних кисломолочних напоїв	536
Чопик К. В., Флока Л. В. Біотехнології у молочній промисловості	538
Чугуй К. В., Флока Л. В. Сучасні способи збагачення напоїв бродіння	540
Юрасова М. А., Гнітій Н. В. Визначення фізико-хімічних показників якості дитячого харчування вітчизняних товаровиробників	542

СЕКЦІЯ 15. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анпілогова А. О., Куц Л. І. Удосконалення системи мотивації персоналу сфери гостинності	546
Артеменко О. О., Капліна Т. В. Оцінка якості надання послуг ресторанами Полтави	549
Бершов С. С., Миронов Д. А. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі: світові тренди	550
Білаш Т. С., Куц Л. І. Сучасні тенденції розвитку спа-готелів	552
Богодюк В. С., Кирніс Н. І. Удосконалення організації роботи служби покоївок готелю «Дружба»	555
Борисюк Д. В., Володько О. В. Сучасний інструментарій маркетингових комунікацій у сфері гостинності	556
Бусигіна О. В., Миронов Д. А. Шляхи удосконалення організаційної структури управління готельним підприємством	559

ОРГАНІЧНА ПРОДУКЦІЯ ТА ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДЛЯ ЇЇ ВИРОБНИЦТВА

М. В. Спасибожко, спеціальність Біотехнології та біоінженерія, група БТБ-31

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Харчування в сучасних умовах – один із вирішальних факторів у покращенні здоров'я людини, підвищенні її працездатності та тривалості активного життя. Визнаючи існування логічного зв'язку між харчуванням та здоров'ям, споживачі стали більше уваги приділяти якості їжі та інформації про її склад. У полі зору з'явилися органічні продукти, пріоритетом у виробництві яких виступає екологічна безпека всіх складових – сільськогосподарської сировини, технологій, устаткування, довкілля. Називають і маркують таку продукцію по-різному: у Європі – bio, США – organic, у Франції – les produits bios (біологічні продукти), в Україні – органічні продукти.

Розвиток сектора органічної продукції обґрунтовано і економічно, оскільки зі збільшенням доходів населення витрат на продукти харчування зростають меншою мірою, а структура споживання змінюється убік якісніших продуктів [2].

Світовий ринок органічних продуктів – один з інтенсивних. За прогнозами аналітиків, до 2020 р. його обсяги досягнуть 200–250 млрд дол. США. За останні 10 років кількість виробників цієї продукції збільшилася з 246,9 тис. до 1,8 млн. Для виробництва органічної продукції в усьому світі на початок 2010 року обробляли 37,2 млн га сільськогосподарських угідь.

Стимулюючий чинник переходу вітчизняних споживачів на органік-продукцію – дедалі більша незадоволеність споживачів якісними характеристиками своєї продукції і недобросовісність окремих товаровиробників.

Споживачі стикаються з фальсифікацією харчової продукції, коли на етикетці заявлені одні інгредієнти, а фактично є інші, з перевищенням у продукті допустимих норм вмісту окремих харчових добавок, наявністю генно-модифікованих інгредієнтів, не зазначених у складі продукту, і т. д. споживача ретельніше підходити до вибору харчових продуктів. А органічна харчова продукція дозволяє вирішити питання, пов'язані і з якістю, і безпекою споживаних продуктів.

Сучасний харчовий продукт має багатокomпонентну рецептуру, яка зазвичай містить харчові добавки, без яких неможливо здійснити його виробництво. Тому визначено перелік харчових добавок, які можна використовуватиме випуску органічної продукції. Заборонено використання штучних та синтетичних інгредієнтів. Харчові добавки для органічних продуктів одержують тільки з натуральної сировини або мікробіологічного синтезу. Заборонено також застосування генетично модифікованої сировини. Для надання смаку та кольору продукції дозволено використовувати лише натуральні барвники та ароматизатори. Причому перелік дозволених харчових добавок, що застосовуються під час виробництва органічних продуктів із рослинної сировини, відрізняється від номенклатури добавок, призначених для виробництва органічних продуктів тваринного походження.

При цьому в переліку дозволених харчових добавок чітко визначено умови застосування і здебільшого вони стосуються конкретної продукції. Наприклад, E330 (лимонна кислота) – для продуктів з овочів та фруктів, E270 (молочна кислота) – для ферментованих овочевих продуктів та ковбасних оболонок, тартрату натрію (E335, E336) – для тортів та кондитерських виробів, цитрат натрію (E331) – для ковбас, молочних продуктів тощо.

З функціональних класів підкислювачів та регуляторів кислотності харчових систем для випуску органічної харчової продукції дозволені: лимонна кислота (E330) та її натрієва сіль (E331), молочна (E270), аскорбінова (E300) та яблучна (E296) кислоти та солі винної кислоти (E3 та E336). Ці кислоти є природними компонентами більшості фруктів, ягід та вегетативних частин рослин.

Органічні продукти розглядають як результат принципово нового способу виробництва, тому що при їх випуску усувається ризик забруднень чужорідними для людини речовинами та зберігаються корисні властивості на всіх етапах виробництва: від поля до прилавка. У результаті споживач отримує натуральний продукт, виготовлений із компонентів природного походження.

Формування ринку органічної продукції відбувається в Україні одночасно у двох напрямках – реалізація імпортової, досить дорогої продукції та створення власного виробництва органічної продукції. Завдання на найближчу перспективу – зробити органічну продукцію доступною масовому споживачеві, при

цьому вона повинна проводитися в необхідних обсягах безпосередньо всередині країни з використанням наявного наукового та виробничого потенціалу [1].

Список використаних інформаційних джерел

1. Нутриціологія : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш та ін. ; під заг. ред. Л. Ф. Павлоцької. – Харків : Світ книг, 2020. – 527 с.
2. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія: підручник. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ДЖЕРЕЛА ОТРИМАННЯ РОСЛИННИХ ПОЛІСАХАРИДІВ

Ю. О. Торубара, спеціальність Біотехнології та біоінженерія, група БТб-21

Л. В. Флока, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Нині людина піддається впливу низки негативних чинників: стрес, незбалансоване харчування, несприятливий вплив довкілля – це виснажує і перевантажує системи організму. Наслідком такого удару по організму людини є виникнення схильності до різних неінфекційних захворювань або їх придбання.

За частотою народження на другому місці після онкології знаходиться не інсулінозалежний цукровий діабет, причинами появи якого є малорухливий спосіб життя, постійний стрес і неправильне харчування. Одним із наслідків даного захворювання є збільшення кількості людей, які страждають від хвороб серця та судин.

У багатьох країнах, що розвиваються, вже намітилася тенденція до зміни харчової поведінки. Було встановлено, що регуляцію вуглеводного обміну можна здійснювати не тільки за допомогою відповідних лікарських препаратів, але й шляхом включення в щоденний раціон збагачених продуктів харчування. У зв'язку з цим гостро постає питання пошуку сировини, здатної здійснювати регулювання вуглеводного обміну в організмі людини.

Раніше при виробництві різних лікарських засобів полісахариди мали допоміжне призначення – вони знаходили своє засто-