

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

чення та інформування споживачів про якість та безпеку продуктів, що забезпечить їм впевненість у якості продукту та захист від можливих небезпек.

Список використаних інформаційних джерел

1. Шкабара Т. Л., Бозуленко О. Я. Сучасні комплекси споживчих властивостей товарів: ринковий розвиток. Вісник Хмельницького національного університету. Сер. Економічні науки. 2018. № 5, т. 2. С. 182–186.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.
3. European Commission. General Food Law. URL: https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en.

БІОТЕХНОЛОГІЇ У БДЖІЛЬНИЦТВІ

Д. Ю. Кондратюк, 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

В останні роки органічне бджільництво неухильно розвивається у всьому світі. Причиною цього є зростання споживачів до органічно сертифікованого меду, особливо в більш багатих країнах. Частка органічно сертифікованого меду, який продається у деяких європейських країнах, вже перевищує 10 %. Також зростає попит на органічний мед для виробництва перероблених органічних продуктів, таких як мюслі, батончики злакові або солодка випічка. Переробні підприємства використовують з метою економії органічний мед з більш низькою собівартістю. Цим пояснюється різке зростання кількості органічно сертифікованих вуликів у Латинській Америці. Але Східна Європа також стала важливим регіоном виробництва органічно-сертифікованого експортного меду [2].

На відміну від меду в оброблених органічних продуктах, при купівлі органічного меду споживачі звертають увагу на його регіональне походження. Як типово місцевий продукт, він може бути представлений на ринку в рамках прямих продажів з високою доданою вартістю. Це також пояснює, чому більшість органічного меду продається безпосередньо з пасік або через Інтер-

нет. Завдяки тривалому терміну зберігання мед особливо добре підходить для такого типу продажу.

На додаток до прямого збуту, продаж органічного меду у великих кількостях у продуктові магазини або спеціалізованим торговцям має великий економічний потенціал. У цьому випадку виробничі витрати на кілограм меду можна підтримувати на низькому рівні завдяки більшим виробничим структурам.

Органічне бджільництво прагне природного змісту, годівлі та розведення медоносних бджіл, найбільш відповідним цьому виду, і навіть високої якості продуктів бджільництва. Тому профілактика захворювань, використання природних матеріалів та ресурсів, а також стабільне забезпечення добрими медоносними угіддями мають велике значення.

Органічне бджільництво прагне компромісу між нешкідливим вмістом бджіл та гарним урожаєм меду високої якості. Органічні норми забезпечують утримання, годівлю та розведення медоносних бджіл з урахуванням специфічних потреб цього виду. Крім того, дозволені практики спрямовані на те, щоб бджільництво було максимально без забруднень.

Вибір місця для пасіки має вирішальне значення для будь-якого виду органічного бджільництва. Це з тим, що місце впливає як здоров'я і життєздатність бджолиних колоній, а й урожайність меду. Найважливішим критерієм тут є добрий доступ до джерела живлення, так званої медоносної бази. Харчування з медоносів має бути доступним у достатній кількості протягом активного сезону (з весни до пізньої осені) [1].

Крім забезпечення кормом та його різноманітності, для розвитку бджолиних колоній також важливим є доступ до чистої води, захист від заражень та хвороб, а також їх спокій.

Біодинамічний бджільництво орієнтоване насамперед не так на екологічні стандарти, але в біодинамічні принципи. Вони сягають спостережень та ідей Рудольфа Штайнера і Фердинанда Герштунга початку минулого століття. В основі лежить глибоке розуміння природи та потреб як окремої бджоли, так і бджолої колонії як ціле.

Біодинамічний бджоловодіння підтримує природну поведінку бджіл. Тому, наприклад, тут немає систематичного втручання у поведінку бджолої родини під час розмноження, такого як обмеження трутневого розплоду. Також, біодинамічний бджільництво дозволяє природний роїння і природний відбір колоній з найвищою життєздатністю.

Оскільки кожен органічний бренд допускає різні методи бджільництва, необхідно уточнити ще до переходу, яких рекомендацій можна дотримуватись у майбутньому органічному бджільництві.

Найважливішим підґрунтям для всіх органічних стандартів є Регламент ЄС про органічне виробництво. На цьому ґрунтуються суворіші стандарти приватних асоціацій органічного землеробства, таких як Bio Suisse, Naturland, Bioland, Bio Austria та Demeter. Зокрема, Demeter визначила докладніші вимоги щодо походження, утримання, розведення, годування та підтримки здоров'я бджіл [3].

Список використаних інформаційних джерел

1. Корженівська Н. Розвиток галузі бджільництва – джерело продовольчої безпеки. Світовий досвід у галузі бджільництва та перспективи розвитку в Україні : зб. наук. пр. Міжнар. наук.-практ. форуму. Кам'янець-Подільський : ПДАТУ, 2018. С. 53–55.
2. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія : підручник. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.
3. Inventory of managed honey bee population in Zhytomyr region (Ukraine) / Lisohurska O. V. at al. Ukrainian Journal of Ecology. 2020. Vol. 10 (1). P. 133–137. DOI: 10.15421/2020_21.

ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРЕСЕРВІВ З ОСЕЛЕДЦЯ

С. І. Куштим, спеціальність *Харчові технології*, група ХТІ б-11
Н. В. Гнітій, старший викладач кафедри *товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи* – науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі

При згадуванні про пресерви, у кожного з нас виникають приємні спогади пов'язані зі святами, святковими салатами і смачними рибними делікатесами. Пресерви з оселедця є важливим харчовим продуктом, який не тільки задовольняє голод, але й покращує гастрономічний настрій, особливо взимку та восени.

Рибні пресерви – це солоні, пряні та мариновані рибні продукти з додаванням різних соусів або заливок, які герметично закриваються в банки. Хоча пресерви не піддаються стерилізації чи іншій термічній обробці, вони є недоліками, такі як використання бензойнокислого натрію та оцтової кислоти, які можуть бути шкідливі для організму, особливо дітей. Нормативно-технічна документація регулює вміст цих речовин у пресервах.