

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-контенту32

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 освіти44

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

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-

сування як загусники, емульгатори, стабілізатори, що зв'язують агентів. Зараз роль полісахаридів зросла – їх розглядають як біологічно активні речовини, приділяючи особливу увагу їх біологічним і фармакологічним властивостям.

До джерел, з яких можливе виділення гідроколідів, відносяться дикорослі рослини. При цьому способи їх переробки та використання недостатньо вивчені. Тому дослідження у цьому напрямі мають привертати увагу вчених та фахівців [1].

Серед дикорослих рослин України можна виділити такі джерела полісахаридів: лопух великий (*Arctium lappa*), льон звичайний (*Linum usitatissimum*), мати-й-мачуха (*Tussilago*), липа серцеподібна (*Tilia cordata*), подорожник великий (*Plantago major*).

Рослинні полісахариди не токсичні та не викликають алергічних реакцій, що відкриває широкі можливості їх використання у різних галузях – харчовій промисловості, фармакології, медицині, косметології.

Відомо, що рослинні полісахариди впливають на обмін речовин – прискорюють перетворення холестерину на жовчні кислоти, сприяють зниженню вмісту ліпідів у крові.

Було встановлено, що пектини рослин за властивостями і складом подібні до глюкозаміногліканів і протеогліканів крові, потрапляючи в організм тварин, пектини стимулюють процеси кровотворення.

Властивість підтримки імунітету виявляється у посиленні стійкості клітин та тканин організму, стимуляції фагоцитозу.

Також відзначається вплив рослинних полісахаридів на пухлинні клітини – їх зростання уповільнюється, стабілізується, а деяких випадках уповільнюється.

Виділений з подорожника полісахарид плантаглюцид, застосовується при лікуванні таких захворювань, як виразки шлунку та дванадцятипалої кишки.

Полісахариди рослинного походження мають ранозагоювальну дію, стимулюють ріст і розвиток клітин сполучної тканини.

Зниження набряку тканин і скорочення термінів лікування запальних процесів досягається за рахунок введення рослинних полісахаридів.

Таким чином, видно, що лікарські рослини багаті на полісахариди, макро- і мікроелементи, що надають корисну дію на організм людини. При цьому гідроколіди, виділені з рослин, можуть бути використані як біологічно активні добавки до їжі, так і як лікарські засоби.

Багато уваги приділяється розробці технології виділення рослинних полісахаридів та вивченню їхньої фармакологічної та біологічної активності, що надалі, безсумнівно, розширить можливості застосування лікарських рослин для терапевтичного використання. Метою даної є дослідження та розробка технології отримання полісахаридів з біомаси лікарських рослин Сибіру для використання в різних галузях промисловості [2].

Список використаних інформаційних джерел

1. Ковальов В. М. Ідентифікація лікарської рослинної сировини : навч. посіб. / В. М. Ковальов, С. М. Марчишин, О. П. Хворост та ін. Тернопіль : ТДМУ, 2014. 250 с.
2. Antonyuk V. O. A practical course of pharmacognosy / V. O. Antonyuk, R. M. Lysyuk, L. Ya. Antonyuk. Lviv : LNMU, 2011. 499 p.

ЕКСПЕРТИЗА ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ ДОБОВИХ ВІЙСЬКОВИХ РАЦІОНІВ

К. А. Федоренко, спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ЕМСБ-21

З. П. Рачинська, старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник;

Н. В. Гнітій, старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник
Полтавський університет економіки і торгівлі

Військові операції потребують від солдатів високої фізичної та психологічної готовності. Важливою частиною готовності є належне харчування. Для забезпечення військових раціонів під час бойових дій, екстремальних ситуацій та інших випадків, пов'язаних з необхідністю забезпечення належної харчової вартості, були розроблені добові військові раціони.

Однак, не завжди можна довіряти якості та безпеці вживання такої їжі. Тому важливо проводити експертизу та ідентифікацію добових військових раціонів, щоб переконатись у їхній якості та безпеці для споживання.

Для експертизи добових військових раціонів необхідно виконати ряд дій. Спочатку проводять візуальний огляд та аналіз упаковки, яка має містити інформацію про склад та дату виготовлення. Далі проводять аналіз фізико-хімічних показників продукту: вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та інших хімічних сполук.