

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

стану пакування і маркування та методи визначання органолептичних показників і маси виробів.

Результати експертизи макаронних виробів «Спіралі», ТМ «Макфа» були наступними: органолептичні дослідження показали, що колір макаронних виробів є однотонний, відповідає сорту борошна, поверхня гладкою, смак і запах властиві, без сторонніх присмаків, після варіння виробу не втратили свою форму; фізико-хімічні дослідження показали, що вологість, вміст лому та наявність шкідників хлібних запасів у партії макаронних виробів відповідають вимогам ДСТУ 70043:2020 [1].

Для отримання більш детальних даних щодо якості партії макаронних виробів була проведена балова оцінка якості за розробленою 20-ти бальною шкалою: смак і запах – 10 балів; зовнішній вигляд (стан поверхні, форма) – 5; колір – 2; стан виробів після варіння – 3 бали. Отримані результати показали, що макаронні вироби «Спіралі», ТМ «Макфа», виробництва ТОВ «Макфа» набрали 18,5 балів і мають відмінну якість.

Отже, після проведених досліджень можна стверджувати, що партія макаронних виробів «Спіралі», ТМ «Макфа», виробництва ТОВ «Макфа» відповідають вимогам стандарту ДСТУ 70043:2020 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови» за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Список використаних інформаційних джерел

1. Вироби макаронні. Загальні технічні умови : ДСТУ 7043:2020 [Чинний від 2020-06-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2020 – 12 с. – (Державний стандарт України).
2. Chillo S. Influence of the addition of buckwheat flour and durum wheat bran on spaghetti quality // S. Chillo, J. Laverse, P. M. Falcone, A. Protopapa / Journal of Cereal Science. – 2008. – 47, Issue 2. – P. 144–152.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИЧУЖНОГО СИРУ

Т. Г. Бондарець, спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ТЕМСм-11

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

Полтавський університет економіки і торгівлі «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Експертна оцінка якості харчових продуктів є важливою процедурою, що дозволяє встановлювати відповідність продукту нормативним вимогам і стандартам якості. Це необхідно для

захисту споживачів від небезпечних харчових продуктів та підтримки якісного та безпечного харчування.

Сир здавна вважався одним з найбільш корисних продуктів харчування. Сичужний сир, зокрема, є цінним продуктом завдяки своїй високій поживній цінності і унікальному складу. В харчовій промисловості під сичужними сирами розуміють продукт у процесі якого молоко переробляють спеціальним способом за допомогою сичужного ферменту. Сичужний фермент – це головний інгредієнт, який додається до молока для виготовлення сичужного сиру. Фермент здатний розщеплювати білкову молочну сироватку і допомагає згортати білок казеїн в тверду масу, яка потім перетворюється в сир.

Сичужні сири містять високу кількість білка, кальцію, фосфору та інших мінералів, що є важливими для здоров'я людини. Їхня регулярне вживання допомагає підтримувати здоровий склад кісток і м'язів, а також зменшує ризик розвитку остеопорозу [1].

Експертизу сичужних сирів проводять з метою визначення якості та безпеки продукту. Основними показниками, які вивчаються під час експертизи, є хімічний склад, мікробіологічна чистота, наявність шкідливих домішок та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

Перевірка хімічного складу дозволяє визначити вміст білків, жирів, вуглеводів, а також мікроелементів та вітамінів. Ці дані допомагають оцінити харчову цінність сиру та його вплив на організм людини.

Мікробіологічна чистота продукту визначається шляхом підрахунку кількості бактерій, плісняви та дріжджів. Ці дані важливі для забезпечення безпеки харчування та запобігання розвитку захворювань, що можуть бути спричинені зараженням продукту патогенними мікроорганізмами.

Також під час експертизи вивчається наявність шкідливих домішок, таких як пестициди, важкі метали, радіонукліди та інші токсичні речовини. Ці показники важливі для забезпечення безпеки харчування та запобігання розвитку отруєнь.

Відповідність санітарно-гігієнічним нормам також є важливим показником при експертизі сичужних сирів. Зокрема, перевіряється дотримання виробниками усіх необхідних вимог щодо процесу виробництва, зберігання та транспортування продукту [3].

Експертиза якості сичужних сирів проводилася на зразках сичужного сиру «Голландський» вітчизняного виробництва, а саме: ТОВ «Пирятинський сирзавод», ТОВ «Терра Фуд» та ТДВ «Баштанський сирзавод».

Експертизу якості проводилася із визначенням органолептичних і фізико-хімічних показників якості відповідно до вимог чинного стандарту ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови».

Із органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд, смак і запах, консистенція, рисунок на розрізі, колір. Отримані результати визначення органолептичних показників свідчать, що всі обрані зразки сичужних сирів відповідають вимогам чинного нормативного документу ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови», оскільки за зовнішнім виглядом зразки сирів мають чисту рівну поверхню, без механічних пошкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру, смак і запах сирів специфічний, сирний, без сторонніх присмаків і запахів, консистенція пластична, однорідна, ніжна, рисунок на розрізі наявний, вічка овальної форми різних розмірів, колір однорідний за всією масою, жовтий.

Із фізико-хімічних показників якості сичужних сирів визначали масову частку жиру, масову частку вологи, масову частку кухонної солі за загальноприйнятими методиками. Отримані результати визначення фізико-хімічних показників засвідчили, що масова частка жиру, вологи та кухонної солі є в межах норми чинного стандарту [2].

Отже, після проведених досліджень впевнено можна стверджувати, що сичужні сири типу «Голландський» вітчизняного виробництва є якісними і відповідають вимогам чинного стандарту за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Список використаних інформаційних джерел

1. Величко А. Є., Кухарук Р. М., Маслова І. В., Пухлякова М. В. Стан та перспективи розвитку ринку молока та молочних продуктів України. Агросвіт. 2021. № 16. – С. 62–68.
2. Сири тверді. Загальні технічні умови : ДСТУ 6003:2008 [Чинний від 2008-03-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 16 с. – (Державний стандарт України).
3. Licasoft (2021), «Milk production is expected to increase in Ukraine». URL: <http://www.licasoft.com.ua> (Accessed 28 January 2022).