

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 особистості	30
Ланкун М. М., Юрко І. В. Розповсюдження лібертаріанських ідей шляхом створення відео-контенту	32
Safouane Rifaat, Nina Rudenko Opportunities in resource oriented education	34
Ніконов О. В., Матвієнко Ю. С. Вплив штучного інтелекту на процес цифрової трансформації освіти	36
Яхно К. Г., Карпенко Н. В. Як моя родина тримає гуманітарний фронт з 24 лютого 2022 року	38
Пузирна Ж. В., Шуканов П. В. Значення лісових ресурсів для збереження екосистем суші	40

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 стану	46
Братусь К. В., Положишнікова Л. О. Дистанційна форма навчання та шляхи її удосконалення	48
Whisper Benett, Liudmyla Floka Foreign experience of improving the quality of education in higher educational institutions in Ukraine	50

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

Successful competition on the international market can ensure the cultivation of ecologically clean products, which is very relevant nowadays. Also, one of the possible paths for the development of viticulture in Ukraine as a whole is the path followed by modern China. Today, this country is ahead of France and claims the place of the new world capital of viticulture and winemaking. The viticulture industry is supported by the ruling government. State officials forcefully limit the import of foreign alcohol. "Wine regions" are created from areas that produce wine, where there are tax benefits. Active scientific research work on viticulture is also conducted in China [1].

Therefore, Ukraine should increase its own production of grapes both for domestic needs and to increase its export, in order to effectively use the export niche of the world market in the coming years.

References

1. Oba İlder Ş. Yıldırım T, International Journal of Science Letters (IJSL). 2021. 3(1): 52-64.
2. Thieman W. J., Palladino M. A. (2008). Introduction to Biotechnology. Pearson/Benjamin Cummings. ISBN 978-0-321-49145-9.
3. Veseth (2011). Wine Wars. The Curse on the Blue Nun, the Miracle of Two Buck Chck, and the Revenge of the Terroirists, Lanham, Boulder, New York, Toronto, Plymouth UK, Rowman & littlefield Publishers, Inc., 254 p.

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

П. А. Божук, спеціальність Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, група ТЕМСм-11

Ю. Г. Бургу, канд. с.-г. наук, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Макаронні вироби є одним з найпоширеніших продуктів у світі і входять до складу основного харчування багатьох країн. Вони є джерелом вуглеводів, білків та інших корисних речовин, які необхідні для здорового харчування.

Сучасний ринок макаронних виробів є досить різноманітним та динамічним. З одного боку, виробники пропонують класичні види макаронних виробів, такі як спагетті, пенне, фетучіні тощо. З іншого боку, з'являються нові, екзотичні види, такі як макарони з чорними грибами, з гребінцями морськими або з куркумою.

Також на ринку можна знайти макаронні вироби різної форми та розміру, від мініатюрних гніздечок до великих трубок для лазаньї. Є також різноманітні сорти макаронних виробів, виготовлені з різних видів муки, включаючи пшеничну, рисову, гречану та інші.

Одним з головних трендів на ринку макаронних виробів є зосередження на здоровому харчуванні та функціональних властивостях продукту. Так, на ринку з'явилися макаронні вироби з вмістом білка, вітамінів та мінералів, які покращують здоров'я та забезпечують додаткову енергію. До інших трендів на ринку макаронних виробів можна віднести збільшення попиту на вегетаріанські та веганські продукти, а також на продукти з високим вмістом клітковини та зниженим вмістом глютену для людей з целиакією або іншими розладами шлунково-кишкового тракту.

Окрім того, на ринку також спостерігається зростання популярності макаронних виробів, виготовлених з органічних компонентів та відновлюваних джерел, що підкреслює значення екологічного виробництва та споживання продуктів [2].

Товарознавча експертиза макаронних виробів наразі проводиться дуже часто, оскільки на споживчому ринку наявна фальсифікація цих виробів. Фальсифікація макаронних виробів – це порушення якості та безпеки харчових продуктів, що загрожує здоров'ю споживачів. Головною причиною фальсифікації є недостатня контроль з боку виробників та недостатня контроль з боку державних органів.

Найпоширеніші види фальсифікації макаронних виробів: додавання дешевих інгредієнтів (наприклад, крохмалю, крохмальних сиропів, глюкози) замість борошна вищого сорту; додавання барвників та ароматизаторів замість натуральних інгредієнтів; порушення рецептури, що призводить до зниження якості продукту; використання неякісного сировини; порушення умов зберігання.

Проведення товарознавчої експертизи якості здійснювалась на прикладі партії макаронних виробів «Спіралі», ТМ «Макфа», виробництва ТОВ «Макфа» (Україна, Харків), що надійшла в магазин «АТБ» м. Полтава.

Товарознавча експертиза проводилася відповідно до вимог стандарту ДСТУ 70043:2020 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови», цей стандарт поширюється на вироби хлібобулочні і встановлює правила їх приймання, методи відбирання проб для визначання органолептичних, фізико-хімічних показників,

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