



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

Всеукраїнської молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 30 листопада 2022 року)



Полтава
2022

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**Всеукраїнської молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 30 листопада 2022 року)

**Полтава
ПУЕТ
2022**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

Друкується відповідно до Наказів по університету № 172-Н від 05 вересня 2022 р. та № 238-Н від 30 листопада 2022 року.

Організаційний комітет конференції

Н. С. Педченко, голова організаційного комітету, д. е. н., професор, перший проректор ПУЕТ;
С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;

Т. П. Гудзь, д. е. н., професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

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

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д. і. н., професор, ректор ПУЕТ.

Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д. е. н., професор, перший проректор ПУЕТ.

Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Відповідальні редактори

С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;

Т. П. Гудзь, д. е. н., професор, завідувач відділу аспірантури та докторантури ПУЕТ;

Л. М. Діденко, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

Наука і молодь у XXI сторіччі: збірник тез доповідей
НЗ4 Всеукраїнської молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 30 листопада 2022 року). – Полтава : ПУЕТ, 2022. – 167 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр. мовою.

ISBN 978-966-184-437-6

У збірнику представлено тези учасників Всеукраїнської молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Економіка», «Маркетинг», «Інформатика та комп'ютерні науки», «Менеджмент і адміністрування», «Міжнародні економічні відносини», «Облік і аудит», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Публічні закупівлі», «Право», «Публічне управління та адміністрування», «Товарознавство», «Туризм», «Філологія», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Харчові технології та інженерія», «Готельно-ресторанна та курортна справа».

УДК 001:378-053.6(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.
Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.*

ISBN 978-966-184-437-6

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2022

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

Львівський торговельно-економічний університет

Хмельницький кооперативний
торговельно-економічний інститут

Білгород-Дністровський економіко-правовий коледж

Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

ЗМІСТ

БІОТЕХНОЛОГІЇ ТА БІОІНЖЕНЕРІЯ

К. В. Чугуй, Л. В. Флока

Новітні біотехнологічні методи
при виробництві напоїв бродіння 9

ЕКОНОМІКА

О. В. Гасій, Ж. А. Кононенко, О. А. Кононенко

Електронні послуги як інструмент взаємовідносин 12

О. В. Ротенберг, В. В. Лісіца

Цифрова економіка та її вплив на підвищення
конкурентоспроможності підприємств 15

Ю. В. Рудич, В. В. Лісіца

Якість трудового життя та показники, що її визначають 18

МАРКЕТИНГ

Р. В. Іванніков, Н. В. Карпенко

Українські тренди екологічного маркетингу 22

ІНФОРМАТИКА ТА КОМП'ЮТЕРНІ НАУКИ

О. Ю. Собіборець, О. В. Ольховська

Особливості розробки тренажеру з теми «Системи
числення, арифметичні операції в різних системах числення»
дисципліни «Архітектура обчислювальних систем» 25

МЕНЕДЖМЕНТ І АДМІНІСТРУВАННЯ

Л. П. Білан, Л. А. Рибалко-Рак

Система бізнес-процесів підприємства: обґрунтування
вимоги сучасного бізнес середовища 28

Б. Р. Войт, Т. О. Гусаковська

Сутність та значення комунікацій в
управлінні підприємствами й організаціями 30

<i>В. В. Дорошенко, І. В. Козюра</i> Індивідуально-психологічні аспекти прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності.....	32
<i>В. С. Крамаренко, А. І. Мілька</i> Інструменти управління прибутком підприємств	36
<i>С. В. Палько, О. О. Трут</i> Менеджмент торговельного підприємства з орієнтацією на зовнішнє середовище.....	38
<i>А. С. Цимбалюк, І. В. Козюра</i> Координація роботою проектних груп як інструмент управління людськими ресурсами освітніх центрів в умовах турбулентності	41

МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ

<i>А. В. Зайка, Л. С. Франко</i> Плани післявоєнної відбудови України	45
<i>О. І. Кошева, Л. С. Франко</i> Спеціальні економічні зони Китаю.....	48
<i>Т. Мащенко, Л. С. Франко</i> Інтеграція України в Євросоюз: переваги та недоліки	51
<i>Д. Ю. Романюха, Л. С. Франко</i> Бізнес інкубатори як інструмент інноваційної політики держави.....	54
<i>Д. Л. Сичук, Л. С. Франко</i> Війна – це один із видів комунікації чи повна її відсутність?..	56

ОБЛІК І АУДИТ

<i>О. О. Брачун, М. О. Любимов</i> Фінансова звітність підприємств за МСФЗ формування амортизаційної політики підприємства	60
<i>О. В. Ковалевич, Н. В. Прохар</i> Проблемні аспекти сутності нематеріальних активів	61

ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ. ПУБЛІЧНІ ЗАКУПІВЛІ

Я. О. Гризовський, Н. І. Сарай

Моніторинг кризових процесів як елемент управління
економічною стійкістю торговельного підприємства..... 65

М. В. Заливчий, О. В. Артюх-Пасюта

Закупівельна логістика: сутність, мета,
основні завдання та функції 68

ПРАВО

В. В. Шокот, О. І. Вололовцева

Сучасний стан розвитку суддівської етики в Україні..... 71

ПУБЛІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ

О. В. Новікова, Н. І. Соколовська

Публічна служба в Україні: напрямки
реформування та модернізації..... 76

ТОВАРОЗНАВСТВО

В. О. Кот, Г. О. Бірта

Особливості формування асортименту та якість цукерок..... 79

Д. Р. Трус, Н. О. Офіленко

Барвники в харчових продуктах..... 82

ТУРИЗМ

А. К. Кривобок, Ю. В. Карпенко

Аналіз туристичних потоків України,
метою яких є лікування..... 85

Б. В. Чупринюк, В. О. Животенко

Особливості та зв'язок антикризового управління з
економічними законами розвитку туристичної сфери..... 87

ФІЛОЛОГІЯ

В. С. Корж, В. В. Опанасенко

Особливості перекладу англомовних рекламних слоганів
українською мовою 91

Т. О. Прохоренко, Н. С. Сухачова

Типи англійських прислів'їв та їх семантичні особливості95

ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА ТА СТРАХУВАННЯ

А. С. Воробей, В. Р. Космин, Н. С. Педченко

Розробка стратегії управління фінансовим потенціалом підприємства ПРАТ «Київська кондитерська фабрика «Рошен».....98

А. С. Воробей, О. І. Луценко, Н. С. Педченко

Удосконалення методичного інструментарію оцінки фінансового потенціалу підприємства 102

А. С. Воробей, М. Г. Педченко, Н. С. Педченко

Методичні підходи до оцінювання ефективності управління фінансовим потенціалом підприємства на основі методів кваліметрії 106

А. С. Воробей, Д. І. Шибковський, Н. С. Педченко

Методичні підходи до аналізу конкурентоспроможності підприємства на основі інтегральної оцінки його фінансового потенціалу 111

І. Ф. Дерпач, Н. С. Педченко

Методичний інструментарій комплексної фінансової оцінки діяльності підприємства..... 115

О. Кіх, А. Ю. Чорба, І. Р. Чуй

Боргова політика держави на сучасному етапі 118

В. О. Колісник, Н. С. Педченко

Особливості планування прибутку приватного підприємства..... 121

В. І. Макаренко, А. М. Соколова

Проблеми та перспективи розвитку ринку страхування життя в Україні в умовах цифрової економіки..... 125

К. С. Муренко, А. М. Соколова

Кіберстрахування: перспективна можливість розвитку страхового ринку України..... 128

Дослідження хімічного складу отриманих пюре показали, що пюре з кизилу має виражений кислий смак, а пюре бананове слабокисле, вміст титрованих кислот у його складі нижчий, ніж у пюре з кизилу майже в 4,0 рази, але в його складі вищий вміст цукрів, що дозволить купажування обраної сировини та отримання продукту з приємним гармонічним кисло-солодким смаком. Крім того, використання кизилу надасть продукту приємного кольору, який формує органолептичні властивості соусу.

Для попередження потемніння бананів в процесі подрібнення проводили обробку їх 1 % розчином лимонної кислоти. Визначено, що 1 % водний розчин лимонної кислоти володіє пригнічуючою дією на фермент поліфенолоксидазу.

Технологія виробництва соусів передбачає отримання продукту з визначеними властивостями, для чого необхідно вирішити дві основні задачі: забезпечити певні структурно-механічні властивості та термостабільність структури під час нагрівання та зберігання, зберігши при цьому біологічно активні речовини у готовому продукті.

Для отримання нового виду соусу визначили раціональне співвідношення пюре банану та пюре кизилу в готовому продукті і дослідили вплив його на структурно-механічні та органолептичні властивості композиції.

Встановлено, що кращими за структурно-механічними показниками є композиції з вмістом бананового пюре та пюре з кизилу у співвідношенні 50 : 50. Визначено, що і за показником ефективної в'язкості цей зразок знаходиться в межах характерних для соусної продукції і здатен зберігати термічну стабільність, однорідність без розшарувань.

За результатами органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень фруктовий соус на основі бананового пюре і пюре з кизилу відповідає вимогам якості та безпечності і може бути рекомендованим як доповнення до солодких страв.

Таким чином, встановлено доцільність використання пюре з кизилу та банану в технології виготовлення фруктових соусів і позитивний вплив такого композиційного поєднання на якісні показники соусу, а також можливість відмовитися від використання структуроутворювачів при їх виробництві.

Список використаних джерел

1. Тележенко Л. М., Жмудь А. В. Тенденції розвитку виробництва соусів. Харчова наука і технологія. 2009. № 2 (7). С. 21–23.
2. Гайдай І. В. Плоди дерену як джерело біологічно активних речовин. Наук. пр. Одес. нац. акад. харч. техн. Одеса. 2011. Вип. № 4 (17). С. 37–39.
3. Розробка технології фруктових соусів з використанням бананів та соку чорної смородини / Г. П. Хомич, Н. І. Ткач, М. В. Кирильченко. Науковий вісник ПУЕТ серія Технічні науки. № 1 (83). 2017. С. 45–52.
4. Хомич Г. П., Левченко Ю. В. Вплив технологічних властивостей сировини на вихідні параметри фруктового соусу. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди : Міжнар. наук.-практ. конф. Київ, 2016. С. 297–298.

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СВІЖИХ ТА ЗАМОРОЖЕНИХ ЯГІД

В. А. Міщенко, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21;
І. С. Тюрікова, д. т. н., професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Розвиток виробництва харчових продуктів, збагачених незамінними компонентами, продуктів функціонального призначення, дієтичних харчових продуктів; розроблення та впровадження у харчову промисловість інноваційних технологій – головне завдання державної політики країни. Вирішити їх можливо за рахунок науково-обґрунтованого раціонального використання традиційної місцевої рослинної сировини, як джерела фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів, для розроблення асортименту та технології продуктів харчування покращеної якості [1].

Антиоксидантна цінність ягід смородини чорної, обумовлена вмістом у них вітаміну С та речовин Р-активної природи, а також властивістю пектинів, здатних утворювати драглі у присутності цукру та кислоти Тому це дозволяє рекомендувати культуру для використання у харчових технологіях для виробництва

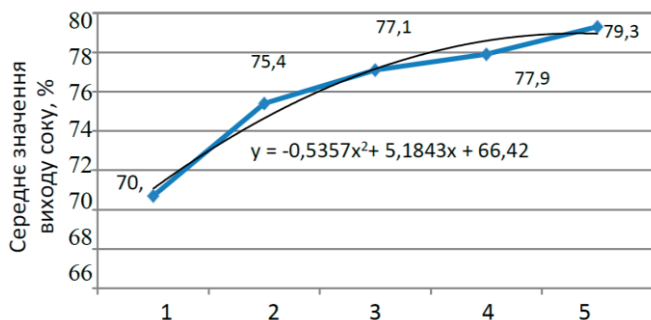
високоякісних желейних виробів [2]. Але не достатньо інформації, що дозволяє виділяти сорти смородини Полтавського регіону за низкою біохімічних та технологічних ознак в технології продуктів з желейною структурою.

Мета – дослідження показників якості смородини чорної Полтавського регіону свіжої і в процесі зберігання.

Встановлено, що ягоди смородини чорної сортів Премія і Софіївська, які вивчалися, характеризувались гармонійним смаком, насиченим кольором, натуральним запахом.

Важливим показником технологічної придатності ягід до різних способів перероблення є вихід соку. Встановлено, що вихід соку змінюється у процесі низькотемпературного заморожування та зберігання ягід. Звісно, що заморожування є ефективним способом попереднього оброблення плодів та ягід з метою полегшення їх віджимання та підвищення виходу соку. Оптимальною температурою вважається температура, що дорівнює мінус 18 °С.

Відомо, що ягоди смородини чорної характеризуються низькою соковіддачею і вимагають додаткового технологічного оброблення для підвищення виходу соку. Визначено, що застосування низьких температур для ягід з метою подальшого їх зберігання, позитивно впливає на вихід соку упродовж 9 місяців зберігання (рис.).



1 – до заморожування, 2 – після 24 год зберігання, 3 – після 3-х місяців зберігання, 4 – після 6 місяців зберігання, 5 – після 9 місяців зберігання

Рисунок – Вихід соку з ягід смородини після заморожування

Визначено, що середнє значення виходу соку за сортами після заморожування на кінець зберігання збільшилося на 10 % (рис.). Це дозволяє рекомендувати заморожування для зберігання ягід, що сприятиме також збільшенню виходу соку, який використовується для приготування, наприклад, десертних страв.

На даному етапі досліджень інтерес представляло вивчення основних фізико-хімічних показників свіжих ягід смородини чорної та виявлення динаміки їх зміни під дією низьких температур у процесі зберігання (табл.).

Таблиця – Динаміка змін фізико-хімічних показників смородини чорної після низькотемпературного зберігання

Найменування сорту	Тривалість зберігання, годин або місяців					
	до заморожування	24 год	3 міс	6 міс	9 міс	середній показник
Масова частка розчинних сухих речовин, %						
Премія	12,1	12,2	12,2	13,5	14,3	12,86
Софіївська	14,9	13,5	13,7	14,8	15,4	14,46
Масова частка титрованих кислот, %						
Премія	2,93	2,82	2,86	2,88	3,28	2,95
Софіївська	2,51	2,51	2,51	2,51	2,72	2,55
Масова концентрація аскорбінової кислоти, мг/100 г						
Премія	163,7	156,9	157,5	151,8	157,5	157,5
Софіївська	151,8	130,8	131,6	135,1	132,0	136,3
Масова концентрація фенольних речовин, мг/100 г						
Премія	864,5	792	883,0	986,3	986,6	902,5
Софіївська	718,5	809,3	844,6	857,1	805,2	806,9

Визначено, що у процесі низькотемпературного зберігання відбувається концентрація розчинних сухих речовин на 1,5 %, збільшення титрованих кислот – на 11,5 %, фенольних речовин – на 22 % (табл.). Встановлено зменшення вмісту вітаміну С, яке може бути пов'язане з окисленням заліза, що входить до складу плодів, а також перетворенням аскорбінової кислоти до дегідро-аскорбінової кислоти та 2,3 – дикетогулонової кислоти.

Отже, ягоди смородини чорної є цінним джерелом поживних та біологічно активних речовин для виробництва нових харчових продуктів. Доведено, що низькотемпературне заморожування є ефективним методом збереження харчової цінності ягідної сировини.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія : у 2 ч. / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна [та ін.] ; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. 4-те вид., переробл. та допов. Х. : ХДУХТ, 2017. Ч. 1. 962 с.
2. Осокіна Н. М., Герасимчук О. П., Костецька К. В. Біологічно активні речовини у консервах із плодів чорної смородини за комплексної переробки. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. Вип. 3. С. 44–51.