

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)



Полтава
2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за
підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік

(м. Полтава, 25 квітня 2024 року)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК 001:378.014.61"20"(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. техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

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

Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 801 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-468-0

Збірник містить тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2023 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"20"(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

ISBN 978-966-184-468-0

© Полтавський університет
економіки і торгівлі, 2024

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Міністерство освіти і науки України

**Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти» (Україна)**

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

**Львівський торговельно-економічний університет
(Україна)**

**Хмельницький кооперативний
торговельно-економічний інститут (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

Вісич Є. В., Орел В. А.

Діяльність навчального юридичного центру
«Правова студія» Полтавського університету
економіки і торгівлі в умовах воєнного стану 33

Ряднина М. В., Карпенко Н. В.

І музика може стати зброєю 36

Циніцький А. Б., Кононенко О. А.

Is Australian English more like British or American? 38

Шестопал Є. В., Нестуля С. І.

Значення лідерства у розвитку
студентського самоврядування 39

Бугаєвський М., Яріш О.

Концепція відкритого банкінгу України
та перспективи впровадження 44

СЕКЦІЯ 1 ЯКІСТЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

Алексееук А. О., Стрілець В. Ю.

Виклики та перспективи цифрової освіти в Україні:
питання доступності, якості та інфраструктури 47

Борисенко І. О., Гудзь Т. П.

Шляхи забезпечення якості вищої освіти
в умовах цифровізації 49

Варуша А. Р., Стрілець В. Ю.

Застосування штучного інтелекту у
навчанні здобувачів вищої освіти 51

Вовк О. В., Черненко О. О.

Особливості організації навчання з використанням
сучасних цифрових трансформацій
та інноваційних технологій 54

Гупало А. О., Рогоза М. Є.

Аналіз процесів управління якістю освіти
в умовах цифровізації економіки 56

Данилейко М. О., Карпенко Н. В.

Роль студентів у формуванні якісної освіти 59

Детюк В. В., Сухачова Н. С.

Методи та прийоми перекладу англомовних скорочень
українською мовою на матеріалі публіцистичних текстів 61

Didenko A. V., Nakonechna Yu. G.

Quality of higher technical education
through the eyes of students 64

Зубко В. С., Руденко Н. С.

Foreign language for professional communication as
an element of modern professionals quality
training in the hotel and restaurant business..... 66

Клиба А. І., Кононенко Ж. А.

Використання тестової форми контролю знань 69

Корольова (Бужуля) О., Яріш О. В.

Вплив цифровізації на підготовку фахівців
зі спеціальності «Фінанси, банківська справа,
страхування та фондовий ринок» 71

Костик А. С., Парфьонова Т. О.

Використання штучного інтелекту для
навчання: інноваційність у сучасній освіті 74

Луценко Ю. Ю., Шаповалов В. О.

Порушення принципів академічної
добросовісності як загроза якості вищої освіти 77

Малтабар М. Д., Горобець О. М.

Використання штучного інтелекту при написанні
наукових робіт в аспекті академічної добросовісності..... 79

Мотрій С. В., Кононенко Ж. А.

Цифрові трансформації освіти 80

<i>Мусієць Л. М., Руденко Н. С.</i> Continuous improvement of English language skills as one of the basic competencies in the hotel and restaurant speciality.....	84
<i>Олиненко О. А., Тараненко О. О.</i> Міжнародні стажування як інструмент підготовки фахівців сфери туризму	87
<i>Осадчук О. В., Кириченко О. В.</i> Особливості підготовки товарознавців-експертів у митній справі до професійної діяльності	89
<i>Островерха Н. В., Флока Л. В.</i> Сучасна вища освіта під час війни.....	91
<i>Покров В. В., Манжура О. В.</i> Професійні вимоги для закупівельника: сучасні виклики та перспективи	93
<i>Пономаренко О. А., Кононенко Ж. А.</i> Дистанційна освіта – важливий фактор модернізації ЗВО в Україні	96
<i>Торопенко А. В., Курніс Н. І.</i> Неформальна освіта, як невід’ємна складова ефективного навчання студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» у ПУЕТ	103
<i>Філоненко В. Г., Руденко Н. С.</i> Challenges of modern higher education and their solutions.....	106

СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПРІОРИТЕТИ РОЗВИТКУ ФІНАНСІВ, ОБЛІКУ, КОНТРОЛЮ ТА АНАЛІЗУ

<i>Авраменко А. П., Яріш О. В.</i> Використання тренінгових технологій під час навчання в банківській сфері: досвід Райффайзен Банк	109
<i>Biliak K., Kakabadze G., Milka A.</i> Conceptual approaches to defining the concept of “financial control”	112

<i>Гарець З. В., Трайно В. М.</i> Міжнародна практика визначення зірковості готелів.....	465
<i>Любченко Ю. В., Захаренко-Селезньова А. М.</i> Особливості маркетингу в косметичній галузі.....	467
<i>Максименко А. М., Яловега Н. І.</i> Особливості сучасних рекламних технологій	469
<i>Ніщенко А. С., Трайно В. М.</i> Дослідження поведінки споживачів в умовах діджиталізації.....	471
<i>Норка О. В., Яловега Н. І.</i> Використання інноваційних маркетингових стратегій для стартапів	473
<i>Присяжнюк В. Ю., Захаренко-Селезньова А. М.</i> Сучасні маркетингові тренди на підприємствах роздрібної торгівлі.....	475
<i>Самофал В. В., Трайно В. М.</i> Як вплину війна на beauty-індустрію	477
<i>Тверда К. А., Головчук Ю. О.</i> Радіореклама як засіб масової комунікації	479
<i>Ткаченко А. І., Трайно В. М.</i> Дослідження моделей поведінки споживачів	481
<i>Тодоров М. М., Карпенко Н. В.</i> Маркетинг у бізнесі.....	483
<i>Торяник В. В., Карпенко Н. В.</i> Маркетингова аналітика: сучасний вимір	485
<i>Федоряк А. В., Яловега Н. І.</i> Маркетинг соціальних інновацій	487

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ **СЕКЦІЯ 13 ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ,** **ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ**

<i>Банк А. В., Флока Л. В.</i> Біотехнології отримання антиоксидантів.....	490
---	-----

Горбачов М. С., Офіленко Н. О. Критерії ідентифікації та способи фальсифікації цукрової кукурудзи.....	492
Гур'янова В. В., Кириченко О. В. Аналіз експертних послуг, що надаються торгово-промисловими палатами	494
Деменчук А. О., Флока Л. В. Особливості отримання органічного кокосового молока методами біотехнології.....	497
Коценко К. Ю., Гнітій Н. В. Фізико-хімічні параметри морозива: вплив на якість та консистенцію	499
Мисько Ю. І., Сапожник Д. І. Тенденції в дослідженні обігу контрафактних товарів в міжнародній торгівлі.....	501
Островерха Н. В., Флока Л. В. Оцінка якості органічного морозива	503
Педюра І. О., Флока Л. В. Біотехнології при виробництві йогуртів	505
Петрига Н. О., Сапожник Д. І. Адміністративні бар'єри під час проходження митного контролю товарів, що містять об'єкти інтелектуальної власності	508
Попов П. І., Кириченко О. В. Особливості митного оформлення міжнародних поштових та експрес-відправлень.....	510
Смірнов Д. В., Флока Л. В. Сучасне вчення про біосферу В. І. Вернадського	512
Спасибожко М. В., Гнітій Н. В. Безлактозне молоко: шлях до здорового харчування	514
Ставицький О. О., Флока Л. В. Особливості органічного вершкового масла	516
Торубара Ю. О., Флока Л. В. Тенденції ринку органічних харчових продуктів.....	518

Федоренко К. А., Кириченко О. В.

Практика судових спорів з митницею в Україні 521

**ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

СЕКЦІЯ 14

Аліпатов А. С., Рогова Н. В.

Increase the competitiveness of a hotel 524

Балан Д. О., Володько О. В.

Сучасний стан та перспективи розвитку
курортних готелів в Івано-Франківському регіоні 527

Баланов Д. М., Володько О. В.

Вплив воєнного стану в Україні на
готельний бізнес Миколаївського регіону 529

Бужинська Є. О., Володько О. В.

Перспективні додаткові послуги курортних готелів..... 531

Гарашенко М. В., Володько О. В.

Сучасний стан впровадження соціальних інновацій
в готельних господарствах Полтавського регіону 534

Гасан І. Ю., Кирніс Н. І.

Особливості реклами в готельному
бізнесі та шляхи її удосконалення 536

Гирман В. О., Кирніс Н. І.

Якість обслуговування в закладах
готельно-ресторанного бізнесу Болгарії 539

Гомілка Д. С., Кирніс Н. І.

Застосування PR-технологій у готельному бізнесі 541

Гонтар Я. В., Капліна Т. В.

Застосування інструментів інноваційного маркетингу на
прикладі готелю «Piring Golf & SPA», Болгарія..... 544

Грицак Л. М., Капліна Т. В.

Напрями удосконалення клінінгових послуг у готелях..... 546

Дзюба А. О., Капліна А. С.

Управління ресторанним бізнесом України під час кризи 548

сніжистості. Морозиво також швидко тануло, що свідчило про органічні інгредієнти в його складі.

Отримані результати фізико-хімічних досліджень показали, що масова частка сухих речовин, кислотність та масова частка жиру були в межах норми стандарту ДСТУ 4733:200.

Отже, методи сучасної біотехнології дозволяють виробляти органічне морозиво з використанням найсучасніших технологій, забезпечуючи при цьому його якість та безпеку для споживача. Досліджувані зразки органічного морозива відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» за органолептичними та фізико-хімічними показниками і є якісними.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В., Горячова О. О., Ткаченко А. С. Еко та ГМО-продукти : навч. посіб., 2020. – 265 с.
2. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія : підручник. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.
3. Ghaderi S., Tehrani M. & Hesarinejad M. (2021). Qualitative analysis of the structural, thermal and rheological proper ties of a plant ice-cream bas ed on soy and sesame milks. Food Science & Nutrition, 9(3), 1289–1298.

БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЙОГУРТІВ

І. О. Педюра, студентка спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія, група БТб-41

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

Полтавський університет економіки і торгівлі

Біотехнології відіграють ключову роль у виробництві йогуртів, забезпечуючи якість, стабільність та різноманітність цього популярного молочного продукту. Використання біотехнологій у виробництві йогуртів дозволяє досягти покращеної процесуальної ефективності, збільшити тривалість зберігання йогурту, покращити смак та текстуру продукту, а також розширити асортимент.

Йогурт – це молочний продукт, який отримують шляхом ферментації молока за допомогою спеціальних молочнокислих бактерій. В результаті ферментації лактоза (молочний цукор)

перетворюється на молочну кислоту, що дає йогурту його характерний кислий смак та текстуру.

Йогурт має багатий склад живильних речовин, таких як білки, вітаміни, мінерали та пробіотики. Він є джерелом кальцію, фосфору, вітаміну B₁₂, різних амінокислот та інших поживних речовин, які сприяють здоров'ю кісток, шкіри, імунної системи та шлунково-кишкового тракту [1].

Йогурт містить живі культури дружніх бактерій, які корисні для нашої кишкової флори. Ці пробіотики сприяють збереженню здорової рівноваги мікроорганізмів у кишківнику та підтримують його функцію.

Ферментація молока, що відбувається під час виробництва йогурту, робить його легше перетравлюваним порівняно з неживим молоком. Це дозволяє людям з непереносністю лактози краще терпіти йогурт.

Йогурт доступний у різних смаках та варіаціях. Він може бути природним, без додавання цукру або з різними солодкими ароматами та добавками, такими як фрукти, горіхи, мед або хрусткі топінгі. Це робить його смачним і привабливим для споживачів.

Йогурт має низький вміст жирів і калорій, а також високий вміст білків. Це робить його популярним продуктом для людей, які дотримуються дієт з низьким вмістом жирів або хочуть зберігати здорову вагу. На основі йогурту можна виготовляти йогуртові напої, такі як йогурт з додаванням фруктових або сокових сумішей. Крім того, йогуртові закваски можуть бути використані для виготовлення домашнього йогурту з використанням спеціальних заквасок або збереження залишків йогурту для наступного використання [3].

Біотехнології, що використовуються при виробництві йогуртів:

Використання стартової культури – спеціальні бактеріальні культури, які відомі як стартові культури. Зазвичай це *Lactobacillus bulgaricus* та *Streptococcus thermophilus*. Ці культури додаються до молока і сприяють ферментації, що перетворює молоко в йогурт. Біотехнології дозволяють виробляти стабільні та високоякісні стартові культури, що гарантує однаковість продукту під час масового виробництва.

Пробіотики є недигестованими компонентами харчових продуктів, які сприяють росту корисних бактерій у кишківнику. Пробіотики, зі свого боку, є живими мікроорганізмами, які мають корисний вплив на організм. Виробництво йогурту може включати додавання пребіотиків та пробіотиків для поліпшення його корисних властивостей. Біотехнології дозволяють ефективно вирощувати та додавати пробіотичні культури до йогурту, забезпечуючи максимальну життєздатність та корисні властивості.

Біотехнології також використовуються для виробництва природних ароматизаторів та добавок, які додаються до йогурту для покращення смаку та аромату. Наприклад, застосування мікробних ферментів дозволяє виробляти фруктові ароматизатори та добавки без використання штучних ароматизаторів.

Виробництво нішевих йогуртів: за допомогою біотехнологій, виробництво йогуртів може бути розширене до створення нішевих продуктів, таких як йогурти з низьким вмістом лактози, безлактозні йогурти, йогурти для людей з особливими дієтами або певними харчовими вимогами. Це дозволяє виробникам задовольнити різноманітні потреби споживачів та розширити свій ринок [2].

Йогуртові продукти з додатковими перевагами: Біотехнології також використовуються для розробки йогуртових продуктів з додатковими перевагами для здоров'я, таких як йогурти з високим вмістом білка, йогурти з додатком вітамінів, йогурти з низьким вмістом цукру або йогурти зі збільшеною кількістю специфічних пробіотиків. Це дозволяє створювати йогуртові продукти, які задовольняють потреби різних груп споживачів і пропонують додаткові переваги для здоров'я.

Список використаних інформаційних джерел

1. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія : підручник. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.
2. Czempirkowa R. Psychrotrophicvs, total bacterial counts in bulk milk samples. Vet. Med. Czech. 2012. № 8. P. 46–51.
3. Pouch T., Trouve A. Deregulation and the crisis of dairy markets in Europe: facts for economic interpretation. Studies in Political Economy. 2018. Vol. 99 № 2. P. 194–212.