

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)**

Ареф'єв В. В., Бородай А. Б.

Вплив харчування на мікробіом
кишківника та здоров'я людини 658

Багаєв Є. А., Бородай А. Б.

Тенденції та напрямки розвитку стріт-фуду в Україні 660

Бородай О. В., Хомич Г. П.

Перспективи застосування продуктів переробки
хеномелесу та кизилу у технології маринування дичини..... 662

Бутко Р. А., Гередчук А. М.

Розроблення рецептур дієтичних холодних соусів 665

Винник В. В., Стукальська Н. М.

Переваги удосконалення емульсійних
соусів продуктами переробки молока 666

Герман А. В., Хомич Г. П.

Вплив інноваційних інгредієнтів
на показники якості напоїв 667

Діденко А. В., Гередчук А. М.

Розроблення рецептур солодких
страв дієтичного спрямування 669

Жентичка М.-М. В., Палько Н. С.

Удосконалення технології страв з м'яса 671

Клягін Ю. В., Бурлуцька С. В.

Шляхи вдосконалення бізнес процесів
підприємства харчової промисловості..... 673

Кудінов А. В., Наконечна Ю. Г.

Розробка технології виробництва січених
напівфабрикатів з використанням
шроту гарбузового насіння..... 675

Лисюк О. П., Омельченко М. С., Бахлуков Д. О., Кузьмін О. В., Дударєв І. М.	
Поліпшення якості соусів: антиоксидантна дія гарбузового пюре та настою кордицепсу	677
Литвин М. А., Хомич Г. П.	
Інноваційні підходи до формування меню закладів ресторанного господарства.....	679
Мазнюк С. Ю., Палько Н. С.	
Удосконалення технології шоколаду	682
Наконечний К. Р., Наконечна Ю. Г.	
Метод експертних оцінок в наукових дослідженнях	684
Пилипенко С. М., Кирик М. О.	
Способи розширення асортименту кисломолочної продукції	687
Подойнік Ю. В., Хомич Г. П.	
Шляхи удосконалення роботи закладів ресторанного господарства.....	691
Рева Ю. В., Бородай А. Б.	
Мікробіологічні аспекти якості твердих сирів	693
Святелик О. В., Хомич Г. П.	
Бузина чорна в технології харчових продуктів	696
Смаровоз Ю. В., Бородай А. Б.	
Фізіологія стресу та харчування як один із чинників його подолання.....	698
Тесленко Є. В., Жванко К. О., Герעדчук А. М.	
Розроблення технології дієтичної пасхальної випічки	700
Фефелов Д. В., Наконечна А. С., Михайлов Б. В., Дударєв І. М., Кузьмін О. В.	
Впровадження стандартів НАССР у закладах ресторанного господарства.....	702
Щербань Т. О., Горобець О. М.	
Удосконалення технології оздоблювальних напівфабрикатів за рахунок використання рослинної сировини.....	704

Юрко Я. О. Гереччук А. М.
Розроблення рецептури безлактозного заварного крему..... 706

Яковлева В. Ю., Бородай А. Б.
Гастрономічний експурс в історію
виникнення національної кухні..... 707

СЕКЦІЯ 17

ПАТРІОТИЧНЕ ВИХОВАННЯ В СУЧАСНОМУ ПЕДАГОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ ЯК СКЛАДОВА НАЦІОНАЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ НЕЗАЛЕЖНОЇ УКРАЇНИ

Вятчина Ю. О., Кучка К. О., Усанов І. В.
Гламур в українському маркетингові..... 711

Данилейко М. О., Усанов І. В.
Маркетинг та розбудова образу
української національної ідентичності..... 713

Загрий М. М., Сарапин В. В.
Образи юристів та правнича проблематика
у творчості Івана Франка 716

Каневський М. С., Іщенко В. Л.
Fostering of national identity and
citizenship during English classes 719

Ковальов М. Д., Сарапин В. В.
Історія Покровська в подіях і постатях 721

Максюта А. В., Панько А. Ю., Рогоза М. Є.
Економічна та національна безпека в умовах
Індустрії 4.0: фактори патріотичного виховання в
навчальному та науковому процесах..... 725

Пасічніченко С. В., Петренко І. М.
Історія села Гоголеве на Полтавщині:
від нестабільності до розквіту 727

Посполітак Д. А., Петренко І. М.
Скульптор Микола Корнійович Посполітак у
культурному просторі Полтави..... 729

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БЕЗЛАКТОЗНОГО ЗАВАРНОГО КРЕМУ

*Я. О. Юрко, студентка спеціальності Харчові технології,
група ХТІ б-21*

*А. М. Гередчук, канд. техн. наук, доцент кафедри техно-
логій харчових виробництв і ресторанного господарства –
науковий керівник*

Полтавський університет економіки і торгівлі

Однією з найбільш актуальних проблем педіатрії є зростання поширеності синдрому мальабсорбції, зумовлений непереносимістю лактози у дітей різних вікових груп. У таких осіб часто виявляють нездатність ферментативних систем кишківника розщеплювати молочний цукор, що проявляється клінічними симптомами і може бути вродженим або набутим [1]. Харчування таких людей має базуватися на використанні безлактозної продукції, асортимент якої сьогодні розширюється в тому числі за рахунок заміни молочних інгредієнтів на рослинні аналоги – витяжки з насіння (мак, конопля, кунжут), крупів (вівсяна, рисова), бобових культур (соя, нут) чи горіхів (мигдаль, кешью, фундук, волоський горіх і кокоси). Останні можуть використовуватися і людьми, які мають непереносимість молочного білка чи дотримуються принципів вегетаріанства.

Оскільки високим попитом у дітей користується десертна продукція, актуальним сьогодні є розробка нових рецептур безлактозних солодких страв і кондитерських виробів. Адже вміст лактози у заварному кремі на основі молока коров'ячого сягає 5 %, у морозиві до 6 %, у мусах та суфле – 3,5–4 %, а у молочному шоколаді до 9 %.

Метою наукових досліджень було розроблення безлактозного (безмолочного) заварного крему, який можна використовувати для виготовлення тортів, тістечок чи фруктових десертів. До складу модельного зразка крему було включено напій вівсяний, жовток яєчний, цукор, крохмаль кукурудзяний, какао масло натуральне, ванілін.

У ході попередніх досліджень встановлено, що модельний зразок заварного крему має ніжну, однорідну, густу і стабільну консистенцію, відмінні смак і аромат, що перевершували контрольний зразок, кремовий колір. Даний кремовий напівфабрикат

служує гармонійним наповненням для заварних тістечок, тортів, бісквітно-фруктових рулетів, млинців та тартів з ягодами. Подальші дослідження направлені на дослідження стабільності крему в термінах зберігання та визначення його харчової цінності і реологічних властивостей. На змодельовану рецептуру розроблено техніко-технологічну картку «Крем заварний безлактозний «Жасмин».

Список використаних інформаційних джерел

1. Марушко Ю., Єсіпова С. Проблема лактазної недостатності: діагностика та підходи до лікування у дітей. *Сімейна Медицина. Європейські практики*. 2023. № 3 (105). С. 29–34. <https://doi.org/10.30841/2786-720X.3.2023.289337>.
2. Михайличенко А., Фурманова Ю. Муси на основі рослинного молока без цукру як альтернативна безлактозна продукція для закладів ресторанного господарства: *Проблеми формування здорового способу життя у молоді* : зб. матер. XII Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, 3–5 жовт. 2019 р. Одеса : ОНАХТ, 2019. С. 151–153.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ЕКСКУРС В ІСТОРІЮ ВИНИКНЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

В. Ю. Яковлева, студентка спеціальності 181 Харчові технології, група ХТІ б 11

А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними особливостями, історичними причинами, старовинними та релігійними звичаями.

На Поліссі, що здавна славалося врожаєм картоплі, однією з улюблених страв є деруни. Традиційно їх готували із сиром і тушкували в печі. Зараз популярні деруни з грибами, м'ясом, твердим сиром. У Чернігівській області радо пригощають печеню в горщиках, до складу якої входять картопля, квашена капуста і м'ясо, а на десерт пропонують пиріжки з калиною. На Сумщині також готують печеню в горщиках, але з картоплею закладається м'ясо, квасоля, гриби і сметана [1].

Південь України радує різноманітністю рибних страв. В Одесі готують бички, кільку та хамсу, форшмак. В'ялену рибу подають до пива, зі свіжої готують биточки та запечену «рибу-фіш». У Миколаївській області консервують «рибу по-домашньому», додаючи томат, варять юшку з томатним соком або томатною пастою і сметаною, додають подрібнений часник, сіль і перець. Південь України славиться також своїми овочами. Гостру страву «баклажани по-херсонськи» готують, обсмажуючи їх в олії із солодким та гірким перцем і яблучним оцтом.

Лагман – одна з найпопулярніших страв кримськотатарської кухні: локшина, яку подають зі шматочками яловичини, тушкованими в підливі з овочами. Навесні, коли розпускається молоде виноградне листя, з нього готують маленькі голубці з м'ясом – «долма» [2].

У центральних областях України можна спробувати традиційні страви, завдяки яким наша кухня є впізнаною у світі. В Україні варять до 30 видів борщу. Український борщ – надзвичайно складний за виготовленням, включав понад 50 компонентів, мав складну технологію приготування та виважене дозування інгредієнтів. Останні визначали не лише смакові якості, а й робили борщ достатньо сильним фітотерапевтичним засобом. Недаремно борщ в українській родині готували не частіше одного разу на тиждень [3].

Ще одна улюблена страва населення центральної України – вареники. На Кіровоградщині їх готують з різними начинками: картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. У Полтавській області коронною стравою вважаються «полтавські галушки», які готують з м'ясною начинкою.

Наваристий капусняк та куліш готували ще в Запорізькій Січі. Вариться він зі свининою – традиційно козаки «в піку бусурманам» вживали сало та свинину.

У Дніпрі зі свіжої риби, готують чудову юшку по-дніпровськи із сома або коропа, додають до неї приправи, лек – часник, перетертий із сіллю і заправлений жирним рибним бульйоном; візитівкою Дніпровщини також є верещака по-дніпровськи – свиняча грудинка, обсмажена до рум'яної скоринки, а потім запечена в буряковому квасі [4].

В областях Східної України готують рульку по-донбаськи, крім цього, на Донбасі знають близько 50 рецептів окрошки, яку готують на квасі, сироватці, мінеральній воді зі сметаною.

Оригінальною стравою є м'ясний рулет по-луганськи – зі свинини і яловичини з омлетом і вареною морквою всередині.

На Харківщині слобожанський борщ варять із додаванням квасолі та м'ясних фрикадельок, частіше з яловичини. Популярні також гречаники – м'ясні тефтелі з гречкою, грибами.

У багатьох західних регіонах історично прижилися польські страви. На Вінниччині готують «бігос» – страву з тушкованої кислій капусти з м'ясом і грибами. Бануш на Прикарпатті готують на вогні з кукурудзяної крупи, приправленою сметаною або вершками та бринзою. Додавання апетитної смажки з копченого сала робить страву ще смачнішою. Традиційний карпатський бануш гуцули називають вічним двигуном, тому що ця ситна страва здатна надовго зарядити енергією.

Маленькі гуцульські голубці готують із крижівок – квашених качанів капусти. Для пом'якшення смаку роз'єднані капустяні листки проварюють та начиняють переважно кукурудзяною крупною грубого помелу з додаванням сала чи м'яса. Сформовані голубці складають у чавуна й готують у печі. Смак запечених голубців чудово доповнює цибуля з салом та домашня сметана.

Буковина, Закарпаття і Прикарпаття – край білих грибів, тут варять смачну грибну юшку зі сметаною, а також чинахи – буковинську страву на зразок печені. Картопля, квасоля, копчені реберця з цибулею, грибами викладаються шарами, заливаються водою, і тушкуються або запікаються в горщику в духовці.

У Чернівецькій області смачна домашня бринза з овечого молока і традиційна кукурудзяна каша «мамалига». Класично вона вариться на овечому молоці, для покращення смаку щедро додають масло. На Тернопільщині готують мачанку – лемківський густий суп із м'ясом, засмажкою з борошна, цибулі, меленого солодкого перцю. Різновидом мачанки є грибна, щедро приправлена сметаною. А якщо гриби подрібнити, то це гарний соус до вареників.

На Закарпатті готують бוגрач. Для цього використовують гуляш, причому м'ясо має бути різних видів, все вариться в казанку на вогні і приправляється коренями, карпатськими травами і мадярською паприкою. Маленькі завиванці по-ужгородськи готують із тонких шматків яловичини, на які розкладається суміш дрібно нарізаних варених яєць, солоного огірка, шпиків і сирій тертої картоплі. Рулетик скріплюють ниткою, спочатку обсмажують, а потім тушкують.

На Волині можна спробувати мазурики по-волинськи – домашні ковбаски з індички з вершковим маслом і сиром. Також в цьому регіоні славляться вергуни. У Львові готують чудові рулети – струдлі, як солоні – із сиром, беконом, так і солодкі – із кисломолочним сиром, яблуками. На Галичині особливе місце серед страв займає яворівський пиріг. Рецепт цього пирога внесено до переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.

На Рівненщині видатною стравою є мацик – в’ялене м’ясо в кендюсі. Також популярні картопляники з начинками: грибною, м’ясною, цибулево-яєчною. На Хмельниччині готують чудові м’ясні рулети, ковбаски, пироги з горохом в часниковій заправці, а також ведерей – картопляну ковбасу – свинячі кишки начиняють тертою сирого картоплею, змазують зверху смальцем, запікають у печі.

Особливості української кухні обумовлені способом життя українців, переважна більшість яких заробляла на життя важкою працею. Щоб виконувати її, людям потрібна була ситна, калорійна їжа, тому для української кухні властиві страви, багаті на білки, жири і вуглеводи [1–4].

Таким чином, кожному з етнографічних регіонів України властиві свої відмінності кухні, зумовлені історичними особливостями та звичаями. Деякі страви української кухні, наприклад борщі, вареники, увійшли до меню міжнародної кухні.

Список використаних інформаційних джерел

1. Традиційна кухня України. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення: 20. 04.2024).
2. Кухня України. URL: https://etnoxata.com.ua/statti/kuhnja_ukrainy/smachni-vizitivki-ukrajinskoji-kuhni-abo-chim-prigoschajut-v-riznih-kutochkah-krajini (дата звернення: 20. 04.2024).
3. Українські обрядові та святкові страви. URL: <https://vseosvita.ua/blogs/ukrainski-obriadovi-ta-sviatkovi-stravy-rehionalni-vidminnosti-68430.html> (дата звернення: 20. 04.2024).
4. Страви з кожного українського регіону. URL: <https://shuba.life/articles/5663-menyu-nezlamnih-stravi-z-kozhnogo-ukrayinskogo-regionu> (дата звернення: 20. 04.2024).