

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)**

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].