



Львівський торговельно-економічний університет

**Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування**

**XII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ
ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ**

**05 грудня 2024 року
м. Львів**



ЛВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ
ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

**5 ГРУДНЯ 2024 РОКУ
М. ЛЬВІВ**

УДК 339.1:330.341.1(06)

I 57

Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг :
Матеріали XII-ої Міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 05 грудня 2024 року)
: тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2024.
– 348 с.

ISBN 978-617-8537-26-5

У збірнику опубліковано матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». На основі теоретичних та експериментальних досліджень представлено інноваційні досягнення в управлінні асортиментом, якістю та безпечністю товарів і послуг, митній справі, торгівлі, підприємстві та логістиці, менеджменті, туризмі, індустрії гостинності та харчових технологіях. Запропоновано шляхи створення нових підходів у даних напрямках.

Організаційний комітет:

Барна М. Ю. – професор, перший проректор ЛТЕУ

Семак Б. Б. – професор, проректор з наукової роботи ЛТЕУ

Гаврилишин В. В. – декан факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ

Пелик Л. В. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Донцова І. В. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Лебединець В. Т. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Гирка О. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Бодак М. П. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Попович Н. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Науковий комітет: П. О. Куцик – д.е.н., професор, ректор ЛТЕУ; Śmiateński Roman – dr.inż., професор Опольського політехнічного університету, Kowalik-Klimczak Anna – dr.inż., директор Центру біоекономіки та екоінновацій; Gospodarowicz Andrzej – dok.hab., професор Вроцлавського економічного університету, Doctor Honoris Causa Львівського торговельно економічного університету; Zbigniew Mikołajczyk – dr.hab.inż., професор Лодзького технологічного університету; Притульська Н. В. – д.т.е., професор, перший проректор Державного торговельно-економічного університету; Галавська Л.Є. – д.т.н., професор, начальник науково-дослідної частини Київського національного університету технологій та дизайну; Сарібекова Ю. Г. – д.т.н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків Херсонського національного технічного університету; Шестопап Г.С. – к.с-г.н., доцент, завідувач кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Трут О.О. – д.е.н., професор, завідувач кафедри менеджменту ЛТЕУ; Франів І. А. – д.е.н., професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Мельник І.М. – д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ, Давидович О. Я. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій ЛТЕУ; Міщук І. П. – д.е.н., професор кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Свидрук І.І. – д.е.н., професор кафедри менеджменту ЛТЕУ; Доманцевич Н.І. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Лозова Т.М. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ.

Публікується в авторському варіанті. Організаційний комітет не несе відповідальності за достовірність інформації, поданої в рукописах.

© Колектив авторів, 2024

© Львівський торговельно-економічний університет, 2024

ISBN 978-617-8537-26-5

© Видавництво «Растр-7», 2024

3. На SIAL 2024 презентували українські сири. URL: <https://agroportal.ua/news/mir/na-sial-2024-prezentuvali-ukrajinski-siri>.
(Дата звернення 24.11.24 р.).

УДК 631.53:577

Флока Л.В., к.с.-г.н., доц.,
Рачинська З.П.

Полтавський університет економіки і торгівлі

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Якість і безпечність харчових продуктів є одними з найважливіших аспектів, які визначають здоров'я та добробуту населення. Споживання продуктів, що не відповідають стандартам безпечності, може призвести до серйозних харчових отруєнь або хронічних захворювань, таких як алергії чи отруєння токсичними речовинами. Тому забезпечення високих стандартів якості харчових продуктів, починаючи з їх виробництва і до споживання, є критично важливим для попередження ризиків для здоров'я людей. Оцінка якості охоплює такі аспекти, як смакові характеристики, текстура, колір, а також харчову цінність, вітамінний склад і рівень шкідливих домішок. Безпечність, своєю чергою, визначається на основі відсутності шкідливих мікроорганізмів, токсичних речовин і забруднень, що можуть становити загрозу для здоров'я споживача.

Класичні методи дослідження якості та безпечності харчових продуктів є основою традиційної лабораторної практики в харчовій промисловості. Вони включають фізико-хімічні, мікробіологічні та сенсорні методи, що дозволяють визначити склад продукту, його безпеку та відповідність встановленим стандартам [3].

Фізико-хімічні методи дослідження є основними у визначенні якості харчових продуктів. Вони включають аналізи, які дозволяють оцінити хімічний склад, фізичні властивості та стабільність продуктів. До таких методів належать визначення рівня вологості, кислотності, рівня рН, температури плавлення, а також вимірювання вмісту різноманітних макро- та мікроелементів, вітамінів, білків, жирів, вуглеводів, а також токсичних речовин і консервантів. Фізико-хімічні методи дозволяють швидко оцінити стабільність продуктів під час зберігання, їх здатність до окиснення, взаємодії з іншими компонентами та впливу на смак і текстуру продукту.

Мікробіологічні дослідження мають вирішальне значення для визначення безпечності харчових продуктів, оскільки вони дозволяють виявляти наявність патогенних мікроорганізмів, таких як бактерії, віруси, гриби та паразити, що можуть бути небезпечними для здоров'я людини. До класичних мікробіологічних методів належать посіви на живильні середовища для виявлення та ідентифікації мікроорганізмів, методи обчислення колоній на

агарі, а також використання специфічних реакцій для виявлення шкідливих бактерій (наприклад, *Salmonella*, *E.coli*, *Listeria*) [4].

Сенсорні методи оцінки якості харчових продуктів базуються на використанні органів чуття людини — зору, смаку, запаху, дотику та слуху — для оцінки властивостей продуктів. Сенсорні методи дозволяють перевірити відповідність продукту встановленим стандартам або споживчим вимогам. Сенсорні аналізи також є необхідними для розвитку нових продуктів і вдосконалення, що існують, оскільки вони дозволяють виявляти навіть незначні зміни в якості продукту, які можуть впливати на споживчу привабливість.

Інноваційні підходи до дослідження якості та безпечності харчових продуктів відкривають нові можливості для значного вдосконалення методів контролю та моніторингу. Сучасні технології, такі як біотехнологічні методи, нанотехнології та молекулярно-генетичні дослідження, дозволяють здійснювати швидкий, точний і ефективний аналіз продуктів, що підвищує рівень безпеки та якості харчових товарів. Крім того, інноваційні методи для оцінки безпечності, такі як швидкі тест-системи, хімічні сенсори та біосенсори, забезпечують можливість виявлення токсичних речовин і патогенів на ранніх етапах виробництва, зберігання та транспортування. Впровадження таких технологій стає необхідним кроком для забезпечення продовольчої безпеки та підтримки високих стандартів у харчовій промисловості.

Біотехнологічні методи дослідження якості харчових продуктів активно використовуються для підвищення ефективності контролю за їх безпечністю та харчовою цінністю. Вони базуються на використанні мікроорганізмів, ферментів та біологічних процесів для аналізу складу продуктів, виявлення потенційних патогенів та токсичних сполук. Один із найбільш перспективних напрямків — це використання генетично модифікованих мікроорганізмів для швидкої детекції хімічних забруднювачів або патогенних бактерій, таких як *Salmonella* чи *Listeria*. Ці методи дозволяють не тільки виявляти загрози, але й надавати точну кількісну інформацію про наявність небезпечних компонентів у харчових продуктах [1].

Нанотехнології відкривають нові можливості для аналізу харчових продуктів завдяки своїй здатності маніпулювати матеріалами на молекулярному рівні. Використання наночастинок та наноматеріалів дозволяє створювати високочутливі сенсори, які можуть швидко виявляти навіть мінімальні концентрації токсичних речовин, бактерій чи важких металів у продуктах. Наночастинки, такі як золото або срібло, часто застосовуються для виявлення патогенних мікроорганізмів через специфічні біохімічні реакції. Такі методи дозволяють значно підвищити точність і швидкість тестувань, а також знизити вартість аналізів у порівнянні з традиційними методами.

Молекулярно-генетичні методи, зокрема полімеразна ланцюгова реакція (ПЛР) та ДНК-аналізи, дозволяють здійснювати детектування специфічних генетичних маркерів у харчових продуктах. Молекулярно-генетичні методи є надзвичайно точними та швидкими для виявлення патогенів, генетично модифікованих організмів (ГМО) або забруднень продуктів генетично модифікованими бактеріями. ПЛР дає змогу виявляти навіть незначні кількості

ДНК патогенних мікроорганізмів, що дозволяє значно покращити контроль безпечності харчових продуктів на різних етапах їх виробництва та зберігання. Вони також використовуються для ідентифікації та специфікації видів продуктів, перевірки їх походження та запобігання фальсифікації.

Швидкі тест-системи є інноваційними методами, які забезпечують оперативне визначення наявності шкідливих компонентів або мікроорганізмів у харчових продуктах без необхідності складних лабораторних досліджень. Такі тест-системи можуть включати хімічні реакції, що дозволяють виявляти токсини, важкі метали, пестициди, антибіотики або залишки консервантів у продуктах. Вони є надзвичайно корисними для швидкого контролю безпеки харчових продуктів у реальному часі, особливо в умовах великого обсягу виробництва або на ринку, де потрібно оперативно реагувати на потенційні загрози для здоров'я.

Хімічні сенсори, що базуються на наноматеріалах та спеціалізованих датчиках, здатні виявляти навіть мінімальні концентрації токсичних речовин у харчових продуктах. Вони працюють на основі хімічних реакцій, які змінюють свої властивості при контакті зі шкідливими сполуками, такими як важкі метали, пестициди або залишки фармацевтичних препаратів. Використання хімічних сенсорів також дає можливість моніторити безпечність харчових продуктів на кожному етапі ланцюга постачання — від виробництва до кінцевого споживання.

Біосенсори є ще одним інноваційним інструментом для контролю якості та безпечності харчових продуктів. Вони поєднують біологічні елементи (наприклад, ферменти або антитіла) з електронними компонентами для швидкого і точного виявлення специфічних біологічних або хімічних сполук. Біосенсори можуть використовуватися для детекції мікробіологічних забруднень, таких як патогенні бактерії або віруси, а також для моніторингу рівнів токсинів і шкідливих хімічних речовин [2].

Отже, розвиток інноваційних методів у галузі харчової промисловості відкриває нові горизонти для підвищення ефективності та безпеки виробництва харчових продуктів. Завдяки впровадженню біотехнологій, нанотехнологій, молекулярно-генетичних аналізів та новітніх сенсорних систем, можна значно знизити ризики контамінації, поліпшити якість продуктів і здійснювати оперативний контроль на всіх етапах виробництва.

Інноваційні методи дозволяють не тільки забезпечити високий рівень безпеки, але й оптимізувати процеси виробництва, знижуючи витрати та підвищуючи конкурентоспроможність підприємств. Загалом, використання новітніх технологій в харчовій промисловості є важливим кроком до забезпечення продовольчої безпеки та підтримки стандартів якості в умовах глобальних змін і вимог, що ростуть, до харчових продуктів

Список використаних джерел

1. Bhat R., & Ali F. (2021). *Advances in Food Quality and Safety: From Novel Approaches to Applications*. Springer Nature. pp. 1-350. ISBN 978-3-030-63457-2.

2. Pillai R. P., & Prasad R. (2020). Food Quality Control: Novel and Emerging Technologies. Springer. pp. 275. ISBN 978-3-030-22650-7.
3. Shao Y., & Zhang X. (2021). Applications of Biotechnology in Food Safety and Quality Control. Springer. pp. 275. ISBN 978-3-030-52833-5.
4. Zhao X., & Chen W. (2018). Food Quality Assurance and Control: New Strategies and Techniques. Wiley-Blackwell. pp. 400. ISBN 978-1-119-50379-9.

УДК 339.13

Шумський О.В., к.т.н., доц.,
Кам'янка А. Р., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальність “Підприємництво та торгівля”
Львівський торговельно-економічний університет

ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ПРОВІДНИХ РИТЕЙЛЕРІВ СЕГМЕНТУ “Е-COMMERCE” НА РИНКУ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ ТА ЕЛЕКТРОНІКИ В УКРАЇНІ У 2023-2024 рр.

Більшість експертів вважає, що, ситуацію на ринку ПТЕ у 2023-2024 рр. “витягнув”, показавши значне зростання, насамперед, сегмент “e-Commerce”. Основна причина його “лідерства” – вимушені закриття, руйнація чи окупація магазинів і переміщення маси покупців з окупованих в інші регіони [1].

Окрім онлайн-операторів українського “e-Commerce”, зараз активно інвестують в онлайн-торгівлю такі традиційні “офлайн-ритейлери” як “Varus”, “EVA”, “АТБ”, “Comfy” та інші. Зокрема, “Fozzy Group” запустила новий маркетплейс “MauDau” – свій вже 5-й e-com-проект. Загалом, за даними компанії “EVO”, рекордне зростання електронна комерція показала ще у “ковідному” 2020 році, додавши одразу 38% (\$4 млрд.). Наступного року темпи дещо впали – до 17,5%, а за 2 роки війни e-com зріс у валюті “всього” на 6,4% [2].

Таблиця 1

**ТОП-15 найбільших за виторгом ритейлерів в українському
 сегменті “e-Commerce” в 2023-2024 рр.**

№ з/п	Назва оператора сегменту “e-Commerce”	Оборот, млрд. грн	Спеціалізація	Трафік, млн. відвідувань
1.	“ROZETKA”	45,0	Інтернет-магазин і маркетплейс	398,5
2.	“COMFY”	9,7	Інтернет-магазин	80,9
3.	“AliExpress”	7,5-11,1	Маркетплейс	96,7
4.	“ЕПІЦЕНТР”	7,9	Інтернет-магазин і маркетплейс	206,1
5.	“Алло”	5,7	Інтернет-магазин і маркетплейс	85,6
6.	“Сільпо”	3,6-4,3	Інтернет-магазин	33,4
7.	“MAKEUP”	3,2-3,9	Інтернет-магазин і маркетплейс	115,5
8.	“EVA”	2,4	Інтернет-магазин і маркетплейс	86,9
9.	“Фокстрот”	2,1	Інтернет-магазин	40,5
10.	“АТБ”	1,7-1,9	Інтернет-магазин	27,6
11.	“MAUDAU”	1,2-1,4	Маркетплейс	16,8

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ТОВАРОЗНАВСТВО: АСОРТИМЕНТ, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Gospodarowicz A., Пелик Л.В. ОДЯГ ІЗ ЗАХИСТОМ ВІД УЛЬТРАФІОЛЕТОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ	4
Kowalik-Klimczak A., Mikołajczyk Zb., Попович Н. І. РЕЦИКЛЬОВАНІ МАТЕРІАЛИ ШКІРЯНОЇ І ТЕКСТИЛЬНОЇ ПРОМИСЛОВОСТЕЙ	7
Гаврилишин В.В. БЕЗПЕЧНІСТЬ ПАКОВАНЬ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	9
Гирка О. І. ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ КОНСЕРВАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	11
Доманцевич Н.І. СТАРІННЯ ПОЛІМЕРНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	14
Доманцевич Н.І., Пеха Є.-К.Р. ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ЕЛЕКТРООСВІТЛЮВАЛЬНИХ ПРИЛАДІВ В УКРАЇНІ	16
Донцова І.В., Казюркевич Ю.С. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ УПАКУВАННЯ М'ЯСНИХ КОПЧЕНОСТЕЙ	18
Кодочігов Б. В., Гирка О. І. ОСОБЛИВОСТІ АКВАКУЛЬТУРИ В КРАЇНАХ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ	20
Лебединець А.І. СУЧАСНІ СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА ПРОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ПРИДАТНОСТІ КЕКСІВ	23
Лебединець В.Т., Уманець В.Т. ІННОВАЦІЙНІ УПАКОВКИ ДЛЯ МАЙОНЕЗІВ ТА МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ	26
Лебединець В.Т., Усік Д.В. ІННОВАЦІЙНІ СПОСОБИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ СИРОКОПЧЕНИХ І СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС	29
Ніколайчук Л.Г., Манзяк О.М. АНАЛІЗ ШЛЯХІВ РОЗВИТКУ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ ЕКІПРУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ТА ДОГЛЯДУ ПРИ ВПРОВАДЖЕННІ БОЙОВОГО ДОСВІДУ	31
Патик М. О., Доманцевич Н.І. ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ АКСЕСУАРІВ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН	34

Пелик Л.В., Головнич А.І. ІННОВАЦІЙНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАРУЧНИХ ГОДИННИКІВ	36
Пелик Л.В., Паш М.М. РОЛЬ НАНОТЕХНОЛОГІЙ У СТВОРЕННІ ТКАНИН ЧЕТВЕРТОГО ПОКОЛІННЯ	39
Пушкар Г. О. СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ І ВЛАСТИВОСТІ НАНОТЕКСТИЛЮ ІНТЕР'ЄРНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	41
Притульська Н.В., Антюшко Д.П. ПРОДУКТИ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ПРЕДСТАВНИКІВ СТАРШИХ ВІКОВИХ ГРУП ІЗ РОЗЛАДАМИ ЗАСВОЄННЯ ВУГЛЕВОДІВ	44
Решетило Л. І., Сибірна Р. І. ТОКСИКОЛОГО-ГІГІЄНІЧНА БЕЗПЕКА ПАРФУМЕРНО- КОСМЕТИЧНИХ ВИРОБІВ	46
Семенченко О.О., Євтушенко В.В., Безпальченко В.М. ВИКЛИКИ КОМБІВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	48
Тимків С. О., Гирка О. І. ОСОБЛИВОСТІ АСОРТИМЕНТУ, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ РИБНИХ КОНСЕРВІВ	50
Ткаченко А. С. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ НАССР, ТАССР і VАССР ЯК ЗАПОРУКА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	53
Ткаченко А.С., Бондар І. О. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА	57
Ткаченко А. С., Тюрікова І. С., Решетиловська Д. В. ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ СЛИВОВОГО СОКУ У КОНТЕКСТІ СИСТЕМИ НАССР	60
Ткаченко А. С., Тюрікова І. С., Бірта Г. О., Саркісова І. О. АНАЛІЗ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ З ВИРОБНИЦТВА КВАСУ	63
Філь М. І., Гаталяк О. М. ЧИЗМОНГЕР: ТОВАРОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ СУЧАСНОСТІ	66
Флока Л.В., Рачинська З.П. ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	69
Шумський О.В., Кам'янка А. Р. ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ПРОВІДНИХ РИТЕЙЛЕРІВ СЕГМЕНТУ "Е-COMMERCE" НА РИНКУ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ ТА ЕЛЕКТРОНІКИ В УКРАЇНІ У 2023-2024 рр.	72

Юрко О. Ю., Бодак М. П.	76
ТОНІЗУЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ ЧАЮ	
Шестопал Г. С., Бондарчук А. О.	78
БЕЗПЕЧНІСТЬ І ЯКІСТЬ ТОВАРІВ ДЛЯ ТВАРИН	
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК	
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ МИТНОГО КОНТРОЛЮ ТА ОФОРМЛЕННЯ- ТОВАРІВ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ	
Бойдуник Р.М., Боймук В.О.	80
МИТНИЙ КОНТРОЛЬ ТОВАРІВ, ЩО МІСТЯТЬ ОБ'ЄКТИ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ	
Бойдуник Р.М., Мусатова В.В.	82
МИТО ЯК ФІСКАЛЬНИЙ РЕСУРС ДЕРЖАВНОГО БЮДЖЕТУ	
Бойдуник Р.М., Сторонянська О.В.	85
КОНТРАБАНДА: АНАЛІЗ ЗАСТОСУВАННЯ НОРМАТИВНО- ПРАВОВОЇ БАЗИ	
Вакуленко Б. В., Височанська О. В.	88
ПРОБЛЕМИ МИТНОГО КОНТРОЛЮ ТОВАРІВ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ	
Вітів С. А., Бодак М. П.	90
МИТНЕ ОФОРМЛЕННЯ ТА ПОРЯДОК ПЕРЕМІЩЕННЯ ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ КУЛЬТУРНИХ ЦІННОСТЕЙ	
Кіперчук Н., Гирка О. І.	92
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ В МИТНОМУ ОФОРМЛЕННІ РИБНОЇ ІКРИ	
Лебединець В.Т., Лань М.І.	94
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ЗА УКТЗЕД	
Марчишин Л.П.	97
Львівський АКТУАЛЬНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У МИТНІЙ СПРАВІ	
Пахолюк О.В., Дзюбинський А.В.	99
МИТНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	
Пахолюк О.В., Передрій О.І.	101
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ЛОГІСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЕЙ УКРАЇНИ	
Сапожник Д. І.	103
МИТНІ ПОСЛУГИ У ФОРМУВАННІ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
Шестопал Г. С.	106
ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЯК ЗАХІД НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТОВАРІВ В РЕЖИМІ ЕКСПОРТУ	

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Безпальченко В.М., Семенченко О.О., Васильченко А.Є. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	109
Бекетов В. Д., Бодак М. П. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	112
Бліщ Р. О. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПИВА	114
Бужанська М. В., Кифорак М. В. НОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ЙОГУРТІВ	117
Войцеховська Г. Донцова І. В. ІННОВАЦІЙНИЙ МЕТОД ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ СИРІВ	119
Гаврилишин В.В., Кочут Р.П. ІННОВАЦІЙНІ ВИДИ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЛІКЕРІВ	121
Гаврилишин В.В., Романишин Ю. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ	123
Гулієв Е. Т., Лозова Т. М. НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ І РОЗРОБКИ НОВИХ ВАФЕЛЬ	125
Давидович О. Я., Нивчик М. А. АВТЕНТИЧНІ УКРАЇНСЬКІ СОУСИ	127
Донцова І. В., Русин Д. В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЖЕМІВ ТА ВАРЕННЯ	129
Зборовський А. І., Лозова Т. М. СУЧАСНІ ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ, ПОКРАЩЕННЯ СКЛАДУ ТА ЯКОСТІ ПРЯНИКІВ	132
Лебединець В. Т., Карпюк Н. В. ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА	134
Лучка І. В., Білик О. Я. Сливка І. М., Кокун Н. І., Лесик Я. В. ЗАСТОСУВАННЯ НАНОСПОЛУК ЦИНКУ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КЕФІРУ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРОДУКТУ	136
Мельник Р. В., Бодак М. П. ТЕНДЕНЦІЇ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	139

Наговська В. О., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б., Толочко Д. М. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКОГО СИРУ З КОРИЦЕЮ ТА ІМБИРОМ	141
Ощипок І. М., Кречківський В. В., Кузьмич М. О. ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ З ЛІКУВАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ В КОВБАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ	144
Палько Н. С., Шипоша В. М. ЛОКАЛЬНІ ЕКОЛОГІЧНІ ПРОДУКТИ В МЕНЮ РЕСТОРАНІВ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	146
Поліванов В. В., Донцова І. В. ЗЕРНОВА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА	149
Сімонова І. І., Іларіонов Л. В. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ХЛІБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РИБНОЇ ТА РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	151
Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Мороз Л. Я. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ З ПРОРОЩЕНИМ НАСІННЯМ СОЧЕВИЦІ	154

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК

МЕНЕДЖМЕНТ, ІННОВАЦІЇ, БІЗНЕС: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ Roman Smietanski, Irena Svydruk, Orystlava Sydorchuk	156
THE ROLE OF THE POLISH SOCIAL SECURITY SYSTEM IN SUPPORTING SOCIAL SECURITY IN UKRAINE Вербова О.С.	159
СОЦІАЛЬНА МОБІЛЬНІСТЬ У РЕАЛІЯХ ПОВНОМАСШТАБНОЇ ВІЙНИ Вербова О.С., Боцюрко М.-М. В.	162
ТРАНСФОРМАЦІЙНЕ ЛІДЕРСТВО В СИСТЕМІ СУЧАСНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЇ Гнилянська О.В., Нікульніков М.В.	164
ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ВІЙСЬКОВІЙ СФЕРІ Гнилянська О.В., Савчук Ю.Р.	166
ВПЛИВ ІНВЕСТИЦІЙ У НЕМАТЕРІАЛЬНІ АКТИВИ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ Закора О.В., Мамаєва Ю.С.	168
ВРАХУВАННЯ ПСИХОЛОГІЧНИХ МЕХАНІЗМІВ У ПРОФЕСІЙНІЙ СИСТЕМІ ДІЯЛЬНОСТІ ФЕШН-ДИЗАЙНЕРА Кардаш М.М., Свидрук І.І.	170
АНТИКРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ В УМОВАХ ВІЙНИ Кісь М. Я.	172
ФАКТОРИ РОЗВИТКУ СИСТЕМИ ЗОВНІШНЬОГО ІНВЕСТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ У ВОЄННИЙ ТА ПОСТВОЄННИЙ ПЕРІОДИ Клепанчук О.Ю.,	174
ЦИФРОВІЗАЦІЯ БІЗНЕСУ: ТРЕНДИ ТА СТРАТЕГІЧНІ ПРЕВАГИ Козлова В.М.	176

ДО ПИТАННЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ Колянко О.В., Грода Т.М., Роздольський В.Ю.	178
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ІНСТРУМЕНТУ УПРАВЛІННЯ Колянко О.В., Михалевський В.В., Горнецька В.Т.	181
РЕКРУТИНГ ЯК ОДИН З ПЕРЕДОВИХ СУЧАСНИХ ІНСТРУМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ Коцупей В.М., Іванишин М. Р.	184
ПРОЦЕС ДЕЛЕГУВАННЯ ПОВНОВАЖЕНЬ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ В ОРГАНІЗАЦІЇ Коцупей В.М., Кішик М. М.	187
УПРАВЛІННЯ АДАПТАЦІЄЮ ПРАЦІВНИКІВ В ОРГАНІЗАЦІЇ Коцупей В.М., Ковальчук В.Р.	190
ФОРМУВАННЯ ПОЗИТИВНОГО ІМІДЖУ ОРГАНІЗАЦІЇ Коцупей В.М., Коруна Д.-Ю. Ю.	192
СИСТЕМА СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ОРГАНІЗАЦІЄЮ Коцупей В.М., Мозіль І.А.	195
ЕФЕКТИВНЕ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯК СТРАТЕГІЯ КОНКУРЕНТНОЇ ПЕРЕВАГИ Мисак В.В., Саврас І.З.	198
ПСИХОЛОГІЧНІ ЗАСОБИ ВПЛИВУ МЕНЕДЖЕРА НА ОСОБИСТІСТЬ ТА ПЕРСОНАЛ Мосцевенко К.Є.	200
СИСТЕМИ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВ: КЛАСИФІКАЦІЯ, ОСОБЛИВОСТІ ТА АДАПТАЦІЯ ДО ВИКЛИКІВ Россоха М.Ю., Салогуб А.С.	202
ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ У КОМАНДІ: ЛІДЕРСЬКІ ПІДХОДИ ТА ТЕХНІКИ ЕФЕКТИВНОЇ КОМУНІКАЦІЇ Саврас І.З., Мединський В.З.	204
ЕКОКОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ЯК ВАЖЛИВА СКЛАДОВА КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ Самойленко Л.Я., Назаренко Т.С.	206
ВПРОВАДЖЕННЯ АНТИКРИЗОВИХ СТРАТЕГІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТІЙКОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ Сідляр Х.І., Коцупей В.М.	208
СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ МОТИВАЦІЇ ПРАЦІВНИКІВ ОРГАНІЗАЦІЇ Трут О. О., Дудик Н. І.	210
ОСОБЛИВОСТІ СТИЛЮ КЕРІВНИЦТВА ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ Трут О. О., Кисилиця М. Ю.	213
ПРОФЕСІЙНІ НАВИЧКИ МЕНЕДЖЕРА В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ Трут О. О., Пронін С. С.	216
УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ВЛАСНОЇ ТОРГОВЕЛЬНОЇ МАРКИ В	

РОЗДРІБНИЙ ТОРГІВЛІ	
Фединець Н.І., Вакаров О.В.	219
ЖІНОЧІ КОЛЕКТИВИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ПРАЦІ	
Фединець Н.І., Ковальчук О.М.	221
ВПЛИВ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ НА ІННОВАЦІЙНІСТЬ ТА АДАПТИВНІСТЬ ОРГАНІЗАЦІЇ В УМОВАХ ЦИФРОВИХ ТРАНСФОРМАЦІЙ	
Фединець Н.І., Костів В. В.	223
МЕТОДИ ПРИЙНЯТТЯ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ В СУЧАСНИХ УМОВАХ РОЗВИТКУ БІЗНЕСУ	
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК	
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Fabiane Morello Stella, Andrii Holod	226
REGIONALIZATION AS A MODERN APPROACH TO TOURISM DEVELOPMENT: THE EXPERIENCE OF BRAZIL	
Іваник А. А., Турчиняк М. К.	228
ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ	
Каднічанський Д. А., Манько А. М., Ардан Х. В.	232
ВПЛИВ ВЕТЕРАНСЬКОГО БІЗНЕСУ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА РЕКРЕАЦІЇ	
Качор М.-А. А., Турчиняк М. К.,	235
ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З НЕТИПОВОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ У ЛЬВОВІ	
Ланиця І. Ф., Ковалик В. В.	237
СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ У РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ БУКОВЕЛЯ	
Миронов Ю.Б., Мізюк Б.М.	239
СИНЕРГІЗМ У СТАЛОМУ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ: ЛОКАЛЬНІ ТА ГЛОБАЛЬНІ АСПЕКТИ	
Осінська О. Б., Лосик М. Ю.	241
КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ПРОДУКТІВ В ЗАХІДНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ: ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПРОМОЦІЯ	
Полотай Б. Я.	244
РОЗВИТОК КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	
Топорницька М. Я., Лопачук М.	246
ЗНАЧЕННЯ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ МАЛОВІДОМИХ МІСЦЬ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ	
Турчиняк М. К., Вінічук Д. В.	248
КАВОВІ ТА ЧАЙНІ НАПОЇ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ	

Турчиняк М. К., Войцехович О. В. ВИНО ТА ЇЖА: ЛОГІКА ПОЄДНАНЬ	251
Турчиняк М. К., Драгула Д. С. КУЛІНАРНИЙ ДИЗАЙН СТРАВ	254
ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК	
ІННОВАЦІЇ В ТОРГІВЛІ, ПІДПРИЄМНИЦТВІ ТА ЛОГІСТИЦІ У ПАРАДИГМІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	
Андрухів І.Т. ІТ-ТРАНСФОРМАЦІЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВ: ВИКЛИКИ, МОЖЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	258
Артеменко А. В. ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ КЛАСТЕРІВ У РЕГІОНАХ	260
Білан О.С. ЦИФРОВІЗАЦІЯ В КОНТЕКСТІ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ЧИННИКІВ РОЗВИТКУ ТОРГІВЛІ	262
Білоус С.П., Батир О.О. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ СТІЙКОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	264
Білоус Ю. Б. СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ПОРТФЕЛЕМ МІЖНАРОДНИХ БІЗНЕС-ПРОЄКТІВ: ІННОВАЦІЇ, ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	267
Богуславська С.І., Москалик В.В. ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В КАДРОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ	269
Валявка О. Я. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО РОЗВИТКУ ЛОГІСТИКИ АГРОБІЗНЕСУ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	271
Гриліцька А.В., Калюшко Я.С. ПЕРСПЕКТИВИ УПРАВЛІННЯ КАДРОВИМ ПОТЕНЦІАЛОМ У НОВИХ ЕКОНОМІЧНИХ РЕАЛІЯХ: СТАЛИЙ РОЗВИТОК ЯК ОСНОВА ЕФЕКТИВНОСТІ	273
Гринів В.Б. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ В ТОРГІВЛІ	275
Губені Ю.Е., Зеліско Н.Б. ФОРМУВАННЯ ІНСТИТУЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА НА АГРАРНОМУ РИНКУ У КОНТЕКСТІ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	277
Демидчук Л.Б. ПОСЛУГИ 3PL-ОПЕРАТОРІВ ПРИ FTL- та LTL-ПЕРЕВЕЗЕННЯХ	280
Зачосова Н.В., Новотний С.В. ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АГРАРНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ	283

Звір Ю.В., Стремоусова І.І., Кабаці Б. І.	285
Сутність торговельного підприємництва, його суб'єкти та функції	
Ільницький В. В.,	288
ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ МІЖНАРОДНИХ ТРАНСПОРТНИХ ПЕРЕВЕЗЕНЬ В ЕКСТРЕМАЛЬНИХ УМОВАХ	
Калінін І. Є.,	290
ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЦИФРОВІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	
Кирилюк І.М., Самойленко В.Л., Цокало О.Л.	292
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ РИНКУ ЗЕМЕЛЬ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Князь С.В., Князь С.С.	294
ІННОВАЦІЇ В ТОРГІВЛІ В КОНТЕКСТІ ЦІННОСТЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	
Кобеля-Звір М. Я.	296
ГРАНТИ ДЛЯ ЕКСПОРТНО-ОРІЄНТОВАНИХ ПІДПРИЄМСТВ ПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ ВІД ПРОГРАМИ USAID «АГРО»: ПЕРЕШКОДИ ТА МОЖЛИВОСТІ	
Крисоватий І.А.	299
СУТНІСТЬ, ЦІЛЕВИЗНАЧЕННЯ ТА ФУНКЦІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ПАРКІВ В УРБАНІСТИЦІ	
Любченко О.М., Любченко А.О.	301
ПАРТНЕРСТВО У КРЕАТИВНОМУ БІЗНЕСІ: ІНТЕГРАЦІЯ УКРАЇНСЬКИХ КОМПАНІЙ У ПРОЄКТИ ЄС	
Мащак С. А., Міщук І.П.	302
ТОВАР ЯК ОБ'ЄКТ ПРОДАЖУ	
Мельник Р.А.	305
ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ ТА КІБЕРБЕЗПЕКА В АГРОБІЗНЕСІ: ВИКЛИКИ І ПЕРСПЕКТИВИ В УМОВАХ ФІНАНСІАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ	
Міщук І.П., Лило Б.Б., Білець О.А.	308
СУТНІСНО-ЗМІСТОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛАНЦЮГІВ ПОСТАЧАНЬ	
Назаренко С.А., Колісник Д.В.	311
ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ ПАРТНЕРСТВА ДЛЯ ІНВЕСТИЦІЙ В АГРАРНИЙ СЕКТОР	
Носань Н.С., Хмельницький О.О.	313
СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ ТА КОНТЕНТ-МАРКЕТИНГ У РОЗВИТКУ ІНТЕРНЕТ-КОМПАНІЙ: СУЧАСНІ ТРЕНДИ	
Олексин І. І.	314
ОСНОВНІ ВИДИ РИЗИКІВ ТОРГІВЛІ НА ФОРЕКС ТА СПОСОБИ ЇХ УНИКНЕННЯ	

Пелех К.О.	317
ІНТЕРНЕТ РЕЧЕЙ (ІОТ) ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АГРОПІДПРИЄМНИЦТВА	
Рудюк Я. А., Вербівський Н. М.	320
РОЗВИТОК ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ЕКСТРЕМАЛЬНИХ СИТУАЦІЯХ: АДАПТИВНІ СТРАТЕГІЇ ТА ІНСТРУМЕНТИ	
Середа С. А.	322
ПЛАНУВАННЯ ПРОЕКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТОРГІВЛІ	
Сизон М-О.І.	325
ФІНАНСОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВ У КОНТЕКСТІ ЦИРКУЛЯРНОЇ ЕКОНОМІКИ: АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ПІДХОДІВ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	
Смерека С.Б.	327
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	
Франів І.А.	329
РОЛЬ ІННОВАЦІЙ В ПРОСТОРОВОМУ ОРІЄНТУВАННІ БІЗНЕСУ	
Хархаліс І. М.	331
СТРУКТУРНІ ЗМІНИ ЛОГІСТИЧНИХ ЛАНЦЮГІВ: ПЕРЕДУМОВИ ТА ФАКТОРИ	
Чередниченко В.В., Батенко М.О.	333
ДЛЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА	
Шалева О.І.	335
ОСОБЛИВОСТІ ЛОГІСТИЧНОГО ПІДХОДУ В СИСТЕМАХ ЗАЛІЗНИЧНИХ ВАНТАЖНИХ ПЕРЕВЕЗЕНЬ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ,
ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Матеріали XII-ої Міжнародної науково-практичної конференції

За зміст повідомлень редакція відповідальності не несе

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівського торговельно-економічного університету заборонено**

Відповідальний за випуск

М. П. Бодак

Підписано до друку 01.12.2024 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Друк цифровий.
Умовн. друк. арк. 20,23. Обл.-вид. арк. 15,76.
Наклад 100 прим.

Видавець і виготовлювач: ТОВ «Растр-7»
79005, м. Львів, вул. Кн. Романа, 9/1.
Тел./факс: (032) 235 72 13. E-mail: rastr.sim@gmail.com
www.rastr-7.com.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ЛВ № 22 від 19.11.2002 р.



РАСТР-7

ISBN 978-617-8537-26-5



9 786178 537265