



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

XI Міжнародної молодіжної
науково-практичної інтернет-конференції

(м.Полтава, 10 листопада 2025 року)



**Полтава
2025**

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Всесвітнього дня науки в ім'я миру
та розвитку, Міжнародного року
кооперативів 2025*

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XI Міжнародної молодіжної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)

**Полтава
ПУЕТ
2025**

УДК 001:378-053.6(082)
НЗ4

Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу ПУЕТ заборонено.

Друкується відповідно до Наказу по університету № 182-Н від 10 вересня 2025 року.

Організаційний комітет конференцій:

О. О. Нестуля, голова організаційного комітету, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ;
Л. Г. Войнаш, співголова організаційного комітету, член Президії Укркоопспілки, директор Департаменту освіти і науки, директор НМЦ «Укоопосвіта», канд. екон. наук;
Н. С. Педченко, співголова організаційного комітету, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;
Н. І. Манжура, заступник голови організаційного комітету, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;
С. В. Гаркуша, д-р техн. наук, професор, в. о. директора Навчально-наукового інституту міжнародної освіти ПУЕТ;
О. В. Гасій, канд. екон. наук, доцент директор Навчально-наукового інституту забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;
Т. П. Гудзь, д-р екон. наук, професор, директор Навчально-наукового центру підготовки кадрів вищої кваліфікації ПУЕТ;
Ю. С. Матвієнко, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;
С. І. Нестуля, д-р пед. наук, професор, директор Навчально-наукового інституту лідерства ПУЕТ;
Ю. В. Перегуда, директор Міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;
А. С. Ткаченко, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;
Л. С. Франко, канд. екон. наук, директор Полтавського фахового коледжу ПУЕТ;
В. Л. Шимановська, директор Навчально-наукового інституту заочно-дистанційного навчання ПУЕТ;
С. О. Дудник, голова Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених ПУЕТ;
Д. А. Філоп'їтас, голова Наукового товариства студентів ПУЕТ;
А. В. Філіпповський, голова Студентської ради університету ПУЕТ;
О. В. Чабан, голова Ради молодих вчених ПУЕТ.

Редакційна колегія

Головний редактор – **О. О. Нестуля**, д-р іст. наук, професор, ректор ПУЕТ.
Заступник головного редактора – **Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ.
Відповідальний секретар – **Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.
Відповідальний редактор – **Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ.

**Наука і молодь у ХХІ сторіччі : збірник матеріалів XI Міжна-
НЗ4 родної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції**
(м. Полтава, 10 листопада 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. –
973 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст укр., англ.
мовами.

ISBN 978-966-184-486-4

У збірнику представлено тези учасників Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь у ХХІ сторіччі» за тематичними напрямками: «Біотехнології та біоінженерія», «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», «Економіка та міжнародні економічні відносини», «Комп'ютерні науки», «Кооперативна модель розвитку економіки в сучасних глобальних і безпекових викликах сьогодення», «Лідерство та особистісний розвиток», «Маркетинг», «Менеджмент», «Облік і оподаткування», «Освітні науки», «Патріотичне виховання в сучасному педагогічному процесі як складова національної безпеки незалежної України», «Право», «Психологія», «Публічне управління та адміністрування», «Торгівля», «Туризм та рекреація», «Філологія», «Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок», «Харчові технології», «Якість вищої освіти: проблеми, виклики перспективи».

УДК 001:378-053.6(082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

ISBN 978-966-184-486-4

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

СПІВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
(Укркоопспілка)

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)

Львівський торговельно-економічний університет (Україна)

Хмельницький кооперативний
торговельно-економічний інститут (Україна)

Повісланський університет (Республіка Польща)

Євразійський національний університет імені Л. М. Гумільова
(Республіка Казахстан)

Кооперативно-торговий університет Молдови
(Республіка Молдова)

Таджицький державний університет комерції
(Республіка Таджикистан)

Університет національного та світового господарства
(Республіка Болгарія)

УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Berlin International University of Applied Sciences
(Berlin, Germany)

Відокремлений структурний підрозділ
«Ніжинський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»
(м. Ніжин, Україна)

Відокремлений структурний підрозділ
Одеський технічний фаховий коледж
Одеського Національного Технологічного Університету
(м. Одеса, Україна)

Вінницький державний педагогічний університет
імені Михайла Коцюбинського
(м. Вінниця, Україна)

Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету
(м. Вінниця, Україна)

Virginia Commonwealth University
(Richmond, USA)

Глухівський національний педагогічний університет
імені Олександра Довженка
(м. Глухів, Україна)

Державна установа «Інститут економіки та прогнозування
Національної академії наук України»
(м. Київ, Україна)

Державний університет «Київський авіаційний інститут»
(м. Київ, Україна)

Дніпровський державний аграрно-економічний університет
(м. Дніпро, Україна)

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
(м. Кам'янець-Подільський, Україна)

Inha-university
(Republic of Korea)

Київський національний університет імені Тараса Шевченка
(м. Київ, Україна)

Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського
(м. Київ, Україна)

Лозівська філія Харківського автомобільно-дорожнього
фахового коледжу
(м. Лозова, Україна)

Львівський торговельно-економічний університет
(м. Львів, Україна)

Міжнародний гуманітарний університет
(м. Одеса, Україна)

Навчально-науковий інститут філології Київського
національного університету імені Тараса Шевченка
(м. Київ, Україна)

Національний аерокосмічний університет
«Харківський авіаційний інститут»
(м. Харків, Україна)

Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»
(м. Київ, Україна)

Національний транспортний університет
(м. Київ, Україна)

Національний університет цивільного захисту України
(м. Черкаси, Україна)

Полтавський національний педагогічний університет
імені В. Г. Короленка
(м. Полтава, Україна)

Полтавський університет економіки і торгівлі
(м. Полтава, Україна)

Полтавський фаховий коледж
Полтавського університету економіки і торгівлі
(м. Полтава, Україна)

Сумський національний аграрний університет
(м. Суми, Україна)

К. Фролов

Стратегії перекладу юридичних
контрактів українською мовою 823

Д. А. Худіаш

Класифікація та критерії оцінки якості машинного
перекладу: особливості помилок при перекладі
англомовних текстів українською 827

К. О. Четверикова, А. О. Гладка

Вплив соціальних мереж на сучасну англійську мову 829

ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА, СТРАХУВАННЯ ТА ФОНДОВИЙ РИНОК

Є. О. Біленко

Кредитні гроші в цифрову епоху 832

Т. В. Верескун

Сучасний ландшафт ринку страхування життя
в Україні: ключові тенденції та провідні лідери 834

А. О. Збарська

Діагностика фінансової кризи на підприємстві
та шляхи попередження банкрутства 838

К. А. Ковальчук

Фінансова грамотність молоді в Україні:
реальний стан та шляхи підвищення 841

Д. Б. Кривенко

Проблемні аспекти виконання державного
бюджету в умовах військового стану України 843

А. Л. Кучменко

Інформаційна прозорість та достовірність
даних у процесі діагностики фінансового
стану підприємства: сучасні підходи та інструменти 846

Є. С. Лобода

Теоретичні підходи до розуміння сутності
поняття «страховий ринок» 849

Н. О. Ляшкова

Механізм фінансового контролю на підприємстві 850

Д. В. Манівчук Оцінка фінансового стану підприємства при воєнному стані.....	853
В. Ю. Павленко, М. І. Волков Вплив криптовалют на платіжну поведінку споживачів та бізнес.....	855
А. М. Тищенко, С. І. Шовкопляс Теоретичні аспекти та практика формування доходів і видатків місцевих бюджетів України в умовах війни.....	858
І. В. Хомин Сучасні тенденції та виклики ризик-менеджменту у страхових компаніях.....	863
О. С. Шутько Сутнісні підходи до розкриття поняття «інноваційний продукт»	866

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Ю. В. Барабаш Удосконалення технологій харчових продуктів за рахунок використання білковмісної рослинної сировини.....	869
Д. І. Білоцерковець, А. М. Геречук Використання вторинної сировини в технології паштетів	872
Ж. О. Бондаренко Використання порошку обліпихи у виробництві морозива	874
М. Р. Величко Удосконалення технології хлібобулочних виробів із пшеничного борошна	876
В. Ю. Іванченко Удосконалення технології переробки м'яса морського гребінця.....	879
В. В. Карачов Функціональний напій швидкого приготування на основі рослинних порошків.....	882

А. П. Крикун

Удосконалення технології напоїв на основі молочної сировини за рахунок рослинних збагачувачів 885

В. М. Кузнєцов

Розробка технології функціональних борошняних кондитерських виробів із застосуванням шротів як zero waste інгредієнтів 888

К. Р. Лазєбна

Розробка йогурту з додаванням наповнювача «груша+злаки» 891

І. С. Лебідь, Є. В. Бойко, А. М. Гередчук

Нові технології печива підвищеної харчової цінності 893

В. С. Маловічко

Удосконалення технології виготовлення січених напівфабрикатів за рахунок використання нетрадиційної сировини 895

Я. В. Мороз-Івченко

Розробка технології протеїнових батончиків з підвищеною харчовою та біологічною цінністю 898

А. В. Нєрощина

Використання порошку калини у технології хліба підвищеної біологічної цінності 900

О. О. Підгорний

Інноваційні напрями удосконалення технології макаронних виробів 901

І. О. Пуригін

Нанофільтрація як інструмент безвідхідної переробки та підвищення харчової цінності молочної сироватки 904

І. М. Свистун

Розроблення системи управління безпечністю у хлібопекарському виробництві 907

М. П. Скрипников

Комплексна переробка журавлини та використання її в складі харчових продуктів 910

– охолодження та пакування: охолодження виробів до $\leq 25^{\circ}\text{C}$ протягом 30–60 хв, запобігання вторинному забрудненню, пакування в герметичні полімерні або пергаментні матеріали; контроль мікроклімату (температура $+18\dots+22^{\circ}\text{C}$, відносна вологість 55–65 %) [3, 4].

Сучасна практика передбачає цифровий моніторинг процесів, що дозволяє автоматизувати оцінку ризиків та своєчасно виявляти відхилення [3, 6]. Використання сенсорних систем для контролю температури, вологості й тиску, а також RFID-технологій для відстеження партій продукції підвищує ефективність управління виробництвом [6]. Електронний документообіг спрощує валідацію даних і підвищує прозорість виробничих процесів.

Не менш важливим є розвиток культури безпечності харчових продуктів серед персоналу. Регулярні навчання, санітарні інструктажі та внутрішні аудити сприяють формуванню відповідального ставлення до стандартів і зменшенню ймовірності порушень технологічного процесу [7].

Отже, впровадження СУБХП у хлібопекарському виробництві, розробленої відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019, забезпечує комплексний контроль на всіх етапах технологічного процесу. Поєднання принципів НАССР із сучасними цифровими методами контролю зменшує виробничі ризики, підвищує ефективність управління та сприяє формуванню культури безпечного виробництва.

Список використаних інформаційних джерел

1. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). *Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга*. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
2. ДСТУ ISO 22003-1:2023. *Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів*. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2023.
3. Демченко Т. С., Тюрікова І. С., Леменник-Ломська А. А. Переваги впровадження систем управління якістю і безпечністю харчової продукції. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи* : зб. матеріалів IV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (15 жовтня 2024 року). – Полтава : ПДАУ, 2024. – С. 80–82.
4. Бобро М. І., Ткаченко С. В. Ідентифікація небезпечних чинників у хлібопекарському виробництві // *Технологічний аудит і резерви виробництва*. – 2021. – № 6/2(62). – С. 47–52.

5. FAO/WHO. *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969, Rev. 2024*. – Rome: FAO, 2024.
6. Górnaś P., Rudzińska M. Digital Food Safety Management Systems: A Review // *Food Control*. – 2023. – Vol. 155. – 109917.
7. Гриценко І. П. Управління якістю і безпечністю хлібобулочних виробів на основі стандартів ISO // *Вісник ПУЕТ*. – 2024. – № 2. – С. 35–42.

КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ЖУРАВЛИНИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ЇЇ В СКЛАДІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

М. П. Скрипников, спеціальність Харчові технології, група ТРГм-21

Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Запровадження маловідходних та безвідходних технологій у виробництво є надзвичайно важливим напрямом щодо раціонального використання сировинних ресурсів та удосконалення сучасних технологій, що позитивно впливатиме на ефективність харчової галузі і вирішення соціальних проблем, які стосуються задоволення потреб населення харчовими продуктами.

За офіційними даними міжнародної організації Global Footprint Network за останні 50 років показник споживання природних ресурсів зріс приблизно на 190 %, що свідчить про необхідність максимального використання сировинних ресурсів [1], але статистичні дослідження показують, що вагома частина первинних ресурсів потрапляє у відходи, виявляючи негативний вплив на навколишнє середовище. Комплексне використання сировини та екологізація виробництва є актуальним завданням не тільки для України, але й для світу в цілому.

Головні проблеми харчової промисловості полягають також в більш широкому залученню в переробну галузь місцевих, нетрадиційних сировинних ресурсів, до яких відносяться і дикорослі плоди та ягоди. Сировинні ресурси України надзвичайно багаті різноманітними видами дикорослої сировини. До найбільш цінних культур відноситься журавлина болотна.

Ягоди журавлини містять у своєму складі моно- та поліцукри, клітковину, білки, органічні кислоти, флаваноли, пектинові, барвні та дубильні речовини, лейкоантоціани, катехіни. В групі

вітамінів: виявлено вітамін С, тіамін, рибофлавін, нікотинову кислоту та каротин. Серед органічних мінеральних елементів: залізо, марганець, йод, алюміній, мідь, срібло, калій, цинк, хлор, сірку, свинець.

Окрім багатого хімічного складу, журавлині притаманні й значні лікувальні властивості. Ягоди володіють протипухлинною дією, підвищують опірність організму до дії рентгенівських променів, надають онкостатичну дію.

Науковцями досліджувалося використання журавлини в технології отримання харчових продуктів – газованих напоїв, соусів, приправ, борошняних виробів [2].

Метою досліджень є дослідження комплексної переробки ягід журавлини в технології харчових продуктів.

Досліджували ягоди у стадії споживчої стиглості. Показники органолептичної оцінки показали, що ягоди журавлини мали червоний колір, кислий смак та притаманний журавлині специфічний слабкий аромат.

Експериментальними дослідженнями підтверджено, що ягоди журавлини – це джерело біологічно активних речовин, їх показник біологічної активності дорівнює 2 780 ум. од. акт. Біологічною активністю володіють L-аскорбінова кислота, фенольні та барвні речовини, що містяться в складі журавлини. Титрована кислотність ягід становить 2,68 % і в складі органічних кислот визначено наявність лимонної, яблучної, бурштинової кислот. В складі цукрів переважають глюкоза (1,72 %) та фруктоза (1,85 %). Виявлено у складі ягід поліспирт сорбіт (0,39 %), що свідчить про лікувальні властивості ягід. Дослідивши фракційний склад фенольних сполук, встановлено переважаючий вміст в їх складі антоціанів (62 % від суми флавоноїдних сполук).

Ягоди журавлини піддавали попередній обробці і вилучали сік. Для підвищення соковіддачі використовували ферментативну обробку сировини ферментом Rapidase C80. Соковіддача ягід підвищилася на 15,0 % в порівнянні з контрольним зразком. Значно збільшився в складі соку вміст фенольних речовин.

Однак, проведені дослідження підтвердили, що обробка м'язги ягід журавлини ферментними препаратами, хоча і підвищує вихід соку та його біологічну активність, але складна для умов ресторанного господарства, тому що потребує додаткових витрат на технологічне обладнання, подовжує тривалість процесу переробки, що негативно впливає на економічні показники. Для