



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 конференції:

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. Фіслюк, 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 XXI 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 XXI 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. Гердчук 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

Є. В. Ткачук

Визначення фальсифікації меду різного
ботанічного походження 913

А. В. Убийвовк

Удосконалення технології виробів з бісквітного тіста
за рахунок використання каротиновмісної сировини 915

В. М. Юхно

Використання нетрадиційної сировини
в технології молочних напоїв 918

ЯКІСТЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

О. М. Гейко

Міжнародні стажування як елемент
практико-орієнтованого навчання 921

В. С. Денисенко, Ю. О. Кухтіна

Виклики та перспективи впровадження інформаційних
технологій у контексті підвищення якості вищої освіти 923

Я. С. Іваненко

Роль цифровізації у підвищенні якості вищої освіти:
проблеми та перспективи впровадження 925

Л. І. Климова

Вплив культури на освітні послуги 928

Р. В. Олійник

Сучасний освітній процес та психологічний
стан студентської молоді 931

І. Ю. Пилипенко, Я. А. Чобітько

Академічна доброчесність у вищій
школі: ціннісний вимір економіки знань 934

О. О. Семчинська

Компетентнісний підхід у підготовці фахівців:
між якістю освіти та потребами ринку праці 937

Ю. С. Штерман

Механізми врегулювання академічних конфліктів
у контексті забезпечення якості освіти 939

Наукове видання

НАУКА І МОЛОДЬ У ХХІ СТОРІЧЧІ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

(м. Полтава, 10 листопада 2025 року)

Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 56,6.
Зам. № 412/2302.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.<sup>[P]
SEP]</sup>

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.

- використання рослинних і тваринних білкових ізолятів;
- введення до рецептури овочевих і фруктових порошків, що збагачують вироби харчовими волокнами, вітамінами, антиоксидантами й мінералами;
- застосування знежирених шротів і продуктів переробки олійних культур як джерела біологічно активних сполук.

Аналіз ринку показав, що близько 25 % усіх борошняних кондитерських виробів становлять вироби з пісочного тіста. Саме цей вид тіста найчастіше використовується для створення функціонального печива завдяки його технологічній пластичності. Розсипчаста структура пісочного тіста формується завдяки високому вмісту жиру, цукру та правильному добору борошна. Зокрема, було запропоновано рецептуру пісочного печива з суміші амарантового і лляного борошна у співвідношенні 1 : 1. Така комбінація сприяє підвищенню вологоутримувальної здатності тіста, покращує його пластичність і збагачує продукт амінокислотами, ПНЖК та мінералами [1].

Значна кількість досліджень присвячена введенню в рецептури пісочних виробів тваринних і рослинних білкових концентратів (сухої підсирної сироватки, ізоляту білка равликів, ізоляту з конопель і сої). Так, у рецептурі безглютенового пісочного печива використовували ізолят конопляного білка, який не лише підвищував вміст протеїну, а й покращував еластичність і коагезійність тіста [1].

Дослідження з використання ізоляту білка равликів (*Helix pomatia*) продемонструвало підвищення вмісту білка у печиві на 24,3 %, зниження вмісту жиру на 7,5 %. При цьому твердість зменшилася майже наполовину, що свідчить про покращення текстурних властивостей [2].

У цілому, пошук збагачувачів для печива продовжується, проте важливо забезпечити належні технологічні показники продукції та стабільність її в термінах зберігання. Нами було досліджено можливість використання цінної вторинної сировини (макухи кедрових горіхів, маку, коноплі, кунжуту) в технології пісочного та вівсяного печива. Для покращення смакових властивостей печива та попередження окисного псування в термінах зберігання, було запропоновано вносити порошки обліпихи, апельсину, абрикоси. Продукція володіла хорошими органолептичними і фізико-технічними показниками, а також мала підвищений вміст білків, харчових волокон, вітаміну Е та бета-каротину, антиоксидантів і мінеральних речовин.

Список використаних інформаційних джерел

1. Кравченко М., Піддубний В., Романовська О. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*. 2023. № 3 (47). С. 125–134. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(47\)09](https://doi.org/10.31617/2.2023(47)09).
2. Геліх А. Низькоалергенне пісочне печиво збагачене порошком маніока та альтернативним білком для харчування військових. *Biota. Human. Technology.*, 2025. № 1. С. 148–160. DOI: 10.58407/bht.1.25.9.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИГОТОВЛЕННЯ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

В. С. Маловічко, студент спеціальності Харчові технології,
група ТРГ-21

Ю. Г. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри техно-
логій харчових виробництв і ресторанного господарства –
науковий керівник

Полтавський університет економіки і торгівлі

Глобальні тенденції у харчовій індустрії акцентують увагу на створенні продуктів з підвищеною біологічною та харчовою цінністю. Традиційні січені м'ясні напівфабрикати часто мають дисбаланс макронутрієнтного складу (надлишок жиру, дефіцит харчових волокон). Використання нетрадиційної сировини, зокрема шротів зернових культур, є перспективним шляхом для корекції хімічного складу, збагачення продукту цінними нутрієнтами та підвищення ефективності виробництва. Критичні показники здоров'я населення чинять тиск на виробничий сектор, зокрема на харчову промисловість, вимагаючи відповідального підходу до складу продукції. З огляду на зазначені чинники, високоактуальною науково-практичною проблемою на сучасному етапі є пошук інноваційних рішень та модернізація наявних технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів із заданими функціональними характеристиками.

Вимоги до сучасних харчових продуктів виходять за рамки простого задоволення фізіологічних потреб організму в енергії та нутрієнтах; вони також повинні мати лікувально-профілактичну дію. Якість сучасної їжі визначається її корисністю (необхідним набором компонентів), високою якістю, повною безпечністю, органолептичними властивостями та здатністю задоволь-

няти потреби різноманітних груп населення, зокрема з урахуванням національних традицій та потреби у швидкому приготуванні [1]. Інтенсифікація ритму життя та еволюція торговельних форматів зумовлюють необхідність концентрації виробничих процесів кулінарної продукції та зростання попиту на готову до вживання високоякісну їжу. Як наслідок, активно розвивається сегмент напівфабрикатів, включно з продуктами високого ступеня готовності, та повністю готових кулінарних виробів [2].

Екологічна криза планетарного масштабу стала каталізатором значного збільшення споживання продуктів, орієнтованих на профілактику захворювань. Як наслідок, значно розширилося використання продуктів, виготовлених із додаванням рослинних інгредієнтів, з метою їхнього збагачення біологічно активними речовинами. Для вдосконалення технології м'ясних напівфабрикатів на основі фаршу критично важливим є впровадження нетрадиційної сировини. Це має на меті збереження якісних показників при одночасному підвищенні біологічної та харчової цінності. У цьому контексті перспективним напрямом інновацій у м'ясній промисловості є застосування харчових полісахаридів рослинного походження, які функціонують як водозв'язувальні агенти у гетерогенній фаршевій системі, забезпечуючи необхідні функціонально-технологічні характеристики.

Шрот розторопші (макуха, що залишається після холодного віджиму олії з насіння розторопші плямистої) є висококонцентрованим джерелом біологічно активних речовин, що визначають його цінні лікувально-профілактичні властивості.

Головна перевага шроту розторопші полягає саме у високій концентрації силімарину – потужної суміші флавонолігнанів, які є основним гепатопротектором. Це означає, що, потрапляючи в організм, силімарин виконує роль захисного щита для клітин печінки (гепатоцитів). Він не лише запобігає проникненню токсинів, але й стимулює відновлення пошкоджених клітин, посилюючи синтез білка та фосфоліпідів. Фактично, це найефективніший природний засіб для детоксикації та регенерації печінки.

Окрім силімарину, шрот є цінним джерелом клітковини, вміст якої може сягати 45 %. Ця клітковина (переважно нерозчинна) має життєво важливе значення для роботи шлунково-кишкового тракту. Вона діє як м'який «йоржик», очищаючи кишківник, нормалізуючи його перистальтику та сприяючи виведенню шлаків та токсинів. Цей очисний ефект є подвійно корисним, оскільки полегшує роботу печінки.

Нарешті, шрот збагачений низкою важливих мікроелементів та вітамінів. Він містить вітамін Е (відомий антиоксидант), вітаміни групи В, а також мінерали, як-от селен і цинк, які мають вирішальне значення для підтримки імунної системи та загального антиоксидантного захисту організму [3].

Визначено, що наявність полісахаридів у складі шроту розторопші, що надає йому високі водопоглинальні властивості. Досліджено вплив різних концентрацій шроту розторопші на органолептичні показники м'ясного фаршу. Аналіз фізико-хімічних показників показав, що добавка порошку підвищує вміст вологи у фарші на 14,02–22,1 %, збільшує показники вологосв'язуючої та вологоутримуючої здатності на 18,00–30,00 % і 16,3–20,36 % відповідно. Встановлено, що на показник ніжності фаршу добавка порошку починає негативно впливати починаючи з концентрації більше 6 % і знижує її у продукті після термічної обробки на 37,5 %. Дослідження показників якості напівфабрикату після термічної обробки показало, що вологість збільшилася на 4,22–8,27 %, вологосв'язувальна здатність зросла на 12,07–21,08 %, вологоутримуюча здатність – на 12,89–26,12 %. На підставі отриманих результатів встановили, що оптимальною кількістю порошку шроту розторопші у складі фаршу є 4,0 % до маси м'ясного фаршу.

На підставі отриманих результатів була розроблена рецептура та технологічна схема виробництва нового виду січеного напівфабрикату з функціональними властивостями – «Котлета куряча з порошком шроту розторопші». Отриманий продукт повністю відповідає вимогам нормативно-технічної документації за всіма показниками якості. Крім того, він характеризується підвищеною біологічною цінністю та поліпшеними функціональними властивостями, що зумовлено наявністю у його складі біологічно активних речовин, які надходять із використаної біологічно активної добавки. Завдяки цьому продукт не лише задовольняє стандартні вимоги, але й може розглядатися як функціональний харчовий продукт із потенційними оздоровчими властивостями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Ткач, У. В. (2024). Впровадження концепції здорового харчування в ресторанному бізнесі: аналіз сучасних тенденцій та їхній вплив на конкурентоспроможність закладів громадського харчування. *Український економічний часопис*, (7), 125-128.