

# АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

## ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLVIII Міжнародної наукової студентської  
конференції за підсумками науково-дослідних робіт  
студентів за 2024 рік

(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)



ПОЛТАВА 2025

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

*До Дня науки в Україні та  
Міжнародного року  
кооперативів 2025*

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ  
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ  
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLVIII Міжнародної наукової студентської  
конференції за підсумками науково-дослідних робіт  
студентів за 2024 рік

*(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)*

**Полтава  
ПУЕТ  
2025**

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082) *Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі ЗАБОРОНЕНО*  
А43

Видано відповідно наказу по університету № 24-Н від 29 січня 2025 року.

### **Організаційний комітет конференції**

**Голова організаційного комітету – Н. С. Педченко**, д-р екон. наук, професор, перший проректор ПУЕТ;

**Заступник голови організаційного комітету – Н. І. Манжура**, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ;

**Ю. С. Матвієнко**, канд. пед. наук, проректор з науково-педагогічної роботи ПУЕТ;

**О. В. Гасій**, канд. екон. наук, доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

**А. С. Ткаченко**, д-р техн. наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

**Л. М. Діденко**, в. о. директора Центру інформаційного забезпечення освітнього процесу ПУЕТ;

**Ю. В. Перегуда**, директор міжнародного науково-освітнього центру ПУЕТ;

**Д. С. Семикоз**, начальник відділу розвитку та інновацій ПУЕТ;

**А. В. Філіпповський**, голова Студентської ради університету ПУЕТ;

**Д. А. Посполітак**, голова Наукового товариства студентів 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.

**А43** **Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 рік (м. Полтава, 10 квітня 2025 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2025. – 726 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-472-7

Збірник містить тези доповідей XLVIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2024 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. Збірник присвячено Дню науки в Україні та Міжнародному року кооперативів.

УДК 001:378.014.61"20"(477.53)(082)

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

ISBN 978-966-184-472-7

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2025

на заквасці, квашені овочі (соління) – морква, капуста, огірки, буряк, ріпа, яблука, кавуни та ін.; ферментовані молочні продукти – сири, йогурти, кефір, ряжанка тощо; чайний гриб (камбуча), бобові – квашені боби, нут, соєві – соя, сир тофу, оселедець та інша солоня риба, хамон, пармська шинка та деякі види європейських ковбас, певні сорти чаю.

Таким чином, ферментовані продукти – це не просто модний тренд, а частина культурної й харчової спадщини, яка знову набирає популярності через свої численні переваги для здоров'я та екології. Вони не тільки покращують смакові якості їжі, але й позитивно впливають на здоров'я, роблячи їх важливим елементом сучасного раціону. Тому можна з упевненістю сказати, що ферментовані продукти – це новий старий тренд у харчуванні, який буде актуальний ще довго.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Що таке ферментовані продукти та яка їхня користь? URL: <https://fitomarket.com.ua> (дата звернення: 21.03.2025).
2. Процес ферментації, бродіння та ферментер. URL: <https://vognaar.com> (дата звернення: 21.03.2025).

## **ЯК ХАРЧОВА РЕВОЛЮЦІЯ ЗМІНЮЄ НАС І СВІТ НАВКОЛО**

*М. В. Васильковський, студент спеціальності 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*

Харчова революція, що активно розвивається в останні десятиліття, є складним і багатоелементним процесом, який включає в себе зміни в способах виробництва, споживання та розподілу продуктів харчування. Вона охоплює численні аспекти – від нових технологій у сільському господарстві й харчовій промисловості до змін у споживчих звичках і, навіть, у світогляді людства щодо екології та здоров'я. Харчова революція є відображенням глобальних соціальних, економічних, екологічних та культурних змін, і її вплив на нас і навколишній світ є значним [2].

Однією з найбільш помітних змін у харчовій революції є використання новітніх технологій у виробництві продуктів харчування. Наприклад, генно-модифіковані організми (ГМО), штучне м'ясо, культури на основі рослин – це все елементи харчової революції, які змінюють наш підхід до їжі та виробництва їжі. Генетично модифіковані культури дозволяють вирощувати більш стійкі та врожайні рослини, що може допомогти забезпечити продовольчу безпеку у світі, де зростає кількість населення. Однак це також викликає питання щодо етики, безпеки та впливу на довкілля. Штучне м'ясо, що виробляється з клітин, а не з реальних тварин, може стати рішенням кроком у зменшенні екологічного впливу харчової промисловості, проте це також викликає дискусії про майбутнє тваринництва та етичні аспекти таких технологій [1].

Глобальна харчова революція відображає також зміну споживчих звичок. Люди все більше починають усвідомлювати важливість здорового харчування, що сприяє популяризації таких концепцій харчування як веганство, вегетаріанство, палеодієта. Ці нові підходи до харчування відображають не тільки прагнення до здоров'я, а й соціальну відповідальність за наше харчове споживання та його вплив на навколишнє середовище [2].

Технології та нові виробничі процеси також дозволяють швидше і зручніше отримувати доступ до їжі – через доставки додому, мобільні додатки та інтернет-магазини, що робить продукти харчування більш доступними та зручними для споживачів. Однак ці зміни мають і зворотний бік. З одного боку, з'являється більше можливостей для вибору та контролю за власним харчуванням, з іншого – можливість зробити «неспоживчий вибір» підвищує навантаження на індустрію, що, у свою чергу, змінює структуру пропозицій на ринку.

Однією з головних причин, чому харчова революція відбувається, є зростаюча усвідомленість про вплив харчування на здоров'я. Поширення інформації про небезпеки оброблених продуктів, трансжирів, надмірного споживання цукру та солі веде до зміни харчових уподобань людей. Це змінює виробничі процеси: компанії все більше орієнтуються на створення продуктів з високим вмістом корисних інгредієнтів і низьким вмістом штучних добавок, що позитивно впливає на здоров'я споживачів.

З точки зору екології, харчова революція має суттєвий вплив на зменшення навантаження на навколишнє середовище. Спо-

живання органічних продуктів, зниження викидів парникових газів, зростання популярності локального виробництва дозволяють зменшити екологічний слід і зберегти ресурси планети. Щодо відходів: розвиток технологій у харчовій індустрії включає у себе також збільшення обсягів переробки продуктів та зменшення харчових відходів, що є важливою частиною екологічної стратегії.

Харчова революція також має вплив на культурні зміни в різних частинах світу. Завдяки глобалізації доступ до їжі різних культур став набагато легшим. Наприклад, азіатські чи середземноморські страви стали популярними не лише у своїх регіонах, а й в інших країнах. Це сприяло інтеграції різних гастрономічних традицій у глобальний ринок та змінило смакові вподобання людей. Водночас, глобалізація може загрожувати традиційним кулінарним практикам, коли місцева їжа може поступово витіснятися стандартними промислово виготовленими продуктами. В Україні, наприклад, відзначається зростання популярності фастфуду та напівфабрикатів, що може негативно впливати на традиційну кулінарну спадщину.

Харчова революція дає змогу вирішити низку глобальних проблем: від зниження бідності до забезпечення продовольчої безпеки. Ініціативи, спрямовані на підвищення ефективності використання природних ресурсів, зменшення викидів CO<sub>2</sub>, розвиток заміників м'яса та підтримка органічного землеробства є частиною цієї глобальної трансформації.

Таким чином, харчова революція – це не просто зміна в тому, що ми їмо. Це ціла система змін, яка стосується технологій, екології, економіки та соціальної структури суспільства. Вона відкриває нові можливості для сталого розвитку, покращення здоров'я людей та забезпечення продовольчої безпеки в майбутньому, але водночас створює нові проблеми, які потребують уваги. Ідеальний шлях досягнення сталого розвитку в харчовій галузі вимагає балансу між інноваціями та повагою до традицій, етики та екології.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Вілсон Бі. Що ми їмо? Як харчова революція змінює наше життя і світ навколо [текст] / пер. з англ. Олександра Асташова. Київ : Наш Формат, 2022. 321 с.

2. Мелега К. П. Сучасні моделі здорового харчування як основа здоров'я, збереження та профілактики хронічних захворювань. URL: [https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/23480/1/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D0%B0\\_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F\\_2018.pdf](https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/23480/1/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D0%B0_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F_2018.pdf) (дата звернення: 29.03.2025).
3. Палвашова Г. І., Седікова І. О. Ретроспектива розвитку харчової промисловості: від минулого до майбутнього. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/2796-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-8961-1-10-20240604.pdf> (дата звернення: 29.03.2025).

## УКРАЇНСЬКІ СУПЕРФУДИ: РЕАЛІЇ БУТТЯ

*А. А. Власенко, студентка спеціальності Харчові технології, група РТ б-11*

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

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

Термін «суперфуди» став популярним у світі в останні десятиліття, зокрема завдяки зростанню інтересу до здорового способу життя та правильного харчування. Це продукти, які містять високу концентрацію біологічно активних речовин, таких як вітаміни, мінерали, антиоксиданти, амінокислоти, а також мають позитивний вплив на організм людини. Хоча більшість суперфудів асоціюється з екзотичними плодами та іншими іноземними продуктами, багато таких «суперпродуктів» росте в Україні і має не меншу, а іноді й більшу користь для здоров'я. Українські суперфуди стають трендом серед людей, які шукають натуральні та доступні продукти для покращення здоров'я і підтримки активного способу життя. Попри те, що українські суперфуди мають численні корисні властивості і багатий потенціал, вони часто поступаються іноземним аналогам, таким як чіа, асаї, спіруліна чи кіноа, у плані популярності та доступності. Існує кілька факторів, які пояснюють, чому українські суперфуди поки що не здобули такої широкої популярності на міжнародному рівні, як їхні екзотичні аналоги.

Іноземні суперфуди часто мають гарний брендинг і маркетингову підтримку. Багато з них, наприклад, чіа, асаї чи кіноа, стали відомими завдяки великим компаніям, які активно про-

<i>Усова Є. О.</i>	
Особливості перекладу англомовного сленгу .....	124
<i>Худіяш Д. А.</i>	
Порівняльний аналіз людського та машинного перекладу англомовних текстів .....	128
<i>Чуйко Д. Р.</i>	
Літературні алюзії в піснях групи «Рамштайн» .....	131
<i>Чуль С. В.</i>	
Німецька мова у творчості японського композитора Савана Хіройукі .....	134

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

---

**СЕКЦІЯ 7**

<i>Багаєв Є. А.</i>	
Використання нутового борошна при виготовленні піци .....	138
<i>Білек Л. Д.</i>	
Гостинність: нові можливості для економічного зростання України .....	139
<i>Бруско В. О.</i>	
Використання аквафаби при виготовленні драглеподібних десертів .....	142
<i>Бруско В. О.</i>	
Ферментовані продукти – новий старий тренд у харчуванні... ..	144
<i>Васильковський М. В.</i>	
Як харчова революція змінює нас і світ навколо .....	146
<i>Власенко А. А.</i>	
Українські суперфуди: реалії буття .....	149
<i>Гуржій М. М.</i>	
Розроблення технології сучасних з десертів з використанням безглютенового борошна .....	151
<i>Малтабар М. Д.</i>	
Розроблення рецептури брауні з використанням цукрозамінників .....	154

Наукове видання

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ  
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ  
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

XLVIII Міжнародної наукової студентської  
конференції за підсумками науково-дослідних робіт  
студентів за 2024 рік

*(м. Полтава, 10 квітня 2025 року)*

Дизайн обкладинки *Д. Я. Вернигора*  
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 42,2.  
Зам. № 394/2254.

Видавець і виготовлювач  
Полтавський університет економіки і торгівлі  
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.  
E-mail: [pvv.puet@gmail.com](mailto:pvv.puet@gmail.com).

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