

**Полтавський державний аграрний університет**  
**Факультет технологій тваринництва та продовольства**  
**Кафедра харчових технологій**

**V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція**  
**«Якість та безпека продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й**  
**торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку**  
**і перспективи»**

*21 жовтня 2025 року*



**м. Полтава**



УДК 339.3:339.5

<https://doi.org/10.32782/2025-10-21>

#### Програмний комітет

**Галич О.А.** – ректор, Полтавський державний аграрний університет;

**Абдурасулов А. Х.** – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);

**Брешія П.** - президент Асоціації UCM – Italy («Середземноморський союз шеф-кухарів – Італія»);

**Гаспарян Г.А.** – професор, завідувачий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;

**Каменова Д.К.** – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);

**Крістев Тошко** – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

**Гусейнов М.Д.** – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

**Шостя А. М.** – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;

#### Організаційний комітет

**Будник Н.В.** – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Калашник О.В.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Кайнаш А.П.** – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Мороз С.Е.** – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

**Вишневський А.І.** – директор ТОВ «Computer Logic Group»;

**Каролоп О. О.** – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

**Неміріч О. В.** – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;

**Пелик Л.В.** – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;

**Ракша Н.** – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneva (Switzerland);

**Ремізова Н.Л.** – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;

**Спіцина А.Є.** – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;

**Толок Г. А.** – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

ISBN 978-617-8466-66-4

*Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори*



## ЗМІСТ

<b>Аболмасов П.О., Матвієнко М.Г.</b> ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА У СФЕРІ ТОРГІВЛІ ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ: ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ЯК КЛЮЧОВІ ЧИННИКИ.....	8
<b>Акмен А. О., Сорокіна С. В., Одарченко Д. М.</b> ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПОСЛУГ DROGERIE-ОПЕРАТОРАМИ ТА ЇХ КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ.....	12
<b>Андрієвська Л.В.</b> ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МАСОК ЗАХИСНИХ ТРИКОТАЖНИХ.....	17
<b>Андрощук Ю.В., Шевченко С.Г.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ КОСМЕТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ШЛЯХОМ ОПТИМІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ВІДПОВІДНО ДО СВІТОВИХ ТЕНДЕНЦІЙ: ДОСВІД ТОВ «АЛЬФА ПАРФУМ ПЛЮС».....	21
<b>Ахматжанова З. Б., Сегеда І. В.</b> КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ: ДОСВІД НІМЕЧЧИНИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ.....	24
<b>Бараболя О.В.</b> БЕЗПЕЧНІСТЬ ЇЖИ – ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА.....	28
<b>Басанець А.В., Жалдак М. П.</b> РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ І БЛОКЧЕЙНУ У ФОРМУВАННІ НОВОЇ БІРЖОВОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ.....	30
<b>Безпальченко В. М., Семенченко О. О., Васильченко А.Є.</b> ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ У КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ.....	35
<b>Бовт Р. О., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЇХНЬОЇ ЯКОСТІ.....	37
<b>Богомолова М., Колесніченко С., Кашкано М.</b> ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ВИТРИВАЛОСТІ ТАНЦЮРИСТІВ.....	40
<b>Борук С.Д.</b> ВПЛИВ ЗАМІНИ САХАРОЗИ МОНОСАХАРИДАМИ НА РЕОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БІСКВІТНОГО ТІСТА.....	43
<b>Брикса С. С., Жалдак М.П.</b> ЦИФРОВІЗАЦІЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ.....	47
<b>Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В.</b> ДИНАМІКА КЛЮЧОВИХ ПОКАЗНИКІВ ЕФЕКТИВНОСТІ ГОТЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ У 2021–2023 РОКАХ.....	51
<b>Будник Н.В., Чорнобиль К., Яцун М.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	56
<b>Верхівкер Я. Г., Мирошніченко О. М.</b> ПРОЦЕДУРА ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	58
<b>Вовк М.О.</b> ВПЛИВ VANI-СВІТУ НА ФОРМУВАННЯ АДАПТИВНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЛІДЕРІВ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	61
<b>Воронько-Невіднича Т. В., Турчак В. О., Полупан Е. В.</b> МЕНЕДЖМЕНТ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ АГРАРНОГО ПІДПРИЄМСТВА ЗА СУЧАСНИХ УМОВ.....	64



<b>Воронько-Невіднича Т. В., Ярош В. С., Мунтян А. А.</b> УПРАВЛІННЯ КОМЕРЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ ЗМІН.....	67
<b>Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П.</b> ПРИНЦИПИ SLOW FOOD У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	69
<b>Глитень А.В., Матвієнко М. Г.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	72
<b>Головань О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ МЛИННИЦЬ, ЯК МАЛОГАБАРИТНОГО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	76
<b>Горячко В.О., Мороз С.Е.</b> ФРАЙЧАЙЗИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНА ФОРМА РОЗШИРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	78
<b>Григор'єва О. В., Корецька І. Л.</b> СУЧАСНІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ СТРАВИ.....	81
<b>Гуменюк А.П., Мороз С.Е.</b> КРЕАТИВНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ: ДИЗАЙН, АТМОСФЕРА, СЕРВІС ЯК ІНСТРУМЕНТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ.....	85
<b>Гусєва В.В., Жалдак М.П.</b> РОЛЬ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ СИСТЕМИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	88
<b>Дущак О. В., Шутюк В. В., Ющенко М. Ю.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕНТРАТУ ЯБЛУЧНОГО СОКУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	93
<b>Дячук Ю. М., Матвієнко М. Г.</b> ТРЕНДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	94
<b>Іцковський Я.Б., Терзієв С.Г.</b> РОЗРОБКА ВАКУУМНОЇ РЕКТИФІКАЦІЙНОЇ УСТАНОВКИ ДЛЯ ДЕАЛКОГОЛІЗАЦІЇ ВИНА.....	97
<b>Жалдак М.П., Полюга В.О., Глушкова Т.Г.</b> ЯКІСТЬ АКВАРЕЛЬНОГО ПАПЕРУ.....	101
<b>Кайнаш А. П., Анісімова А. О.</b> РИНОК БЕЗЛАКТОЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	105
<b>Кайнаш А. П., Діменко Д. І.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ.....	109
<b>Кайнаш А. П., Дуванова Т. Р., Абдурасулов А. Х</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ.....	111
<b>Кайнаш А. П., Туркіна П. О.</b> СУЧАСНИЙ РИНОК БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ БЕЗ ЦУКРУ.....	114
<b>Калашник О. В., Мороз С. Е., Таран-Лала О. М.</b> ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	117
<b>Калєнік К. В., Мороз С.Е.</b> ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ... .....	120
<b>Кібальнік К.В., Мацук. Ю.А.</b> ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТВЕРДИХ СІРІВ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ ДОБАВКАМИ.....	123
<b>Ковальчук Ю.Г., Полюга В.О.</b> АНАЛІЗ РИНКУ СКЛЯНОГО ПОСУДУ.....	126



<b>Ковбасюк К. С., Матвієнко М. Г.</b> ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	128
<b>Костецька К. В.</b> ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СФЕРІ HoReCa.....	133
<b>Крамаренко Д. П., Гіренко Н. І.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ КАПУСТЯНОГО ПЮРЕ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	136
<b>Кудрявцев М.І., Кошулько В.С., Бардадим М.О., Мельник М.М.,</b> АВТОМАТИЧНИЙ МЕХАТРОННИЙ КОМПЛЕКС АНАЛІЗУ НАСІННЯ.....	140
<b>Кузнєцов Р. В., Міщенко О. А.</b> ХАРАКТЕРИСТИКА ВІВСЯНКИ ПЛЮЩЕНОЇ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАТОНЧИКІВ КРУП'ЯНИХ.....	145
<b>Кучерук М.О., Матвієнко М. Г.</b> ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ ТА ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР ІЗ МІНІМАЛЬНИМИ ВТРАТАМИ СИРОВИНИ.....	148
<b>Лебедєв М. В., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНЕ МАРКУВАННЯ ТА «ЗЕЛЕНІ» СТАНДАРТИ ЯК НОВИЙ ВЕКТОР РОЗВИТКУ У МІЖНАРОДНІЙ ТОРГІВЛІ.....	151
<b>Левківська Т.М., Душак О.В., Жерибор О.С.</b> В'ЯЛЕНІ КОНСЕРВОВАНІ СЛИВИ – НОВИЙ ТРЕНД НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ.....	154
<b>Левківська Т.М., Марченко А.В.,</b> РИНОК ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ.....	156
<b>Лісіца В.В., Нестуля О.В.,</b> РОЛЬ ДЕРЖАВИ У СОЦІАЛЬНІЙ РЕІНТЕГРАЦІЇ ВЕТЕРАНІВ ТА ВЕТЕРАНОК: ІНСТИТУЦІЙНИЙ КОНТЕКСТ ТА ВПЛИВ НА ДОВГОТРИВАЛИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК.....	158
<b>Лісіца В. В., Ясківець О.М.</b> ВПЛИВ ESG-ПРАКТИК НА ДІЛОВУ АКТИВНІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ.....	162
<b>Литвинчук О. І., Науменко Т.В.</b> АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВІ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ.....	165
<b>Малюкова Є.Ю., Полюга В.О.</b> ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ ВОЛОКОН.....	166
<b>Мельник С.М., Бардадим О.В., Мельник М.М.</b> СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ЯКІСТЮ ТА ЗАСОБИ КОНТРОЛЮ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ МАЛОГО ТА СЕРЕДНЬОГО БІЗНЕСУ.....	169
<b>Михайлова Г.М., Слізков А.М., Гудим Т.П.</b> ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ПОСТІЛЬНИХ ВИРОБІВ З БІОЦИДНОЮ ОБРОБКОЮ.....	173
<b>Мороз С.Е., Хіцька С.В., Ветушко А.В., Брешія П.</b> ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ ГОСТИННОСТІ У ВИСТАВКОВИЙ ПРОСТІР.....	175
<b>Назаренко В. О., Страшко Д. Р.,</b> СЕНСОРНІ ВЛАСТИВОСТІ МОРОЗИВА З НАПОВНЮВАЧАМИ.....	178
<b>Ніколаєва О.С., Полюга В.О.</b> СТАН РИНКУ ОДЯГУ В УКРАЇНІ.....	180
<b>Новгородська Н.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ НАПОВНЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ ІЗ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ.....	182
<b>Павлишин М. Л.</b> ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ ЗА БЕЗПЕЧНІСТЮ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	184



<b>Палько Н. С., Підгорний О. О.</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	187
<b>Панасенко Н.Л.</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	190
<b>Пахолок О.В.</b> РЕФОРМУВАННЯ МИТНОЇ СИСТЕМИ УКРАЇНИ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ..	193
<b>Резуненко К. С., Мороз С.Е.</b> ПАРТНЕРСТВО БІЗНЕСУ ТА ГРОМАДИ: РЕГІОНАЛЬНІ ІНІЦІАТИВИ ДЛЯ РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ.....	195
<b>Салсба Л. В., Гайдаєнко О. В.</b> ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ.....	198
<b>Санду А.Ю., Матвієнко М. Г.</b> ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	201
<b>Середенко В. В.</b> РІДКЕ МИЛО В УКРАЇНІ: АНАЛІЗ ЯКОСТІ, ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ.....	204
<b>Середенко В. В., Сидоренко І.С.</b> ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ ВИРОБНИЦТВА І ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБІВ З ПВХ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА РІШЕННЯ.....	207
<b>Серова Д.О., Калашник О. В., Каролоп О. О.</b> РОЛЬ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ У РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ УКРАЇНИ.....	209
<b>Синиця О.В., Шлапак Г.В., Костів В.В.</b> ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	212
<b>Скринник В.І., Каленік К.В.</b> ФОРМУВАННЯ СЕРВІСНОЇ КУЛЬТУРИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ.....	214
<b>Скрипка О. М., Мороз С. Е.</b> ГРЕЧАНЕ БОРОШНО ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА СТАЛОГО ВИРОБНИЦТВА.....	217
<b>Скрипник В.О., Передерій Р.М., Крайній К.О.</b> ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА М'ЯСНИХ НАТУРАЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІД ЧАС КОНДУКТИВНОГО ЖАРЕННЯ.....	221
<b>Стрижак О. О., Калашник О. В.</b> ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО В МАРИНАДАХ ДЛЯ М'ЯСА ПТИЦІ.....	224
<b>Сукманов В.О., Тихоненко В.М.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОДАВАННЯ ЛУШПИННЯ ПОДОРОЖНИКА ТА ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК РІЗНОГО ФРАКЦІЙНОГО СКЛАДУ НА ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА.....	226
<b>Тележенко Л.М., Дубина А.А.</b> СПОСОБИ ОБРОБКИ ПИВНОЇ ДРОБИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗДОРОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	230
<b>Тішкіна І.О.</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....	232
<b>Толок С.</b> НАСІННЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	235
<b>Трауцька О.В., Нестеренко Є.В.</b> ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ – ФАХ, ЯКИЙ ТРИМАЄ ТИЛ.....	238



<b>Тюрікова І. С., Александров О. Ю., Kramer M. P.</b> СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ПИВОВАРНІЙ ГАЛУЗІ: МІЖНАРОДНИЙ КОНТЕКСТ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ.....	241
<b>Федак Н. В., Скриннік В.І.</b> АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ.....	244
<b>Філінська Т.Г., Суха І.В., Філінська А.О.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ БОРОШНЯНИХ СУМШЕЙ В РЕЦЕПТУРАХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	248
<b>Шимчук М.М., Рацук К.С., Рацук М.Є.</b> ПРИГОТУВАННЯ МАРМЕЛАДУ З ЦУКРОЗАМІННИКАМИ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	251
<b>Халтураєва Я.Р., Полюга В.О.</b> ЯКІСТЬ БЕЗФОСФАТНИХ ПРАЛЬНИХ ПОРОШКІВ.....	253
<b>Хомич П.Ю., Слав'юк Р.А.</b> РОЗВИТОК МАРКЕТПЛЕЙСІВ ЯК СУЧАСНОЇ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ РИНКУ ТОВАРІВ.....	256
<b>Целень Б.Я., Гоженко Л.П., Радченко Н.Л.</b> ЗАСТОСУВАННЯ КАВІТАЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ СОКІВ.....	260
<b>Шаферівський Б.С., Ільченко М.О.</b> ВПЛИВ ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОБОБОВИХ КУЛЬТУР У СКЛАДІ КОМБІКОРМІВ НА ЯКІСТЬ СВИНИНИ.....	263
<b>Юрова Т. А., Нестерук В. П.</b> ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КАШ МИТТЄВОГО ПРИГОТУВАННЯ.....	266
<b>Юхно В.М., Хомич Г.П.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ТА НЕТРАДИЦІЙНОЇ ФІТОСИРОВИНИ.....	269
<b>Янковий Д.І., Андріївська Л.В.</b> МИТНА ЕКСПЕРТИЗА КАНЦЕЛЯРСЬКИХ ТОВАРІВ З ПАПЕРУ.....	273
<b>Kamenova D.K., Moroz S.E., Kalashnyk O.V.</b> PEDAGOGICAL MANAGEMENT AS A FACTOR IN FORMING ENTREPRENEURIAL COMPETENCE IN FUTURE SPECIALISTS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY.....	278
<b>Marchuk N.B.</b> THE IMPACT OF THE SYNTHETIC DIAMOND MARKET DEVELOPMENT ON THE TRANSFORMATION OF THE JEWELLERY INDUSTRY.....	282



**Kamenova D.K.,**

Doctor of Sciences, Professor, Director of the Department of Modern  
Methods in Education,  
*Varna University of Management*  
*Varna, Bulgaria*

**Moroz S.E.,**

Associate Professor of the Department of Food Technologies, Candidate of  
Pedagogical Sciences, Associate Professor,

**Kalashnyk O.V.,**

Associate Professor of the Department of Food Technologies, Candidate of  
Technical Sciences, Associate Professor

*Poltava State Agrarian University,*  
*Poltava, Ukraine*

## **PEDAGOGICAL MANAGEMENT AS A FACTOR IN FORMING ENTREPRENEURIAL COMPETENCE IN FUTURE SPECIALISTS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY**

Entrepreneurial competence in future specialists in the hospitality industry is a key factor in their professional capability under market economy conditions and the rapid transformation of the service environment. Hospitality as a dynamic sector combines business, social, cultural, and emotional dimensions, requiring specialists not only to master service techniques or management but also to have a deep understanding of entrepreneurial thinking logic. The formation of this competence cannot be spontaneous; it requires a systematic pedagogical organization, in which pedagogical management plays a leading role—a purposeful management of the educational process that integrates learning, personal development, and stimulation of professional initiative.

Pedagogical management in the context of training specialists for the hospitality industry is viewed not only as a technology for managing the learning process but as a holistic system for creating conditions for developing entrepreneurial thinking. Its essence lies in the harmonious combination of educational goals, management strategies, and interpersonal interaction between teachers and students. While traditional pedagogy focused on transmitting knowledge, pedagogical management is oriented toward organizing activities in which the student becomes an active subject of cognition, decision-making, and idea generation. It is this logic that creates the preconditions for forming entrepreneurial competence as an integrative formation that includes knowledge of



business processes, skills in forecasting risks, readiness for innovations, and a responsible attitude toward results.

The essence of entrepreneurial competence lies in the future specialist's ability to see opportunities where others see limitations, generate new ideas, make non-standard decisions, take responsibility for outcomes, and transform initiatives into real products or services. For the hospitality sector, these qualities are of particular importance, as entrepreneurial initiative determines the competitiveness of hotel, restaurant, and tourism enterprises. Therefore, forming such competence during professional training should rely on pedagogical mechanisms that activate students' practical activities, develop their independence, creativity, and critical thinking.

From the perspective of pedagogical management, this process encompasses several interrelated directions. The first is strategic planning of the educational environment that stimulates the development of entrepreneurial qualities. This involves building the learning process not as a sequence of lectures and seminars but as a model of a business ecosystem, where students are involved in real or simulated market situations. It is important here to create conditions for project and startup activities, which form skills in teamwork, resource assessment, risk calculation, and decision-making under uncertainty.

The second direction involves transforming the teacher's role, who evolves from a knowledge bearer into a facilitator, mentor, and coordinator of learning processes. It is through pedagogical management that motivational and organizational support for developing students' entrepreneurial initiative is implemented. The teacher must not just transmit experience but create success situations in which the student gains confidence in their abilities and sees the connection between learning tasks and real business processes. It is important that each stage of learning has a clearly defined practical outcome—creating a product, project, presentation, or service concept.

The third direction encompasses forming the motivational-value sphere of future specialists. Entrepreneurial competence is impossible without internal motivation for self-realization, aspiration for leadership, and readiness to act in competitive conditions. Pedagogical management creates preconditions for this through a system of moral and professional incentives, mutual support in the academic group, and the opportunity for independent choice of activity forms. Particularly effective are methods of problem-based learning, business games, case analysis, and role modeling, where students take on roles as hotel managers, restaurateurs, tour operators, or marketers. Such forms of learning bring them



closer to market realities and develop the ability to make decisions amid constant changes in customer demands.

A special role in forming entrepreneurial competence is played by the integration of theoretical and practical knowledge. In the system of training hospitality industry specialists, it is important for pedagogical management to ensure a close connection between academic disciplines—economic, managerial, psychological, ethical, and technological. Comprehensive mastery of these directions forms a systemic view of business processes and enables the student not only to perform individual functions but to think entrepreneurially and strategically. It is this integration that facilitates the transition from formal knowledge acquisition to forming competence as the ability to act effectively in real conditions.

Pedagogical management also involves creating an adaptive educational environment that stimulates independent thinking. This environment must be open to innovations, changes, and interdisciplinary solutions. For example, combining elements of marketing, culinary arts, design, and consumer psychology allows students to realize how a unique offering is formed in the hospitality industry. Such a combination of academic directions acts as a catalyst for entrepreneurial thinking, as it forces one to see the interconnections between creativity and economic results.

No less important is the development of students' reflexive culture. Entrepreneurial competence implies the ability to analyze one's own actions, draw conclusions, assess risks and decision consequences. Pedagogical management provides conditions for such reflection through a system of self-assessment, individual reports, presentations, and project portfolios. When a student sees the dynamics of their own development, they realize the logic of professional growth and gain experience in managing not only business processes but also themselves.

Modern training of hospitality industry specialists requires not only forming professional knowledge but also developing an entrepreneurial style of thinking. It is pedagogical management that ensures this transformation, as it combines strategic planning of educational programs, management of the institution's personnel, and creation of partnerships with business. Collaboration with hotel complexes, restaurants, tourism companies, participation in internships, competitions, and business projects makes the educational process as close as possible to real economic conditions. The student begins to feel not just an observer but a participant in the business process who can influence its outcome.



Special significance is given to the digitalization of the educational environment, which expands the possibilities of pedagogical management in forming entrepreneurial competence. Using digital platforms for learning management, online simulations, marketing analyses, or financial modeling allows students to practice entrepreneurship skills in an interactive format. Digital tools enhance the practical aspect of training, as they enable reproducing hotel business scenarios, forming analytical thinking, and adapting to modern technological trends.

In this context, pedagogical management acts not only as a management technology but as an educational philosophy oriented toward developing the creative potential of the individual. Its task is to form in the student the ability to act independently, initiate changes, work toward results, and at the same time maintain professional ethical standards. For a hospitality industry specialist, this means the ability to combine commercial interest with humanity, the pursuit of profit with care for the client, which defines the modern content of entrepreneurial competence.

Thus, forming entrepreneurial competence in future hospitality industry specialists through pedagogical management is a multidimensional process that unites pedagogical, psychological, and organizational mechanisms. Its result is not only the preparation of a competent employee but also the upbringing of an initiative, responsible personality capable of creating new values amid constant changes. In such a paradigm, education turns into a space for self-development, and pedagogical management becomes a tool that combines learning, entrepreneurship, and creativity into a unified system of professional formation.

### References

1. Sharma G., Taheri, B., Cichoń, D., Parihar, J. S., Kharbanda, A. Using innovation and entrepreneurship for creating edge in service firms: A review research of tourism and hospitality industry. *Journal of Innovation & Knowledge*. 2024. Vol. 9, №4, p. 100572. DOI: 10.1016/j.jik.2024.100572.
2. Ferro A., Buzady, Z., Almeida, F. Developing Entrepreneurial Competencies Among Tourism Students Using FLIGBY. *Journal of Hospitality & Tourism Education*. 2024. Vol. 36, No 1, p. 36-50. DOI: 10.1080/10963758.2022.2109475.