

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, завідувач 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

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



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



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



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



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



застосовувати у закладах, де передбачено приготування великої кількості виробів із тіста — млинців, оладок, панкейків. Крім того, вони добре підходять для демонстраційних показів і кулінарних майстер-класів, адже процес приготування на очах у гостей є не лише практичним, а й видовищним.

Список використаних джерел:

1. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Київ нац. торг. екон. університет, 2013 р. 640с.
2. Сасенко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування. Київ. ТОВ «ЛДЛ». 2005 р. 320 с.
3. Жаровня для млинців. URL: <https://vseosvita.ua/lesson/zharovnia-dlia-mlyntsiv-550664.html> (дата звернення 20.10.2025).

Горячко В.О.,

здобувачка ступеня вищої освіти Бакалавр,
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг,

Мороз С.Е.,

доцент кафедри харчових технологій к.пед.н., доцент,
*Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна*

ФРАЙЧАЙЗИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНА ФОРМА РОЗШИРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Сучасний розвиток економіки в умовах глобалізації актуалізує потребу у пошуку ефективних механізмів розширення підприємницької діяльності та підвищення конкурентоспроможності бізнесу. Одним із таких механізмів є франчайзинг – форма стратегічного партнерства, що ґрунтується на передачі права користування торговельною маркою, бізнес-моделлю, технологіями та управлінськими ноу-хау. У сфері гостинності франчайзинг відіграє особливо важливу роль, оскільки забезпечує єдині стандарти обслуговування, підвищує довіру клієнтів і гарантує стабільну якість послуг, що є визначальними чинниками успіху на висококонкурентному ринку.

Згідно з підходом українських науковців, франчайзинг являє собою систему господарських відносин, у межах якої франчайзер передає франчайзі право користування брендом, технологіями, стандартами й досвідом на певних умовах, отримуючи винагороду у вигляді початкового внеску та роялті. У контексті HoReCa така модель ефективно вирішує проблему



інформаційної асиметрії: франчайзі, маючи локальні знання і власний капітал, отримує доступ до нематеріальних активів франчайзера – маркетингових інструментів, операційних посібників та системи контролю якості. Завдяки цьому франчайзинг поєднує переваги великої корпорації з гнучкістю малого бізнесу, що робить його однією з найбільш результативних форм підприємницької діяльності.

Аналіз наукових публікацій засвідчує, що останніми роками зростає інтерес дослідників до питань удосконалення взаємовідносин держави з суб'єктами малого підприємництва, розроблення критеріїв оцінювання ефективності державної підтримки бізнесу та підвищення стійкості функціонування підприємницьких структур [1; 2]. У цьому контексті розвиток франчайзингових систем розглядається як важливий чинник розширення сфери послуг, зокрема готельно-ресторанної, де висока капіталомісткість проєктів часто ускладнює самостійне масштабування бізнесу.

Франчайзинг є потужним інструментом стимулювання розвитку малого і середнього бізнесу в Україні. За оцінками фахівців, у 2023-2024 роках обсяг залучених інвестицій у франчайзингові проєкти перевищив 10 млрд грн, що сприяло створенню понад 50 тисяч робочих місць у секторі HoReCa [1; 3]. Така динаміка свідчить про зростання довіри до цієї моделі та її ефективність у формуванні сучасної бізнес-культури.

У готельно-ресторанному бізнесі франчайзинг забезпечує низку стратегічних переваг. Підприємці, які купують франшизу, отримують можливість користуватися відомим брендом, перевіреними бізнес-процесами, сучасними технологіями приготування страв і ефективними методами управління персоналом. Це істотно знижує ризики на початковому етапі діяльності. Крім того, франчайзер надає партнерам підтримку у сфері навчання, маркетингу та контролю якості, що сприяє стабільності бізнесу та підвищує довіру клієнтів.

Міжнародний досвід переконливо демонструє потенціал франчайзингу як інструменту глобального розширення бізнесу. Саме ця модель стала основою успіху таких світових брендів, як *McDonald's*, *Hilton*, *Domino's Pizza*. Єдина система стандартів обслуговування забезпечила їм високу впізнаваність і сталість якості послуг у різних країнах. В Україні також активно розвиваються франчайзингові мережі *Lviv Croissants*, *Mafia*, *Aroma Kava*, *FreshLine*, які доводять, що навіть в умовах економічної нестабільності франчайзинг може бути ефективним і прибутковим інструментом розвитку.



Разом із тим, український франчайзинговий ринок переживає етап становлення, який супроводжується низкою системних викликів. Найпомітнішими серед них є недосконалість законодавчої бази, що часто створює прогалини у регулюванні взаємин між франчайзером і франчайзі, а також недостатня обізнаність підприємців щодо правових і фінансових особливостей франчайзингових угод. Не менш вагомою перешкодою залишається обмежений доступ до кредитних ресурсів, який стримує розвиток локальних ініціатив і гальмує процес розширення мереж.

Для подальшого зміцнення цього сектору важливо сформувати інституційне середовище, засноване на довірі, прозорості та партнерстві. Ефективна підтримка з боку держави має бути спрямована не лише на вдосконалення правового поля, а й на розвиток інформаційних та освітніх платформ, які допоможуть підприємцям глибше розуміти механізми франчайзингової співпраці. Саме таке середовище стане запорукою захисту прав обох сторін та підґрунтям для сталого розвитку культури взаємної відповідальності.

Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі сьогодні постає не просто як зручна бізнес-модель, а як дієвий інструмент розширення підприємницької активності. Його сила полягає у здатності поєднувати стабільність перевіреної концепції з енергією та креативністю місцевого підприємця. Це дозволяє створювати мережі, що зростають органічно, не втрачаючи індивідуальності кожного закладу. Успішне впровадження франчайзингових принципів сприяє підвищенню якості сервісу, посиленню впізнаваності брендів і формуванню нової культури споживання, заснованої на довірі та гарантованій якості.

Франчайзинг і надалі залишатиметься одним із головних рушіїв підприємницького розвитку в Україні. Його подальший поступ визначатиметься не лише економічними чинниками, а й здатністю держави, бізнесу та освітніх інституцій діяти узгоджено. Розвиток нормативно-правової бази, розширення державних програм підтримки малого бізнесу та підготовка фахівців із глибоким розумінням специфіки франчайзингового управління мають забезпечити умови для того, щоб ця форма співпраці стала одним із символів сталого економічного відродження країни.

Список використаних джерел:

1. Андросук Г. О. Франчайзинг як інноваційна модель ведення бізнесу: досвід ЄС і Польщі та перспективи розвитку в Україні. *Управління проектами. Перспективи розвитку проектного та нейроменеджменту, інформаційних технологій управління, технологій*



створення та використання об'єктів права інтелектуальної власності, трансферу технологій: мат-ли V міжнар. наук.-практ. конференції. Дніпро. 23-24 берез. 2023 р. Дніпро. Юрсервіс, 2023. С. 657-665.

2. Зубайр А., Тітомир Л. Інновації в туризмі та готельно-ресторанній справі як спосіб досягнення цілей сталого розвитку. Економіка та суспільство. DOI: 10.32782/2524-0072/2025-74-123.

3. Асоціація франчайзингу (Україна). Офіційний сайт. URL: <https://franchising.org.ua> (дата звернення 12.10.2025).

Григор'єва О. В.,
магістрантка ЗТР- 2-1М,
Корецька І. Л.,
доцент кафедри технології ресторанної і
аюрведичної продукції, к. т. н., доцент
Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Україна

СУЧАСНІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ СТРАВИ

Розробка дієтичних страв з кисломолочного сиру, зокрема вареників лінивих, вимагає комплексного підходу до вибору борошна як одного з ключових рецептурних компонентів. Правильний вибір борошна дозволяє не лише забезпечити технологічні властивості виробів, але й надати їм функціональних властивостей, які відповідають потребам дієтичного харчування. На основі проведених досліджень та аналізу наукової літератури були визначені основні критерії вибору борошна для розробки дієтичних страв з кисломолочного сиру.

Першим і одним з найважливіших критеріїв є відсутність глютену у складі борошна, що дозволяє розширити асортимент страв для людей з целиакією та глютенною непереносимістю. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, поширеність целиакії становить близько 1% населення, а глютенною непереносимості – близько 6% [1, 2]. Зважаючи на це, борошно для дієтичних страв має бути безглютеновим, що виключає використання пшеничного, житнього, ячмінного та вівсяного борошна. Натомість перевагу слід віддавати рисовому, гречаному, кукурудзяному, амарантовому та іншим видам безглютенового борошна.

Для визначення оптимальних співвідношень альтернативних видів борошна було проведено дослідження із застосуванням гречаного, рисового,