

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
Пахолюк 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
Серова 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
Скринник В.І., Каленік 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 СУМШЕЙ 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



здорового харчування. В Україні цей напрям також активно розвивається: вітчизняні виробники поступово збільшують частку напоїв без цукру та адаптують сучасні технології. Водночас український ринок поки що поступається світовим лідерам за масштабом виробництва, різноманітністю асортименту та інноваційністю рішень.

Для прискорення розвитку даного сегмента Україні необхідно: посилити підтримку вітчизняних виробників через інноваційні та інвестиційні програми; стимулювати розвиток харчових технологій і наукових досліджень у сфері натуральних підсолоджувачів; забезпечити просвітницьку підтримку здорового харчування серед споживачів. А також сприяти розширенню доступу до сучасного технологічного обладнання. Комплекс реалізації цих заходів сприятиме зміцненню позицій України на ринку та прискорить інтеграцію у світові тенденції виробництва напоїв без додавання цукру.

Список використаних джерел:

1. Інформація про класифікацію безалкогольних напоїв. URL: <https://kc.pnu.edu.ua/>
2. Офіційний сайт ТМ «THE COCA-COLA COMPANY». URL: <https://www.coca-cola.com>
3. Офіційний сайт ТМ «Dr pepper». URL: <https://www.drpepper.com/>
4. Офіційний сайт ТМ «GreenCola». URL: <https://greencola.com/>
5. Офіційний сайт ТМ «NONSTOP energy». URL: <https://nonstop-energy.com/>
6. Офіційний сайт ТМ «Wonderfull.coffee». URL: <https://wonderfull.coffee/>
7. Офіційний сайт ТМ «Extralife.global». URL: <https://extralife.global/>

Калашник О. В.,

доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент,

Мороз С. Е.,

доцент кафедри харчових технологій, к.пед.н., доцент,

Полтавський державний аграрний університет,

м. Полтава, Україна

Таран-Лала О. М.

д.е.н, гостьовий професор,

Український вільний університет,

м. Мюнхен, Німеччина

ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Інновації у сучасних умовах господарювання є ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств, зокрема в індустрії



гостинності. Вони охоплюють широкий спектр рішень – від технологічних до організаційних, спрямованих на підвищення ефективності управління, якості обслуговування гостей та прибутковості бізнесу. У науковій літературі інновації визначаються як упровадження нових або суттєво вдосконалених продуктів, процесів, послуг, методів управління чи маркетингу, що дають підприємству можливість розвиватися, адаптуватися до змін і задовольняти потреби сучасного споживача.

Як визначено у джерелі [1] «інновація – це впровадження нового або значно вдосконаленого продукту (товару чи послуги) чи процесу, нового маркетингового методу або нового організаційного методу в бізнес-практиці, організації робочого місця чи зовнішніх зв'язках». У цій праці зазначено, що інновації, які охоплюють зміни у діяльності підприємств, поділяють на такі види як продуктові, процесні, маркетингові, організаційні.

Під продуктовими інноваціями розуміють впровадження нового або суттєво вдосконаленого, покращеного товару чи послуги щодо його характеристик чи цільового використання. Це абсолютно нові товари та послуги, значні покращення характеристик, технічних специфікацій, сервісів, пропозицій чи форматів обслуговування, компонентів та матеріалів, вбудованого програмного забезпечення, зручності використання або інших функціональних та ергономічних характеристик, які задовольняють сучасні потреби гостей та відрізняють готель від конкурентів [1].

Продуктові інновації у готельному бізнесі можуть впроваджуватися у кількох напрямках. Прикладом одного із них є створення «розумних номерів», що передбачають використання систем автоматизації, сенсорного керування освітленням і кліматом, а також голосових асистентів. Такі рішення активно впроваджуються в готелях мережі Hilton Hotels & Resorts та Marriott International.

Крім того, поширеним напрямом продуктових інновацій стає впровадження програм лояльності з персоналізованими пропозиціями для постійних клієнтів. Використання сучасних CRM-систем дозволяє готелям формувати унікальні пропозиції на основі історії проживання та уподобань гостя.

Ще одним напрямом продуктових інновацій є впровадження тематичних пакетів послуг – наприклад, «вихідні для відновлення» з програмами оздоровлення та SPA, гастрономічні тури, а також пропозиції для віддаленої роботи («workation»), що поєднують проживання та повноцінно обладнаний робочий простір. Такі рішення набули популярності



після пандемії COVID-19, коли багато гостей почали шукати альтернативу звичайним подорожам і офісам [2].

Також для сучасних готелів прикладами нових продуктів є такі:

конструктивні рішення готелів: tiny-house – крихітні будиночки з максимальною площею 37 м², використовуються як готельні номери у віддалених місцях поблизу великих міст (Німеччина); мобільні готельні номери в напівпричепках – перероблені автомобільні причепа в унікальні номери з облаштованою функціональною кухнею та великою кількістю лаунжзон (Польща); glamping – розкішне проживання в наметах [3]; будиночки з брезентовим дахом – частина слонячого коридору, що з'єднує готель Amboseli (Кенія) з природоохоронними територіями; наметове містечко, кілька традиційних глинобитних круглих будинків – готель Puqio (Перу); покинуті хатинки першопрохідців з А-подібним каркасом з екологічно чистого зістареного дерева та бетону – готель Highland Base Kerlingarfjöll (Ісландія);

незвичайне розміщення та матеріали: розташований у базальтовій скелі готель JW Marriott Jeju Resort & Spa (Південня Корея); вбудований у потік лави готель Kona Village, a Rosewood Resort (Гаваї); із солі – готель Salar de Uyuni (Болівія) [4]; у портовому підйомному крані – готель Харлінген, (Голландія), у млині – готель Cley Windmill (Великобританія), з будинками на деревах – готель Боден (Швеція), під водою – готель Manta Resort (острів Пемба) та готель Poseidon Undersea Resort (Фіджі); із льоду – готель The Ice Hotel (Швеція) тощо [5].

Продуктові інновації сприяють не лише покращенню якості послуг, а й зміцненню конкурентних позицій готелів на ринку, підвищенню рівня задоволеності гостей та зростанню прибутковості підприємства.

Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності передбачають постійне оновлення готельного продукту, зокрема розширення спектра послуг, упровадження цифрових технологій та індивідуалізацію пропозицій. Окрім того продуктові інновації в готельному бізнесі є важливим інструментом підвищення конкурентоспроможності, залучення нових клієнтів та формування позитивного іміджу готелю на ринку.

Список використаних джерел:

1. Oslo Manual: Guidelines for Collecting and Interpreting Innovation Data, third edition, OECD, 2005. P. 46.



2. Найновіші тенденції в індустрії гостинності на 2025 рік. URL: https://aiga-group.com/the-latest-trends-in-the-hospitality-industry/?utm_source=chatgpt.com. (дата звернення 10.10.2025).
3. Дорош Ю.С. Географія продуктових інновацій у готельному господарстві Карпатського регіону України. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Географічні науки*. Випуск 20. 2024. С.56-65. DOI <https://doi.org/10.32999/ksu2413-7391/2024-20-7>
4. Найкращі нові готелі світу: гарячий список 2024 року. URL: <https://ysa.kiev.ua/najkrashhi-novi-goteli-svitu-garyachyj-spysok-2024-roku/> (дата звернення 10.10.2025).
5. 10 найнезвичайніших готелів світу. URL: <https://viza-valiza.com/hotels/10-samyh-neobychnyh-otelej-muga>. (дата звернення 10.10.2025).

Каленік К. В.,

доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи,

к.е.н., доцент,

Мороз С.Е.,

здобувач ступеня вищої освіти магістр,

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,

Державний біотехнологічний університет,

м. Харків, Україна

ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ

У сучасному світі мережеві готелі дедалі частіше опиняються перед викликом поєднання глобальної впізнаваності з місцевою автентичністю. Класична модель стандартизації, яка довгий час вважалася запорукою стабільності та передбачуваності сервісу, поступово втрачає актуальність. Уніфікований сервіс та бездоганна якість перестають бути перевагою, оскільки гості дедалі частіше очікують емоційного відгуку, зв'язку з місцем, у якому вони перебувають.

Концепція глокалізації ґрунтується на поєднанні глобального та локального підходів, зосереджуючись на тому, як міжнародні компанії пристосовують свої продукти, стандарти та управлінські практики до особливостей місцевих культур та ринків. Вона відображає стратегії адаптації та способи переосмислення ролі бізнесу у різних соціокультурних контекстах.