

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 безпеність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпеності 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 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



- зниження можливості мікробіологічного забруднення постільних виробів з об'ємними наповнювачами під час експлуатації виробів;
- запровадженні на вітчизняний ринок нового безпечного біоцидного препарату;
- розширенні сучасного асортименту постільних виробів з різними об'ємними наповнювачами.

Список використаних джерел:

1. Михайлова Г.М. Текстильні постільні вироби з об'ємними наповнювачами: монографія / Г.М. Михайлова, А.М. Слізков. Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. 252 с.
2. Mykhailova G., Osievska V. The Life Cycle of Bedding Products with Volumetric. *13th IComSC'15 «Current Trends in Commodity Science»*. Poznan, Poznan University of Economics, 22-25 June 2015. P. 143.

Мороз С.Е.,

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

Хицька С.В., Ветушко А.В.

здобувачі вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа,

Полтавський державний аграрний університет,

м. Полтава, Україна

Брешія П.

президент Асоціації UCM – Italy

(«Середземноморський союз шеф-кухарів – Італія»);

ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ ГОСТИННОСТІ У ВИСТАВКОВИЙ ПРОСТІР

Виставкова діяльність у сучасному світі давно перетворилася на багатовимірний соціокультурний і комунікаційний феномен, що поєднує економічну, маркетингову, культурну та навіть гастрономічну складові. В умовах глобалізації й цифровізації виставки перетворюються на майданчики для просування брендів, де акцент робиться на унікальних досвідах. Дослідники все частіше позиціонують виставкову сферу як невід'ємну складову індустрії гостинності, де відвідувачі перестають бути пасивними споживачами, стаючи активними учасниками діалогу, обміну ідеями та спільного творення цінностей.

Історично, з початку ХХ століття виставки слугували рушійною силою розвитку торгівлі, промисловості та міжнародних зав'язків. З другої половини ХХ століття вони набули рис інтегрованих маркетингових



інструментів, а сьогодні розвиваються у контексті комунікаційної економіки, де основною «валютою» є не товар, а досвід. Споживачі прагнуть автентичності, персоналізації та глибокого залучення, що змушує організаторів виставок переосмислювати дизайн простору, сервіс і взаємодію. Якщо десять років тому відвідувача з кавою чи їжею чомно просили покинути стенд, то нині лаунж-зони, дегустації та кулінарні шоу стали стратегічними елементами виставкового середовища. Такі «острівці гостинності» полегшують комунікацію та формують лояльність до бренду через невимушену атмосферу партнерства.

Як інтеграція принципів гостинності у виставковий простір впливає на еволюцію виставкової галузі? Науковці у своїх розвідках підкреслюють, що виставкові стенди й експозиційні майданчики стають все більше схожими на зони гостинності, де важливо не лише показати продукт, а створити атмосферу довіри та комфорту [1]. Сучасна виставка перетворюється на інтерактивне, ретельно зрежисоване дійство, у якому гості стають безпосередніми учасниками презентації, занурюючись у процес пізнання бренду та здобуваючи цінний емоційно-чуттєвий досвід. Виставковий простір не лише інформує, але й пробуджує емоції, даючи можливість доторкнутися до продукту буквально, і метафорично.

У цьому контексті цікавий досвід пропонує концепція «The Kitchens» у Сідней. Це виставковий проект, у якому поєднано елементи ринку, мануфактури й відкритого фуд-корту. Тут гості спостерігають за процесом приготування їжі, можуть спілкуватися з виробниками, дегустувати й одночасно дізнаватися історію бренду. Так створюється не лише гастрономічна виставкова зона, а простір комунікації, де досвід стає продовженням маркетингової стратегії [2].

Ми спостерігаємо, як сучасні архітектори й дизайнери, готуючи простір для проведення довгострокових виставок, все частіше відмовляються від стандартних традиційних павільйонів, натомість створюють інтерактивні середовища. Ця тенденція знаменує перехід від швидкої демонстрації до глибокого залучення. Відвідувачі перестають бути пасивними спостерігачами, а стають активними співучасниками події, взаємодіючи з простором, предметами й людьми. Виставка стає для них своєрідною «подорожжю», яка починається ще до початку, коли гість через цифрові канали отримує персональні запрошення та попередню інформацію.

Усередині павільйону через інтерактивні технології, доповнену реальність, ігрові елементи, а також особисте спілкування гість знайомиться



з брендом. Виставковий простір перетворюється на динамічну платформу обміну, де стирається межа між бізнесом, культурою й розвагою. Саме в цій синергії народжується зв'язок між виставковою діяльністю та креативною економікою, а справжня цінність формується не через продаж, а через досвід і комунікацію.

Поряд із технологічними зрушеннями відбуваються зміни у змістовому наповненні виставок. Від традиційних галузевих експозицій організатори переходять до міждисциплінарних форматів, де зустрічаються виробники, дизайнери, науковці, художники, освітні заклади. У цьому контексті виставкова діяльність виконує не лише комерційну, а й освітню, культурну та навіть соціальну функцію. Вона сприяє розвитку локальних спільнот, стимулює підприємництво, підтримує культурну ідентичність дестинацій.

Виставкові компанії співпрацюють із закладами освіти, культурними інституціями, технологічними стартапами. У такій співпраці з різними стейкхолдерами народжуються нові продукти та сервіси, а виставка перетворюється на лабораторію майбутнього, де експериментують із простором, поведінкою споживачів і новими форматами презентації.

Окремої уваги заслуговує питання сталості виставкової діяльності. Сьогодні майже всі провідні виставкові центри світу декларують перехід до екологічних стандартів. Це стосується використання відновлюваної енергії, перероблення матеріалів, скорочення харчових відходів та впровадження безпаперових технологій. Екологічна відповідальність стає частиною корпоративного іміджу й конкурентною перевагою.

Виставкова діяльність у сучасному світі тісно пов'язана з культурними й соціальними змінами. З одного боку, вона сприяє глобалізації, об'єднуючи гостей із різних країн, а з іншого підтримує локальність, акцентуючи на традиціях, регіональних продуктах і національних брендах. Саме тому у наукових колах усе частіше розглядають виставку як «культурного медіатора», який допомагає суспільству осмислювати зміни, що відбуваються у технологічному та соціальному просторі. Сьогодні на наших очах відбувається перехід до нової філософії виставкової діяльності, де виставка стає середовищем досвіду, що поєднує економічну доцільність, культурну змістовність і етичну відповідальність.

Список використаних джерел:

1. Messedat J. Corporate Hospitality – von fast zu slow. m+a Report. 2018. №. 4. P. 12-15.