

**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

<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 СИРІВ 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>Пахолюк 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>Сєрова 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>Скриннік В.І., Калєнік 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 СУМІШЕЙ 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



Наприклад, висівки мають значний потенціал для використання у виробництві харчових продуктів завдяки високому вмісту клітковини, яка сприяє нормалізації травлення в організмі та запобігає розвитку серцево-судинних захворювань. Макуха містить високу концентрацію білків і ліпідів, що забезпечує додаткові споживні властивості продукту. Застосування макухи дозволяє знижувати витрати на сировину, а також поліпшувати текстуру макаронних виробів, забезпечуючи їх більш високу харчову цінність і зменшення рівня глікемічного індексу.

Таким чином, інновації у технологіях макаронних виробів дають змогу адаптуватися до майбутніх бізнес-викликів, таких як зміна трендів харчових та необхідність дотримання принципів сталого розвитку.

#### **Список використаних джерел:**

1. Бавико О. Є. Тенденції розвитку внутрішнього ринку макаронних виробів в Україні. Торгівля і ринок України. 2018. № 1(43). С. 43-50.
2. Cardenas-Hernandez A., Beta T., Loarca-Pina G. et al. Improved functional properties of pasta: Enrichment with amaranth seed flour and dried amaranth leaves. Journal of Cereal Science. 2016. № 72. P. 84-90. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.09.014>.
3. Рахметов Д. Б., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М. та ін. Макаронні вироби збагачені побічними продуктами виробництва олії. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Полтава, 2024. № 3. С. 21-26.
4. Гайдай Т. М. Вплив нетрадиційної сировини на якість макаронних виробів. *Наукові праці НУХТ*. Київ, 2019. № 55. С. 45–50.
5. Синявська О. І. Перспективи використання 3D-друку у виробництві продуктів харчування. *Харчова промисловість України*. 2022. № 2. С. 18-22.

**Панасенко Н.Л.**

к.е.н., доцент кафедри інформаційних систем та технологій, доцент,  
*Полтавський державний аграрний університет,*  
*м. Полтава, Україна*

## **ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ**

Індустрія гостинності посідає важливе місце в сучасній економіці, адже саме вона формує імідж держави, впливає на розвиток туризму та створює робочі місця. У глобалізованому світі конкуренція між підприємствами готельно-ресторанного бізнесу посилюється, що зумовлює необхідність постійного вдосконалення сервісу та впровадження нових управлінських



підходів. У таких умовах ключову роль починають відігравати інноваційні технології, які стають не лише інструментом оптимізації бізнес-процесів, а й важливим чинником підвищення конкурентоспроможності підприємств. Сьогодні технологічні інновації – це не розкіш, а стратегічна необхідність. Використання цифрових систем бронювання, мобільних додатків, штучного інтелекту, аналітики даних і роботизованих рішень дозволяє готелям та ресторанам адаптуватися до нових потреб клієнтів і забезпечувати високий рівень персоналізації послуг. У готельно-ресторанному бізнесі інформаційні системи формують сучасний сервіс через вплив на технологічні, управлінські, екологічні та безпекові аспекти діяльності. Використання автоматизованих систем управління, онлайн-бронювання та цифрових інструментів забезпечує ефективну взаємодію з клієнтами, підвищує рівень безпеки й оптимізує використання ресурсів. У результаті впровадження інформаційних технологій стає ключовим чинником підвищення якості, безпеки та сталості сервісу [1].

В умовах цифрової трансформації готельно-ресторанного бізнесу ключову роль у формуванні сучасного сервісу відіграє впровадження персоналізованих рекламних стратегій. Використання аналітичних інструментів, технологій штучного інтелекту та автоматизованих систем маркетингу дає змогу точно визначати цільову аудиторію, оптимізувати витрати та підвищувати ефективність рекламних кампаній. Такий підхід забезпечує персоналізацію комунікації з клієнтами й сприяє зміцненню конкурентоспроможності закладів гостинності сервісу [2].

В умовах цифрової трансформації впровадження інноваційних технологій стає ключовим чинником підвищення конкурентоспроможності індустрії гостинності. Використання штучного інтелекту, систем автоматизованого управління, аналітики великих даних та цифрових маркетингових інструментів оптимізує бізнес-процеси й підвищує ефективність управління. Завдяки технологічним інноваціям підприємства готельно-ресторанного бізнесу формують сучасний клієнтоорієнтований підхід, зміцнюють репутацію на ринку та створюють довгострокові конкурентні переваги (табл. 1).



Таблиця 1

**Напрями розвитку інноваційних технологій у  
готельно-ресторанному бізнесі**

<b>Інноваційна технологія</b>	<b>Сфера застосування</b>	<b>Очікувані результати впровадження</b>
Штучний інтелект (AI) та машинне навчання	Персоналізація сервісу, прогнозування попиту, оптимізація управління ресурсами	Підвищення ефективності прийняття рішень, індивідуалізація послуг, зниження витрат
Інтернет речей	Автоматизація номерного фонду, контроль енергоспоживання, «розумні» системи обслуговування	Покращення якості сервісу, енергоефективність, зручність для клієнтів
Хмарні технології	Зберігання даних, управління бронюваннями, координація між філіями	Забезпечення мобільності, безперебійного доступу до інформації та гнучкості управління
Віртуальна (VR) та доповнена реальність (AR)	Віртуальні тури закладами, тренінги персоналу, інтерактивна реклама	Залучення клієнтів, покращення маркетингової комунікації, підвищення рівня підготовки персоналу
Big Data та аналітика	Аналіз поведінки клієнтів, управління доходами, оцінка ефективності маркетингу	Підвищення точності прогнозів, оптимізація стратегії розвитку, підвищення прибутковості
Чат-боти та віртуальні асистенти	Онлайн-консультації, бронювання, обслуговування клієнтів у режимі 24/7	Підвищення швидкості обслуговування, зменшення навантаження на персонал, покращення комунікації
Блокчейн-технології	Безпечні транзакції, цифрові ідентифікації, програми лояльності	Зміцнення довіри клієнтів, прозорість операцій, захист даних
Стійкі (sustainable) технології	Управління відходами, енергоощадні системи, цифровий контроль ресурсів	Формування «зеленого» іміджу, зниження витрат, відповідальне ставлення до довкілля

Впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі виступає стратегічним чинником підвищення його конкурентоспроможності, адже сучасні цифрові рішення сприяють оптимізації бізнес-процесів та удосконаленню сервісу. Застосування штучного інтелекту та машинного навчання забезпечує персоналізацію послуг, аналітику клієнтських даних і підвищення ефективності управлінських рішень. Інтернет речей (IoT) дозволяє створювати «розумні» готельні номери з автоматизованим контролем освітлення, температури та безпеки, що підвищує комфорт і знижує витрати на ресурси. Хмарні



технології спрощують зберігання даних, управління бронюваннями та координацію між підрозділами, забезпечуючи мобільність і безперебійність сервісу.

Значну роль у конкурентній боротьбі відіграють Big Data та аналітичні системи, які допомагають прогнозувати попит, оптимізувати ціни та формувати цільові маркетингові стратегії. Чат-боти та віртуальні асистенти забезпечують цілодобову комунікацію з клієнтами, прискорюють обслуговування й підвищують рівень задоволеності гостей. Використання технологій віртуальної та доповненої реальності (VR/AR) сприяє створенню інтерактивного клієнтського досвіду, дозволяючи ознайомлюватися з послугами закладу до моменту бронювання. Водночас блокчейн-технології гарантують безпеку транзакцій і прозорість операцій, а стійкі технології сприяють енергоефективності та формуванню екологічно відповідального іміджу. Отже, впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі є ключовим чинником підвищення його конкурентоспроможності, забезпечуючи ефективність управління, персоналізацію сервісу та сталий розвиток індустрії гостинності.

#### **Список використаних джерел**

1. Onyshchuk N.V., Postova V.V. Service activities in the hotel and restaurant business. *Modern engineering and innovative technologies*. 2023. Is. 24(4). P. 79-82. DOI: 10.30890/2567-5273.2023-25-04-077
2. Літовка-Деменіна С. Г., Брик С. Д., Остапенко Я. О. Інформаційні системи у формуванні маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. Вип. 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-32>

**Пахолюк О.В.,**

к.т.н., завідувач кафедри товарознавства та експертизи  
в митній справі, доцент,  
*Луцький національний технічний університет,  
м. Луцьк, Україна*

## **РЕФОРМУВАННЯ МИТНОЇ СИСТЕМИ УКРАЇНИ У КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ**

Реформування української митниці, яке активно реалізується останніми роками, має стратегічну мету – підготовку України до вступу до Європейського Митного союзу. Це є ключовою передумовою для подальшого членства України в Європейському Союзі. Відповідно до