

**Міністерство освіти і науки України
Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця**

***І ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ, БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ І
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА»***

21 березня 2024 року

Збірник наукових праць



Міністерство освіти і науки України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
(Харків, Україна)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
(Харків, Україна)
Харківський національний педагогічний університет імені Г. С. Сковороди
(Харків, Україна)
Харківська державна академія фізичної культури
(Харків, Україна)
Державний біотехнологічний університет
(Харків, Україна)
Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана
(Київ, Україна)
Луцький національний технічний університет
(Луцьк, Україна)
Національний університет «Одеська політехніка»
(Одеса, Україна)
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана
Боберського
(Львів, Україна)
Технічний центр «ВаріУс»
(Дніпро, Україна)

Збірник наукових праць

**І ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ, БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ І СУЧАСНІ
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА**

м. Харків, 21 березня 2024 року

**Харків
2024**

Сисоєва С. І., Трухан А. О. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ФІТНЕС-ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ.....	257
Сташко М. А. ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: ЯКЕ У НЬОГО МАЙБУТНЄ?	260
Ткачук Д. С., Давидова О. А. ПРОБЛЕМИ УДОСКОНАЛЕННЯ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ГОТЕЛЯХ.....	264
Ткачук С. Є. НЕДОБРОСОВІСНА КОНКУРЕНЦІЯ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ.....	268
Ушаков О. П. ІННОВАЦІЇ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	271
Цуканова А. В., Голенищева Є. Ю. АНІМАЦІЙНА ДІЯЛЬНОСТЬ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	275
Черевична Н. І., Афоніна В. А. АНАЛІЗ СУЧАСНИХ КОНЦЕПЦІЙ ПЕКАРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ.....	278
Юзьків Я. М. ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ: АКЦЕНТ НА ЕКОЛОГІЧНІСТЬ, ГАРМОНІЮ ТА КУЛЬТУРУ.....	282

V. ПИТАННЯ БЕЗПЕКИ ЛЮДИНИ І ДОВКІЛЛЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Pavlyshyn M. L. THE RELATIONSHIP BETWEEN THE DEFINITIONS OF "HUMAN SECURITY" AND "FOOD SECURITY" IN THE SCIENTIFIC DISCOURSE.....	286
Браташ О. О. СТРЕС У НАШОМУ ЖИТТІ.....	289
Бутенко Д. О., Солоненко Л. І. РИЗИКИ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я У ЛИВАРНОМУ ВИРОБНИЦТВІ.....	293
Івашура А. А., Михальченко О. Ю. ПЕРСПЕКТИВНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ У ПРОДОВОЛЬЧІЙ СИСТЕМІ ЗА ДОПОМОГОЮ СТАЛОЇ ГАСТРОНОМІЇ.....	296
Михайлова Є. О., Мороз М. О. ТОНЕР – ОДНА ІЗ ПРИХОВАНИХ НЕБЕЗПЕК ЦИФРОВОГО ДРУКУ.....	299
Морозов Є. Р. ПИТАННЯ БЕЗПЕКИ ЛЮДИНИ І ДОВКІЛЛЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ.....	302
Пилипенко Л. М. НЕБЕЗПЕКИ СУЧАСНОГО СВІТУ.....	305
Протасенко О. Ф., Мигаль Г. В. КУЛЬТУРА БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВІ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	307
Семенов Є. О., Твердохлєбова Н. Є. ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ 3D ПРИНТЕРА ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ В ДОМАШНІХ УМОВАХ.....	310
Старостюк В. Є., Яцух О. В. НЕОБХІДНІСТЬ ОЦІНЮВАННЯ УМОВ МІКРОКЛІМАТУ АУДИТОРІЙ В ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ	312
Твердохлєбова Н. Є., Семенов Є. О. ЩОДО ФОРМУВАННЯ СУЧАСНИХ РЕГІОНАЛЬНИХ СИСТЕМ БЕЗПЕКИ.....	318

УДК 330.31:664(477)

Івашура А. А.

к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Михальченко О. Ю.

здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти факультету міжнародної економіки і підприємництва ХНЕУ ім. С. Кузнеця

ПЕРСПЕКТИВНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ У ПРОДОВОЛЬЧІЙ СИСТЕМІ ЗА ДОПОМОГОЮ СТАЛОЇ ГАСТРОНОМІЇ

Наша продовольча система робить основний внесок у зміну клімату та деградацію довкілля і є домінуючою силою, що лежить в основі дисбалансу клімату, втрати біорізноманіття, деградації земель і прісної води. Усі учасники продовольчої системи несуть колективну відповідальність над такими змінами і відповідно мають працювати над усуненням негативних аспектів своєї діяльності. Сюди входять підходи, що враховують динаміку та участь громадян, споживачів і виробників та їхню спроможність виявляти свободу дій задля формування більш сталих продовольчих систем. Однак сьогодні необхідно зосередити увагу не лише на виробниках і споживачах, а й на інших суб'єктах такої діяльності. Важливою, але часто ігнорованою частиною продовольчої системи є ресторанний сектор та сектор громадського харчування, який є ключовим сектором економіки в багатьох країнах. У США 2018 році майже половина всіх витрат на харчування припадала на їжу поза домом. У Великій Британії від однієї п'ятої до чверті людей щотижня їдять страви, приготовані поза домом, а в Бразилії приблизно одна третина щотижня харчується поза домом. Однак дослідження сталості харчування в ресторанах, або про те, як кухарі беруть участь у трансформації продовольчої системи, на сьогодні досліджено мало [2].

Гастрономія належить до набору правил, що визначають мистецтво гарної кулінарії, причому правила різняться залежно від соціальних систем і країн. Культурні та емоційні аспекти їжі виходять за рамки основ харчування. Креативність і здатність створювати нові страви з ретельно відібраних інгредієнтів є ключовими компонентами гастрономії. Стійка гастрономія враховує, як її можна використовувати таким чином, щоб це приносило користь планеті та суспільству. Шеф-кухарі є агентами, що стимулюють попит на нові дієти за допомогою обміну повідомленнями та створення нових меню, натхненних культурними впливами продуктів харчування, смаками та біорізноманіттям. Вони можуть моделювати і демонструвати сталу гастрономію з приємним смаком, тим самим змінюючи як продукти, так і поведінку споживачів. Їхню участь у трансформації продовольчої системи можна розглядати як прийняття принципів продовольчої демократії, що

передбачають активну участь в ухваленні рішень щодо своєї взаємодії з продовольчою системою, щоб колективно зробити її більш сталою.

Метою багатьох майбутніх досліджень буде вивчення питань, пов'язаних із діяльністю кухарів, які практикують сталу гастрономію і сприяють реформуванню продовольчої системи. Основні дослідницькі питання в цьому контексті:

– Як кухарі, які практикують сталу гастрономію, змінюють нашу продовольчу систему?

– Як кухарі, які практикують сталу гастрономію, залучають і мотивують людей до участі та взаємодії з продовольчою системою?

У цих дослідженнях використовується якісний підхід і застосовуються теоретичні концепції продовольчих систем і продовольчої демократії.

Системні підходи допомагають вирішувати складні проблеми взаємодії між взаємозалежними компонентами. Підхід до продовольчої системи – це широко використовувана модель, що показує, як продовольча система складається з різних учасників, діяльність яких варіюється від виробництва до споживання, і як вони призводять до різних результатів. У цій моделі зовнішні соціально-економічні та екологічні чинники впливають на продовольчу систему, а продовольча система, своєю чергою, може впливати на ці чинники. Підхід системного мислення підкреслює взаємопов'язаний характер виробництва і споживання, а також залежність і вплив продуктів харчування на наші екологічні та соціальні зміни. Системний підхід пропонує значні переваги для реалізації заходів щодо пом'якшення наслідків за рахунок визнання зв'язків між споживчим попитом, дієтичним вибором і виробництвом за допомогою інтеграції ширшого кола суб'єктів і дій. Однак підхід продовольчої системи здебільшого використовували для оцінювання продовольчої безпеки та впливу на навколишнє середовище, а гастрономію або споживання продуктів харчування поза домом майже не ідентифікують як діяльність. Аналогічним чином, роль гастрономії та громадського харчування зазвичай не згадується у великих політичних доповідях, таких як звіт Європейської комісії, доповідей експертів щодо "Переходу до сталої продовольчої системи" або "Шляхів до сталих продовольчих систем" ООН [1]. Проте, вже відзначалася роль кухарів як соціальних новаторів, які відіграють перетворювальну роль у зміні продовольчої системи, наприклад, через мобілізацію своєї ролі в забезпеченні здорового харчування або приділення особливої уваги наданню екосистемних послуг. Також наголошують на ключовій ролі шеф-кухарів у впливі на учасників продовольчої системи впродовж усього ланцюжка від виробництва до споживання.

Досягнення сталості продовольчої системи передбачає цінності та колективне розуміння, що вимагає активної участі та залучення громадян до пошуку рішень спільних проблем, але людям також необхідно змінити своє ставлення до продовольчої системи та її ставлення до неї [3].

Кухари, які практикують сталу гастрономію, є активними громадянами в галузі харчових продуктів, які беруть участь у продовольчій демократії та відіграють важливу роль у зміні продовольчої системи. Дивно, але кухари дотримувалися концепції продовольчої демократії, хоча раніше ніколи про неї не чули. Спостережувана й описана діяльність і результати сталої гастрономії поглиблюють роботу так званого "продовольчого громадянства" як практики поведінки, пов'язаної з харчовими продуктами, що підтримує, а не загрожує розвитку сталої продовольчої системи. Також очевидно, що кухарі впливають на споживачів і виробників, змушуючи їх ставати свідомими споживачами харчових продуктів і колективно брати участь у продовольчій демократії, що підтверджує точку зору, згідно з якою продовольча демократія передбачає колективні дії, а кухарі стимулюють процвітання продовольчої демократії, застосовуючи владу, реконструюючи та покращуючи наявну продовольчу систему.

Список використаної літератури

1. UN SYNTHESIS REPORT, Pathways to Sustainable Food Systems. Food Systems Summit 2021: Member State Dialogues in Lao PDR. UN, Lao. URL: <https://laopdr.un.org/en/137391-synthesis-report-pathways-sustainable-food-systems-food-systems-summit-2021-member-state>
2. Batat W. Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: a qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *J Retailing Consum Serv.*, 2020, 57, 102255. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>
3. Івашура А. А., Борисенко О. М., Солдатенко А. О. Стале харчування як екологічний маркер в індустрії гастрономічного туризму. Науково-технічний збірник «Комунальне господарство міст». Серія: економічні науки, 2021, 5(165). С. 50–55. URL: <https://doi.org/10.33042/2522-1809-2021-5-165-50-55>

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

Збірник матеріалів

І ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

***«ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ, БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ І
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА»***

21 березня 2024 року

Відповідальність за дотримання вимог академічної доброчесності несуть автори

За загальною редакцією А. А. Івашури

Комп'ютерна верстка О. С. Кравченко

Відповідальний секретар О. С. Кравченко

Тези розповсюджуються в електронному вигляді

Адреса редакційної колегії: 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А,
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Кафедра здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності,
тел. +38 (057) 702-18-36

Харків 2024