

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства
внутрішніх справ України



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

4 листопада 2025 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр Міністерства
внутрішніх справ України

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
IV Міжнародної науково-практичної конференції**

4 листопада 2025 р.

Харків
ДБТУ
2025

УДК [338.4+339](082)

A43

Організаційний комітет:

Голова оргкомітету: Михайлов В.М., д.т.н., проф.

Заступники голови: Пенкіна Н.М., к.т.н., доц.; Одарченко Д.М., д.т.н., проф.; Савицька Н.Л., д.е.н., проф.; Омельченко Г.Ю., к.е.н., доц.

Члени оргкомітету: Сорокіна С.В., к.т.н., доц.; Пахуча Е.В., к.е.н., доц.; Хлопоніна-Гнатенко О.І., к.е.н., доц.; Худавердієва В.А., к.е.н., доц.; Полупан В.В., к.т.н., доц.; Татар Л.В., к.т.н., доц.; Карбівнича Т.В., к.т.н., доц.

Міжнародний науковий комітет: Agnieszka Żbikowska, Asst. Prof. Dr. Hab.; Agata Malak-Rawlikowska, Prof. Dr. Hab.; Anzor Devadze, Cand. of Economic Sciences, Prof.; Насібов Афіг Джавашир огли, PhD of Economic, Assoc. Prof.; Esma Tezcan, Assist. Prof. Dr.; Iluta Arbidane, Dr. Oes.; Інна Шурдук, канд. техн. наук.; Діана Райко, д-р екон. наук, проф.; Маргарита Лишенко, д-р екон. наук, проф.; Наталія Габчак, канд. геогр. наук, доц.; Наталія Кузьминчук, д-р екон. наук, проф.

Друкується відповідно до наказу в.о. ректора ДБТУ про проведення Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі» (№ 01-01/358 від 09.10.2025 р.).

A43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі** [Електронний ресурс] : тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф., 4 листопада 2025 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2025. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, індустрії туризму та готельно-ресторанного бізнесу, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення експертних механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2025

Полупан В.В., Колесник В.В., Сагайдакова О.С. Сучасні особливості та перспективи розвитку глемпінгу	386
Полупан В.В., Колесник В.В., Чайка Л.Д. Фізична безпека в готелі як запорука безпечного середовища	387
Прилепа Н.В., Андрійчук В.О. Локальні продукти як стратегічний елемент розвитку сучасного ресторанного бізнесу	389
Пушкар М.І. Адаптивність закладів готельно-ресторанного господарства в контексті євроінтеграції	391
Рогова А.Л. Роль food-коучингу у формуванні стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу	393
Скриннік В.І., Каленік К.В., Одарченко Д.М. Гостинність як іміджевий та стратегічний чинник розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах інтеграційних процесів	395
Соловійова Т.О., Червоний В.М. Вплив соціальних факторів на формування гастрономічних тенденцій у ресторанному господарстві	397
Сорокіна В.П., Костенко О.Г., Шашко І.Є. Аналіз експлуатаційних ризиків будівель готелів у контексті інтеграції до європейських стандартів безпеки	399
Сподар К.В. Просування готельного підприємства в онлайн-середовищі як ключовий елемент сучасної комунікаційної стратегії	401
Томалья Т.С., Теляча В.С. Менеджмент якості обслуговування як інструмент уніфікації стандартів у закладах ресторанного господарства	403
Федющенко І.В., Пенкіна Н.М. Моделювання процесу обслуговування в сучасному ресторані при готелі	405
Черевична Н.І. Штучний мед як альтернатива гіпоалергенних солодощів для ресторанних закладів	407
Черевична Н.І., Гуцін А.В. Перспективи впровадження тренду здорового харчування в закладах ресторанного господарства	409

Секція 5. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Sorokina S., Akmen V., Lashevsky E. The role of Classification of Goods under the UCG FEA during customs control and clearance	412
Акмен В.О., Кудряшов А.І., Богданов С.М. Формування бебі-економіки в контексті екологічного підприємництва	414

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ТРЕНДУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Черевична Н.І., канд. техн. наук, доц.

Гушін А.В., магістрант

Харківський національний економічний університет
ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна

У сучасних умовах розвитку харчової індустрії, коли соціальні та економічні чинники підсилюють запити на здоровий спосіб життя, заклади ресторанного господарства адаптують свою діяльність до потреб свідомого споживача. Зростаюча зацікавленість відвідувачів у якісному харчуванні, включно з дієтичними й функціональними продуктами, створює нові можливості для ресторанного ринку.

Споживачі дедалі частіше обирають страви з низьким вмістом простих вуглеводів, з додатковими харчовими волокнами, вітамінами, мікроелементами або ж із зменшеною калорійністю. У відповідь на це ресторани заклади вже адаптують меню, додаючи розділи «wellness», зазначення харчової цінності, можливість налаштування страв під дієтичні потреби [1]. Зокрема, одним із перспективних напрямків є впровадження у меню закладів, в якості хлібобулочних виробів, дієтичних хлібців, що відповідають концепції «здорового харчування».

Дієтичні хлібці дозволять закладам не лише задовольнити зростаючий попит на легкі, корисні замітники традиційного хліба, але й підсилити імідж бренду як відповідального до здоров'я відвідувачів і тенденцій харчування.

Хлібці з'явилися в Європі на початку XX століття й швидко здобули популярність завдяки своїй легкості та корисним властивостям. Ще у Давньому Єгипті існували аналоги сучасних хлібців, які використовували як їжу для далеких подорожей [3].

Хрусткі хлібці – це сухі, крихкі, легкі пластинки прямокутної чи круглої форми, що мають невисоку вологість, тому можуть довго зберігатися. Це натуральний продукт, що виготовляється із цільного або змолотого зерна за спеціальною технологією, є повноцінним заміником хліба і не містить залишкових продуктів бродіння. Бездріжджові екструзійні хлібці на відміну від традиційного хліба максимально зберігають в собі всі корисні властивості цілих зерен. Наявність в хлібцях клітковини надає їм властивості природного сорбенту, що стимулює роботу кишечника та сприяє виведенню із організму токсичних речовин, солей важких металів, радіонуклідів [2].

Зараз популярними є хлібці, виготовлені на основі льону. Ці хлібці є джерелом біологічно активних речовин: вітамінів, мінеральних речовин, незамінних амінокислот тощо. При постійному вживанні хлібці запобігають виникненню ожиріння, цукрового діабету, атеросклерозу, онкологічних захворювань.

Мультишнекові вироби – кріспи та флакси – це хрусткі крекери, виготовлені на основі насіння льону, пророщеного жита і пшениці, кунжуту і спіруліни, з морською сіллю. Завдяки використанню низьких температур під час виробництва продукту зберігаються всі корисні речовини, що входять до складу простих натуральних інгредієнтів. Не містять цукру, дріжджів та розпушувачів [2, 3].

Флакси – натуральні хлібці, виготовлені з льону. Завдяки використанню низькотемпературного режиму під час приготування, в них зберігаються всі корисні речовини, вітаміни і мінерали. Ця хрустка натуральна закуска насичує організм енергією, сприяє розумовому і фізичному підйому, допомагає швидко утамувати відчуття голоду і покращує травлення. Їх можна використовувати як альтернативу хліба.

Кріспи – хрусткі крекери, виготовлені на основі насіння льону, пророщеного жита, пшениці, кунжуту та інших добавок. Не містять цукру, дріжджів і розпушувачів. Завдяки використанню низьких температур під час виробництва продукту зберігаються всі корисні речовини, що входять до складу простих натуральних інгредієнтів [4].

Таким чином, упровадження тренду здорового харчування у закладах ресторанного господарства є не лише вимогою часу, а й ефективною стратегією для підвищення задоволення зростаючих запитів споживачів. Дієтичні хлібці як елемент функціонального меню мають високий потенціал завдяки своїм харчовим перевагам, універсальності у використанні та привабливості для аудиторії, що прагне до здорового способу життя.

Список використаних джерел

1. How Restaurants Are Adapting to Health & Wellness Trends. Horizon Hospitality. URL: https://www.horizonhospitality.com/2024/11/06/how-restaurants-are-adapting-to-health-wellness-trends/?utm_.
2. Хлібці: особливості, види, властивості. URL: <https://www.44.ua/news/3835839/hlibci-osoblivosti-vidi-vlastivosti>.
3. Хлібці: корисний і смачний вибір. URL: https://reston.ua/kyiv_topics/hlbts-korisniy-smachniy-vibr.
4. Офіційний сайт ТОВ «Агросільпром». URL: <http://www.agroselprom-a.com/about/>.