

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

***III ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ, БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ***

І СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА»

12 березня 2026 року

Збірник наукових праць



Міністерство освіти і науки України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
(Харків, Україна)
Національний аерокосмічний університет «Харківський авіаційний інститут»
(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

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

м. Харків, 12 березня 2026 року

**Харків
2026**

УДК [796+614+338](063.034)

Ф50

Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва : збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної конференції (електронне видання), 12 березня 2026 року / за заг. ред. А. А. Івашури. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2026. 284 с.

*Рекомендовано до видання рішенням вченої ради
Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.
(протокол № 4 від 26.03.2026 р.)*

Редакційна колегія:

Єрмоленко О.А. – к.е.н., доц., декан факультету підготовки іноземних громадян, ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

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

Новіков Ф.В. – д.т.н., професор, професор кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

Рядова Л.О. – к.фіз.вих., доцент кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

Протасенко О.Ф. – к.т.н., доцент, доцент кафедри дорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

Мкртічан О.А. – д.п.н., доцент, професор кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

Михайлова Є.О. – к.т.н., доцент, доцент кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна.

Помещикова І.П. – к.фіз.вих., доцент, завідувача кафедри спортивних та рухливих ігор, ХДАФ, Україна.

Баканова О.Ф. – к.фіз.вих., доцент, завідувача кафедри фізичного виховання, спорту та реабілітації НАУ «ХАІ», Україна.

Дудко М.В. – к.фіз.вих., доцент, завідувач кафедри фізичного виховання Київського національного економічного університету ім. В. Гетьмана, Україна.

Собко І.М. – к.фіз.вих., доцент кафедри олімпійського і професійного спорту, спортивних ігор та туризму, ХНПУ ім. Г. С. Сковороди.

Кравченко О.С. – старший викладач кафедри здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності, ХНЕУ ім. С. Кузнеця, Україна. **Відповідальний секретар.**

Збірник містить матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва». У наукових працях висвітлено актуальні проблеми та розвиток фізичного виховання молоді, представлена методологія, конструктивні міждисциплінарні підходи, сучасні технології й можливі моделі підвищення ефективності концепції здорового способу життя, спортивних заходів, безпеки людини і довкілля в сучасних умовах, розглянуті актуальні питання сучасних технологій виробництва та надання послуг.

Матеріали конференції можуть бути використані в науково-дослідній роботі та освітньому процесі закладів вищої освіти.

Яцук О. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА РОЗРОБКА ЕФЕКТИВНИХ СТРАТЕГІЙ РЕАГУВАННЯ ГРОМАДЯН НА НАДЗВИЧАЙНІ СИТУАЦІЇ.....	196
---	-----

V. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ТА НАДАННЯ ПОСЛУГ

Cherevychna N. I., Rybina Ye. R. DEVELOPMENT AND IMPLEMENTATION OF A SAFETY MANAGEMENT SYSTEM FOR CANNED BABY FOOD.....	201
Cherevychna N. I. WAYS TO PROTECT ALCOHOLIC BEVERAGES FROM FALSIFICATION.....	205
Ivashura A. A. TECHNOLOGICAL TRANSFORMATION AND INSTITUTIONAL CHALLENGES OF THE «GREEN DEAL» IN EUROPEAN UNION COUNTRIES (2021–2025).....	209
Taran V. A. ADVANTAGES OF VIRTUAL FORMS OF BUSINESS ORGANIZATION IN TOURISM.....	212
Бохно М. Д. АНАЛІЗ ФАКТОРІВ ВІДТОКУ КЛІЄНТІВ СТРИМІНГОВИХ ПЛАТФОРМ ТА МЕТОДИ ЇХ УТРИМАННЯ.....	215
Веретенников О. С. МОЛОЧНА СИРОВИНА ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНА ОСНОВА СТАБІЛІЗУЮЧИХ СИСТЕМ У ТЕХНОЛОГІЯХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ.....	218
Волошкін М.Д., Волошкіна І. В. УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКТОРСЬКО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ШЛІФУВАННЯ СПА НА ОСНОВІ ЕЛЕКТРОННОГО КЕРУВАННЯ ПРИВОДОМ.....	220
Галайко Б. Ю. ЕКО-БЕТОН І САМООЧИСНІ БЕТОННІ МАТЕРІАЛИ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ.....	224
Голєніщева Є. Ю., Вовк К. В. АНАЛІЗ ВЗАЄМОДІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	226
Голомисов В. Д. ГЕНЕРАТИВНИЙ ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ У ДІЯЛЬНОСТІ ДИЗАЙНЕРА: ПРОФЕСІЙНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РИЗИКИ.....	229
Димерцов Д. О. STEAM ПІДХОДИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ФІЗИЧНИХ ЯВИЩ ТА ПРОЦЕСІВ СТУДЕНТАМИ І ЗДОБУВАЧАМИ ОСВІТИ У STEAM-ЛАБОРАТОРІЇ ХНЕУ ІМ. С. КУЗНЕЦЯ.....	234
Зяцько А. В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ В МЕДИЦИНІ.....	237
Коноз В. О. РОЗВИТОК ОНЛАЙН-ПЛАТФОРМ ДЛЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ.....	241
Кремєв Г. П. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІГРИ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ.....	243

V. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ТА НАДАННЯ ПОСЛУГ

UDC 378.1:331.5.312

Cherevychna N. I.

PhD, Associate Professor

Department of Hotel, Restaurant Business and Craft Technologies
Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics

Rybina Ye. R.

Master's Degree Student

Educational and Scientific Institute of Economics and Law
Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics

DEVELOPMENT AND IMPLEMENTATION OF A SAFETY MANAGEMENT SYSTEM FOR CANNED BABY FOOD

The Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system is a scientifically grounded system that enables an enterprise to create conditions for the production of safe products by identifying and controlling hazardous factors. The HACCP system is the only food safety management system that has proven its effectiveness and has been recognized by international organizations [1; 2].

The proper implementation of the HACCP system provides manufacturers with numerous economic and managerial advantages:

- confirmation of compliance with legislative and regulatory requirements;
- certification of a high level of awareness and responsibility of the manufacturer toward consumers;
- ensuring a consistently high level of food safety and, through consumer trust in conditions of growing competition, maintaining and expanding its share in the domestic market of Ukraine;
- expansion into export markets, as HACCP is a mandatory legislative requirement in many countries worldwide;
- shifting the focus from testing the final product to applying preventive food safety assurance methods during production and distribution, thereby promoting more rational use of resources;
- properly conducted hazard analysis makes it possible to identify hidden hazards and allocate appropriate resources to critical points of the process;
- reduction of losses associated with the negative consequences of product recalls and other food safety issues.

The general procedure for developing and implementing HACCP consists of 12 steps, which form two stages: the preparatory stage and the implementation stage. The preparatory stage includes the first five steps [3].

The compilation of a list of potential hazards associated with each stage, their analysis, and the consideration of control measures for identified hazards are carried out by a working group. Subsequently, hazard analysis is performed to select those hazards whose elimination or reduction to an acceptable level significantly affects the production of a safe product.

A hazard is a type of danger characterized by specific chemical, biological, or physical properties. The diverse composition of the working group helps ensure attention is given to the widest possible range of hazards.

Before beginning hazard identification, sources of information are sought to provide the HACCP working group with data on product safety control (Table 1).

Table 1

Identification of hazards at the technological stages of production of fruit purée canned food for baby nutrition

№	Production stages	Description of risk	Risk category			Actions in case of deviation from standards
			X	Φ	M	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Receiving of fruits	Foreign impurities, mechanical damage, toxic substances, pesticides, microflora, patulin	-	+	+	Correct and high-quality formulation, provision of a hygienic certificate from the supplier. Rejection of raw materials
2.	Storage and hydrotransportation	Growth of microflora in circulating water	-	-	+	Regular water replacement. Compliance with sanitary standards
3.	Washing	Inadequate washing, presence of extraneous microflora	-	-	+	Monitoring the operation of washing machines and shower devices
4.	Inspection and sorting	Foreign impurities, fruits not meeting standards, microflora	-	+	+	Personnel instruction, removal of foreign impurities and damaged fruits
5.	Washing	Inadequate washing, presence of extraneous microflora	-	-	+	Monitoring the operation of washing machines and equipment
6.	Grinding	No risks identified				Control of grinding quality
7.	Blanching	Development of yeasts, lactic acid fermentation; peel residues in fruits	+	+	+	Compliance with temperature conditions and operation time, verification of the degree of fruit enzyme inactivation
8.	Purée extraction	Residues of waste (stone fragments, peel particles)	-	+	-	Personnel instruction, removal of waste
9.	Sieving and homogenization	Insufficient degree of fruit pulp grinding	+	+	-	Process control, laboratory examination of the degree of grinding using an electron microscope
10.	Concentration	Insufficient temperature conditions or duration of the operation, formation of hydroxymethylfurfural	+	+	+	The dry matter content is set at no more than 15%. The hydroxymethylfurfural content is determined to be no more than 20 mg/L. Compliance with the operation's temperature conditions. Control of residual microflora
11.	Filling	Non-compliance of packaging with sanitary requirements	+	-	+	Sanitary control of the condition of packaging and filling equipment

Microbiological risks of fruit purée canned food for baby nutrition are represented by the following indicators: microorganism’s (pathogenic Salmonella, staphylococci), viruses, molds, and toxins (mycotoxins).

The main pathways for pathogenic microflora to enter food raw materials and products are wastewater and sewage, infected personnel, carrier animals, and infected organisms.

Microorganisms that can cause infectious diseases or food poisoning in humans are presented in Table 2.

Table 2

Description of microorganisms hazardous to human health

Cause infections	Cause poisoning and classified by risk level		
Risk	Serious risk	Serious risk that spreads rapidly	Serious risk with limited spread potential
M. bovis Brus. Spec S. pyogenes B. anthracis	Cl. Botulinum Y. parahemololytikys Shigella disenteriae Listeria monocytogenes E. coli Salmonella holereausuis Y. enterocolitica Cl. perfringens	Salmonella enteritidis S. aureus B. cereus	C. jejuni E. coli C. fetus

Chemical risks during the production of baby purée include the following indicators: toxic elements; pesticides; antibiotics; radionuclides. Chemical contamination can occur at any stage of the production and processing process. Chemical substances do not pose a hazard if used according to regulations, that is, when the quantity, frequency, and method of application are controlled. The potential risk to consumers increases when the content of chemical substances is not monitored or when recommended limits are exceeded. The presence of a chemical substance does not always constitute a hazard.

For all chemicals used in the agro-industrial sector, a Maximum Residue Limit (MRL) or Maximum Allowable Concentration (MAC) has been established. These standards are calculated based on the possibility of continuous intake of certain compounds throughout a person’s life and their ability to accumulate or be excreted from the body [4].

Thus, the HACCP working group bears full responsibility for classifying hazardous factors according to the likelihood of their occurrence, the severity of their impact on human health, and determining which of them will be included in the HACCP plan. Corrective actions have two components: detecting and eliminating the cause of the deviation and restoring control over the technological process, as well as identifying products produced under conditions where the technological process deviated from the critical limit and determining their further disposition. If an unexpected or repeated violation of a critical limit occurs, the product or process should be adjusted, or the HACCP plan should be reassessed.

References

1. Brovenko T., Udod A., Verheles O. Approaches to ensuring the quality and safety of food products in catering establishments. *Human and Nation's Health*. 2025. 3(2). P. 66–80. URL : <https://doi.org/10.31548/humanhealth.2.2025.66>.
2. Food safety management systems – requirements for any organization in the food chain : ISO 22000:2018. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029.
3. Implementation of the HACCP system as a tool for improving food safety in catering establishments (2025). *Municipal Economy of Cities. Series: «Economy Science»*. 2025. 7(195). P. 34–39. URL : <https://doi.org/10.33042/3083-6735-2025-7-195-34-39>.
4. Yurchenko N. *Organization of child nutrition in preschool educational institutions : practical guide*. Kyiv : Osнова, 2024. 208 p.