

МАТЕРІАЛИ

ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ

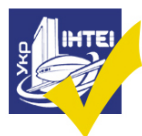
КОНФЕРЕНЦІЇ

19 ВЕРЕСНЯ 2025 РІК • М. ДНІПРО, УКРАЇНА

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ТА
ТЕОРЕТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ В
КОНТЕКСТІ СУЧАСНОЇ НАУКИ

ISBN 978-617-8312-87-9

DOI 10.62732/liga-ukr-19.09.2025



МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА СТУДЕНТСЬКА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ



ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ТА
ТЕОРЕТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ В
КОНТЕКСТІ СУЧАСНОЇ НАУКИ

 **19 ВЕРЕСНЯ 2025 РІК**
 **м. ДНІПРО, УКРАЇНА**

УДК 082:001

E 45

Голова оргкомітету: Коренюк І.О.

Верстка: Білоус Т.В.

Дизайн: Бондаренко І.В.

Рекомендовано до видання Вченою Радою Інституту науково-технічної інтеграції та співпраці. Протокол № 37 від 18.09.2025 року.



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою «УкрІНТЕІ» в базі даних науково-технічних заходів України та інформаційному бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 448 від 10.06.2025).

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії CC BY-SA 4.0 International.

E 45

Експериментальні та теоретичні дослідження в контексті сучасної науки: матеріали ІХ Всеукраїнської студентської наукової конференції, м. Дніпро, 19 вересня, 2025 рік / ГО «Молодіжна наукова ліга». — Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2025. — 176 с.

ISBN 978-617-8312-87-9

DOI 10.62732/liga-ukr-19.09.2025

Викладено матеріали учасників ІХ Всеукраїнської мультидисциплінарної студентської наукової конференції «Експериментальні та теоретичні дослідження в контексті сучасної науки», яка відбулася 19 вересня 2025 року у місті Дніпро, Україна.

УДК 082:001

ISBN 978-617-8312-87-9

© Колектив учасників конференції, 2025

© ГО «Молодіжна наукова ліга», 2025

© ТОВ «УКРЛОГОС Груп», 2025

СЕКЦІЯ 8. ІНСТИТУТ ПРАВООХОРОННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, СУДОВА СИСТЕМА ТА НОТАРІАТ

ІНСТИТУТ ПРАВООХОРОННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ, СУДОВА СИСТЕМА ТА НОТАРІАТ
Мироненко І.Г.61

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ОБШУКУ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ
Пантюхина А.О.63

ПРАВОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСОБЛИВОСТІ ВЗАЄМОДІЇ ОПЕРАТИВНИХ
ПІДРОЗДІЛІВ КРИМІНАЛЬНОЇ ПОЛІЦІЇ З ІНШИМИ СЛУЖБАМИ ПІД ЧАС
РОЗШУКУ І ЗАТРИМАННЯ ОСІБ В УМОВАХ ВІЙСЬКОВОГО СТАНУ
Комльєв А.О.66

СЛІДЧІ (РОЗШУКОВІ) ДІЇ В КРИМІНАЛЬНОМУ ПРОВАДЖЕННІ
Кожушков О.В.68

СЕКЦІЯ 9. ВОЄННІ НАУКИ, НАЦІОНАЛЬНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ДЕРЖАВНОГО КОРДОНУ

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТЬ З ТАКТИКО-СПЕЦІАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ
ДЛЯ ПОЛІЦЕЙСЬКИХ
Пантюхина А.О., Скиба Є.І.71

СЕКЦІЯ 10. АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО

МОДЕЛЬ ОЦІНЮВАННЯ КОНВЕРГЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКСПОРТНОГО ПОТЕНЦІАЛУ
АГРАРНОГО СЕКТОРУ УКРАЇНИ
Ткаченко А.О.74

СЕКЦІЯ 11. ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ДЛЯ
ВИРОБНИЦТВА ВИННОГО НАПОЮ «ГЛІНТВЕЙН»
Омельченко А.С., Омельченко М.С.78

СЕКЦІЯ 12. ЗАГАЛЬНА МЕХАНІКА ТА МЕХАНІЧНА ІНЖЕНЕРІЯ

АНАЛІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ АДИТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ РЕМОНТУ ТА
ОБСЛУГОВУВАННЯ АВІАЦІЙНОЇ ТЕХНІКИ
Завгородній Р.В.80

СЕКЦІЯ 11.

ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

Омельченко Анна Сергіївна, абітурієнтка

Національний університет харчових технологій, Україна

Омельченко Марія Сергіївна, асистент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції

Національний університет харчових технологій, Україна

Науковий керівник: Кузьмін Олег Володимирович, д-р техн. наук, професор, професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції

Національний університет харчових технологій, Україна

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВИННОГО НАПОЮ «ГЛІНТВЕЙН»

Вступ. У XXI столітті питання якості та безпечності харчової продукції набуває особливого значення у зв'язку з глобалізацією ринку, зростанням обізнаності споживачів і посиленням вимог до дотримання міжнародних стандартів. Особливо це стосується виробництва алкогольних напоїв, таких як глінтвейн, технологія виготовлення якого передбачає використання натуральних інгредієнтів, у тому числі швидкопсувних, та чітких температурних режимів. У таких умовах забезпечення належної якості та безпечності продукції вимагає чітко регламентованих процедур контролю на кожному етапі виробництва. Сучасним ефективним інструментом управління цими процесами є система НАССР — аналіз небезпечних факторів та контроль у критичних точках технологічного процесу [1,2].

Актуальність дослідження. Забезпечення стабільно високої якості та безпечності винного напою «Глінтвейн» є ключовою умовою конкурентоспроможності підприємства-виробника. В умовах підвищеної уваги споживачів до натуральності складу, прозорості технологій та відповідності європейським стандартам, впровадження системи НАССР стає необхідним кроком для модернізації виробництва. Реалізація принципів НАССР дозволяє не лише ідентифікувати потенційні ризики на кожному етапі виготовлення напою, а й сформуванню внутрішню культуру безпеки харчової продукції серед персоналу, знизити технологічні втрати та підвищити рівень довіри з боку споживача.

Мета дослідження – дослідити можливості та особливості впровадження системи НАССР на підприємстві з виробництва винного напою «Глінтвейн» з метою удосконалення СУЯБ, виявлення критичних контрольних точок (ККТ) на етапах виробництва та формування цілісної моделі забезпечення харчової безпечності відповідно до міжнародних вимог.

Матеріали та методи: принципи системи НАССР, положення національних і міжнародних нормативів щодо безпечності харчової продукції (зокрема ДСТУ ISO

22000:2019) [1]. У дослідженні використано аналітичний і структурний підходи до побудови СУЯБ із застосуванням схеми «аналіз небезпек – критичні точки – контроль», а також практичні рекомендації щодо організації технологічних процесів.

Виклад основного матеріалу. СУЯБ на підприємстві з виробництва винного напою «Глінтвейн» охоплює всі ключові етапи технологічного процесу — від контролю якості виноматеріалів до завершального етапу пакування готової продукції [3]. Впровадження системи НАССР є основою ефективного управління ризиками та забезпечення належного рівня безпечності продукції відповідно до міжнародних стандартів. Система базується на семи основоположних принципах: виявлення потенційних небезпек, визначення ККТ, встановлення гранично допустимих меж, організації системи моніторингу, запровадження коригувальних заходів, верифікації процесів і повного документування дій [1-3].

У межах дослідження було визначено три ККТ: приймання виноматеріалів (контроль якості сировини на вході, зокрема перевірка органолептичних показників, документального супроводу та відповідності нормативним вимогам); контроль залишків мийних засобів на внутрішній поверхні пляшок (оцінка чистоти тари перед розливом, що проводиться за допомогою швидкісного хімічного аналізу); наявність осколків скла у споживчій тарі під час її укупорювання (виявлення фізичних сторонніх домішок за допомогою візуального контролю або автоматизованих систем виявлення). Для кожної ККТ встановлено чіткі межі допустимих відхилень, методи контролю, періодичність перевірок і персональна відповідальність. Передбачено фіксацію дій в контрольній документації, що гарантує прозорість процесу та простежуваність партій продукції.

Сталість дії СУЯБ забезпечується через постійний моніторинг, верифікацію, аналіз відхилень і вчасне внесення коригувальних дій. Особлива увага приділяється навчанню персоналу, зокрема ознайомленню з принципами НАССР та відповідальністю за дотримання процедур [3].

Висновки. Впровадження СУЯБ на підприємстві з виготовлення винного напою «Глінтвейн» є необхідною умовою для досягнення високих стандартів якості та гарантування харчової безпечності. Такий підхід дозволяє ідентифікувати потенційні небезпеки на критичних етапах виробничого процесу та розробити чіткі процедури моніторингу й коригування, задля оптимізації виробничих витрат та зниження ризиків для споживачів. Застосування системи НАССР сприяє не лише відповідності нормативним вимогам, а й формуванню внутрішньої культури якості, що охоплює всі рівні організації, як наслідок – це підвищує довіру до бренду й забезпечує стабільну конкурентну позицію продукції на ринку.

Список використаних джерел:

1. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій, які здійснюють виробництво, оброблення або постачання харчових продуктів. Київ : Мінекономіки України, 2019. 55 с.
2. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навчальний посібник / Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Одеса. Олді+, 2023. 278 с.
3. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової промисловості: підручник. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

МАТЕРІАЛИ ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ТА
ТЕОРЕТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ В
КОНТЕКСТІ СУЧАСНОЇ НАУКИ»**

19 вересня 2025 рік • м. Дніпро, Україна

Українською та англійською мовами

*Всі матеріали пройшли перевірку на плагіат та експертизу за формальними ознаками
(форматування, стиль мови, оформлення цитувань та списку використаних джерел).
За точність викладеного матеріалу відповідальність несуть автори та їх наукові керівники.
Організаційний комітет не завжди поділяє позицію авторів.*

Підписано до друку 19.09.2025.

Папір офсетний. Цифровий друк. Формат 60×84/16.

Гарнітура Times New Roman, Poiret One та Arial.

Умовно-друк. арк. 10,23. Замовлення № 25/009.

Тираж: 50 екземплярів. Віддруковано з готового оригінал-макету.

Контактна інформація організаційного комітету:

Громадська організація «Молодіжна наукова ліга»
21005, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 40, офіс 103
Телефони: +38 098 1948380; +38 098 1526044
E-mail: info@liga.science | URL: www.liga.science

Видавець: ТОВ «УКРЛОГОС Груп».

21005, Україна, м. Вінниця, вул. Зодчих, 18, офіс 81. E-mail: info@ukrlogos.in.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК № 7860 від 22.06.2023.