



**INFORMATION PLATFORM "CENTER FOR INNOVATIVE THINKING"  
UKRAINIAN INSTITUTE OF SCIENTIFIC STRATEGIES  
EUROPEAN UNION RESEARCH DEPARTMENT  
SCIENTIFIC AND PUBLISHING CENTER "PROGRESS"**

# **SCIENCE, TECHNOLOGY AND CULTURE: CHALLENGES AND PERSPECTIVES**

**PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE**

**NOVEMBER 17-19, 2025  
PARIS, FRANCE**

INFORMATION PLATFORM "CENTER FOR INNOVATIVE THINKING"  
UKRAINIAN INSTITUTE OF SCIENTIFIC STRATEGIES  
EUROPEAN UNION RESEARCH DEPARTMENT  
SCIENTIFIC AND PUBLISHING CENTER "PROGRESS"

# SCIENCE, TECHNOLOGY AND CULTURE: CHALLENGES AND PERSPECTIVES

PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SCIENTIFIC  
AND PRACTICAL CONFERENCE

November 17-19, 2025

Paris, France

This edition was approved for publication on December 3, 2025.

Published in A4 format online on website:

<https://naukainfo.com/conference?id=73>

Publisher: Sole proprietor Soloviov O. V. Certificate of registration in the State Register of Publishers, Manufacturers, and Distributors of Publishing Products series DK № 8227, dated April 23, 2025.

Paris, France  
2025

**UDC 001.3-048.35:0/9](06)**

Proceedings of the International scientific and practical conference “Science, Technology and Culture: Challenges and Perspectives” (November 17-19, 2025) / Publisher website: [www.naukainfo.com](http://www.naukainfo.com). – Paris, France, 2025. - 269 p.

**ISBN 978-617-8680-20-6**

**<https://doi.org/10.64828/conf-73-2025>**

The recommended citation for this publication is:

Shevchenko T. G. Research into the specifics of the development of performing arts in Ukraine under martial law // Science, Technology and Culture: Challenges and Perspectives : proceedings of the International scientific and practical conference (November 17-19, 2025). – Paris, France : [naukainfo.com](http://naukainfo.com), 2025. - Pp. 15-21. - URL: <https://naukainfo.com/conference?id=73>

**Editor**

**Soloviov O. V.**

*M.Sc.Ed., M.P.A., Hon. PhD, Academic Advisor,  
Head of the European Union Research Department,  
Ukrainian Institute of Scientific Strategies*

The collection of scientific articles is a scientific and practical publication that includes research papers by students, postgraduate students, Candidates and Doctors of Sciences, researchers, and practitioners from Ukraine, Europe, neighboring countries, and beyond. The articles reflect studies of processes and changes in the structure of modern science. This collection is intended for students, postgraduate and doctoral candidates, educators, researchers, practitioners, and all those interested in current trends in the development of modern science.

E-mail: [journal@naukainfo.com](mailto:journal@naukainfo.com)

Publisher website: <https://www.naukainfo.com>

© Publisher website: [naukainfo.com](http://naukainfo.com), 2025

© Ukrainian Institute of Scientific Strategies (UISS), 2025

© All authors, 2025

# TABLE OF CONTENTS

## ARCHITECTURE AND CONSTRUCTION

1. *Захарова Світлана Олександрівна, Руденко Лілія Сергіївна* 7  
РЕВІТАЛІЗАЦІЯ ПОСТПРОМИСЛОВИХ ТЕРИТОРІЙ У  
ГРОМАДСЬКІ ХАБИ ЗА ПРИНЦИПАМИ ІНКЛЮЗИВНОГО  
ДИЗАЙНУ (НА ПРИКЛАДІ ПАТ «КОМБІНАТ «ЗІРКА» В  
ЗАПОРІЖЖІ)
2. *Рижова Ірина Станіславівна, Захарова Світлана Олександрівна,  
Єншуєва Тетяна Вікторівна* 18  
ВИЗНАЧЕННЯ ЛАНДШАФТНОГО ДИЗАЙНУ ЯК МИСТЕЦТВА  
ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОСТОРУ

## COMPUTER AND SOFTWARE ENGINEERING

3. *Суринович Олена Миколаївна, Маркін Андрій Ігорович* 26  
РОЗРОБКА ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ІНСТРУМЕНТУ  
АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕСТУВАННЯ Е-COMMERCE ПЛАТФОРМ ЗА  
ДОПОМОГОЮ PLAYWRIGHT ТА ПАТЕРНІВ ООП

## CULTURE AND ARTS

4. *Білий Артур* 30  
АЙДЕНТИКА УКРАЇНСЬКИХ ФУТБОЛЬНИХ КЛУБІВ: МІЖ  
НАЦІОНАЛЬНОЮ СПАДЩИНОЮ ТА ЦИФРОВИМИ  
ТРАНСФОРМАЦІЯМИ
5. *Затинайко Ольга Володимирівна* 40  
МАХ/MSR У МУЗИЧНІЙ ОСВІТІ: СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО  
РОЗВИТКУ КРЕАТИВНОСТІ ТА МІЖДИСЦИПЛІНАРНИХ  
НАВИЧОК СТУДЕНТІВ МУЗИЧНИХ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ
6. *Мороз Анатолій* 49  
СИНТЕЗ ІНФОГРАФІКИ З ІНШИМИ ФОРМАМИ ВИДАНЬ:  
ПРОБЛЕМИ ВПЛИВОВОСТІ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАСВОЄННЯ

## ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL PROTECTION TECHNOLOGIES

7. *Дмитрієва Ірина Василівна* 61  
ЗЕЛЕНА ЕНЕРГЕТИКА ТА STEM: ЯК НАУКА ФОРМУЄ  
МАЙБУТНЄ БЕЗ ВИКИДІВ

## ECONOMIC THEORY, MACRO- AND REGIONAL ECONOMY

8. *Дзюбас Вікторія Вікторівна* 65  
ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ НА ЕКОНОМІЧНЕ  
ЗРОСТАННЯ ТА КУЛЬТУРНІ ЗМІНИ
9. *Матвійчук Роман Володимирович* 70  
СТРАТЕГІЧНІ ПРІОРИТЕТИ РОЗВИТКУ ЕЛЕКТРОМОБІЛЬНОГО  
ТРАНСПОРТУ В УКРАЇНІ ТА МЕХАНІЗМИ ЇХ РЕАЛІЗАЦІЇ
10. *Резніков Роман Борисович* 81  
THE INFINITY TECHNOLOGIES DIGITAL ARC FRAMEWORK IN  
ACTION

## FOOD PRODUCTION AND TECHNOLOGIES

11. *Льїн Юхим Вікторович, Резвих Ніна Ігорівна* 89  
ТЕХНОЛОГІЧНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА БЕЗПЕКА У ГАЛУЗІ  
ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ

## INFORMATION TECHNOLOGIES AND SYSTEMS

12. *Дорожжінська Альона* 93  
ТЕХНОЛОГІЇ XML-МАРКУВАННЯ В ПРОЦЕСІ ПЕРЕТВОРЕННЯ  
ПАПЕРОВОГО ТЕРМІНОЛОГІЧНОГО СЛОВНИКА НА ВЕБ-  
РЕСУРС
13. *Мединський Юрій Віталійович* 103  
МЕТОДИ ЗАХИСТУ КОНФІДЕНЦІЙНОСТІ ДАНИХ  
СУПУТНИКОВИХ СИСТЕМАХ ЗВ'ЯЗКУ
14. *Явдошук Ілля Сергійович, Розновець Ольга Ігорівна* 114  
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА ОБЛІКУ ТА МОНІТОРИНГУ  
ВИТРАТ НА ЖИТЛОВО-КОМУНАЛЬНІ ПОСЛУГИ

## LAW AND INTERNATIONAL LAW

15. *Шевчук Вікторія Валентинівна, Мамедова С. М.* 120  
ЕЛЕКТРОСАМОКАТ ЯК ДЖЕРЕЛО ПІДВИЩЕНОЇ НЕБЕЗПЕКИ:  
ВІДШКОДУВАННЯ ШКОДИ ТА ПРОБЛЕМИ РЕГУЛЮВАННЯ

## MARKETING AND LOGISTICS ACTIVITIES

16. *Колоскова Галина Валеріївна, Бологов Дмитро Володимирович* 127  
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ СТРАТЕГІЇ ПРОСУВАННЯ В  
СОЦІАЛЬНИХ МЕДІА

17. **Чеботар Юрій Сергійович** 135  
ВПРОВАДЖЕННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ОПТИМІЗАЦІЇ  
ТА ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ РИНКОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ  
ПІДПРИЄМСТВА
18. **Шмиріна Тетяна Сергіївна** 137  
ПРИКЛАДНА ГРАФІКА ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ  
БРЕНДОВОЇ АЙДЕНТИКИ

#### MEDICAL SCIENCES AND PUBLIC HEALTH

19. **Василечко Мар'яна Михайлівна, Гаман Ірина Олегівна, Кочержат Оксана Ігорівна, Човганюк Ольга Степанівна, Вацеба Богдана Романівна** 142  
МЕТАБОЛІЧНИЙ СИНДРОМ ТА ГІПЕРКОРТИЗОЛЕМІЯ:  
ЕФЕКТИВНІСТЬ МОКСОНІДИНУ

#### PEDAGOGY AND EDUCATION

20. **Артюхова Тетяна Юріївна** 146  
L'UTILISATION DES JEUX EN LIGNE DANS L'APPRENTISSAGE  
DU FRANÇAIS
21. **Даньківський Владислав Олегович, Пугачова Катерина Сергіївна** 155  
ЕФЕКТИВНІСТЬ КВЕСТ-КІМНАТ У РОЗВИТКУ АНГЛОМОВНОЇ  
КОМПЕТЕНТНОСТІ В ГОВОРІННІ: РЕЗУЛЬТАТИ ТА ВИСНОВКИ
22. **Кучеренко Олена Сергіївна** 160  
ЯК ВДАЛО ПОЄДНАТИ ХУДОЖНЮ ЛІТЕРАТУРУ З ІНШИМИ  
ВИДАМИ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО РОЗВИТКУ  
ДИТИНИ
23. **Никитюк Катерина Віталіївна** 165  
ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ: ПРОБЛЕМИ,  
ТЕНДЕНЦІЇ, ПЕРСПЕКТИВИ
24. **Перевощикова Світлана Вікторівна** 171  
РОБОТОТЕХНІКА ДЛЯ НАЙМЕНШИХ: ПЕРШІ КРОКИ У СВІТ  
ПРОГРАМУВАННЯ ТА КОНСТРУЮВАННЯ
25. **Олена Тризна, Ольга Тельна** 176  
ТИПОВІ ПОРУШЕННЯ МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ ІЗ АУТИЗМОМ  
ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ
26. **Сосой Галина Станіславівна, Кравченко Вікторія Леонідівна** 182  
ЕТИКА ТА МЕХАНІЗМИ НЕПРЯМОГО ВПЛИВУ У ВИХОВАННІ  
ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ТА  
ЙОГО АДАПТАЦІЯ В УМОВАХ ВІЙНИ В УКРАЇНІ
27. **Шаповал Світлана Іванівна** 193  
СЛОВО ЯК МІСТОЧОК ДО СВІТУ: ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У  
РОБОТІ З ДІТЬМИ З ООП

extreme uncertainty and by highlighting the central role of human-centric leadership, mental health, and transparent communication, which are often underrepresented in technical standards but repeatedly emphasized in both the empirical interviews and the literature on organizational resilience.

### **Conclusion.**

The Digital Arc Framework presents a synthesized, evidence-based approach to digital resilience, distilled from interviews with organizations that successfully navigated crises such as COVID-19, geopolitical conflicts, cyber warfare, and global supply-chain disruptions. The framework reveals that resilience is not an isolated set of emergency measures but a long-term strategic capability rooted in digital maturity, human-centric culture, robust governance, and adaptive technologies. When aligned with established international standards—including ISO 22301 for continuity, ISO 27001 for cybersecurity, ISO 21502 for portfolio execution, and ISO 56002 for innovation—this framework equips organizations with a practical roadmap to withstand future crises while simultaneously enhancing competitiveness and strategic agility. The literature reviewed in this paper reinforces the central claim: digital transformation, properly governed and integrated with resilience principles, is a critical enabler of sustainable performance in an era of polycrisis.

### **REFERENCES:**

1. Best Practice: Business Continuity with ISO 22301. SGS, 2025. URL: <https://www.sgs.com/en-bg/news/2025/04/best-practice-business-continuity-with-iso-22301> (дата звернення: 14.06.2025).
2. Abidi O., Richet J.-L., Vitari C. Digital Transformation and Resilience. *Journal of Global Information Management*, 2025, 33(1): 1–64. DOI: <https://doi.org/10.4018/JGIM.367873>.
3. Abidi N., El Herradi M., Sakha S. Digitalization and Resilience During the COVID-19 Pandemic. *Public Health*, 2023. PMID: PMC9977619. PMID: 37051116. URL: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9977619/> (дата

звернення: 14.06.2025).

4. The Impact of Digital Technologies on SMEs' Resilience During the COVID-19 Pandemic. In: Management and Information Technology in the Digital Era, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1108/S1877-636120220000029008>.

# FOOD PRODUCTION AND TECHNOLOGIES

УДК 664.91:664.788

**Ільїн Юхим Вікторович**

здобувач другого (магістерського) рівня

**Резвих Ніна Ігорівна**

к.т.н., доцент

Херсонський державний

аграрно-економічний університет

м. Херсон, Україна

## ТЕХНОЛОГІЧНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА БЕЗПЕКА У ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ

**Анотація:** Сучасний виробничий цикл харчової продукції потребує постійного вдосконалення у залежності від очікувань споживачів та тенденцій у галузі. Тому важливо періодично досліджувати які напрямки розвитку вироблення м'ясних виробів існують на сьогоднішній день та як це впливає на кінцевий товар. Також необхідно оцінювати рівень харчової безпеки у контексті зміни рецептурного складу. Особливу увагу необхідно приділити таким нестабільним асортиментам як паштет та ковбасні вироби.

**Ключові слова:** м'ясні вироби, виробництво, рецептурний склад, харчова безпека, паштет.

Сучасні розробки українських вчених у м'ясопереробній галузі зосереджені переважно на трьох ключових напрямках: оптимізація складу та

рецептур [1], створення функціональних продуктів та підвищення харчової безпеки через удосконалення технологічних процесів. Головною тенденцією є відхід від традиційних «чисто м'ясних» виробів до комбінованих та функціональних продуктів. Вітчизняні дослідники активно працюють над зниженням вмісту небажаних компонентів, а саме розробляються рецептури зі зменшеним вмістом кухонної солі, нітритів та жирів. Для компенсації смакових якостей та покращення структури використовують природні альтернативи, такі як натуральні екстракти спецій, маринади та натуральні барвники. Додатково впроваджуються рослинні компоненти (борошно з бобових, овочеві пюре, клітковина, продукти переробки олійних культур) для часткової заміни м'ясної сировини. Це не лише знижує собівартість, але й збагачує кінцевий продукт харчовими волокнами та білками, створюючи м'ясо-рослинні вироби.

Значна увага приділяється продуктам, що компенсують дефіцит біологічно активних компонентів. Це включає збагачення вітамінами, йодом, залізом та кальцієм (часто за рахунок біологічно активних добавок та рослинних екстрактів), а також введення пре- та пробіотичних інгредієнтів для підтримки нормальної мікрофлори.

Водночас з вищевказаним українські вчені удосконалюють технології вироблення для забезпечення стабільної якості та безпеки продукції [2-3]:

- нові методи обробки сировини (нетрадиційні методи обробки м'ясної сировини як різні види теплової обробки та вакуумні технології для покращення вологозв'язуючої здатності та структурно-механічних властивостей готових виробів);

- оптимізацію термічної обробки (скорочення часу термічної обробки за рахунок більш точного контролю температурних режимів, що допомагає зберегти харчову цінність та органолептичні показники м'яса) [3].

Враховуючи позитивний напрямок розвитку галузі до більш корисного рецептурного складу та ефективного перероблення, варто відзначити продукцію, яка потребує удосконалення. На основі наявних літературних джерел [4] вважаємо паштети та ковбасні вироби найбільш загрозливими для

споживання. Це обумовлюється низкою наведених даних. Ці вироби містять значну кількість солі, насичених жирів та нітритів/нітратів (використовуються як консерванти та фіксатори кольору). Нітрити можуть утворювати канцерогенні нітрозаміни під час термічної обробки або в травній системі. При цьому високий вміст жирів і солі: сприяє розвитку серцево-судинних захворювань, підвищенню холестерину та гіпертонії. Додатково Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) класифікувала перероблене м'ясо як канцероген Групи 1 [5], що означає існування достатніх доказів його здатності спричиняти рак. У випадку ковбасних виробів та паштетів найгіршим є їх включення до раціону харчування дошкільнят, незважаючи на наслідки для здоров'я у моменті та перспективі. Очевидно, що ринок пристосовується до потреб споживачів, оскільки за останні роки випущено значну кількість сосисок та ковбас для харчування дітей від трьох років. Проте у випадку паштетів питання розширення виробництва для молодших споживачів ще не вирішене.

У підсумку, вітчизняні розробки відображають глобальний тренд на виробництво здорової, функціональної та безпечної м'ясної продукції, адаптованої до сучасних економічних реалій та потреб споживачів. Проте розширення асортименту виробництва шляхом випуску паштетів для дітей від трьох років є досі невирішеним питанням, оскільки така харчова продукція відсутня та недоступна для споживачів.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

1. Япрінцев В. С., Горач О. О. Сучасні аспекти технологій виробництва м'ясної продукції в контексті вимог харчового законодавства. *Сучасні аспекти технології виробництва і переробки продукції тваринництва та їх перспективи*: матеріали Всеукр наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 21-22 березня 2024 р.). Миколаїв: МНАУ, 2024. С. 111-113.
2. Сахно А. А., Салькова, І. Ю. Дослідження сталого розвитку м'ясопродуктового підкомплексу та ринку м'яса в Україні. *Вісник*