

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет



Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
У МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 27 травня 2022 року)

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет**

**ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ,
МАРКЕТИНГ:
СТРАТЕГІЇ, ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 27 травня 2022 року)

Київ 2022

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено**

УДК 33.02:330.3

П 32

**Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології
П 32 та інновації [Електронне видання] : тези доп. V Міжнар.
наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 27 травня 2022 р.) / відп.
ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2022. –
170 с. – Укр., англ. мовами.**

ISBN

DOI:

Тези V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції містять результати наукових досліджень, присвячених розкриттю актуальних питань торговельного підприємництва та логістики, маркетингової інноваційної діяльності підприємств торгівлі, наукового та практичного товарознавства, митного регулювання в Україні, управління безпечністю та якістю товарів і послуг, захисту прав споживачів.

Матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за зміст матеріалів несуть автори.

УДК 33.02:330.3

Редакційна колегія:

А. А. Мазаракі (відп. ред.), ректор, д-р екон. наук, проф.; Н. В. Притульська, перший проректор з науково-педагогічної роботи, д-р техн. наук, професор; С. В. Мельниченко, проректор з наукової роботи, д-р екон. наук, проф.; В. А. Осика, декан факультету торгівлі та маркетингу, д-р техн. наук, проф.; Н. В. Мережко, завідувач кафедри товарознавства та митної справи, д-р техн. наук, проф.; Ю. М. Мотузка, завідувач кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю, д-р техн. наук, проф.; Н. Б. Ільченко, завідувач кафедри торговельного підприємництва та логістики, д-р екон. наук, доц.; О. С. Бондаренко, завідувач кафедри маркетингу, д-р екон. наук, проф.; Д. С. Файвішенко, завідувач кафедри журналістики та реклами, д-р екон. наук, доц.; Н. П. Шаповалова, заступник декана факультету торгівлі та маркетингу, канд. техн. наук, доц.

Відповідальний за випуск: Н.П. Шаповалова, заступник декана факультету торгівлі та маркетингу, канд. техн. наук, доцент

© Державний торговельно-економічний університет, 2022

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА ЛОГІСТИКА

Білявська Ю.В. ЗАСТОСУВАННЯ ІНСТРУМЕНТІВ КАТЕГОРІЙНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ	9
Бохан А. В. ТОРГОВЕЛЬНА ДИПЛОМАТІЯ У ВЗАЄМОДІЯХ КОНТРАГЕНТІВ	12
Індутний В.В., Мережко Н.В., Калуга Н.В. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КУЛЬТУРНИХ ЦІННОСТЕЙ, ВТРАЧЕНИХ АБО ПОШКОДЖЕНИХ У РЕЗУЛЬТАТІ ПРОВЕДЕННЯ ВОЄННИХ ДІЙ.....	16
Котова М.В. МОДЕЛЬ ВЗАЄМОДІЇ O2O (ONLINE TO OFFLINE).....	19
Нежива М.О. ЦІЛІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ЯК ДВИГУН ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ БІЗНЕСУ	21
Ніжейко К.А. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СТВОРЕННЯ МІЖНАРОДНИХ СТРАТЕГІЧНИХ АЛЬЯНСІВ В ІТ-ГАЛУЗІ	24
Приймук О.Р. ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ МЕРЧАНДАЙЗИНГУ ЯК ІНСТРУМЕНТУ СТИМУЛЮВАННЯ ПРОДАЖІВ	27
Приймук О.Р., Комлик М.В. ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ СИСТЕМИ ДОСТАВКИ КОНТЕЙНЕРІВ У ПЕРІОД ВОЄННОГО СТАНУ.....	31
Гайдай С.І., Комлик М.В., Сідельніков Д.С. КОРПОРАТИВНА СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ	34

Шевчун М.Б.
ЛОГІСТИЧНА ПІДТРИМКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ 38

Штань М.
ФУНКЦІОНУВАННЯ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ ЗА УМОВ
ВОЄННОГО ЧАСУ 40

СЕКЦІЯ 2. МАРКЕТИНГОВА ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ

Булеца С.Б., Тегза А.В.
ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ У ЖУРНАЛІСТИЦІ ПІД ЧАС ВІЙНИ 43

Гамова І.В.
СТАН РИНКУ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ У СВІТІ46

Голік О.В., Осика В.А., Комаха В.О.
ТРЕНДИ РЕКЛАМИ ВОЄННОГО ЧАСУ 48

Голік О.В., Сідельніков Д.С., Голік К.Ю.
СМІЛИВІСТЬ БУТИ УКРАЇНОЮ 50

Hurnovych K., Kravchuk T.
PPC (PAY-PER-CLICK) 2022 53

Гуринович К.А., Приймук О.Р.
SCIENCE ЯК МЕТОД ПОШУКУ B2B КЛІЄНТІВ55

Марченко О. С.
КЛІЄНТОЦЕНТРИЧНІСТЬ ЯК ПРИНЦИП ПРОГРАМ
ЛОЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ 57

Момот О.С., Файвішенко Є.І., Федоришина К.О.
VR / AR ТЕХНОЛОГІЇ У МАРКЕТИНГУ 60

Монтрін І.І.
СОЦІАЛЬНО-ЕТИЧНИЙ МАРКЕТИНГ ВІТЧИЗНЯНИХ
ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ВОЄННИХ ДІЙ 63

Поліщук І.І. КРАУДСОРСИНГ ЯК ТЕХНОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ МАРКЕТИНГОВОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА	66
Романенко О.В., Алавердян Л.М. ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ МАРКЕТИНГОВИХ ІННОВАЦІЙ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	69
Самчук В.А. ПОДІЄВИЙ МАРКЕТИНГ І ВЗАЄМИНИ ЗІ СПОЖИВАЧАМИ	73
Файвішенко Д.С., Артюшенко О.В. КОНТЕКСТНА РЕКЛАМА / 2022	76
Chunikhina T. BRAND MANAGEMENT: BUSINESS MANAGEMENT SYSTEM IN A CRISIS PERIOD	79
Ягельська К.Ю., Підпригора О.В. РЕБРЕНДИНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ЖИТТЄВИМ ЦИКЛОМ БРЕНДУ	83
Янковець Т.М. СПОЖИВЧЕ СПРИЙНЯТТЯ ЦІНИ У РИТЕЙЛ-МАРКЕТИНГУ	86
Яцюк Д. В. ОТТ-РЕКЛАМА – НОВИЙ ТРЕНД ЦИФРОВИХ КОМУНІКАЦІЙ	90

СЕКЦІЯ 3. ЗАХИСТ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

Zolotarova O., Merezko N. RENEWABLE ENERGY: EUROPEAN CONSUMER POLICY	94
Суслова Т.О., Серeda Я.В. СОЦІАЛЬНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ	97

СЕКЦІЯ 4. НАУКОВЕ ТА ПРАКТИЧНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО: ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ІННОВАЦІЇ

- Yazami R., Sahraoui B., Goncharova I.**
LI-BATTERIES: ELECTROCHEMICAL INTERCALATION
OF FLUOROCOMPLEX ANIONS INTO CARBON NANOTUBES... 101
- Антюшко Д.П.**
ВІТЧИЗНЯНЕ ВИРОБНИЦТВО ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ
В АСПЕКТІ ВОЄННОГО СТАНУ 103
- Белінська С.О., Каменєва Н.В., Мороз О.О., Кепко В.М.**
ЗБЕРЕЖЕНІСЬ ЯКОСТІ ТРОПІЧНИХ ПЛОДІВ
ЗА НЕПРОГНОЗОВАНИХ УМОВ 107
- Божко Т.В., Перенесієнко В.М.**
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ АЛЬТЕРНАТИВНИХ
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ 110
- Вовк Ю., Індутний В.В.**
USING THE RAO-RUSSELL ALGORITHM TO DETERMINE
THE AFFINITIES OF MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS
OF HISTORICAL SABERS 113
- Жалдак М. П., Мокроусова О.Р.**
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ ВЗУТТЯ ДЛЯ ДІТЕЙ 116
- Комлик М.В., Жалдак М. П.**
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ АКСЕСУАРІВ
У ТОВ «МОБІЖУК» 119
- Мережко Н.В., Індутний В.В., Пірковіч К.А.**
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПАМ'ЯТОК КУЛЬТУРИ
В СУДОВІЙ ЕКСПЕРТИЗІ 123
- Мінорова А. В., Моїсеєва Л. О., Наріжний С.А., Вежлівцева С.П.**
ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ТЕХНОЛОГІЇ
НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ ФЕРМЕНТОВАНИХ ПРОДУКТІВ
ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ 126

Осика В.А., Голік О.В., Шаповалова Н.П., Комаха В.О.
ВЛАСТИВОСТІ ПАКУВАЛЬНОГО ПАПЕРУ
РІЗНОЇ ЩІЛЬНОСТІ 129

Осієвська В.В., Михайлова Г.М.
РИНОК ТОВАРІВ РОЗКОШІ: САНКЦІЇ ПРОТИ АГРЕСІЇ РФ 131

Притульська Н.В., Мотузка Ю.М., Ярослав М.
ОРГАНІЧНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ:
ПРАКТИКА ЄС ТА УКРАЇНИ 135

Самойленко А.А., Юдічева О.П.
РОСЛИННЕ НЕ МОЛОКО: ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ 138

Тернова А.С., Сіренко С.О.
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАСОБИ ЗАХИСТУ:
ТОВАРОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ 141

Чорна Д.О., Фісун Ю.В.
ОСОБЛИВЕ ЗНАЧЕННЯ ДОПОМІЖНИХ ПАКУВАЛЬНИХ
МАТЕРІАЛІВ 144

СЕКЦІЯ 5. МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ В УКРАЇНІ

Марчук Н.Б., Глушкова Т.Г.
ОСОБЛИВОСТІ КЛАСИФІКАЦІЇ СМАРТГОДИННИКІВ
ЗГІДНО З УКТЗЕД 146

Мережко Н.В., Каравасв Т.А., Калуга Н.В., Сім'ячко О.І.
ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ТОВАРІВ
В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ 148

СЕКЦІЯ 6. УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Радзієвська І.Г., Мельник О.П., Маринін А.І.
АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ВОСКІВ
У РОСЛИННИХ ОЛЯХ 152

Сидоренко О.В., Щербак В.І., Коротецький В.П.
МЕТОДОЛОГІЯ ЗАПОБІГАННЯ БІОЛОГІЧНИМ ЗАГРОЗАМ
ВОДНИХ ЕКОСИСТЕМ 155

Шаповалова Н.П., Кійко В.В.
МАКАРОННІ ВИРОБИ У СИСТЕМІ ОЗДОРОВЧОГО
ХАРЧУВАННЯ 158

СЕКЦІЯ 7. ТОРГОВЕЛЬНА ОСВІТА – ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ВИМІР

Богатирьова К.В., Трояновська З.А.
ПРОДАКТ-ПЛЕЙСМЕНТ ЯК ОДИН ІЗ ЕЛЕМЕНТІВ
ПІДВИЩЕННЯ ВПІЗНАВАНOSTІ БРЕНДУ 163

Латигіна А.Г., Латигіна Н.А.
ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАТИВНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ
ЯК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СТАНДАРТ ПІДГОТОВКИ
КВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ 166

15. Індутний В.В., Походяща О.Б. Експертиза пам'яток культури. Київ: Літера ЛТД, 2021. 516 с.

16. Індутний В.В., Золотарьова О.Г., Походяща О.Б. Товарознавча оцінка та прогнозування вартості ікон. Товарознавчий вісник: збірник наукових праць. Випуск 14. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2021. С. 182–204.

17. Індутний В.В., Мережко Н.В., Піркович К.А. Товарознавча експертиза ювелірних виробів. Товари і ринки. 2021. №3. С. 60–74.

18. Мережко Н.В., Індутний В.В., Піркович К.А. Експертна оцінка культурних цінностей в судовій експертизі та оціночній діяльності. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 19 жовтня 2021 р.). Київ: КНТЕУ, 2021. С. 440–444.

Мінорова Антоніна Володимирівна,

канд. техн. наук, ст. наук. співроб.,
Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ;

Моїсеєва Людмила Олексіївна,

канд. техн. наук,
Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ;

Наріжний Сергій Анатолійович,

канд. техн. наук, доцент,
Білоцерківський національний аграрний університет,
м. Біла Церква;

Вежлівцева Світлана Петрівна,

канд. техн. наук, доцент,
Державний торговельно-економічний університет

ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОЛАКТОЗНИХ ФЕРМЕНТОВАНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ

На більшості вітчизняних підприємств з переробки молока вторинну молочну сировину (знежирене молоко, маслянка) переробляють не повністю. З цієї причини втрачається суттєва кількість компонентів – складових молока [1]. Але якщо знежирене молоко має найбільші масштаби подальшого використання, то використання маслянки на харчові цілі не перевищує 35% від загального обсягу виробництва [2].

Маслянка – побічний продукт високої біологічної цінності, який отримують при виробництві вершкового масла способом збивання і перетворення високожирних вершків. При виробництві 1 т вершкового масла отримують близько 1,5 т маслянки [3].

Біологічна цінність маслянки обумовлена наявністю в ній сироваткових білків, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, вуглеводів, вітамінів тощо [2, 4, 5].

Відмінною рисою білкового складу маслянки є наявність білкових оболонок жирових кульок, що переходять у них при фізико-хімічних і механічних впливах на молоко і вершки в процесі виробництва масла, у кількості 55 % від їхнього вмісту в оболонках. По своїх електрофоретичних властивостях білки оболонок жирових кульок ідентичні сироватковим білкам [6]. Амінокислотний склад білків оболонок жирових кульок відрізняється підвищеним вмістом аргініну, фенілаланіну і треоніну, що відіграють істотну роль у забезпеченні нормального росту і розвитку дітей [7]. Вуглеводи маслянки представлені, в основному, лактозою (4,7%), у незначній кількості присутні глюкоза і галактоза, є дані про присутність арабінози і лактулози.

Отже, хімічний склад маслянки є повноцінним за рахунок присутності всієї гама білкових сполук молока, в тому числі казеїну та сироваткових білків, збереження вуглеводного і мінерального комплексів, збагачених ліпідних фракцій за рахунок фосфоліпідів, летких жирних кислот, поліненасичених жирних кислот. Таким чином, маслянка, є перспективним продуктом споживання у всіх вікових та професійних групах населення, особливо для харчування людей похилого віку, що мають надлишкову вагу тіла, а також харчування дітей.

В своїх дослідженнях використовували маслянку як молочну основу в технології низьколактозних ферментованих продуктів для харчування дітей. В якості контролю виступало молоко знежирене. Використовували ферменти дріжджового походження GODO-YNL2 та MAXILACT LGi 5000.

Ефективність гідролізу лактози за оптимальних для кожного ферментного препарату умов залежить від концентрації ферментного препарату, тривалості оброблення та кислотності середовища. Результатами попередніх досліджень встановили дози ферментного препарату та тривалість гідролізу [8].

Завданням наших досліджень було досягнення ефективності гідролізу лактози на рівні 85–90%, оскільки цього достатньо для виробництва низьколактозних та безлактозних молочних продуктів

для харчування дітей, враховуючи, що в подальшому в технології виробництва передбачено використання штамів мікроорганізмів з високою β -галактозидазною активністю.

На даному етапі проводили дослідження впливу кислотності середовища на ефективність гідролізу лактози вищезазначеними ферментними препаратами. Вплив активної кислотності на ефективність гідролізу лактози у молоці знежиреному та маслянці визначали в діапазоні від 5,5 до 8,0 од. рН.

Встановили, що для ферментного препарату GODO-YNL2 раціональним є проведення гідролізу лактози в діапазоні від 6,4 до 6,7 од. рН, а для ферментного препарату MAXILACT LGi 5000 в діапазоні від 6,5 до 7,0 од. рН.

Список використаних джерел

1 Дмитриков В.П., Горбенко О.В., Антонов А.В. Особливості переробки вторинної молочної сировини: екологічні інновації. Екологія плюс. 2019. 1(70). С.7-11.

2 Бондар С.М., Чабанова О.Б., Трубнікова А.А., Мамінтова К.С. Отримання безлактозного концентрату: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів», м. Одеса, 25–30 вересня 2017 р, Одеса, 2017. С. 64–66.

3. Trubnikova A., Chabanova O., Sharahmatova T., Bondar S., Vikul S. Grounding and Development of Low-Lactose Biologically Active Milk Ice Cream Formula; Path of Science. International Electronic Scientific. Traektoriâ Nauki Path of Science. 2018. Vol. 4, No 9, P. 3001–3021. <http://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/544>. DOI 10.22178/pos.38-7

4. Серенко А.А., Моїсеєва Л.О., Юдіна Т.І. Використання вторинної молочної сировини у виробництві низьколактозних йогуртів. Сучасні технології харчових продуктів. 2021. № 1(42). С. 5–12.

5. Трубнікова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є. Одержання сухого безлактозного білково-ліпідного концентрату маслянки: збірник тез доповідей наукової конференції викладачів академії, м. Одеса 16–19 квітня, 2019 р, Одеса, 2019. С. 105–107.

6. Скарбовійчук О. М., Кочубей-Литвиненко О. В., Чернюшок О. А., Федоров В. Г. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів: Довідник. Київ, 2012. С. 311.

7. Золотухіна І. В. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі цільового використання нутрієнтів білково-

вуглеводної молочної сировини;: дис. д-ра техн. наук: 05.18.16. Харків, 2021. 400 с.

8. Романчук І. О., Юдіна Т. І., Мінорова А. В., Моїсеєва Л. О., Серенко А. А., Бабко Д. Є. Ефективність гідролізу лактози у вторинній молочній сировині. Продовольчі ресурси. 2021. №17. С. 129–136. <https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-13>

Осика Віктор Анатолійович,

д-р техн. наук, професор;

Голік Оксана Василівна,

канд. наук із соц. комунік., доцент;

Шаповалова Наталія Петрівна,

канд. техн. наук, доцент;

Комаха Володимир Олександрович,

канд. техн. наук, доцент,

Державний торговельно-економічний університет

ВЛАСТИВОСТІ ПАКУВАЛЬНОГО ПАПЕРУ РІЗНОЇ ЩІЛЬНОСТІ

Властивості паперу обумовлюються багатьма чинниками, зокрема композицією волокнистих напівфабрикатів, характером помелу волокнистих матеріалів, введенням в паперову масу наповнювачів та модифікуючих добавок, режимом відливу та сушіння та багато інших [1]. Серед технологічних факторів, що мають найбільший вплив на властивості паперу чільне місце має операція каландрування та остаточної обробки, під час яких в значних інтервалах можна змінювати щільність паперового полотна [2].

Для отримання паперу із заданими властивостями проводять його ущільнення на суперкаландрі. При цьому додаткове ущільнення композиції паперу також сприяє підвищенню непроникності за рахунок зміни характеру розподілу і ущільнення целюлозних волокон та загальної кількості пор у його структурі [3].

Дослідження властивостей паперу, що піддається ущільненню до різного ступеня в процесі виготовлення, за інших рівних умов, має актуальний науковий та практичний інтерес, зокрема, для виготовлення матеріалів із заданим комплексом споживних властивостей [4].

Дослідні зразки паперу виготовляли із сульфатної біленої (Б-І) та небіленої (НС-2) целюлози хвойних порід деревини. Волокнисті напівфабрикати піддавали розпуску та розмелюванню до ступеня

Електронне наукове видання

**ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ, МАРКЕТИНГ:
СТРАТЕГІЇ, ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ**

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
V МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

(Київ, 27 травня 2022 року)

(Укр., англ. мовами)

Видавець і виготовлювач
Державний торговельно-економічний університет
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156
Електронна пошта knute@knute.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 4620 від 03.10.2013 р.