МІЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

МАУП

ISSN 3083-6557 print

НАУКОВІ ПРАЦІ МАУП

Проблеми модернізації України

Випуск 1 (48), 2025

Київ
2025

УДК 330-339; 321.7; 159.9
М58

Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом (протокол № 4 від 28.05.2025)

Редакційна колегія:
С. В. Храпатий (голова), д-р фіз.-мат. наук, проф.
І. А. Семенець-Орлова, д-р наук з держ. упр., проф.
Я. М. Раєвська, д-р психол. наук, проф.
С. О. Лисенко, д-р юрид. наук, проф.
А. І. Федосов, д-р мед. наук, проф.
М. І. Зубрицький, д-р. юрид. наук
О. М. Гордієнко, канд. техн. наук
В. І. Меджебель (*Чуєнко*), канд. юрид. наук
Л. М. Крива, канд. істор. наук
І. М. Капеліста (виконавчий редактор), канд. наук з держ. упр.
Є. Я. Черняк

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

Міжрегіональна Академія управління персоналом.
М58 Наукові праці МАУП. Проблеми модернізації України / редкол.: С. В. Храпатий (голова) [та ін.]. Вип. 1 (48). Київ: Міжрегіональна Академія управління персоналом, 2025. 686 с. Бібліогр. в кінці ст.

У збірнику висвітлено матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції "Розбудова інноваційних економіки, менеджменту та освіти в умовах нової соціальної реальності" (Київ, Міжрегіональна Академія управління персоналом, 20–22 травня 2025 р.).

Наведено тези доповідей учасників науково-практичної конференції МАУП з проблематики широкого кола аспектів процесу системної модернізації України.

Для науковців, громадсько-політичних діячів, студентів, а також усіх, хто цікавиться розвитком Української держави і світовим досвідом проведення модернізаційних процесів.

Видається з 2001 року.
Періодичність: 1 раз на квартал.
Засновник: *ПрАТ "ВНЗ "Міжрегіональна Академія управління персоналом".*
УДК 330-339; 321.7; 159.9

© Міжрегіональна Академія управління персоналом (МАУП), 2025

К. М. Романенко
Термінологія дегустацій WSET як основа перекладу лексикону знавців вин *354*

О. І. Іванів
Соціально-психологічна адаптація вимушених мігрантів у Німеччині: психологічні виклики та практичні рекомендації *355*

А. Ю. Маковський
Ефективне управління командою в умовах змін *358*

Д. С. Мартишин, А. І. Богданенко
Проблемне поле християнської теології і державного управління в умовах нової соціальної реальності *360*

Л. І. Лабунська
Вплив сучасних методів арт-терапії на відновлення психоемоційного стану дорослих клієнтів в умовах соціально-економічної нестабільності *363*

В. О. Медвідь, Ю. В. Буй
Інноваційна та креативна економіка: стратегічні напрями розвитку для повоєнного відновлення України *365*

А. А. Тарарненко
Професійне вигорання працівників релігійних організацій в контексті глобальних викликів сучасності: особливості проявів та психологічні механізми формування *368*

І. А. Сторожук, Я. С. Болтушкіна
Політика замовчування історичної пам'яті про голокост в СРСР через призму Бабиного Яру *371*

А. І. Галас
Використання когнітивно-поведінкових технік у саморегуляції тривожності студентів у період соціальної турбулентності *374*

Ю. В. Єсаулов
Аналіз готовності закладів вищої освіти до інноваційної навчальної діяльності *376*

М. М. Барахтян
Професійна майстерність викладача закладу вищої освіти та її вплив на гуманізацію освітнього процесу *379*

О. В. Нікітін
Сучасне бізнес-середовище *381*

О. П. Березовська
Психологічні особливості мотивації підлітків з девіантною поведінкою *383*

А. С. Бутенко
Особистість в умовах Глобальних Викликів XXI століття *386*

Т. В. Нич
Використання штучного інтелекту в освіті: PRO ET CONTRA *402*

К. М. РОМАНЕНКО
канд. екон. наук, кафедра філології МАУП, Київ

ТЕРМІНОЛОГІЯ ДЕГУСТАЦІЙ WSET ЯК ОСНОВА ПЕРЕКЛАДУ ЛЕКСИКОНУ ЗНАВЦІВ ВИН

В сучасних умовах терміни відіграють велику роль у множині сфер народного господарства. Це стосується і торгівлі імпортованими товарами виноробної галузі. Зазначене актуалізує проблему уніфікації та стандартизації термінології знавців вина та сомельє. Першоджерелом або певним "золотим стандартом" можна вважати терміни, наведені в ст.1 Закону України "Про виноград, вино та продукти виноградарства" [1]. Однак, наведена там термінологія головним чином стосується саме галузі виноробства та процесів, пов'язаних з виробництвом вина, оминаючи складову дегустації та роботу сомельє з визначення характеристик вина.

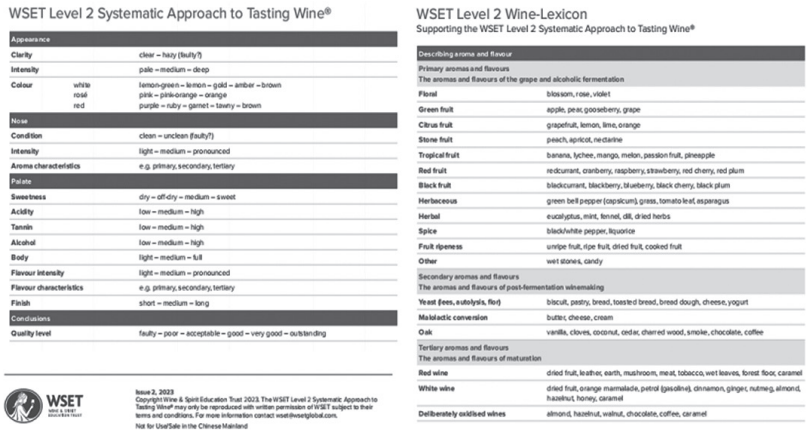
На цьому аспекті в своїй актуальній роботі сконцентрували увагу Поліщук Н. О. та Головня А. В. [3], дослідивши якими саме прийомами та перекладацькими трансформаціями можна ефективно користуватися при перекладі термінології сомельє. При цьому їх робота була заснована на художньому творі та не містила класифікації або систематизації термінів дегустації вина, не створювала базисної основи "лексикону" знавця вин, що може стати в нагоді студентам факультетів виноробства та тим, хто проходить навчання для роботи сомельє.

Звісно, для пересічного користувача наразі існують доступні та прості у користувані і розумінні електронні ресурси, наприклад, такі як [2; 4]. Однак, для створенуя і/або видання у перекладі якимось чином більш систематизованих навчальних матеріалів для любителів або знавців вина, майбутніх виноробів та сомельє, потрібна кращим чином систематизована термінологічна база, яка б походила з авторитетного джерела.

Таким джерелом можуть виступити навчальні матеріали для курсу "Вина" для різних рівнів від WSET (Wine and Spirit Education Trust). "Wine & Spirit Education Trust", який часто називають WSET, — це глобальна організація, яка організовує курси та іспити у сфері вина, міцних напоїв, пива та саке. WSET був заснований у 1969 році, його штаб-квартира знаходиться в Лондоні, і він загалом вважається одним із провідних світових постачальників освітніх послуг у галузі напоїв. У 2016 році він відкрив свій перший міжнародний офіс, WSET Asia Pacific, у Гонконзі у відповідь на високий попит на освітні програми з напоїв у Великому Китаї. У 2018 році він відкрив WSET Americas у Гартфорді, штат Коннектикут, США [5].

Нижче наведений глосарій дегустаційних термінів WSET (див. рис.), який є дорожньою картою систематичного підходу WSET до дегустації вин. В ньому чітко зазначені основні складові дегустації: вино аналізується з точки зору зовнішнього вигляду, аромату, смаку та якості. Також наведено терміни, якими слід характеризувати ці складові характеристики вина.

Наведений глосарій, з одного боку, є досить стислим і лаконічним, з іншого ж, він містить все необхідне для проведення дегустації вина сомельє чи любителем. Його складові та їх безпосередній переклад є предметом подальшого дослідження у більш розширеній формі, яку передбачено науковою статтею.



WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®

Appearance		
Clarity		clear – hazy (faulty?)
Intensity		pale – medium – deep
Colour	white	lemon-green – lemon – gold – amber – brown
	rosé	pink – pink-orange – orange
	red	purple – ruby – garnet – tawny – brown
Nose		
Condition		clean – unclean (faulty?)
Intensity		light – medium – pronounced
Aroma characteristics		e.g. primary, secondary, tertiary
Palate		
Sweetness		dry – off-dry – medium – sweet
Acidity		low – medium – high
Tannin		low – medium – high
Alcohol		low – medium – high
Body		light – medium – full
Flavour intensity		light – medium – pronounced
Flavour characteristics		e.g. primary, secondary, tertiary
Finish		short – medium – long
Conclusions		
Quality level		faulty – poor – acceptable – good – very good – outstanding

WSET

Issue 2, 2023
Copyright Wine & Spirit Education Trust 2023. The WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine® may only be reproduced with written permission of WSET subject to their terms and conditions. For more information contact wsetlivestglobal.com.
Not for Use/Sale in the Chinese Mainland

WSET Level 2 Wine-Lexicon

Supporting the WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®

Describing aroma and flavour	
Primary aromas and flavours The aromas and flavours of the grape and alcoholic fermentation	
Floral	blossom, rose, violet
Green fruit	apple, pear, gooseberry, grape
Citrus fruit	grapefruit, lemon, lime, orange
Stone fruit	peach, apricot, nectarine
Tropical fruit	banana, lychee, mango, melon, passion fruit, pineapple
Red fruit	redcurrant, cranberry, raspberry, strawberry, red cherry, red plum
Black fruit	blackcurrant, blackberry, blueberry, black cherry, black plum
Herbaceous	green bell pepper (capsicum), grass, tomato leaf, asparagus
Herbal	eucalyptus, mint, fennel, dill, dried herbs
Spice	black/white pepper, liquorice
Fruit ripeness	unripe fruit, ripe fruit, dried fruit, cooked fruit
Other	wet stones, candy
Secondary aromas and flavours The aromas and flavours of post-fermentation winemaking	
Yeast (lees, autolysis, flor)	biscuit, pastry, bread, toasted bread, bread dough, cheese, yogurt
Malolactic conversion	butter, cheese, cream
Oak	vanilla, cloves, coconut, cedar, charred wood, smoke, chocolate, coffee
Tertiary aromas and flavours The aromas and flavours of maturation	
Red wine	dried fruit, leather, earth, mushroom, meat, tobacco, wet leaves, forest floor, caramel
White wine	dried fruit, orange marmalade, petrol (gasoline), cinnamon, ginger, nutmeg, almond, hazelnut, honey, caramel
Deliberately oxidised wines	almond, hazelnut, walnut, chocolate, coffee, caramel

Глосарій дегустаційних термінів WSET

Джерела

1. Закон України “Про виноград, вино та продукти виноградарства”. *Відомості Верховної Ради* (ВВР). 2025. № 5. Ст. 9.
2. Мова вина: словник винних термінів від сомельє. *Онлайн версія журналу SpaceMag*. Режим доступу: https://spacemag.com.ua/food/mova-vyna-slovnyk-vynnyh-terminiv-vid-somelye/
3. *Поліщук Н. О.* Відтворення термінології сомельє у перекладі / Н. О. Поліщук, А. В. Головня. *Закарпатські філологічні студії* / редкол.: І. М. Зимомря (голов. ред.), М. М. Палінчак, Ю. М. Бідзіля та ін. Ужгород : Вид. дім “Гельветика”, 2022. Т. 2. Вип. 22. С. 200–204.
4. In vino veritas: секрети вина англійською і не тільки. *Новини освітньої онлайн платформи Just in Time* від 4.05.2021. Режим доступу: https://www.jit.academy/in-vino-veritas-sekrety-vyna-anglijskoyu-i-ne-tilky/
5. Wine and Spirit Education Trust. *Wikipedia entry*. Access mode: https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_%26_Spirit_Education_Trust

О. І. ІВАНІВ
магістрантка МАУП,
Навчально-науковий інститут психології та соціальних наук

СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНА АДАПТАЦІЯ ВИМУШЕНИХ МІГРАНТІВ У НІМЕЧЧИНІ: ПСИХОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ ТА ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Вступ

Соціально-психологічна адаптація вимушених мігрантів є однією з ключових проблем сучасної психології, особливо в контексті глобальних міграційних криз. Вимушена міграція, спричинена війною, створює унікальні виклики для психічного