

постачальника/об'єкта, перебоїв в роботі ключового транспортного вузла, дефіцит сировини тощо [6].

Зростання цін на енергоносії та потенційний дефіцит ключових видів сировини, таких як (але не тільки) метали та сільськогосподарська продукція, означає, що організації повинні вживати заходів для пом'якшення впливу інфляції на вартість товарів, що закупаються. Управління ризиком зміни цін на сировину - це комплекс скоординованих дій, що включає:

- проактивний моніторинг перебоїв у роботі постачальників
- аналіз цін на сировинні товари; та
- активний пошук альтернативних категорій товарів і постачальників для стримування

цінового тиску.

З часом ланки ланцюга створення вартості, які найбільше страждають від постійних перебоїв, можна зробити такими, що легко адаптуються. Організації можуть спробувати перейти від централізованих, лінійних моделей постачання до більш гнучких децентралізованих мереж [7]. Ці мережі часто є більш глобальними, а не менш. Вони використовують більш високотехнологічні, менші, численніші, локальніші та ближчі до клієнтів заводи, а отже, більш здатні швидко виробляти товари, що відповідають мінливим потребам.

Список використаних джерел:

1. "Закон про додаткові асигнування для України на 2022 рік", веб-сайт уряду США (2022 р.); "Візуалізація витрат США на Україну в розмірі 13,6 млрд доларів", The New York Times (2022). URL: <https://www.nytimes.com/interactive/2022/03/18/upshot/ukraine-aid-details.html>
2. "Війна в Україні: Депутати Європарламенту розблокували надзвичайні фонди для біженців", Європейський парламент (2022). URL: <https://www.europarl.europa.eu/news/en/press-room/20220321IPR25919/war-in-ukraine-meps-unlock-emergency-funds-for-refugees>
3. "Огляд російсько-української кризи", Accenture (2022). URL: <https://www.accenture.com/us-en/blogs/cyber-defense/ukraine-russia-2022>
4. "Білий дім каже керівникам компаній, що російська кібератака на США "наближається"", Financial Times (2022). URL: <https://www.ft.com/content/64ff5e7d-aeb9-48ca-a959-7bbbc8e374d4>
5. "Війна Росії створює корпоративних переможців і переможених", The Economist (2022). URL: <https://www.economist.com/business/russias-war-is-creating-corporate-winners-and-losers/21808223>
6. "Команда Accenture та MIT створить стрес-тест на стійкість ланцюгів постачання", Accenture (2020). URL: <https://newsroom.accenture.com/news/accenture-and-mit-team-to-create-a-supply-chain-resilience-stress-test.htm>
7. "Майбутнє бізнесу: Сигнали змін", Accenture (2021). URL: <https://www.accenture.com/au-en/insights/consulting/business-change>

Лісний О. С., здобувач освіти,
науковий керівник: **Золотухіна О. О.**,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ – ВАЖЛИВІ ЧИННИКИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Російські загарбники продовжують методично й цинічно знищувати не лише мирне українське населення, але й національну економіку України – інфраструктуру, виробничі об'єкти, об'єкти комунальної та соціальної сфери, прагнучи знищити майбутнє вільної України.

Економіка України має бути стабільною та працювати на наближення Перемоги – не лише забезпечуючи необхідним Збройні сили, а й створюючи умови для життя десятків мільйонів людей. Харчова індустрія в цьому питанні – ведуча галузь промисловості. Продукти та товари харчової галузі користуються та будуть користуватися попитом у споживачів,

оскільки відносяться до групи життєво необхідних. Але важливо зазначити, що головним у закупівлі продуктів харчування є їх якість.

Ви ніколи не задавали собі питання: ким ми є кожен день? Ми є споживачами різноманітної продукції. Більшість своїх коштів ми витрачаємо на придбання одягу, взуття, лікарських засобів, побутового посуду, обладнання та техніки для дому, але близько 60...70% матеріальних заощаджень йде на купівлю продуктів харчування.

Вода, їжа, повітря – фундаментальна основа для нормального функціонування організму людини. Надходження якісних продуктів харчування забезпечує виконання всіх життєво необхідних процесів у нашому тілі. Кожен з нас не раз запитував у себе: «Що ми їмо? Що входить до складу продуктів харчування, які ми купуємо? Яку користь приносять нашому організму придбані продукти у супермаркеті?»

Для того, щоб відповісти на ці запитання спочатку треба розібратися, за якими показниками оцінюється якість придбаних нами продуктів харчування.

Якість продуктів харчування визначається:

- харчовою, енергетичною та біологічною цінностями;
- органолептичними, фізико-хімічними та санітарно-гігієнічними показниками;
- функціонально-технологічними властивостями, тощо.

До харчової цінності продуктів харчування відносять: вміст білків, жирів, вуглеводів, екстрактивних речовин, вітамінів, макро- та мікроелементів.

Під енергетичною цінністю розуміють кількість енергії, яка утворилась при окисленні (розщепленні) жирів, вуглеводів, білків, що містяться у продуктах харчування та як вони впливають на якісне функціонування всього організму. Так енергетична цінність при окисленні 1 г. білка складає – 4 ккаЛ., при окисленні 1 г. жиру – 9 ккаЛ., а при окисленні 1 г. вуглеводів – 4 ккаЛ. Про розщепленні вітамінів та мінеральних речовин енергія не виділяється.

Біологічна цінність визначає якість білка, а саме вміст в ньому восьми незамінних амінокислот: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, метіонін, треонін, триптофан та фенілаланін.

Визначення санітарно – гігієнічних показників якості продуктів харчування, дозволяють оцінити їх безпеку для здоров'я людини. До цього показника відноситься кількісний вміст в продуктах свинцю, кадмію, ртуті, пестицидів, антибіотиків та радіонуклідів.

Такі продукти харчування як м'ясо, птиця та риба в охолодженому вигляді є сировиною для виготовлення широкого асортименту м'ясних та рибних страв. При покупці їх важливо розуміти, як вони себе поведуть при взаємодії з водою, жиром, сіллю, спеціями, а також при нагріванні, заморожуванні, розморожуванні, копченні, сушці, тощо. З цим питанням допоможуть розібратися функціонально – технологічні властивості продуктів: водозв'язуюча, емульгуюча, жирозв'язуюча та гелеутворююча здатність.

Найважливіший показник, який ми використовуємо як споживачі для оцінки якості будь-якого товару чи продукту харчування, є органолептичні показники. Саме за цими показниками, використовуючи власний зір, нюх та тактильні відчуття, ми оцінюємо якість всіх продовольчих та непродовольчих товарів. До органолептичних показників якості відносять: зовнішній вигляд продукту чи товару, смак, колір, запах та аромат, консистенція.

Але, питання про забезпечення якості та безпеки продуктів харчування необхідно розглянути і з іншої сторони. Важливим аспектом безпечності продуктів та товарів, за які ми, як споживачі платимо кошти, є їх відповідність нормативним документам: Державному стандарту України, сертифікатам відповідності якості товарів, Міжнародним сертифікатам, ветеринарним документам, ліцензіям якості, технічним умовам, тощо. В нашій державі є велика кількість організацій та установ, що контролюють дотримання підприємствами оптової та роздрібною торгівлі нормативних та правових документів.

З вересня 2019 року всі українські підприємства харчової галузі мали впровадити систему управління безпечністю харчування НАССР [2].

НАССР – важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за всіма

етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту реалізації готової страви. Система HACCP базується на основних принципах:

- аналіз небезпечних чинників;
- виявлення критичних контрольних точок;
- встановлення критичних меж;
- розробка коригувальних дій;
- зберігання та актуалізація документів;
- оцінка ефективності.

Контроль за безпечністю харчування в закладах освіти України наразі здійснюється за новими правилами. Окрім впровадження системи HACCP, суб'єкт господарювання, який надає послуги з харчування в закладах освіти, має бути внесений у Державний реєстр потужностей операторів ринку [3].

Таким чином можна зробити висновок, що ми як споживачі харчових продуктів, заради безпеки власного здоров'я, повинні вміти на органолептичному рівні визначати їх якість та звертати увагу на термін придатності, а контролюючі установи та організації перевіряти дотримання підприємствами торгівлі всіх норм та правил реалізації харчових продуктів на законодавчому рівні.

Список використаних джерел:

1. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Суми : Університетська книга, 2017. 440 с.
2. Вимоги до безпечності харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з ними. URL: <https://znaimo.gov.ua/vymohy-do-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv-i-obladnannia-zakladiv-osvity> (дата звернення 16.02.2023)
3. Стандарти HACCP. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr> (дата звернення 16.02.2023)

Солодкова Д. І., здобувач освіти,
Змійвська І. В., викладач,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ТАБЛИЧНА МОДЕЛЬ ВИЗНАЧЕННЯ ПОТУЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБАМИ MS EXCEL

Визначення оптимальної потужності виробничої системи має надзвичайно велике значення для забезпечення пропозиції в обсязі, що відповідає рівню попиту на продукцію підприємства ресторанного господарства. Термін потужність належить до верхньої межі навантаження виробничої одиниці. Для виміру потужності ми використовували вхідний параметр – кількість місць нашого закладу ресторанного господарства. Максимально можлива кількість зайнятих місць характеризує ефективну потужність підприємства ресторанного господарства.

Мета дослідження – створення табличної моделі визначення потужності підприємства ресторанного господарства засобами MS Excel для визначення необхідної кількості місць, які сприяють зростанню товарообігу і прибутку за умови відповідного рівня попиту для забезпечення достатньо високого рівня сервісної системи на підприємствах ресторанного господарства.

Для пошуку оптимального варіанта вирішення завдання дослідження ми використовували економічний метод, за допомоги якого встановлюється співвідношення між потужністю і витратами. В ході дослідження необхідними були наступні економічні