

Таким чином, обов'язковими умовами поліпшення сервісного обслуговування споживачів ресторанної продукції та послуг у ринкових умовах господарювання є впровадження системи НАССР як системи управління якістю та безпечністю харчової продукції, за допомогою якої визначають, оцінюють і контролюють небезпечні чинники, важливі для безпечності харчової продукції та послуг. А поточний контроль та ведення процедури документування усіх процесів дадуть змогу підприємству ресторанного бізнесу перевіряти ефективність упровадження заходів, побудованих на принципах, які передбачає система НАССР. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР в Україні дає змогу регулювати впровадження та управління якістю на підприємствах, що в перспективі підвищить рівень конкурентоспроможності вітчизняних підприємств ресторанного бізнесу.

**Список використаних джерел:**

1. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. URL: [https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU\\_ISO\\_22000-2007.pdf5](https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf5)
2. Впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР у закладах громадського харчування URL: <https://dp.dpss.gov.ua/news/vprovadzheniya-sistem-upravlinnya-bezpechnisty-harchovoyi-produkciji-za-principami-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harchuvannya> (дата звернення 12.07.2021)
3. Строчкович Г. В. Методологічні та методичні основи стратегічного управління якістю функціонування підприємства: монографія. Харків: НУА, 2013. 395 с.
4. Впровадження НАССР у закладах громадського харчування URL: <https://www.061.ua/news/2165696/vprovadzenna-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harcuvanna> (дата звернення 21.02.2020)

**Нікітенко В. В.**, здобувач освіти,  
науковий керівник: **Аштаєв О. С.**, викладач I категорії,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Ринок м'яса та м'ясної продукції це одна з найважливіших компонентів харчової індустрії. Удосконалення цієї галузі є дуже значним для України, але як не сумно, вона перебуває в досить жалюгідному стані. І виною цьому є повномасштабний напад російських військ на території нашої країни. У слідстві цього необхідно налагоджувати інноваційну діяльність для становлення держпідприємств цієї галузі. Для цього потрібно здійснення упровадження новаторських технологій м'яса і м'ясопродуктів, чим і займаються вчені, які створили безліч науково-технічних розробок в цій сфері. Деякі з них, які винаходяться українськими дослідниками ми зараз розглянемо.

По – перше, це провадження стабілізаторів, отриманих з колагеновмісної сировини. Цей метод, що застосовується для випуску м'ясних продуктів, має на увазі технологічну підготовку жирів тваринного і рослинного походження, харчової крові, рослинних наповнювачів, а також солодів злакових і бобових культур, і визначено для вживання у виробництві ковбасних виробів, м'ясних хлібів та паштетів, консервів з паштету та фаршу. В випробуваних методах використовується декілька способів холодної і гарячої гідратації, концепції поєднання компонентів рецептури, що впливають на отримання тварино-рослинній стабілізаційній структури заданої консистенції.

По-друге, виготовлення паштетних мас для ковбасного і консервного виробництва. Приклад, паштети м'ясні з  $\beta$ -каротином та з застосуванням солодів бобових культур. Це новітні комбіновані м'ясо-рослинні продукти високого ступеня подрібнення на м'ясній основі з використанням соєвого концентрату, бобових, печінки, технологічно підготовлених субпродуктів великої рогатої худоби та свиней, білкових поліпшувачів, суміші  $\beta$ -каротину в олії або столової моркви.

По-третє, ковбасні вироби з застосуванням харчових комплексних функціональних сумішей. Таки продукти являють собою нові товари з підвищеним рівнем збалансованості за параметрами якості. Номенклатура продукції нараховує більше 180 новітніх видів ковбас: варених, напівкопчених, варено - копчених, ковбас типу салямі гарячого приготування, міні-салямі, сосисок, сардельок та м'ясних хлібів. Без сумніву, завдяки тому, що підприємства м'ясопереробної галузі будуть і надалі поповнюватися різними інноваційними технологіями, асортимент продукції даного типу буде розширюватися все більше та ставати все різноманітнішим і смачнішим.

Не зважаючи на всі труднощі та проблеми, які заподіяла війна в нашій державі, представлені інновації мають значний потенціал для найшвидшого розвитку. А грамотна державна політика, після припинення бойових дій в Україні, сприятиме збалансованості цін на продукцію галузі, відновленню споживчого попиту та великому позитивному впливу на економічну складову країни.

#### Список використаних джерел:

1. Дьяченко Ю.В. Інноваційна діяльність м'ясопереробних підприємств України // Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2017. Вип. 16. С. 94-97.
2. Енциклопедія сучасної України. URL: <https://esu.com.ua/article-70504> (дата звернення: 07.02.2023).

**Резенкіна Н. О.**, викладач,  
**Каращук Г.**, здобувач освіти,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## ЗМІНИ В ТРУДОВОМУ ЗАКОНОДАВСТВІ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Війна істотно вплинула на всі сфери життя українців, у тому числі й на трудову діяльність. Тому Верховна Рада зреагувала на потреби роботодавців, пов'язані із запровадженням на території України воєнного стану, та ухвалила низку законів для врегулювання особливостей трудових відносин на цей час:

1. Закон України № 2136-ІХ «Про організацію трудових відносин в умовах воєнного стану» від 15 березня 2022 року;
2. Закон України № 2352-ІХ «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо оптимізації трудових відносин».

Як укласти трудовий договір?

Зміни в законодавстві надали можливість роботодавцям самостійно визначати форму трудового договору. Як у мирний час статтею 24 КЗпП було визначено перелік випадків обов'язкового письмового укладення трудового договору.

Тобто, учасники трудових відносин не повинні укладати письмовий трудовий договір у випадках, коли це передбачено законодавством. Щоб прийняти працівника на роботу, роботодавцю достатньо зробити відповідний наказ та повідомити про це державні органи. Також введено нову підставу для укладення строкових трудових договорів – на період дії воєнного стану або на період заміщення відсутнього працівника.

Для кого встановлюється випробувальний термін?

Випробувальний термін може бути призначений для всіх працівників, у тому числі неповнолітніх, інвалідів, вагітних жінок, одиноких матерів, які мають дітей віком до 14 років або дітей-інвалідів, внутрішньо переміщених осіб та інших осіб. Проте, стаття 27 КЗпП України продовжує повноцінно діяти, яка регламентує строк випробування під час працевлаштування. [1]

Чи може роботодавець змінити умови праці?