

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85
Anniversary International
scientific conference of young
scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

dedicated to the 135th anniversary of the National
University of Food Technologies

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

27. Управління якістю продукції хлібобулочного підприємства великої потужності

Дарія Бучинська, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасний стан ринку хлібобулочної продукції розширюється появою підприємств малої потужності по всій території України. В так умовах виробник повинен формувати високу якість продукції, що буде мати свого постійного споживача на ринку.

Матеріали і методи. В роботі використовувались теоретичні методи дослідження, а саме SWOT-аналіз. SWOT-аналіз широко застосовується в зарубіжній практиці фінансового аналізу, де він розглядається як найважливіший інструмент маркетингового аналізу організації.

Результати. До переваг підприємства великою потужності можна віднести високу якість продукції, оскільки великі хлібозаводи в основному мають впроваджену систему управління якістю, яка відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2015. НЕ можна виключати той факт, що всі підприємства повинні мати впроваджену також систему менеджменту безпечності, а саме принципи HACCP, яка є не тільки гарантією збереження здоров'я споживачів. Система HACCP забезпечує контроль на всіх етапах технологічного процесу, в будь-якій точці виробництва, зберігання і реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації.

До негативних сторін функціонування хлібопекарського підприємства можна віднести відсутність знижок, інші представники хлібобулочного ринку надають велику кількість знижок, наприклад «Соціальний хліб» та інші. Також бажання розширити лінійку продукції, яка тільки виробляється не завжди знаходить широкий попит у споживача. Наприклад, пряник «Тульський» має низький рівень попиту серед інших кондитерських виробів. З такою ж проблемою стикається виробник під час дослідження попиту на мафін «Морквяний».

Однією з найважливіших загроз діяльності виробника хлібобулочної продукції є ріст інфляції - на сьогоднішній день спостерігається значний ріст інфляційних процесів. Коли в країні не росте економіка й виникають додаткові ризики, іноземні інвестори починають вивозити свій капітал. Також в зв'язку з кризою спостерігаються значні затримки платежів від деяких партнерів. Хлібопечіння є соціально значущою галуззю економіки.

Діяльність підприємств, що випускають хлібобулочні вироби, повинна здійснюватися на основі концепції соціально-орієнтованого маркетингу, з урахуванням соціально-економічної та демографічної обстановки, інтересів всіх груп покупців, суспільства в цілому.

Висновки. За результатами проведеного SWOT-аналізу встановлюємо, що досліджуване підприємство має ряд сильних сторін і можливостей на хлібопекарському ринку.