

**РОЗВИТОК  
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:  
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ,  
ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей*

*Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 80-річчю з дня народження ректора  
університету (1988–1991 рр.), доктора технічних  
наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ  
Беляєва Михайла Івановича*

У двох частинах

Частина 1

19 листопада 2018 року

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ  
ВІДНОСИН  
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО  
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ: ПРОБЛЕМИ,  
ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей  
Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 80-річчю з дня народження ректора  
університету (1988–1991 рр.), доктора технічних наук,  
професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ  
Бєляєва Михайла Івановича*

19 листопада 2018 року

У 2 частинах

Частина 1

Харків  
ХДУХТ  
2018

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко*, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, доц.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва ун-ту; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *С.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потанов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 14 від 6.07.2018 р.

**Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність** : Міжнародна науково-практична конференція, 19 листопада 2018 р. : [присвячена 80-річчю з дня народження ректора університету (1988–1991 рр.), доктора технічних наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва Михайла Івановича : тези у 2 ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2018. – Ч. 1. – 444 с.

ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, а також аспірантів, магістрантів і студентів закладів вищої освіти.

УДК 658.114  
ББК 65.305.73+65.42

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2018

ISBN

**С.І. Усатюк**, канд. техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

**А.В. Бабенко**, студ. (НУХТ, Київ)

## **УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ЯК ОBOB'ЯЗKOBA УMOBA УСПІШНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМCTBA**

В умовах інтеграції України якість продукції виступає не тільки основною складовою конкурентоспроможності продукції, вона також є обов'язковою передумовою функціонування підприємств та країн в цілому. Головним орієнтиром при цьому має стати спрямування до постійної адаптації та вдосконалення сучасних методів і моделей управління якістю продукції відповідно до сучасних вимог міжнародних стандартів системи менеджменту якості. Необхідність в адаптації зумовлена постійними змінами, переглядами та оновленням публікацій стандартів, які стосуються якості.

За результатами проведеного нами аналізу за поточний рік у сфері менеджменту було перевидано біля 10 міжнародних стандартів, найбільш суттєві з яких щодо управління якістю на підприємстві.

Згідно з висновком експертів Міжнародної організації зі стандартизації практичні навички управління ризиками, що використовувалися раніше, втратили свою актуальність для реагування на сучасні загрози, такі як втрата репутації, кіберзлочинність, політичний ризик і тероризм. Тому методи управління ризиками повинні бути адаптовані під сучасні потреби ринку і розвиватися. Дана ідеологія стала основою для перегляду стандарту ISO 31000:2018 «Управління ризиками. Керівні принципи», остання версія якого була опублікована в лютому 2018 року. В даний час ризик визначається як «вплив невизначеності на досягнення цілей», в якому основна увага приділяється впливу неповного знання подій або обставин на прийняття рішення організацією. Даний підхід потребує зміни традиційного розуміння ризику, змушуючи організації адаптувати управління ризиками до їх потреб і цілей. В цьому полягає ключова перевага нового стандарту.

Технічним комітетом 176 у квітні 2018 року «Управління якістю і забезпечення якості» було опубліковано другу версію міжнародного стандарту ISO 9004:2018 «Управління задля досягнення сталого успіху організації. Підхід на основі управління якістю». Застосування даного стандарту сприятиме підвищенню ефективності функціонування організацій, розкриття потенціалу їхніх систем менеджменту якості і переходу на наступний рівень розвитку за межами вимог ISO 9001.

ISO 9004 спрямований на забезпечення довіри до самої організації і її довгостроковий стійкий успіх. Застосування стандарту допоможе організаціям визначити і збалансувати потреби і очікування своїх клієнтів з інтересами інших зацікавлених сторін у складному, вибагливому та постійно мінливому бізнес-середовищі. У стандарті акцентується увага на узгодження і розгортання стратегії, бачення політики і цілей в ширшому контексті, місії та культури організації.

Стандарт ISO 22000:2018 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції» було опубліковано 18 червня 2018 року 34-м Технічним комітетом Міжнародної організації зі стандартизації ISO замість ISO 22000: 2005. Здавалось би, що може пов'язувати стандарт, який встановлює вимоги до безпеки харчових продуктів, з менеджментом якості на підприємстві. Однак нова версія стандарту ввібрала до себе низку особливостей властивих менеджменту якості, що робить її універсальною з точки зору застосування спільно з іншими системами менеджменту.

До нової редакції стандарту включені наступні ключові аспекти, які властивими для стандартів серії ISO 9000:

- розширено перелік принципів менеджменту якості;
- описано підхід до ризику як життєво важлива концепція в харчовому бізнесі, яка розрізняє ризик на операційному і бізнес рівнях системи менеджменту. Усунення ризиків створює основу для підвищення результативності, досягнення поліпшених результатів і запобігання негативним наслідкам;

- додано посилання на процесний підхід концепції циклу PDCA (плануй – дій – перевіряй – покращуй), який базується на двох рівнях. Перший охоплює загальний підхід до системи менеджменту безпеки харчової продукції, інший рівень (оперативне планування і контроль) – операційні процеси в системі менеджменту безпеки харчових продуктів.

- включено метод аналізу (SWOT-аналіз), спрямованого на формування узагальненого інформаційного потенціалу, зовнішнього і внутрішнього середовища, результатом якого є формування ефективних рішень, що покликані забезпечити прискорений розвиток підприємства до досягнення стратегічних цілей.

Отже, з метою успішного розвитку підприємства та його прагнення до лідируючих позицій у конкретній галузі, необхідною умовою є проведення постійного аналізу нововведень у сфері якості та вивчення можливостей щодо їх впровадження та подальшої адаптації в управлінні та організації виробничих процесів.