

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**90th
International scientific conference
of young scientist and students**

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

April, 11–12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11–12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

9. Метод структуривання функції якості на основі концепції «будинку якості» у закладах ресторанного господарства

Денис Фефелов¹, Олег Кузьмін¹, Вікторія Кійко¹, Ігор Дударев²

¹ – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

² – Луцький національний технічний університет, Луцьк, Україна

Вступ. У сучасних умовах ресторанний бізнес стикається з великим конкурентним тиском та потребою постійного підвищення якості обслуговування. Зниження якості послуг призводить до незадоволення споживачів, що у свою чергу негативно впливає на репутацію закладу ресторанного господарства (ЗРГ).

Матеріали та методи. Для визначення очікувань споживачів при проектуванні/розробці/удосконаленні продукції/послуг/процесів використовують QFD-методологію (*quality function deployment*) – «будинку якості» (*house of quality*) [1].

Результати. Концепція «будинку якості» виявляється ефективним інструментом для підвищення якості обслуговування та задоволення потреб споживачів у ЗРГ. «Будинок якості» відображає взаємозв'язок між споживчими характеристиками якості та технічними параметрами продукції/послуг. На рис. 1 наведено базову структуру «будинку якості» за QFD-методологією, що передбачає реалізацію дев'яти кроків:

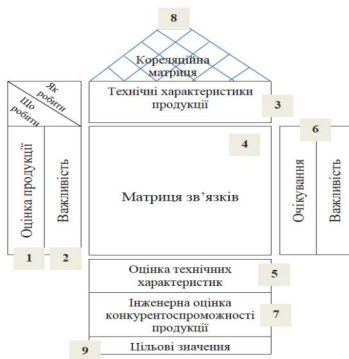


Рисунок 1 – Базова структура «будинку якості» [1]

споживчого бенчмаркінгу, що порівнює технічні характеристики продукції/послуг з конкурентами;

7. *Інженерна оцінка конкурентоспроможності продукції/послуг* – таблиця технічного бенчмаркінгу для порівняння технічних характеристик продукції/послуг зі специфікаціями конкурентів;

8. *Кореляційна матриця* – визначення зв'язку між різними технічними характеристиками продукції/послуг;

9. *Цільові значення* – визначення технічних характеристик і відображення очікувань щодо якості продукції/послуг.

Висновки. Використання методу структуривання функції якості на основі концепції «Будинку якості» дозволяє ЗРГ оптимізувати свою діяльність та забезпечити високу якість обслуговування. Це сприяє підвищенню задоволеності споживачів та підвищенню конкурентоспроможності ЗРГ на ринку.

Література

1. Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навчальний посібник. Одеса. Олді+, 2023. 278 с.