

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

5. Розроблення системи управління якістю виробничої ланки ресторану

Ростислав Кузьменко¹, Олег Кузьмін¹,
Ольга Михайлова²

1 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

2 – Навчальний центр PROFI CLUB, Київ, Україна

Вступ. У сучасному ресторанному бізнесі, де конкуренція надзвичайно велика, постійне удосконалення процесів та контроль якості є ключовими факторами успішної діяльності закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Система управління якістю (СУЯ) ЗРГ виявляється невід'ємною складовою галузі гостинності.

Матеріали та методи. У роботі застосовуються теоретичні та аналітичні методи дослідження, спрямовані на забезпечення високого стандарту обслуговування та якості продукції ЗРГ.

Результати та обговорення. СУЯ спрямована на керування та контроль за діяльністю ЗРГ з урахуванням якості бізнес-процесів (рис. 1). Враховуючи велику кількість факторів, від якості інгредієнтів [1] до професійної підготовки персоналу,

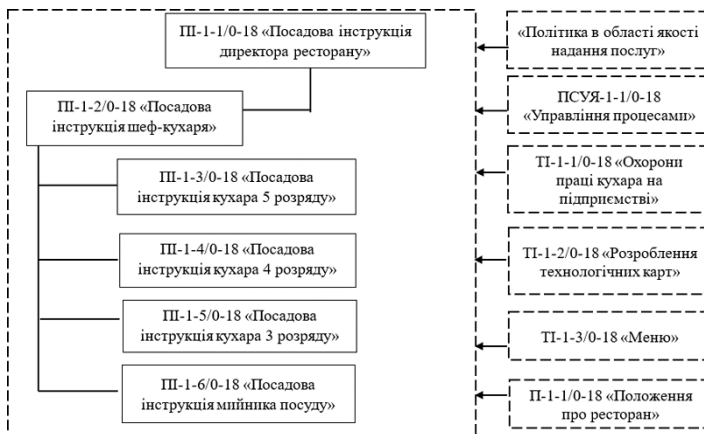


Рисунок 1 – Структура СУЯ виробничої ланки ресторану

виробничій ділянці, згідно з посадовими інструкціями, положенням про ресторан, технологічними інструкціями та процедурою ПСУЯ, що дозволяє чітко здійснювати виробничо-торгівельну діяльність ЗРГ. Політика СУЯ щодо надання послуг ЗРГ, ґрунтується на переконанні, що успіх ресторанного бізнесу нероздільно пов'язаний із задоволенням кожного гостя.

Висновок. Розробка ефективної СУЯ для ЗРГ є надзвичайно важливою та дозволяє підтримувати високий стандарт якості страв, забезпечуючи задоволення гостей і підвищуючи конкурентоспроможність ЗРГ.

Література

1. Дударев І.М., Кузьмін О.В. Стратегії удосконалення майонезного соусу. Товарознавчий вісник. 2022. Вип. 15. Ч. 2. С. 5–21.
2. 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.

розробка і впровадження СУЯ [2] стає необхідністю для досягнення успіху у ресторанному бізнесі. Розроблена структура СУЯ передбачає взаємодію персоналу ресторану згідно з бізнес-процесами, що відбуваються на