

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**



**Економічний факультет  
Кафедра економіки підприємства та економічної теорії**

***КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ  
ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ  
ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ  
В ЕКОНОМІЦІ УКРАЇНИ***

*Збірник матеріалів  
міжвузівської науково-практичної конференції  
студентів, аспірантів та молодих учених,  
присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ*

Україна, м. Харків, ХТЕІ КНТЕУ, 16 листопада 2016 р.

Конкурентоспроможність підприємств в умовах трансформаційних процесів в економіці України : Збірник матеріалів міжвузівської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих учених, присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ (16 листопада 2016 року). – Харків: ХТЕІ КНТЕУ, 2016. – 196 с.

*Збірник містить матеріали міжвузівської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих учених «Конкурентоспроможність підприємств в умовах трансформаційних процесів в економіці України», присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ. Матеріали присвячені результатам теоретичних та практичних досліджень за основними напрямками підвищення конкурентоспроможності підприємств України в сучасних економічних умовах.*

Матеріали друкуються в авторській редакції. Організаційний комітет не несе відповідальності за достовірність фактів, власних імен та іншої інформації, використаної в публікаціях. Відповідальність за зміст та оригінальність матеріалів, поданих до публікації, несе автор та його науковий керівник.

<b>Цуканов О. І.</b>	
Підвищення конкурентоспроможності текстильного підприємства	137
<b>Черкашин С. В.</b>	
Розробка ефективної стратегії підприємства	138
<b>Шматко О. Е.</b>	
Оптимізація розміру замовлення	139
<b>Щепиліна А. К.</b>	
Систематизація визначень корпоративної соціальної відповідальності	141
<b>Яковенко А. А.</b>	
Управление денежными потоками предприятия	143
<b>Секція 3. Інноваційна діяльність підприємства як чинник підвищення його конкурентоспроможності</b>	
<b>Безугла Ю. Є.</b>	
Фактори управління інноваційним розвитком підприємств	145
<b>Іваніщева О. А.</b>	
Вибір цукрозамінника як чинника розширення асортименту та конкурентоспроможності діабетичних кондитерських виробів	147
<b>Каличева Н. Є.</b>	
Застосування роботизованих технологій на підприємствах як фактор забезпечення їх ефективного розвитку	149
<b>Мазуркевич І. О.</b>	
Сучасні тенденції розвитку інноваційної діяльності на підприємствах туристичного бізнесу	150
<b>Янковська Г. В.</b>	
Стратегії конкурентної боротьби на ринку	152
<b>Яценко Б. І.</b>	
Формування управлінських інноваційних рішень на підприємстві	154
<b>Ачкасов М. О.</b>	
Матричне моделювання у фінансовому аналізі підприємства	156
<b>Бабула О. О.</b>	
Іноземні інвестиції на сучасному етапі розвитку економіки України	158
<b>Болда О. Ю.</b>	
Напрями стабілізації рівня інноваційної активності підприємств в Україні	160

А. П. Челенков ; під ред. Л. Г. Соловйова. М.: ВАТ «Друкарня «НОВИНИ», 2000. - 254 с.

2. Аніщенко В. Адаптивне управління розвитком регіональних соціо-еколого-економічних систем / В.О. Аніщенко // Актуал. пробл. економіки. — 2007. — № 7. — С. 112-120. — Бібліогр.: 15 назв. — укр.

3. Ваганов П. И. Теория и методология инновационного управления и управленческих инноваций / Ваганов П. И. - СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2003. – 213 с.

4. Воробьев В.П., Платонов В.В., Рогова Е.М. /Инновационный менеджмент: Учебное пособие.- 2-е изд. / под ред. д-ра экон. наук, проф. С.Ю. Шевченко. – СПб.: Издательство ГОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный университет экономики и финансов», 2005. – 115 с.

5. Гавкалова Н. Л. Місце управлінських інновацій в забезпеченні ефективного управління. Актуальні проблеми державного управління : зб. наук. пр.: у 2-х ч. – Х. : Вид. ХарРІНАДУ «Магістр», 2011.

## **ВИБІР ЦУКРОЗАМІННИКА ЯК ЧИННИКА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ДІАБЕТИЧНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

*Іваніщева О.А., асистент*

*Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ*

Цукровий діабет – розповсюджене важке ендокринне захворювання, обумовлене нестачею в організмі інсуліну або його низькою активністю, що призводить до порушення обміну речовин і ураження практично всіх функціональних систем організму.

Сьогодні діабет – це справжня епідемія. За даними Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я, близько 300 мільйонів людей хворі на діабет, і прогнози говорять, що протягом 30 років це число збільшиться вдвічі.

Визначальна мета всіх заходів при цукровому діабеті – нормалізація обмінних процесів організму, показниками якої є зниження рівня цукру в крові, поліпшення загального самопочуття хворого. В інших аспектах дієта хворого не повинна відрізнятися від нормального фізіологічного харчування. Їжа хворого цукровим діабетом повинна бути багата вітамінами, білками, ліпотропними речовинами, харчовими волокнами, мінералами.

Хоча кондитерські вироби не є продуктами першої необхідності, проте користуються попитом у діабетиків і, відповідно, впливають на стан їх здоров'я. Традиційні кондитерські вироби, що містять легкозасвоювані

вуглеводи, вживати заборонено. Тому доцільно розробляти кондитерські вироби з оздоровчими властивостями. Для хворих цукровим діабетом розроблені спеціальні кондитерські вироби, що не містять цукор і не викликають гіперглікемію. До їх складу входять цукрозамінники, які ділять на натуральні (фруктоза, ксиліт, сорбіт, стевія та інші) і одержані хімічним шляхом.

Натуральні цукрозамінники визнані вченими найкращою альтернативою цукру, але і вони мають певні застереження у споживанні. Так, фруктоза повільно всмоктується з кишок і мало впливає на рівень цукру в крові. Однак деяка частина отриманої організмом фруктози, рано чи пізно трансформується в глюкозу. Для переробки отриманої з фруктози глюкози буде необхідний інсулін, що для хворих на цукровий діабет не найкращий варіант.

У всьому світі як заміник цукру, емульгатор, стабілізатор і вологоутримуючий агент використовується ксиліт. Він дуже близький до цукру за своєю солодістю, але при цьому на 40% менш калорійний та містить на 70% менше вуглеводів. Також у ксиліту знижений глікемічний індекс, дієтологи рекомендують замінити ним цукор всім людям, що страждають діабетом і гіперглікемією.

Офіційно експерти Євросоюзу визнали E420 нешкідливим для здоров'я продуктом, тому він дозволений до застосування. Шкода ксиліту мінімальна: він має невелику проносну дію, передозування призводить до здуття живота, діареї та метеоризму, підвищення виділення жовчі.

Сьогодні підприємства ресторанного господарства та харчової промисловості виготовляють значну кількість кондитерських виробів із використанням сорбіту. Він практично повністю засвоюється організмом, не є вуглеводом. Проте, застосування у великих кількостях може викликати газоутворення, болі у шлунку та діарею, спричинити невропатію або діабетичну ретинопатію.

Стевія – відмінний підсолоджувач природного походження, що не має негативних ефектів навіть при постійному застосуванні. Проведені численні дослідження і спостереження показали, що стевія має багатий склад, завдяки якому може проявляти унікальні лікувально-профілактичні та оздоровчі властивості.

Науковці України розробили кондитерські оздоблювальні напівфабрикати для виробів із різних видів тіста без цукру з використанням екстракту стевії.

Оптимізація технології виготовлення та рецептурного складу популярних кондитерських виробів дозволяє надати їм високу конкурентоспроможність на кондитерському ринку, втримати та збільшити

попит на них серед хворих на діабет.

Враховуючи результати наукових досліджень, впровадження у виробничі рецептури кондитерських виробів натуральних цукрозамінників, можна зробити висновок, що найкращою альтернативою цукру є стевія, оскільки це натуральний цукрозамінник на основі витяжки з рослини та має виражену профілактичну дію за умови не перевищення добової дози.

## **ЗАСТОСУВАННЯ РОБОТИЗОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЇХ ЕФЕКТИВНОГО РОЗВИТКУ**

*Каличева Н.Є., к.е.н., доцент*

*Український державний університет залізничного транспорту*

В сучасному світі бурхливо розвиваються процеси глобалізації світової економіки, що безперечно торкається й інших сфер і галузей діяльності людини. Діяльність підприємств в сучасних умовах вимагає швидкої передачі і обробки значних обсягів інформації, пристосованості до швидкого технологічного росту галузей, швидкого прийняття управлінських рішень і розробки конкурентоспроможного продукту, який відповідав би світовим стандартам. Тому надзвичайно важливим є запровадження і розробка новітніх технологій у галузях, що забезпечить ефективне функціонування підприємств, як на внутрішньому, так і зовнішньому ринках.

На тлі аналізу світових тенденцій розвитку роботизованих пристроїв можна зробити висновок, що впровадження інформаційних систем є домінуючим засобом в досягненні успіху в умовах глобалізації міжнародних економічних відносин, хоча і не єдиним способом перемагати в конкурентній боротьбі. Звичайно, чималі можливості приховані і в стимулюючій ролі заробітної плати персоналу, і в залученні робітників до управління виробництвом, і в підвищенні якості продукції. Досить згадати японські «гуртки якості», які поширилися по всьому світу. Спрямованість їх діяльності зачіпає тепер не тільки питання якості, але і зниження вартості продукції, що випускається, забезпечення техніки безпеки та інші важливі аспекти. Для автоматизації, яка є основою роботизації виробництва створює принципові можливості для поліпшення умов виробництва і підвищення продуктивності праці, зростання якості продукції, скорочення потреби у робочій силі та в систематичному підвищенні прибутку, що дозволяє змінити тенденцію розвитку, зберігати освоєні ринки і завойовувати нові.

Однак на шляху автоматизації стоїть низка чинників, які необхідно враховувати. Перш за все треба розуміти, що займатися проблемами