

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Академічне товариство імені М. Балудянського
(м. Кошице, Словаччина)
Державний Університет імені
Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Вища школа економіки і права імені
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Упсала, Швеція)



*СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ*

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
X Міжнародної науково-практичної конференції**

06-07 жовтня 2022 року

Частина III

Вінниця 2022

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р. Вінниця, 2022. Ч. 3. 236 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності, фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні, практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми маркетингових технологій в умовах євроінтеграції, перспективи розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор
Відповідальний секретар – **Мартінова Л. Б.**, д-р екон. наук, доцент

Члени редакційної колегії:

Громова О. Є., д-р екон. наук, доцент, **Іваницька Н. Б.**, д-р філол. наук, професор, **Нікітішин А. О.**, д-р екон. наук, доцент, **Стопчак М. В.**, д-р іст. наук, професор, **Хачатрян В. В.**, д-р екон. наук, доцент, **Чорна Н. М.**, д-р іст. наук, професор, **Бондар А. А.**, канд. наук з фіз. виховання і спорту, доцент, **Добровольська Н. В.**, канд. пед. наук, доцент, **Кудирко О. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Терещенко Л. Я.**, канд. філол. наук, доцент, **Тернова А. С.**, канд. техн. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-629-964-5

Л. М. Крижак, канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ФРУКТОВИХ СОКІВ УКРАЇНИ.....	165
А. В. Лук'янець Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПРОБЛЕМА ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	173
І. О. Мазуркевич, канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	178
Н. В. Онищук, канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СЕРВІСНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ СТАГНАЦІЇ ГАЛУЗІ.....	186
О. В. Пахомська Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ: ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МЕТОДОЛОГІЯ.....	194
В. В. Постова, канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯКІ НАДАЮТЬ КЕЙТЕРИНГОВІ ПОСЛУГИ.....	202
М. О. Рябенка, канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ.....	213
Т. В. Семко, канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПОЛОЖЕННЯ КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРИУС.....	219
Л. В. Фіалковська, канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ.....	225
Н. М. Чорна, д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ РОЛЬ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ У ПІДВИЩЕННІ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ.....	228

8. Мілашовська О. І., Гриняло А. В., Удуг М. М. Інноваційний потенціал підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2017. Вип. 8. С. 431–435.

9. The page. Офіційний сайт. URL: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus> (дата звернення: 10.06.2022).

УДК 339.13:664.143(477)

О. В. Пахомська

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0915-8811>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ: ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МЕТОДОЛОГІЯ

У статті досліджено організацію контролю якості продукції на виробництві. Виявлено, що основними принципами оцінки якості харчової продукції є цілеспрямованість, регламентованість, вірогідність, збіжність і відтворюваність. Ці ж принципи зберігаються в системному розгляді взаємозв'язку контролю і його об'єктів. Загальний алгоритм здійснення контролю за якістю харчової продукції – визначення номенклатури показників якості продукції, вибір методів контролю, відбирання проб, підготовка до випробувань, випробування продукції, обробка результатів.

Ключові слова: продукція, контроль якості, якість продукції.

Постановка проблеми. У сучасних умовах переходу до ринкової економіки серед безлічі проблем, пов'язаних із забезпеченням, виживанням і наступним нормальним розвитком підприємства та організації, головною і вирішальною є проблема якості продукції, робіт і послуг. Найближчими роками в найкращому становищі опиняться ті підприємства, що зможуть забезпечити не тільки найвищу продуктивність праці, а й високу якість, новизну та конкурентоспроможність продукції.

Нині поняття “якість продукції” є об'єктом численних дискусій. Ще в кінці 60-х років ХХ ст. у одній із праць, присвячених аналізу цієї категорії, було

наведено близько 200 різних визначень якості продукції, але більшість авторів погоджуються з тим, що якість – це сукупність характеристик об'єкта щодо його спроможності задовольняти встановлені і передбачувані потреби.

Згідно ISO 9000:2015, **контроль якості** – це складова частина управління якістю (quality management), яка спрямована на виконання вимог щодо якості. Простіше кажучи, контроль якості у виробництві – це той процес, який забезпечує замовникам отримання продукції без дефектів та задоволення їх потреб на найвищому рівні [2, с. 3].

Якість продукції розглядається як економічна категорія, як мірило суспільного визнання праці, матеріалізованої у продукції. Суспільство визнає тільки ті витрати всіх видів ресурсів (трудових, матеріальних, фінансових, енергетичних), які йдуть на виготовлення виробів, технічний рівень і якість яких повністю відповідає рівню суспільних потреб. Кількісна оцінка властивостей виробів здійснюється за допомогою показників якості. Так, виробничо-технічні показники характеризують виріб у процесі виготовлення і тому особливо важливі для виробництва. До них належать: трудомісткість – витрати робочого часу на виготовлення продукції; матеріаломісткість – витрати всіх видів матеріалів на виготовлення продукції; рівень уніфікації і стандартизації – питома вага стандартних деталей у загальній кількості найменувань деталей; технологічність – можливість виготовити цей виріб у конкретних умовах виробництва [1, с. 54].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженнями проблеми організації контролю якості продукції займалися багато провідних вчених-економістів: Геліч Н.В., Лучишина К.Л., Немий С.В., Пархоменко В.М., Решетов В.В. та інші. Проте, незважаючи на значні напрацювання з даної теми, окремі її аспекти потребують подальшого вивчення та обумовлюють доцільність проведення наукових пошуків.

Мета статті полягає в дослідженні сучасного стану організації контролю якості продукції.

Виклад основного матеріалу. Фундаментом методологічної основи контролю якості харчової продукції є оцінка цієї продукції. Оцінку якості

харчової продукції можна розглядати як систему, складовими елементами якої є методи випробувань двох напрямків — стандартизовані та науково-дослідні. Використання цих методів визначається сформульованою метою і завданнями, властивостями оцінюваних об'єктів і умовами проведення оцінки. Взаємозв'язок контролю й оцінки показаний у моделі оцінки якості харчової продукції представлено на рисунку 1.

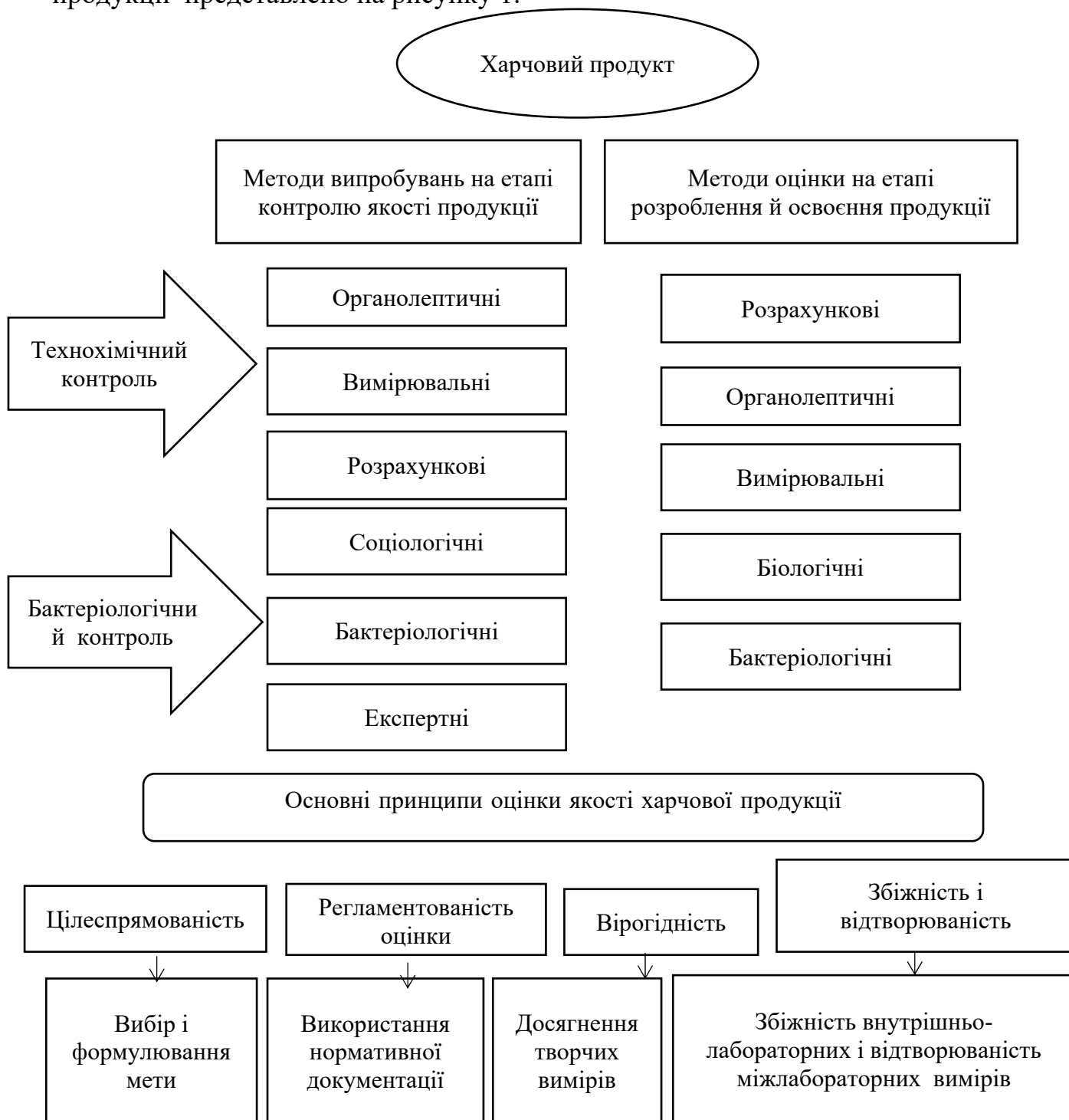


Рисунок 1 – Взаємозв'язок контролю й оцінки показаний у моделі оцінки якості харчової продукції

Як представлено на прикладі моделі, стандартизовані методи випробувань застосовуються на етапі розроблення, освоєння продукції, її контролю, а науково-дослідні методи застосовуються на етапі розробки й освоєння.

Основними принципами оцінки якості харчової продукції є цілеспрямованість, регламентованість, вірогідність, збіжність і відтворюваність. Ці ж принципи зберігаються в системному розгляді взаємозв'язку контролю і його об'єктів [3, с.100].

Характер оцінки якості харчових продуктів визначається видом контролю: вхідного, операційного, приймального та зображено на рисунку 2.



Рисунок 2 – Характер оцінки якості харчової продукції

Кожний вид контролю має чітко сформульовану мету, досягнення якої здійснюється шляхом розв'язання низки завдань, узгоджених із метою контролю. Ці завдання можуть розглядатися як додаткові складові кінцевої мети, розподілені й упорядковані на визначеному інтервалі часу.

На основі отриманих у ході контролю даних з'ясовують причини, усунення яких дозволяє виправити помилки технологічного процесу й поліпшити якість продукції, що випускається.

Загальний алгоритм здійснення контролю за якістю харчової продукції, що спирається на використання різних методів випробувань – визначення номенклатури показників якості продукції, вибір методів контролю, відбирання проб, підготовка до випробувань, випробування продукції, обробка результатів.

Контроль за якістю продукції здійснюють лише за нормативною документацією (стандартами, нормами тощо). Цей підхід до контролю визначає його регламентованість.

Стандарти на продукцію регламентують перелік номенклатури показників якості їх технічних характеристик. Стандарти відбирання проб регламентують методику відбирання проб із партії продукції.

Значна кількість стандартів, що регламентують методи випробувань, зумовлена різноманітним асортиментом харчової продукції. На основі перерахованих стандартів оцінюються показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Використання цих стандартів дозволяє здійснювати вхідний, операційний контроль і контроль готової продукції.

Вхідний контроль – це контроль продукції поставника, що надійшла до споживача та замовника і призначена для використання під час виготовлення, ремонту або експлуатації продукції.

Операційний контроль – це контроль продукції або процесу під час виконання або після завершення технологічної операції.

Контроль готової продукції – це контроль продукції, за результатами якого приймається рішення про її придатність до постачання та (чи) використання.

Дотримання вимог нормативної документації, що регламентує здійснення контролю, забезпечує його вірогідність.

Вірогідність контролю – це ступінь неупередженої відповідності результатів контролю дійсному технічному стану об'єкта.

Відтворюваність результатів контролю залежить від його матеріально-технічного забезпечення, від об'єктивності та професіоналізму спеціалістів, що здійснюють контроль.

Контроль якості на підприємстві може включати чотири основні етапи:

• **Тестування сировини:** для якісного продукту виробник повинен використовувати якісну сировину. Такі характеристики зазвичай підтверджуються постачальником сировини у паспортах якості. Великі підприємства інколи додатково проводять тести сировинних матеріалів у власних лабораторіях.

• **Контроль якості під час самого виробництва продукції:** оператори слідкують за процесом виготовлення продукту та гарантують, що немає відхилень від технологічного процесу.

• **Тестування якості готової продукції:** відбувається у власній лабораторії підприємства для кожної партії продукції або періодично у зовнішніх акредитованих лабораторіях [4, с. 247].

Таке тестування здійснюють для того, щоб:

- якість продукції відповідає вимогам стандарту, якого дотримується виробник (ДСТУ, ТУ, Європейські Регламенти тощо);
- переконатись, що продукт є безпечним для використання споживачами;
- підтвердити, що під час технологічного процесу не було відхилень, які неможливо визначити візуально (співвідношення складових продукту, фізико-технічні показники, органолептичні показники тощо).

• **Ідентифікація дефекту та визначення причини виникнення:** у випадку отримання скарг (рекламацій) від споживачів, виробник має змогу об'єктивно визначити причину проблеми та усунути ризики повторного її виникнення.

У ході контролю якості харчової продукції оцінюються її споживчі й технологічні характеристики.

Споживчі характеристики харчових продуктів визначаються органолептичними властивостями, що є найбільш важливими для одержання визнання споживачів. Для оцінки цих властивостей розроблені стандартизовані органолептичні методи контролю.

Технологічні характеристики продукції визначаються технологічними властивостями сировини і характеризуються комплексом фізико-хімічних показників і реологічних характеристик.

Сукупність споживчих і технологічних характеристик харчової продукції визначає її якість, що залежить від низки факторів: складу і властивостей сировини; дотримання рецептур; дотримання умов і режимних параметрів технологічних процесів виробництва і збереження; використовуваного устаткування; пакувального матеріалу тощо.

Кількісною характеристикою однієї або декількох властивостей продукції, що є складовими до її якості, є показник. Якість оцінюють за одиничними і комплексними показниками, тобто такими, які характеризують одну або кілька властивостей продукції відповідно.

Основними показниками або критеріями якості харчових продуктів є органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, а також показники безпеки(токсикологічні).

Ступінь значущості окремих показників різний. У деяких випадках якість продукції оцінюють за визначальним показником. Вирішальними для оцінки якості харчових продуктів є показники, що визначають їх харчову цінність і безпеку.

Власне, визначаючи якість продукції, встановлюють відповідність її основних властивостей вимогам стандартів або технічних умов. Нестандартні (тобто не відповідні вимогам нормативної документації) вироби можуть бути придатними або не придатними до вживання. Це питання постає в кожному конкретному випадку залежно від виду продукту й характеру встановленої невідповідності чинним вимогам.

Залежно від характеру параметрів показників їх контроль здійснюють двома основними методами дослідження: органолептичним і вимірювальним.

Оцінка якості продукції органолептичним методом виконується за визначеними якісними показниками (параметрами). Ці параметри повинні бути підібрані таким чином, щоб повно й об'єктивно охарактеризувати споживчі властивості оцінюваного продукту. В органолептичній оцінці якості харчового продукту беруть участь такі показники, як зовнішній вигляд, консистенція, запах і смак. Показник колір, будучи складовою частиною показника зовнішній

вигляд, виокремлено як самостійний. Деякі види харчової продукції оцінюються за такими специфічними показниками, як форма, вигляд у розрізі, структура (консистенція) тощо [5, с. 4].

Аналіз органолептичних показників проводиться для перевірки відповідності якості продукції та сировини вимогам, установленим нормативною документацією, рецептурами і технологічним режимом виробництва. Іноді дані органолептичного аналізу узагальнюють у вигляді позитивного або негативного висновку про якість продукту.

Оцінка органолептичних показників передує фізико-хімічному аналізу, що дозволяє більш повно оцінити якість продукції та підвищити оперативність контролю. Його результати враховуються під час відбору зразків для лабораторного (інструментального) аналізу.

Оцінку показників якості вимірювальними методами виконують з використанням технічних засобів.

Застосування вимірювальних методів аналізу, використання відповідних приладів і апаратури дозволяє здійснити оперативний контроль показників на різних етапах технологічного процесу і спрямовано регулювати показники якості готових продуктів.

До семи основних інструментів контролю якості відносяться наступні методи: контрольний листок, гістограма, діаграма розкиду, діаграма Парето, стратифікація (розшарування), діаграма Ісікави (причинно-наслідкова діаграма), контрольна карта.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Отже, впровадження та дотримання системи контролю якості на виробництві передбачає: підвищення лояльності клієнтів; створення міцних ділових стосунків із замовником; отримання нових клієнтів за рекомендаціями задоволених покупців; стабілізація та покращення своєї позиції на ринку; підвищення безпеки продукту; зменшення ризиків відповідальності; формування позитивного сприйняття бренду продукції; автоматизація виробництва та полегшення умов праці персоналу.

Перспективи подальших досліджень полягають у дослідженні контролю якості на виробництві, що надасть підприємству ряд конкурентних переваг та

виробництво продукції, яка відповідає вимогам міжнародних стандартів і зумовлюється гострою конкурентною боротьбою на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Список використаних джерел:

1. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
2. ДСТУ ISO 9000:2015. Видання. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT).
3. Костенко Є. Є. Аналітичні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів : практикум : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2016. 180 с.
4. Крайнюк Л. М. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Київ: Кондор, 2016. 512 с.
5. Троснікова І. Ю. Стандартизація, метрологія та контроль якості продукції : навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 89 с.

УДК 658.821

В. В. Постова, канд. екон. наук

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯКІ НАДАЮТЬ КЕЙТЕРИНГОВІ ПОСЛУГИ

У статті проаналізовано концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. Визначено та детально охарактеризовано ієрархію напрямів забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг. Також було наведено стратегічні блоки та шляхи удосконалення досліджуваного питання на майбутні перспективи.