



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ
X МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Полтава, 24 березня 2023 року)



Полтава
2023

**Центральна спілка споживчих товариств України
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ І ПРАКТИКИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

МАТЕРІАЛИ

**X міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції**

(м. Полтава, 24 березня 2023 року)

**Полтава
ПУЕТ
2023**

товарів.....	108
Хмельницька Є. В. Основні господарсько-біологічні та господарсько-цінні характеристики сортів яблук як додаткові ідентифікаційні ознаки.....	111

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

Kryzhska T., Shang Feifei, Danylenko S., Duan Zhenhua. Effect of different amount of taro paste replacing potato starch on quality of pork sausage.....	114
Shaikh Zubja. Quality control of keto food products and energy mix.....	117
Sorokina S., Akmen V., Nosulia O., Yizdepska A. Expert evaluation of solid toilet soap sold in the retail network of Kharkiv.....	120
Акмен В. О., Сорокіна С. В., Чеченьов М. Г. Екологічна складова і перспективи розвитку ринку миючих засобів в Україні.....	122
Андрушко Р. П. Застосування цифрових технологій в методиці експертного дослідження у сфері оподаткування.....	126
Антюшко Д. П. Експертні дослідження при прийманні сировини для виробництва продуктів для ентерального харчування.....	129
Артюх Т. М., Ягелюк С. В., Тернова А. С., Григоренко І. В. Розробка алгоритму експертизи для визначення ринкової вартості ювелірних культурних пам'яток.....	133
Берлінова Л. В. Експертне дослідження відповідності маркування одноразової електронної сигарети нормативно-правовим актам.....	138
Бірта Г. О., Котова З. Я. Взаємозв'язок між показниками м'ясо-сальних якостей свиней.....	142
Бургу Ю.Г. Показники якості м'яса свинини	144
Гаврилюк Р. Р. Товарознавча експертиза ринкових цін на пшеницю.....	146
Демидова Є. В., Тимошенко А. Ю., Самілик М. М. Оцінка якості хліба із додаванням горобинового порошку.....	149
Дзюндзя О. В., Погрібняк О. А. Дослідження методів управління якістю закладів ресторанного господарства.....	152
Дзюндзя О. В., Труш С. С. Теоретичні аспекти використання аглютенової сировини.....	155
Д'якова Т. О., Сидор В. М. Експертні дослідження товарів та послуг.....	158
Єфименко О. В. Визначення ринкової вартості музичних інструментів під час проведення судової товарознавчої експертизи.....	162
Заніна Т. А., Мануленко О. В., Копитько А. П. Встановлення фізичного зносу взуття.....	165
Калашник О. В., Мороз С. Е. Оцінювання відповідності маркування розеток побутових.....	168
Корнієнко Д. А., Самілик М. М. Дослідження якості збагаченого цукру	

ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДІВ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. В. Дзюндзя,

доцент кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н., доцент

О. А. Погрібняк,

здобувач ОС «Магістр»

Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна, м. Херсон

В сучасних умовах заклади ресторанного господарства є невід'ємною складовою індустрії гостинності. Враховуючі кризу, спричинену Ковід-19 та агресією РФ стосовно України, тривалий час спостерігався занепад даного виду бізнесу. Однак, незважаючи на значні перешкоди підприємці шукали шляхи вирішення проблем з надання якісних послуг у сфері харчування та обслуговування. Зараз Україна повинна ознайомити міжнародну спільноту з історико-культурним спадком та сучасністю нашого народу і держави [1]. Тому, особливо актуальними зараз є дослідження якості надаваних послуг та методів функціонування та формування механізму управління якістю.

Процеси трансформації, які відбуваються у нашому суспільстві зумовлюють перегляд існуючих та пошук нових нетрадиційних інноваційних методів управління ресторанним бізнесом з метою надання якісних послуг. Відбудова країни, очікування відновлення туристичних потоків, активізація міжнародних впливань, внутрішня міграція українців потребує формування конкурентного середовища у ресторанному бізнесі. Зважаючи на це є потреба в нових підходах підготовки кадрів, покращенні надання послуг.

Метою роботи є дослідження стану ресторанного бізнесу, визначення існуючих недоліків пошук перспектив розвитку та напрямів вирішення проблем формування культури та якості обслуговування

Дослідженню існуючих аспектів менеджменту якості у сфері обслуговування та проблеми культури у ресторанному господарстві присвячені роботи багатьох відомих українських науковців – Балацька Н.Ю., Носова І.О., Чаркіна Т. Ю., Ткаченко, Т., Корсак Р., Сероухов Д. Г., J. Walker, L. Berry, G. Lockyer, A. Ostrom, A. Emam, H. Min [1-9]. Ними висвітлено вагомі теоретичні здобутки та отримано практичні результати досліджень з низкою аспектів системи управління якістю обслуговування клієнтів закладами сфери обслуговування, вказано шляхи подальшого вдосконалення даної галузі. Зокрема, наголошено на впровадженні сучасних методів управління та обслуговування у рестораних господарствах, розвитку теоретичних підходів щодо управління якістю в індустрії харчування і гостинності, з урахуванням потреб сучасного споживача [2]. Таким чином дослідження системи якості обслуговування в ресторанах, шляхом визначення видів та безпосередньо якості послуг і стало основою для її вимірювання та вдосконалення. Дана тематика є стрижнем актуального дослідження.

Ресторанне господарство сьогодні – це найбільш розвинутий, потенційно прибутковий для інвестицій бізнес [3, 4]. Отже, весь механізм управління якістю ЗРГ направлений на забезпечення прибутковості діяльності підприємства, задоволеністю споживачів якістю отриманих ними послугами, організації дозвілля, тощо.

Розглядаючи систему управління якістю роботи підприємств ресторанного господарства, необхідно зазначити, що це є органічний механізм управлінських та виробничих відносин, що складається з наступних елементів [4] (рис. 1).



Рисунок 1 – Система управління якістю

До методів управління якістю обслуговування відносять прийоми, правила, дії щодо об'єктів управління, спрямовані на досягнення бажаного результату успіху підприємства, а саме:

- адміністративно-директивні (накази, дисциплінарні);
- нормативні (положення, норми, нормативи);
- соціально-психологічні (довіра, прогресивний досвід, взаємоповага у колективі);
- економічні (матеріальне стимулювання з урахуванням рівня якості, фінансування діяльності підприємства у сфері якості) [5].

Ці методи діють лише у поєднанні один з одним.

Отже, дослідження сучасного стану ресторанного бізнесу вказали на необхідність більш ретельного підходу до систем управління якістю. Тому важливим є вдосконалення та формування культури та якості обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу, проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 42. С. 117–122.

2. Носова І.О. Стан та удосконалення закладів готельно-ресторанного господарства в курортній зоні херсонської області за рахунок використання інноваційних технологій : звіт про науково-дослідну роботу / І. О. Носова та ін. - Херсон, 2020. – 203 с.

3. Дослідження аналітичного центру «Ресторани України»: Електронний сайт / Журнал Forbes.ua [https:// news.Forbes.ua](https://news.Forbes.ua).

4. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2021. – 189 с.

5. Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Стратегічні напрями управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах кризи. *Економіка та держава*. 2021. № 2. С. 19–23. DOI: 10.32702/23066806.2021.2.19. <http://eadnurt.diit.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14011/1/Charkina.pdf>

6. Ткаченко, Т., Антоненко, А., Дзюндзя, О., Криворучко, М., Стукальська, Н. (2022). Моделювання концептуальних засад діяльності готельно-люкс у Солом'янському районі в м. Києві. *Ресторанний і готельний консалтинг*. *Інновації*, 5(1), 63–80. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260874>

7. Сероухов Д. Г. Туристична галузь: важкий план до відновлення. 2021. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/05/21/674127/>

8. World Economic Forum, Annual Report 2020-2021, URL: <https://www3.weforum.org/docs> (дата звернення: 17.11.2021).

9. UNWTO World Tourism Organization 2020. International Tourist Numbers 7 Could Fall 60-80% in 2020. URL: <https://www.unwto.org/news/covid-19-international-tourist-numbers-could-fall-60-80-in-2020>.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ АГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ

О. В. Дзюндзя,

доцент кафедри інженерії харчового виробництва, к.т.н., доцент

С. С. Труш,

здобувач ОС «Магістр»

Херсонський державний аграрно-економічний університет, Україна, м. Херсон

Аналізуючи сучасні умови життя людини, можна зробити висновок, що постійні стреси, нервово-емоційна напруженість, зниження фізичної активності, нездорова екологічна ситуація та багато інших факторів негативно впливають на стан здоров'я. Останнім часом тривогу викликає порушення харчового статусу населення, особливо жителів окупованих та звільнених територій. Тривалий стрес спричиняє швидкий розвиток різноманітних захворювань, в тому числі збільшується кількість хвороб таких як розлади травлення, онкозахворювання, порушення роботи щитовидної та підшлункової залоз, тощо. Однак нікуди не ділися і такі хвороби які потребують постійної кореляції раціону, наприклад целиакія. У зв'язку з цим важливим завданням для закладів ресторанного господарства, підприємств харчової промисловості є внесення коректив до раціонів харчування деяких прошарків населення, що вимагає розробки нових технологій харчових продуктів з використанням безглютенкової сировини.

Тому вивчення біологічної цінності та розробка нових напрямків у технології спеціальних харчових продуктів на основі безглютенкової сировини є досить актуальним.

Непереносимість глютену – це захворювання, що виникає у відповідь на вживання глютену або відповідних проламінів і характеризується розвитком атрофічної ентеропатії, появою в сироватці крові специфічних антитіл і широким спектром глютензалежних клінічних проявів, при цьому діагноз целиакія може бути відсутнім. Епідеміологічні дослідження, що проводяться у світі, розвіяли міф про целиакію як захворювання переважно дітей раннього віку. Непереносимість глютену може розвинути у будь-якому віці, проте, за даними Європейських вчених, поширеність захворювання різко зростає серед дітей до 12 років життя. Результати спільних досліджень проведених Італійськими та Чеськими вченими також підтверджують, що захворювання на целиакію частіше зустрічається у дітей, ніж у дорослих, крім того, підкреслюють відмінності непереносимості глютену у дітей порівняно з дорослими [1-3]. Однією із суттєвих проблем для людей хворих на целиакію є розширення асортименту, особливо таких необхідних повсякденних продуктів