

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

на формування собівартості продукції мають матеріальні витрати та витрати на оплату праці в сумі з витратами на соціальні потреби.

Незважаючи, що означені елементи операційних витрат відносяться до постійних, характер їх змін різний. Матеріальні витрати зі збільшенням обсягів переробки насіння суттєво зменшуються, що пояснюється ефектом масштабності, а витрати на оплату праці разом із витратами на соціальні потреби збільшуються (пояснюється зростанням чисельності зайнятих у виробництві працівників). Амортизаційні витрати збільшуються. Це пояснюється збільшенням вартості основних фондів і відповідно ростом амортизаційних відрахувань. Інші операційні витрати зменшуються, тут спрацьовує ефект масштабності.

Загальний висновок дослідження показує, що аналіз узагальнених витрат не дає повної оцінки, щодо прийняття управлінських рішень.

Виходом з положення є дослідження елементів операційних витрат у розрахунку на тонну переробленої продукції, що дасть змогу приймати ефективні управлінські рішення направлені на оптимізацію логістичних витрат.

Література

1. Савенко І.І., Седіков Д.В. Логістичний менеджмент, як інструмент оптимізації логістичних витрат. Економіка харчової промисловості. – 2020. – Т. 12, вип. 3. – С. 42-51.
2. Сумець О.М. Логістичні витрати підприємств олійно-жирової галузі: формування та оцінювання : монографія. – Харків: Вид-во НУА, 2017. – 243 с.

ІННОВАЦІЙ – ШЛЯХ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ ЛЮДСТВА ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ

**Савенко І.І. д.е.н., проф., Седікова І.О., д.е.н., проф.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Боротьба з голодом та забезпеченням продуктами харчування на всіх етапах еволюції людства: збирання, мисливства, рибальства, одомашнення диких тварин, окультурення диких злаків, винахід примітивних засобів обробки землі, від натуфійської цивілізації і до сьогоднішніх днів, виступає не чим іншим, як інноваціями. Слід відмітити, що світ не вирішив проблеми забезпечення людства продуктами харчування [1]. Навпаки, кількість людей у світі, які потерпають від голоду та хронічного недоїдання постійно зростає. Кожен дев'ятий мешканець Землі голодує. В той же час велика кількість населення страждає від ожиріння.

Основними напрямками ліквідації голоду виступають: збільшення обсягів виробництва продуктів харчування та скорочення кількості харчових відходів. Згідно з даними Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН, до 2050 року підприємства харчової промисловості повинні виробляти на 60 % більше продуктів харчування, щоб забезпечити їжею прогнозоване збільшення населення Землі до 9 млрд. людей [2].

Харчова промисловість годує весь світ, але при цьому створює безліч проблем. Згідно з інформацією Інституту світових ресурсів у Вашингтоні, чверть світових викидів вуглекислого газу припадає на підприємства харчового сектора. Крім того, харчова промисловість споживає 70 % світового обсягу видобутку прісної води, а 37 % всіх земель використовуються для потреб сільського господарства. До основних завдань належить також скорочення кількості харчових відходів в процесі виробництва продуктів харчування і їх транспортування до кінцевого споживача. Скорочення кількості харчових відходів можна досягти шляхом використання їх в якості вторинної сировини. Шлях продуктів харчування від виробника до споживача фрагментований та не оптимізований: 32 % псується при

транспортуванні, під час зберігання в супермаркетах і холодильниках споживачів – і в результаті потрапляє в сміття [3].

До інноваційних технологій, які мають високі шанси стати проривними технологіями, належать: біоінформатика; смартфармінг; синтетична біологія; альтернативні джерела білків, жирів, вуглеводів. Наукові пошуки розширення виробництва продуктів харчування направлені на створення штучної їжі. Уже сьогодні розроблені та на промисловому рівні виробляється рослинне м'ясо, молочні продукти, філе і стейки риби, вегетаріанські яйця, їжа роздрукована на 3D-принтері, дихальна їжа, молекулярна їжа.

Досліджуючи напрями розширення наукових пошуків, слід відмітити, що всі дослідження вкладаються в багаторівневу піраміду. На нижній ступені знаходяться сучасні технології, такі як зелена економіка, вертикальні ферми, аквакультури, на середньому щаблі розмістилися технології зі створення штучної їжі із сировини рослинного та тваринного походження і на верхньому щаблі розмістилися молекулярні технології – виробництво молекулярної їжі. Слід відмітити, що всі перелічені технології не є теоретичними розробками, а знаходяться на стадії промислового виробництва та реалізуються у вигляді нових видів продуктів харчування [2].

Прикладами можуть виступати: Impossible Foods – стартап із Сан-Франциско, який створює штучне м'ясо для бургерів із пшениці, кокосової олії, картоплі та желевісткої речовини за назвою «гем». Планується, що виробничі потужності в Сан-Франциско та Каліфорнії дозволять компанії постачати продукт орієнтовно до 1000 ресторанів. За даними Allied Market Research прогнозується щорічне зростання ринку продуктів із рослинного м'яса і досягне показника в \$ 5,2 млрд.

New Wave Foods, працює над тим, щоб синтезувати креветки з червоних водоростей. Подібні методи вже в найближчому майбутньому зроблять справжню харчову революцію. Компанія Finless Foods планує піти по максимально складного шляху і налагодити виробництво м'яса тунця в лабораторних умовах. Вона не намагається імітувати смак риби за допомогою замінників, як це робить, наприклад, Good Catch. Замість цього вона має намір культивувати риб'ячі клітини в пробірці і створити на їх основі філе і стейки.

Компанія Barista Blend створила вівсяний замінник молока та вершків. Варіанти рослинного молока пройшли успішні тести серед барист та можуть використовуватися до кави замість вершків чи звичайного тваринного молока. Нові суміші, які були розроблені у співпраці з професійними баристами, чудово піддаються паровій обробці та створюють піну. Смак та якість продукту при цьому залишаються незмінними.

Їжа, роздрукована на 3D-принтері. Їжу можна не тільки зварити або посмажити, а й надрукувати на 3D-принтері – швидко та зручно. Вчені прогнозують, що в найближчому майбутньому подібні пристрої з'являться на кожній кухні.

Дихальна їжа. Дихальна кава. Гарвардський професор розробив кофеїн і шоколад, які можна вживати шляхом вдихання, і запустив свою лінію продукції, куди входять такі продукти, як AeroShot Pure Energy (кофеїн + вітамін B), Le Whif (дихальний шоколад, без калорій).

Молекулярна їжа. Молекулярна кухня – це своєрідний кулінарний феномен, який заснований на знаннях молекулярних властивостей продуктів і використанні унікальних технологій. Виробництво штучної їжі призведе до створення самостійного сегменту штучної їжі, та відпаде необхідність в вирощуванні великої кількості поголів'я худоби, розорюваності земель, зменшить забрудненість повітря та використання питної води.

Література

1. Sedikova I., Savenko I. Food security of the black sea littoral and features of its development. *Baltic Journal of Economic Studies*. 2018. – Vol. 4, – № 5. – P. 297-305.
2. Продовольча безпека як пріоритет агропромислової політики України: монографія. (за ред. Савенко І.І., Седікової І.О.). – Харків: ОВ «Пром-Арт», 2019. – 264 с.

ВПЛИВ ФАКТОРІВ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ НА РІВЕНЬ ЗРОСТАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Удовиця О.Ф., к.пед.н., доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ефективне функціонування мотиваційної системи управління персоналом підприємства можливо тільки у разі створення всіх необхідних організаційно-економічних умов, які в свою чергу, залежать від характеру та ступеню впливу факторів мотивації.

Економічне зростання віддзеркалює кількісні зміни в економічній системі, а економічний розвиток – це якісне економічне зростання.

Мотивація трудової діяльності персоналу є необхідною умовою для ефективного виконання прийнятих рішень й запланованих завдань підприємств.

Функціонування підприємств харчової промисловості супроводжується безперервним кругообігом коштів, який здійснюється як витрати ресурсів, одержання доходів, розподілу й використання. Найважливішими показниками економічної діяльності підприємств вважають виручку та прибуток. Від їх значення залежить фінансовий стан підприємств, який визначає їх конкурентоспроможність та потенціал у бізнес – співробітництві з іншими суб'єктами господарювання.

Без вмотивованих й кваліфікованих співробітників жодна організація не в змозі створити ефективні системи маркетингу, продажу, фінансів або бухгалтерського обліку, саме знання та навички співробітників стають головним джерелом тривалого розквіту будь-якої організації.

Основними чинниками, які характеризують персонал на різних ієрархічних рівнях управління науковці вважають:

1. Чисельність. Групи поділяють на малі (це відносно невелика кількість людей, які безпосередньо контактують між собою й об'єднані спільними завданнями та цілями; до них належать робітничі колективи, наукові лабораторії, спортивні команди та ін.; існуючи реально, малі групи доступні безпосередньому сприйманню, досягнуті за своїм розміром і часом; вивчати їх можна, працюючи з усією групою (спостереження, опитування, тестування тощо); малі групи поділяють на вже сформовані (групи високого рівня розвитку) і ті, що формуються (вони вже нав'язані зовнішніми соціальними вимогами, але ще не згуртовані спільною діяльністю); середні (у таких групах, як і в малих, зберігається безпосередність спілкування індивідів, але вже з певними уповноваженими представниками групи), великі (це об'єднання багатьох людей, які не перебувають у безпосередньому контакті, взагалі можуть не знати про існування один одного; за певних обставин велика група стає реальною, якщо індивідів об'єднують певні структурно-формальні (організаційно-комунікативні, функціонально-рольові) і соціально-психологічні чинники:

2. Безпосередність взаємозв'язків – умовні (ознаками для таких груп є вік, стать, професійна, політична належність тощо; умовне абстрагування застосовується, наприклад, у статистичних цілях; члени такої групи не перебувають один з одним у безпосередньому контакті, не спілкуються і можуть не знати один про одного) та реальні (представлені вони як спільнота людей, об'єднаних спільною діяльністю, цілями, інтересами, потребами для взаємодії і досягнення мети; основою таких груп є об'єктивний процес обміну діяльністю та її результатами, безпосередня, реальна взаємодія і спілкування; утворюються вони з метою об'єднання зусиль для розв'язання певних завдань, досягнення спільних цілей).

СЕКЦІЯ «МЕНЕДЖМЕНТ І ЛОГІСТИКА»

ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ СТРАТЕГІЙ В СИСТЕМІ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ	
Агєєва І.М.....	298
РОЛЬ ЗАКОНУ «ІНФОРМОВАНOSTІ-ВПОРЯДКОВАНOSTІ» У ФОРМУВАННІ СУЧАСНОЇ СИСТЕМИ КОМУНІКАЦІЙ ПІДПРИЄМСТВА	
Агєєва І.М., Дьяченко Ю.В., Коренман Є.М.....	300
ІННОВАЦІЙНА АКТИВНІСТЬ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Асауленко Н.В.....	301
ІНСТРУМЕНТАРІЙ ПЛАНУВАННЯ – СКЛАДОВІ СИСТЕМИ КОНТРОЛІНГУ НА ХАРЧОВИХ ТА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	
Відоменко І.О., Гордієнко Л.Л., Леонова Л.Є.....	303
УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ ЛОГІСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ	
Брюшкова Н.О.....	305
ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ ЯК СПЕЦИФІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ З УПРАВЛІННЯ ЗАХОДАМИ	
Дьяченко Ю.В., Коренман Є.М.....	307
ПІДХОДИ ЩОДО УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА	
Дурбалова Н.І.....	309
ПЕРСОНАЛЬНИЙ БРЕНД МЕНЕДЖЕРА, ЯК СКЛАДОВА ЙОГО ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ	
Козак К.Б., Гамурар І.О.....	310
ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ УПРАВЛІНСЬКОЇ НАУКИ В УКРАЇНІ	
Корсікова Н.М., Левчук Ю.С.....	312
MEDICAL SECRET AS AN IMPORTANT COMPONENT OF HUMAN SOCIAL PROTECTION IN THE CONDITIONS OF THE COVID-19	
Muzhailo V.D., Muzhailo S.V.....	315
УПРАВЛІННЯ КОНФЛІКТАМИ І ЕФЕКТ ФРЕЙМІНГУ	
Пурцхванідзе О.В., Колеснікова К.С.....	318
МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ УКРАЇНИ	
Ринкова А.А.....	319
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОПТИМІЗАЦІЇ ЛОГІСТИЧНИХ ВИТРАТ	
Савенко І.І., Седіков Д.В.....	320
ІННОВАЦІЙ – ШЛЯХ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЛЮДСТВА ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ	
Савенко І.І., Седікова І.О.....	322
ВПЛИВ ФАКТОРІВ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ НА РІВЕНЬ ЗРОСТАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	
Удовиня О.Ф.....	324
ЗЕРНОЗБЕРІГАЮЧА ГАЛУЗЬ УКРАЇНИ	
Ткачов В.А.....	326

СЕКЦІЯ «ОБЛІК І АУДИТ»

ДЕРЖАВНИЙ ФІНАНСОВИЙ ТА ПОДАТКОВИЙ КОНТРОЛЬ: ЗМІНИ ТА НОВОВВЕДЕННЯ	
Іванченкова Л.В., Скляр Л.Б.....	328
ОБЛІК ТА ЗВІТНІСТЬ ЯК ПОТУЖНИЙ ІНФОРМАЦІЙНИЙ РЕСУРС УПРАВЛІННЯ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПРОМИСЛОВОГО ПІДПРИЄМСТВА	
Іванченкова Л.В., Ткачук Г.О., Скляр Л.Б., Іванченков В.С.....	330
ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКИЙ КОНТРОЛЬ ДЕРЖАВНИХ УСТАНОВ: ПІДХОДИ, ЕЛЕМЕНТИ, ПРИНЦИПИ	
Іванченкова Л.В.....	332
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ ФІНАНСОВОЇ ЗВІТНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАЛОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	
Баранюк Х.О.....	334
АНАЛІЗ, ОБЛІК ТА АУДИТ ЯК СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ПЕРСИСТЕНТНОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЇЇ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ	
Купріна Н.М.....	336
ФІНАНСОВА ЗВІТНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА І ДОСТУПНІСТЬ ПУБЛІЧНОЇ ІНФОРМАЦІЇ	
Євтушевська О.О.....	338
СТАТИСТИЧНИЙ АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЇ ВЛАСНОГО КАПІТАЛУ І ДОХОДУ ПІДПРИЄМСТВА (НА ПРИКЛАДІ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ)	
Ощепков О.П., Магденко С.О.....	339