

ніж інтер'єру, а в Україні – навпаки.

Таким чином, серед багатьох сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Європи особлива увага сьогодні приділяється стилістиці і манері обслуговування. Ресторани стають більш демократичними та професійними. Утворюються ресторани мережі, які постійно дивують, заохочують і цінують споживачів. Український ресторанний ринок має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси.

ЛІТЕРАТУРА

1. П'ятницька Н. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Н. П'ятницька. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
2. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm References (дата звернення: 22.02.2020)

Єлизавета Бондаренко,

студентка ІІ курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Р.І. Богданов,**

викладач (БЕГК БДПУ)

ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ГОТОВИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Сучасний підхід до розробки рецептурного складу харчових продуктів базується на обранні певних видів сировини та додаткових компонентів у співвідношеннях, які забезпечують досягнення прогнозованої харчової цінності готового продукту. Розробка продуктів харчування із заданими якісними характеристиками є можливою за допомогою математичного моделювання їх рецептурного складу. Як основу моделювання ми пропонуємо використовувати принципи харчової комбінаторики.

Харчова комбінаторика – це створення харчових продуктів із заданими функціональними властивостями. Це новий напрямок науково-технічного прогресу, який розвивається на межі харчової технології, медицини, токсикології, генетики й дієтології з метою вирішення різноманітного комплексу завдань, що виникають під час теоретичного обґрунтування та практичного розроблення нових видів харчових продуктів профілактичного призначення. Дотримання на практиці щодо створення нових видів харчових продуктів принципів харчової комбінаторики дозволяє мінімізувати ризик завдання шкоди здоров'ю людини.

Як основні принципи харчової комбінаторики можна виділити такі:

1. Принцип безпечності й доброякісності передбачає використання сировини, матеріалів і збагачувальних добавок у кількостях, рекомендованих

санітарними органами для використання в харчовій промисловості. Також 156 важливими є робота з відомими постачальниками для запобігання фальсифікації сировини; вивчення впливу як штучних, так і природних компонентів їжі на стан організму людини.

2. Принцип необхідності використання полягає в тому, що недоцільно використовувати харчові добавки, якщо бажаного ефекту можна досягти шляхом технологічної обробки напівфабрикатів. Не дозволяється введення харчових добавок для маскування технологічних дефектів, оскільки це може призвести до псування або зниження якості харчових продуктів. Використання цього принципу дозволяє знизити, по-перше, ціну, по-друге, токсичне навантаження.

3. Принцип сумісності передбачає, що під час розробки необхідно використовувати технологічно та хімічно сумісні добавки й сировинні компоненти.

4. Принцип переважного використання та рівнозначності контролю передбачає використання харчових добавок і сировинних компонентів переважно природного походження.

5. Принцип кінцевого контролю й вірогідності декларування передбачає визначення токсичності не тільки добавок, але й кінцевого продукту. За умови декларування в продукті спеціальних властивостей (лікувальних, профілактичних) необхідно підтверджувати їх наявність на основі медико-біологічних досліджень.

Висновок: щоб виробляти якісну продукцію, потрібно бути чесним у відношенні якості сировини, санітарного стану, кількості та якості харчових добавок, та якісного контролю готової продукції.

ЛІТЕРАТУРА

1. Орещенко А.В. Пищевая комбинаторика и генетическое здоровье человека / А.В. Орещенко. М.: Пищепромиздат, 1999. 266 с.
2. Мардар М.Р. Маркетингові дослідження споживних мотивацій та переваг при виборі нових видів сухих сніданків. *Зб. наук. пр. Одеської нац. академії харчових технологій*. Вип. 36, т. 1. О.: ОНАХТ, 2009. С. 242-247.
3. Мардар М.Р. Харчовий статус населення України / М.Р. Мардар. *Зб. наук. пр. Одеської нац. академії харчових технологій*. О.: ОНАХТ, 2012. Вип. 4, т. 2. С. 167-171.

Марія ВАСЮТІНА.

студентка 4-го курсу

гуманітарно-економічного факультету

Науковий керівник: **Ганна КОСТЕНКО,**

к.е.н., доцент (БДПУ)

ЗАСТОСУВАННЯ ІНСТРУМЕНТАРІЮ ФІНАНСОВОГО КОНТРОЛІНГУ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Актуальність. В умовах сучасної ринкової економіки сталий розвиток вимагає розробки і застосування нових підходів в управлінні підприємствами. Для того, щоб підприємство було ефективним, необхідно правильно визначати свою стратегію і тактику, проводити заходи