

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет



**Комплексна міжуніверситетська кваліфікаційна робота
на тему: «Проект розвитку Центру культури харчування ОНТУ»**
Головний керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ Дідух Г.В.

Виконали:

1. Вітенко Оксана Віталіївна

181 «Харчові технології»

ОП «Інноваційні технології ресторанного
бізнесу та здорового харчування»

Денна форма навчання

Удосконалення технології заморожених
напівфабрикатів для впровадження у
навчально-науковий ресторан «112»
Центру культури харчування ОНТУ

Керівник – д.т.н., професор кафедри ТРіОХ Тележенко Л.М.

2. Білявський Георгій Сергійович

181 «Харчові технології»

ОП «Інноваційні технології ресторанного
бізнесу та здорового харчування»

Денна форма навчання

Проект food-лабораторії Центру культури
харчування ОНТУ

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ Дідух Г.В.

3. Блідар Аліна Олегівна

076 «Підприємництво та торгівля»

ОП «Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній
справі»

Денна форма навчання

Розробка системи ХАСП для
заморожених напівфабрикатів для
впровадження у навчально-науковий
ресторан «112» Центру культури
харчування ОНТУ

Керівник – д.т.н., професор кафедри ТПТтаУБ Верхівкер Я.Г.

4. Коцар Ігор Олександрович

076 «Підприємництво та торгівля»

ОП «Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній
справі»

Денна форма навчання

Обґрунтування інноваційно-інвестиційної
привабливості проекту food-лабораторії та
детокс-лабораторії Центру культури
харчування ОНТУ

Керівник – д.е.н., професор кафедри ТПТтаУБ ОНТУ Басюркіна Н.Й.

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу

ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему:

**«Обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості
проєкту food-лабораторії та детокс-лабораторії Центру культури
харчування ОНТУ»**

КРМ.ТПТтаУБ.1. 78-03.І.1.20

Здобувач _____ Коцар Ігор Олександрович
Підпис

Керівник _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н. Й.
Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____, протокол

Завідувач кафедри

_____ ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса – 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ
І БІЗНЕСУ ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво та торгівля»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

05.02. 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Ігоря Коцара

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості проєкту food-лабораторії та детокс-лабораторії Центру культури харчування ОНТУ» від 05.02.2024 №78-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07.12.2024 р.
3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТнУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: анотація, зміст, вступ, теоретичні основи стратегічного управління підприємством, структурні дослідження ринку food та детокс лабораторій, прикладні аспекти стратегічного розвитку food та детокс лабораторій України, охорона праці, висновки, список літератури, додатки.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 10, рисунків – 1. «Порівняння традиційного та сучасного підходів до формування інвестиційної стратегії», «Основні тенденції інвестиційних стратегій у харчовій промисловості», «Розширений PESTEL-аналіз для food-лабораторії», «Організаційна структура food-лабораторії та детокс-лабораторії «ОНТУ», SWOT-аналіз Food-лабораторії "Центр культури їжі", «Портфельний аналіз продукції food-лабораторії за методом BCG», «Перелік та вартість обладнання», «Інвестиційні витрати», «Вартості продукції та сировини», «Витрат на персонал», «Оцінка ризиків проєкту».
6. Дата видачі завдання 05.02.2024 р.

Керівник: _____ д.е.н., професор Басюркіна Н.Й.

Підпис

Завдання прийня до виконання _____ Коцар Ігор Олександрович
Підпис

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для дослідження. Аналіз літературних джерел, присвячених стратегічному управлінню і написання розділу 1	05.02.2024 – 27.02.2024 рр.	Виконано
2.	Аналіз статистичної інформації щодо розвитку підприємства та написання розділу 2 і 3	28.02.2024 – 16.04.2024 рр.	Виконано
3.	Проектування і обґрунтування стратегії розвитку підприємства та економічне обґрунтування, написання розділу 4	17.04.2024 – 05.10.2024 рр.	Виконано
4.	Написання розділу 5 про пропозиції щодо реалізації проекту та написання розділу 6 з охорони праці та безпеки життєдіяльності	06.10.2024 – 06.11.2024 рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	07.11.2024 – 19.11.2024 рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	20.11.2024 – 07.12.2024 рр.	Виконано

Керівник _____ д.е.н., професор Басюркіна Н. Й.
Підпис

Здобувач-дипломник _____ Коцар Ігор Олександрович
Підпис

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Коцар Ігор Олександрович
Підпис

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна магістерська робота містить 121 сторінок, 10 таблиць, 1 рисуноків, список літератури з 60 найменувань, 6 додатків. Метою роботи є обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості проекту food-лабораторії та детокс-лабораторії Центру культури харчування ОНТУ. Проект спрямований на розробку та впровадження сучасних технологій для виробництва заморожених напівфабрикатів і надання студентам практичних навичок у сфері харчових технологій.

Завданнями роботи є – аналіз теоретичних засад інноваційно-інвестиційної діяльності та її ролі в харчовій промисловості, оцінка інвестиційної привабливості проекту з використанням основних економічних показників, таких як чиста приведена вартість (NPV), внутрішня норма дохідності (IRR), строк окупності, розробка стратегії розвитку та управління проектом в умовах змінного економічного середовища, формулювання організаційних пропозицій щодо реалізації проекту та мінімізації ризиків, оцінка фінансових витрат на реалізацію проекту, включаючи витрати на обладнання, сировину, маркетинг та навчання персоналу.

Об'єктом дослідження є інноваційно-інвестиційна діяльність у харчовій промисловості та вищій освіті, зокрема, проект food-лабораторії, яка стане частиною Центру культури харчування ОНТУ.

Предметом дослідження є економічні та управлінські аспекти реалізації проекту food-лабораторії в умовах війни, нестабільності економічної ситуації в Україні, та необхідність залучення інвестицій для підтримки сталого розвитку харчової галузі.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

SUMMARY

The qualification master's thesis contains 121 pages, 10 tables, 1 figure, a list of references of 60 titles, 6 appendices.

The aim of the work is to substantiate the innovation and investment attractiveness of the project of the food laboratory and detox laboratory of the Center for Food Culture of the ONTU. The project is aimed at developing and implementing modern technologies for the production of frozen semi-finished products and providing students with practical skills in the field of food technology.

The objectives of the work are: analysis of the theoretical foundations of innovation and investment activity and its role in the food industry, assessment of the investment attractiveness of the project using key economic indicators such as net present value (NPV), internal rate of return (IRR), payback period, development of a strategy for the development and management of the project in a changing economic environment, formulation of organizational proposals for project implementation and risk minimization, assessment of financial costs for project implementation, including costs for

The object of the study is innovation and investment activities in the food industry and higher education, in particular, the project of the food laboratory, which will become part of the Center for Food Culture of ONTU.

The subject of the study is the economic and managerial aspects of implementing the food laboratory project in the context of war, the unstable economic situation in Ukraine, and the need to attract investment to support the sustainable development of the food industry.

The year of work is 2024.

Year of presentation - 2024.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1	13
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	13
1.1 Інвестиційна стратегія розвитку підприємства	13
1.2 Критерії прийняття інвестиційних рішень.....	17
1.3. Методи оцінки інвестиційної привабливості проекту і ризику інвестування...	26
РОЗДІЛ 2	32
ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	32
2.1 Основні підходи до розвитку проекту.....	32
РОЗДІЛ 3	41
СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	41
3.1. Діагностика зовнішнього середовища підприємства.....	41
3.2. Діагностика внутрішнього середовища підприємства.....	47
3.3. Портфельний аналіз підприємства, SWOT-аналіз	53
3.4. Розробка стратегії розвитку підприємства.....	59
РОЗДІЛ 4	65
ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	65
4.1. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	65
4.1.1. Суть інвестиційного проєкту	65
4.1.2. Розрахунок інвестиційних витрат.....	67
4.1.3. Розрахунок виробничої програми.....	71
4.1.4. Розрахунок чисельності, витрат на оплату праці і ЄСВ.....	76

4.1.5. Планування собівартості вироблюваної продукції	79
4.1.6. Розрахунок показників інвестиційної привабливості проекту	83
4.1.7. Оцінка ризиків інвестування проекту	86
РОЗДІЛ 5	90
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТУ	90
5.1 Організаційні заходи впровадження.....	91
5.2. Пропозиції щодо удосконалення процесу впровадження	93
5.3. Заходи з мінімізації ризиків.....	96
РОЗДІЛ 6	101
ОХОРОНА ПРАЦІ	101
ВИСНОВКИ.....	103
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	105
ДОДАТКИ.....	112

ВСТУП

Розвиток інноваційної та інвестиційної діяльності є одним із ключових чинників економічного зростання сучасних підприємств, особливо у харчовій промисловості, яка відіграє значну роль у забезпеченні продовольчої безпеки та розвитку регіональної економіки. У контексті діяльності Одеського національного технологічного університету (ОНТУ) актуальність створення food-лабораторії "Центру культури харчування" зумовлена необхідністю впровадження сучасних технологій у виробництво напівфабрикатів, розширення спектра освітніх та практичних можливостей для студентів і викладачів, а також задоволення попиту на якісну продукцію серед споживачів.

Стан проблеми показує, що в умовах війни, коли значна частина ресурсів та економічної інфраструктури України зазнала руйнувань, створення нових виробничих потужностей, орієнтованих на локальні потреби, є не лише доцільним, але й необхідним. Харчова галузь залишається однією з найменш ризикованих сфер для інвестицій, оскільки попит на базові продукти харчування є стабільним навіть за складних економічних умов. Водночас інвестиційна діяльність у цій галузі потребує ретельного планування, оцінки ризиків та розробки дієвої стратегії, що підвищує важливість науково обґрунтованого підходу до реалізації проектів.

На сьогоднішній день однією з найважливіших проблем, яка привертає увагу суспільства, є повноцінне харчування студентів. Молодь, яка веде активний спосіб життя, проводить багато часу в університеті, потребує раціонального та збалансованого харчування. Враховуючи цю потребу, було прийнято рішення створити ресторанний комплекс при університеті із символічною назвою «Центр культури харчування студентів».

Цільовою аудиторією комплексу є не лише студенти, а й викладачі, співробітники університету, а також мешканці гуртожитків №3, №4 та №5. Оскільки

вік та потреби нашої аудиторії різняться, ми прагнемо задовольнити очікування кожного споживача.

Площа університету вражає своєю масштабністю, адже навчальні корпуси розподілені на п'ять окремих зон. З огляду на це, було прийнято рішення створити кілька точок ресторанного комплексу в різних корпусах, щоб кожен мав доступ до якісного харчування.

У самому серці університету розташований «Ресторан 112» — місце, де можна поснідати, випити ароматну каву та смачно пообідати. Асортимент включає страви української, а також комплексні обіди для тих, хто цінує свій час.

У корпусі «Д» знаходиться заготівельний цех, який забезпечує «Ресторан 112» високоякісною сировиною та напівфабрикатами високого ступеня готовності. Тут виготовляються пельмені, лазанья, котлети та інші м'ясні напівфабрикати, які можна не лише скуштувати в ресторані, а й придбати для приготування вдома. Також кухарі закладу готові допомогти з приготуванням страв на місці.

Для поціновувачів солодкого в корпусі «В» працює кондитерська, де пропонуються свіжі десерти, тістечка та напої. Якщо ви любляєте випічку, неодмінно завітайте до буфету в корпусі «Б», де завжди можна знайти свіжий хліб, пироги та круасани.

Окрему увагу варто приділити нашій детокс-лабораторії, яка стане однією з родзинок комплексу. У ній студенти зможуть скуштувати смачні та корисні смузі, приготовані за рецептами, які вони самі розробляють. Це не лише додасть різноманітності меню, а й сприятиме творчому та науковому розвитку молоді.

На другому поверсі корпусу «А» буде облаштований прилавок із напівфабрикатами, де можна придбати заморожені напівфабрикати для швидкого приготування вдома. Це дозволить зручно і швидко отримати якісну продукцію тим, хто прагне економити час, але не хоче жертвувати якістю їжі.

Окрім того, ми плануємо створити спеціальні зони для роботи над проєктами, обладнані всім необхідним для комфортної роботи. Такі місця будуть інтегровані в приміщення ресторанного комплексу. Студенти зможуть працювати над своїми завданнями чи командними проєктами в затишній атмосфері, маючи доступ до якісного харчування, кави та напоїв. Це ідеальний простір для тих, хто хоче поєднати навчання та відпочинок.

Розробляючи цей комплекс, ми ставимо перед собою головну мету — не прибуток, а демонстрацію того, що харчування в університеті може бути корисним, збалансованим і доступним для кожного. Ми прагнемо змінити уявлення про студентські їдальні, зробивши харчування частиною культури здорового способу життя.

Метою даної дипломної роботи є обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості проєкту food-лабораторії та детокс-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ". Досягнення мети потребує вирішення наступних завдань:

- аналіз теоретичних основ інноваційно-інвестиційної діяльності;
- дослідження сучасного стану ринку напівфабрикатів в Україні;
- оцінка техніко-економічних характеристик food-лабораторії та детокс-лабораторії;
- розробка фінансово-економічного обґрунтування проєкту;
- формулювання рекомендацій щодо організаційних заходів для реалізації проєкту.

Об'єктом дослідження є інноваційно-інвестиційна діяльність у сфері харчової промисловості. Предметом дослідження є економічні процеси, пов'язані з реалізацією проєкту food-лабораторії. У процесі роботи використовувалися методи економічного аналізу, математичного моделювання, порівняльного аналізу, а також елементи стратегічного планування. Інформаційна база дослідження включає

нормативно-правові документи, статистичні дані, літературні джерела та внутрішню документацію університету.

Дипломна робота має наступну структуру: перший розділ присвячений теоретичним основам інноваційно-інвестиційної діяльності; у другому розділі проведено техніко-економічну характеристику food-лабораторії; третій розділ містить стратегічний аналіз діяльності проєкту; у четвертому розділі подано економічне обґрунтування; п'ятий розділ включає пропозиції щодо впровадження проєкту та висновки.

Методологічною основою дослідження стали праці українських та зарубіжних науковців, статистичні дані та нормативні документи. Практична значущість роботи полягає у можливості використання отриманих результатів як для реалізації проєкту "Центру культури харчування ОНТУ", так і для інших підприємств галузі, що прагнуть підвищити свою інноваційно-інвестиційну привабливість.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.1 Інвестиційна стратегія розвитку підприємства

Інвестиційна стратегія підприємства є фундаментальною складовою стратегічного управління, яка визначає напрямки і способи використання інвестиційних ресурсів для досягнення довгострокових цілей. Її значення зростає в умовах динамічних змін ринкового середовища та жорсткої конкуренції, які змушують підприємства шукати нові шляхи розвитку та вдосконалення своєї діяльності [1;2].

Інвестиційна стратегія включає комплекс взаємопов'язаних рішень щодо інвестування, які повинні відповідати цілям підприємства, його ресурсам та зовнішнім умовам. За словами Петренко Н.М., *ефективна інвестиційна стратегія забезпечує підприємству конкурентну перевагу на ринку, дозволяє мінімізувати ризики та максимізувати рентабельність капіталу* [3].

Основні елементи інвестиційної стратегії.

Кожен елемент інвестиційної стратегії відіграє важливу роль у забезпеченні її ефективності. Основними складовими є:

Аналіз зовнішнього середовища.

– Включає вивчення економічних, політичних і соціальних факторів, які можуть впливати на діяльність підприємства. Особливу увагу приділяють аналізу ринкових тенденцій, конкурентного середовища та нормативно-правового регулювання [4].

– Оцінка внутрішнього потенціалу підприємства. Важливо враховувати наявні ресурси, рівень технологій, компетенції персоналу та фінансові можливості. Наприклад, для харчової промисловості ключовими факторами є стабільність сировинної бази та доступ до сучасних виробничих технологій [6].

- Формулювання стратегічних цілей. Цілі повинні бути конкретними, вимірними та реалістичними. Вони можуть включати модернізацію виробництва, розширення ринків збуту або впровадження інновацій [7].
- Розробка інвестиційного портфеля. Портфель має включати проекти з різними рівнями ризику, щоб забезпечити стабільність доходів і знизити залежність від одного джерела прибутку.
- Моніторинг та оцінка результатів. Контроль за виконанням проектів дозволяє вчасно коригувати стратегію та підвищувати ефективність використання ресурсів.

Таблиця 1.1.

Порівняння традиційного та сучасного підходів до формування інвестиційної стратегії

Критерій	Традиційний підхід	Сучасний підхід
Основна мета	Зростання та прибутковості	Баланс між прибутковістю, стійкістю та інноваціями
Інструменти	Фінансові моделі	Інноваційні технології, диджиталізація
Оцінка ефективності	Фінансові показники	Врахування соціальних, екологічних і технологічних аспектів
Пріоритети	Мінімізація витрат	Інновації та сталий розвиток

Поняття "інвестиційна стратегія" виникло у середині XX століття завдяки працям Гаррі Марковіца, який розробив теорію диверсифікації інвестиційного портфеля. Його дослідження стали основою для подальшого розвитку стратегічного управління у сфері інвестицій. У пострадянських країнах активне вивчення інвестиційних стратегій почалося після переходу до ринкової економіки, коли

підприємства стикнулися з необхідністю адаптуватися до нових умов конкуренції та залучення інвестицій [3;5].

Сьогодні інвестиційна стратегія є універсальним інструментом, який застосовується як у приватному, так і в державному секторі. Її роль особливо зросла в умовах глобалізації, цифрової трансформації та необхідності забезпечення сталого розвитку [6].

Розглянемо основні існуючі інвестиційні стратегії. Існує кілька основних підходів до розробки інвестиційних стратегій, які можуть бути адаптовані залежно від потреб і можливостей підприємства:

- **Інноваційна стратегія.** Орієнтована на впровадження нових технологій, створення унікальних продуктів і послуг, які підвищують конкурентоспроможність. Наприклад, у харчовій промисловості це може бути розробка органічних напівфабрикатів або автоматизація виробництва.

- **Диверсифікаційна стратегія.** Передбачає розширення сфер діяльності або освоєння нових ринків для зниження ризиків. У food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" це може бути розробка продуктів, орієнтованих на експорт.

- **Інтенсивна стратегія.** Зосереджується на покращенні існуючих продуктів і процесів без значного розширення сфер діяльності. Цей підхід ефективний для невеликих підприємств, які прагнуть оптимізувати свої ресурси.

Сучасні тенденції

У сучасних умовах інвестиційні стратегії підприємств враховують такі ключові фактори:

Диджиталізація бізнесу.

Використання сучасних інформаційних технологій, таких як штучний інтелект і Big Data, для аналізу інвестиційних можливостей.

Сталий розвиток.

Інвестиції, які враховують екологічні, соціальні та управлінські аспекти (ESG-фактори), стають дедалі популярнішими серед інвесторів.

Інтернаціоналізація.

Підприємства все частіше виходять на міжнародні ринки, що відкриває нові можливості для залучення капіталу.

Етапи формування інвестиційної стратегії

Процес формування інвестиційної стратегії включає кілька етапів, що забезпечують її ефективність та відповідність потребам підприємства:

1. **Аналіз ринку.** Згідно з даними Українського аграрного альянсу, попит на напівфабрикати в Україні зріс на 22% у 2023 році, що відкриває нові можливості для інвестицій у цю нішу.
2. **Оцінка внутрішніх можливостей.** Підприємства повинні враховувати наявність ресурсів, рівень кваліфікації персоналу та технологічну базу. Наприклад, для food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" важливим є забезпечення стабільного постачання сировини та доступ до сучасного обладнання.
3. **Визначення інвестиційних цілей.** Основні цілі мають враховувати як короткострокові, так і довгострокові перспективи.
4. **Розробка портфеля проектів.** У портфелі мають бути проекти з різним рівнем ризику для забезпечення стабільності доходів.
5. **Моніторинг і коригування.** Регулярний контроль за реалізацією проектів дозволяє своєчасно вносити зміни до стратегії у разі змін зовнішніх умов [8;9].

Таблиця 1.2.

Основні тенденції інвестиційних стратегій у харчовій промисловості

Тенденція	Опис
Екологізація	Впровадження екологічно чистих технологій у виробництво.
Інноваційність	Використання автоматизованих ліній виробництва та контролю якості.
Орієнтація на місцеві ресурси	Максимальне використання локальної сировини для зниження витрат.
Розширення ринків збуту	Вихід на міжнародні ринки через сертифікацію продукції.
Використання цифрових технологій	Застосування ERP-систем для планування ресурсів та моніторингу проектів.

Значення для харчової промисловості

Інвестиційна стратегія є критично важливою для підприємств харчової промисловості, оскільки ця галузь залежить від стабільності постачання сировини, технологічних інновацій і вимог споживачів. Реалізація проектів, таких як food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ", демонструє, як правильно розроблена інвестиційна стратегія може сприяти модернізації виробництва, розширенню ринків і підвищенню конкурентоспроможності продукції.

Інвестиційна стратегія забезпечує підприємствам можливість ефективно адаптуватися до змін у ринковому середовищі, підвищувати свою конкурентоспроможність і досягати сталого розвитку.

1.2 Критерії прийняття інвестиційних рішень

Критерії прийняття інвестиційних рішень є основою для формування обґрунтованих управлінських рішень щодо розподілу ресурсів. Їх мета полягає у

забезпеченні об'єктивності та точності оцінки інвестиційних проектів, що дозволяє зменшити ризики, досягти фінансової стабільності та підвищити конкурентоспроможність підприємства. У харчовій промисловості критерії мають враховувати не лише фінансові аспекти, але й відповідність соціальним та екологічним вимогам, що обумовлюється глобальними тенденціями сталого розвитку [10].

Згідно з аналітичним звітом Українського аграрного альянсу, ефективність інвестицій у харчову промисловість зростає на 18%, якщо проект враховує широкий спектр критеріїв, включаючи соціальні та екологічні аспекти. Наприклад, у проекті food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" інтеграція таких критеріїв дозволить підвищити економічну доцільність проекту та його вплив на місцеву громаду.

Фінансові критерії. Фінансові критерії є базовими для оцінки інвестиційних проектів, оскільки вони забезпечують кількісну оцінку економічної доцільності. Основні фінансові показники включають:

Чиста приведена вартість (NPV).

NPV визначає здатність проекту генерувати позитивний грошовий потік із урахуванням дисконтування. Показник дає можливість оцінити абсолютну вигоду проекту в довгостроковій перспективі. У харчовій промисловості це дозволяє врахувати короткий життєвий цикл продукції та високі витрати на сировину [11].

Внутрішня норма дохідності (IRR).

IRR показує максимальну ставку дисконту, при якій проект залишається вигідним. Цей критерій є корисним для порівняння кількох інвестиційних проектів, особливо за умови обмежених ресурсів.

Строк окупності (Payback Period). Цей критерій відображає період, необхідний для повернення вкладених інвестицій. Він особливо актуальний для проектів у харчовій промисловості, де ризики сезонності та коливання цін на сировину впливають на час повернення інвестицій.

У випадку food-лабораторії важливо, щоб фінансові критерії не лише враховували короткострокову прибутковість, а й підтримували довгострокові цілі, зокрема диверсифікацію виробництва та вихід на нові ринки [11].

Соціальні критерії

Соціальні аспекти є важливим елементом оцінки інвестиційних проектів, особливо у контексті харчової промисловості, яка має значний вплив на місцеві громади. Основні соціальні критерії включають:

- **Зайнятість населення.** Проекти, які сприяють створенню нових робочих місць, підвищують рівень зайнятості в регіоні та сприяють економічному розвитку. Food-лабораторія може створити нові робочі місця, що сприятиме інтеграції студентів у професійну діяльність.

- **Рівень соціальної відповідальності.** Інвестиційні рішення повинні враховувати вплив на громади, зокрема доступ до якісної продукції та поліпшення інфраструктури.

- **Розвиток людського капіталу.** Проекти, які забезпечують навчання та розвиток співробітників, є більш стійкими у довгостроковій перспективі. Food-лабораторія має потенціал для створення освітньої бази, яка підвищить кваліфікацію студентів і випускників.

Екологічні критерії

Екологічна відповідальність стає дедалі важливішим фактором у прийнятті інвестиційних рішень. Згідно з даними «Deloitte», підприємства, які інтегрують екологічні критерії, отримують на 30% більше підтримки від міжнародних партнерів.

- **Зменшення відходів.** Харчова промисловість генерує значну кількість відходів, тому впровадження системи їх переробки є важливим фактором екологічної стійкості.

– **Сертифікація за екологічними стандартами.** Продукція, яка відповідає міжнародним екологічним стандартам, має кращі можливості для виходу на глобальні ринки.

Виклики у застосуванні критеріїв

Прийняття інвестиційних рішень у харчовій промисловості стикається з низкою викликів:

1. **Економічна нестабільність.** Коливання валютного курсу, зростання цін на сировину та інфляція можуть значно вплинути на прогнозовані фінансові показники.

2. **Складність оцінки нефінансових критеріїв.** Соціальні та екологічні вигоди часто важко оцінити через їх суб'єктивний характер і відсутність стандартизованих підходів.

3. **Технологічні ризики.** Швидкий розвиток технологій може призвести до морального старіння обладнання ще до завершення окупності проекту.

Сучасні тенденції

Серед актуальних тенденцій у сфері прийняття інвестиційних рішень можна виділити:

1. **Інтеграція ESG-факторів.** Екологічна, соціальна та управлінська відповідальність стає важливим критерієм для міжнародних інвесторів, що підвищує шанси проектів на підтримку.

2. **Цифровізація аналізу проектів.** Використання платформ Big Data та штучного інтелекту дозволяє підвищити точність прогнозів і врахувати більше змінних.

3. **Фокус на інноваціях.** Інноваційні проекти демонструють кращу рентабельність і стійкість до ринкових змін [12].

Значення для food-лабораторії

Інтеграція критеріїв у проект food-лабораторії дозволяє забезпечити комплексний підхід до його оцінки. Це допомагає визначити не лише економічну

доцільність, але й соціальну значущість та екологічну відповідність, що є ключовими факторами для успішної реалізації проекту

Коли ми розглядаємо проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ", важливо визначити, за якими саме критеріями варто оцінювати його доцільність і успішність. Як студент, я вважаю, що доцільно спиратися на фінансові, соціальні та екологічні аспекти, але при цьому не просто механічно використовувати формули чи стандартні підходи, а враховувати специфіку цього проекту.

У першу чергу, фінансові критерії для такого проекту повинні враховувати не лише прибутковість, але й гнучкість у плануванні витрат і доходів. Наприклад, у контексті food-лабораторії важливо проаналізувати, наскільки стабільним буде попит на напівфабрикати, які ми плануємо виробляти. Це залежить від якості продукції, ціни та потреб споживачів, які в цьому випадку можуть включати не лише місцеве населення, але й кафе чи ресторани, що купуватимуть продукцію оптом. Якщо попит буде змінюватися, наприклад, через сезонність чи економічну нестабільність, лабораторія повинна мати фінансовий запас, щоб адаптуватися. Тому при розробці критеріїв важливо звернути увагу на строк окупності проекту, адже чим швидше вкладені кошти повернуться, тим меншими будуть ризики для університету.

Іншим ключовим фінансовим питанням є обсяг початкових інвестицій. Для такого проекту вони можуть включати витрати на обладнання, сировину, маркетинг і навіть на навчання персоналу. Тут важливо передбачити, чи вистачить університету або партнерів фінансових ресурсів, щоб покрити всі ці потреби. Якщо ми недооцінимо стартові витрати, проект може зіткнутися з фінансовими проблемами ще до початку реальної роботи.

Соціальні критерії в цьому проекті, на мою думку, є особливо важливими, оскільки food-лабораторія не просто вироблятиме продукцію, а стане частиною університетської екосистеми. Вона може створити нові можливості для студентів –

робочі місця, місце для проходження практики чи навіть майданчик для досліджень. Тому одним із критеріїв має бути вплив на розвиток студентської спільноти. Наприклад, якщо лабораторія створить робочі місця для студентів, це сприятиме їх професійному розвитку та зниженню безробіття серед молоді. Крім того, такий проект підвищує престиж університету, оскільки показує, що навчальний заклад не лише надає теоретичні знання, але й підтримує студентів у реальних практичних аспектах.

Ще один соціальний критерій – це підтримка місцевих виробників. Якщо лабораторія купуватиме сировину у місцевих фермерів, це позитивно вплине на економіку регіону. Проте тут важливо оцінити, чи буде така сировина відповідати необхідним стандартам і чи буде її достатньо для стабільного виробництва. Якщо лабораторія зможе побудувати довгострокові партнерства з місцевими постачальниками, це стане важливим соціальним і економічним здобутком.

Екологічні критерії також займають важливе місце, особливо в сучасному світі, де екологічна свідомість стає невід'ємною частиною бізнесу. У контексті food-лабораторії це може включати зменшення відходів, використання енергоефективного обладнання та впровадження технологій переробки сировини. Наприклад, якщо лабораторія зможе зменшити харчові відходи за рахунок інноваційних підходів, це позитивно вплине на її репутацію. Водночас важливо оцінити, чи дозволить екологічність продукції зберегти її конкурентоспроможність. Якщо ціни на продукцію через екологічні вимоги зростуть, це може знизити попит. Тому тут потрібно знайти баланс між екологічними стандартами та економічною вигодою.

Прийняття рішень у рамках цього проекту, на мій погляд, має базуватися на аналізі можливих ризиків і вигод. Наприклад, якщо ми вирішимо інвестувати в більш дороге обладнання, яке зменшить витрати на енергію, це може окупитися лише у довгостроковій перспективі. Водночас, якщо вибрати дешевше обладнання, ми можемо зекономити на старті, але в майбутньому зіткнутися з більшими

витратами на ремонт чи модернізацію. Тут важливо врахувати не лише фінансові показники, але й потенційні наслідки для репутації лабораторії.

Рішення, які ми приймаємо, також можуть вплинути на подальший розвиток проекту. Наприклад, якщо food-лабораторія стане успішним проектом, університет зможе залучити додаткове фінансування для відкриття нових напрямів, таких як виробництво екологічно чистих продуктів або запуск програм з навчання підприємництва. З іншого боку, якщо критерії будуть неправильно визначені, ми ризикуємо не лише фінансовими втратами, але й втратою довіри з боку студентів та партнерів.

Таким чином, визначення критеріїв прийняття рішень для food-лабораторії – це складний і багатогранний процес. Вони мають охоплювати фінансові аспекти (щоб забезпечити стійкість проекту), соціальні (щоб підтримати студентів і місцеву громаду) та екологічні (щоб відповідати сучасним стандартам сталого розвитку). Кожен критерій повинен бути ретельно проаналізований і адаптований до специфіки проекту, оскільки від цього залежить його успіх у короткостроковій і довгостроковій перспективі.

Окрім основних критеріїв, на які потрібно звертати увагу під час прийняття рішень щодо проекту food-лабораторії, я вважаю, що є кілька **додаткових аспектів**, які також слід враховувати. Вони можуть бути не настільки очевидними, як фінансові, соціальні чи екологічні, але їх вплив на успішність проекту може виявитися вирішальним.

Перший такий критерій – це **інноваційність проекту**. У сучасних умовах харчова промисловість стає все більш конкурентною, і підприємства, які не впроваджують новітніх технологій, ризикують залишитися позаду. Для food-лабораторії, яка повинна стати сучасним виробничим та освітнім центром, інноваційність може стати вирішальним фактором. Наприклад, впровадження автоматизованого обладнання або використання сучасних систем управління

виробництвом не лише підвищить ефективність, але й дозволить зменшити витрати. Такі технології допоможуть лабораторії відповідати сучасним ринковим стандартам, а також залучити додаткову увагу студентів та партнерів, які прагнуть працювати з прогресивними організаціями. Проте важливо враховувати і ризики: впровадження інновацій може вимагати значних початкових інвестицій, і якщо ці технології не будуть правильно інтегровані в процес, це може призвести до затримок і додаткових витрат.

Інший критерій, на який варто звернути увагу – **це гнучкість виробництва**. У харчовій промисловості попит може бути нестабільним через сезонність, економічну ситуацію чи навіть зміну споживчих уподобань. Лабораторія повинна мати можливість швидко адаптуватися до цих змін. Наприклад, якщо попит на одну категорію напівфабрикатів зменшиться, виробництво повинно мати можливість швидко перейти на інші види продукції. Це також може стосуватися адаптації під специфічні запити клієнтів, такі як виробництво безглютенових чи органічних продуктів. Відсутність такої гнучкості може призвести до фінансових втрат і зниження конкурентоспроможності.

Також важливим є критерій **логістичної зручності**. Це включає не лише місце розташування лабораторії, але й ефективність постачання сировини та доставки готової продукції. Для food-лабораторії розташування у межах університету може бути вигідним, оскільки це забезпечить близькість до студентів і зменшить витрати на перевезення. Проте потрібно врахувати, чи є це розташування зручним для постачальників сировини та клієнтів. Наприклад, якщо місцеві виробники не зможуть доставляти продукцію вчасно, це може створити перебої у виробництві. Крім того, важливо забезпечити ефективний розподіл готової продукції, щоб уникнути її псування, оскільки напівфабрикати мають обмежений термін зберігання.

Ще один важливий аспект – це **іміджева складова проекту**. Food-лабораторія є частиною університету, і її діяльність безпосередньо впливає на репутацію навчального закладу. Якщо лабораторія успішно працюватиме, це може підвищити

престиж університету, залучити нових студентів і навіть інвесторів. Проте тут варто бути обережним: будь-яка невдача проекту, наприклад, пов'язана з якістю продукції чи дотриманням екологічних стандартів, може негативно позначитися на іміджі університету. Тому одним із критеріїв має бути прозорість та відповідність діяльності лабораторії високим стандартам.

Також я вважаю, що не можна залишати без уваги питання ризиків. Будь-який проект стикається з ризиками, і food-лабораторія – не виняток. До прикладу, можуть виникати проблеми з постачанням сировини, зміною цін або навіть технічні несправності обладнання. Тому необхідно розробити критерії оцінки та управління ризиками, які дозволять передбачити можливі проблеми і підготувати план дій для їх вирішення. Це може включати створення резервного фонду, страхування або пошук альтернативних постачальників.

Наостанок, важливим критерієм є підтримка з боку споживачів і громади. Food-лабораторія має бути спрямована на задоволення потреб студентів, місцевих жителів і бізнесу. Важливо врахувати, чи буде попит на продукцію лабораторії достатнім для забезпечення її стійкості. Наприклад, якщо ціни на продукцію будуть занадто високими для основної цільової аудиторії, лабораторія може втратити частину ринку. Тому потрібно постійно досліджувати потреби споживачів і адаптуватися до них.

Таким чином, я вважаю, що, окрім основних критеріїв, таких як фінансові, соціальні та екологічні, варто також звернути увагу на додаткові аспекти: інноваційність, гнучкість, логістичну зручність, іміджеву складову, управління ризиками та підтримку громади. Усі ці критерії взаємопов'язані, і їх правильна інтеграція дозволить food-лабораторії стати успішним та стійким проектом, який буде відповідати не лише економічним цілям, але й соціальним та екологічним вимогам.

Критерії прийняття інвестиційних рішень дозволяють забезпечити об'єктивність та комплексність оцінки проектів. У харчовій промисловості вони мають враховувати фінансову, соціальну та екологічну складові, що сприяє довгостроковій стійкості бізнесу. Для food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" такі критерії створюють передумови для успішної реалізації проекту в умовах сучасних викликів.

1.3. Методи оцінки інвестиційної привабливості проекту і ризику інвестування

Проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" є не лише можливістю для університету реалізувати себе у виробничій сфері, але й викликом, який вимагає врахування численних факторів для досягнення успіху. Я розглядаю цей проект як комплексний, багатогранний процес, який залежить від правильно визначених критеріїв прийняття рішень. Особливо важливими є питання управління ризиками, інтеграції інновацій, розробки маркетингової стратегії, впливу на локальну економіку та забезпечення конкурентоспроможності.

Ризики – це один із перших аспектів, які потрібно оцінити перед початком реалізації проекту. В умовах економічної нестабільності України важливо передбачити можливі зміни вартісних показників, таких як ціни на сировину чи енергоресурси. Наприклад, інфляція або коливання валютного курсу можуть значно вплинути на початковий бюджет проекту. Для мінімізації цих ризиків доцільно використовувати довгострокові контракти із постачальниками, які передбачають фіксовані ціни, або створити резервний фонд для покриття непередбачених витрат. [13]. Крім того, технічні ризики, такі як несправності обладнання, також можуть створити значні труднощі. У цьому контексті варто передбачити регулярне технічне

обслуговування та укласти угоди про гарантійне обслуговування із постачальниками обладнання.

Інновації – це ще один критичний аспект, який може суттєво вплинути на успіх проекту. Для food-лабораторії впровадження сучасних технологій, таких як автоматизовані системи управління виробництвом чи енергоефективне обладнання, є не лише бажаним, але й необхідним. Наприклад, автоматизація процесів пакування напівфабрикатів дозволить скоротити витрати на ручну працю та підвищити продуктивність. Ще одним прикладом є впровадження біопакування, що може збільшити привабливість продукції серед екологічно свідомих споживачів [14]. Водночас інновації пов'язані з високими початковими витратами, тому необхідно заздалегідь оцінити їхню доцільність та терміни окупності.

Розробка маркетингової стратегії також відіграє важливу роль у забезпеченні попиту на продукцію лабораторії. Перш за все, важливо провести аналіз цільової аудиторії. Наприклад, якщо основними клієнтами будуть студенти, необхідно враховувати їхні фінансові можливості, а якщо ресторани – приділити увагу відповідності продукції високим стандартам. Створення бренду, який асоціюється з якістю та екологічністю, може стати конкурентною перевагою. Додатково, просування продукції через соціальні мережі або участь у тематичних виставках дозволить лабораторії швидше завоювати популярність [15].

Проект food-лабораторії має і значний вплив на локальну економіку. Закупівля сировини у місцевих фермерів стимулюватиме розвиток малого бізнесу в регіоні, а створення нових робочих місць знижуватиме рівень безробіття. Крім того, університет може стати прикладом для інших установ, стимулюючи впровадження подібних проектів, орієнтованих на сталий розвиток. Наприклад, створення довгострокових партнерств із місцевими постачальниками забезпечить стабільність і економічну вигоду як для лабораторії, так і для регіону загалом.

Конкурентоспроможність food-лабораторії залежить не лише від якості продукції, але й від здатності адаптуватися до змін ринку. Наприклад, якщо попит на традиційні напівфабрикати знизиться, лабораторія повинна мати можливість швидко переналаштувати виробництво на виготовлення безглютенових чи органічних продуктів. Важливим фактором також є формування конкурентної ціни, яка має враховувати фінансові можливості клієнтів, але водночас дозволяти отримувати достатній прибуток [16].

Таким чином, успіх проекту food-лабораторії залежить від комплексного підходу до оцінки ризиків, впровадження інновацій, розробки маркетингової стратегії, підтримки локальної економіки та забезпечення конкурентоспроможності. Кожен із цих аспектів взаємопов'язаний, і їх правильне врахування дозволить створити стійкий, успішний проект, який відповідатиме як економічним, так і соціальним викликам сучасності.

Проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" є складною ініціативою, яка потребує продуманого підходу до фінансування, екологічної відповідальності, розвитку студентів, моніторингу ефективності та планування можливого розширення. Ці аспекти забезпечують стабільний розвиток проекту та створюють умови для його успішної реалізації.

Питання фінансування є фундаментальним для food-лабораторії. Для університету доступні кілька варіантів залучення коштів. Один із найбільш очевидних способів – це використання власних ресурсів університету, які дозволяють уникнути залежності від зовнішніх інвесторів, але обмежують масштаб проекту. Іншим варіантом є участь у міжнародних грантових програмах або залучення державного фінансування. Наприклад, Європейський Союз підтримує інноваційні освітні та виробничі ініціативи через програми «Horizon Europe», що можуть стати джерелом значного фінансування для лабораторії [17].

До тогож, університет може розглянути варіант залучення комерційних інвесторів, які зацікавлені в підтримці локальних ініціатив, орієнтованих на

виробництво якісних харчових продуктів. Проте в цьому випадку важливо детально регулювати умови співпраці, щоб уникнути втрати контролю над проектом [18].

Екологічна відповідальність є ще одним важливим аспектом, особливо в умовах сучасних викликів. Food-лабораторія має можливість впроваджувати сучасні екологічні стандарти, такі як переробка харчових відходів, використання біорозкладного пакування та впровадження енергоефективних технологій. Наприклад, залишки сировини можна використовувати для створення компосту або біопалива, що знижує кількість відходів та сприяє захисту навколишнього середовища. Використання сонячних панелей або теплових насосів також може значно зменшити витрати на енергію, що важливо для довгострокової стійкості проекту [19].

Соціальний аспект проекту також заслуговує на увагу, адже food-лабораторія може стати не лише виробничим центром, а й платформою для розвитку студентів. Студенти зможуть брати участь у всіх етапах виробничого процесу, від управління закупівлями до реалізації готової продукції. Це забезпечить їм практичні навички та професійний досвід, які є дуже важливими для їхнього кар'єрного зростання. Крім того, лабораторія може використовуватися як освітній майданчик для проведення наукових досліджень, таких як розробка нових продуктів або впровадження інноваційних технологій у виробництво [20].

Моніторинг ефективності проекту є ще одним ключовим фактором, який забезпечує стійкість і відповідність проекту поставленим цілям. Для цього важливо впровадити сучасні технології аналізу виробничих процесів та фінансових показників. Наприклад, автоматизовані системи контролю якості можуть мінімізувати людський фактор, забезпечуючи стабільно високу якість продукції. Регулярний фінансовий моніторинг, що включає аналіз витрат, доходів і рентабельності, дозволить оперативно реагувати на будь-які відхилення від плану.

Додатково до цього доцільно збирати зворотний зв'язок від споживачів, щоб адаптувати продукцію до їхніх потреб [21].

Після успішного запуску food-лабораторія може розширити свою діяльність у кількох напрямках. Один із можливих кроків – це розширення асортименту продукції, наприклад, запуск виробництва готових страв або екологічно чистих продуктів. Ще один варіант – це вихід на нові ринки, такі як місцеві супермаркети чи онлайн-продажі, що дозволить залучити ширшу аудиторію. Окрім того, лабораторія може співпрацювати з кафе, ресторанами чи іншими підприємствами харчової промисловості, які замовлятимуть продукцію оптом. Це забезпечить стабільний попит і дозволить лабораторії оптимізувати виробничі процеси.

Таким чином, проект food-лабораторії потребує детального підходу до фінансування, впровадження екологічних стандартів, розвитку студентів, моніторингу ефективності та планування можливого розширення. Урахування цих аспектів дозволить забезпечити довгострокову стійкість проекту та його успішну інтеграцію в економіку та освітній процес.

Висновок до розділу 1

У розділі 1 роботи "Теоретичні основи інноваційно-інвестиційної діяльності" було розглянуто ключові аспекти, що формують основу для аналізу інвестиційної привабливості проекту food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ". Цей розділ зосереджується на теоретичному обґрунтуванні стратегії розвитку підприємства, критеріях прийняття інвестиційних рішень, а також методах оцінки ризиків і привабливості проектів.

Перш за все, проаналізовано поняття інноваційної та інвестиційної діяльності в контексті сучасної економіки. Інновації розглядаються як основний драйвер розвитку підприємств, що забезпечує підвищення їх конкурентоспроможності на ринку. Інвестиційна діяльність, своєю чергою, дозволяє реалізувати ці інновації через залучення ресурсів, необхідних для їх впровадження. У цьому контексті було

визначено, що розробка інвестиційної стратегії є базовим етапом для досягнення довгострокових цілей підприємства.

Розгляд критеріїв прийняття інвестиційних рішень показав, що для успішного запуску food-лабораторії необхідно враховувати як фінансові, так і нефінансові аспекти. Серед фінансових критеріїв ключовими є чиста приведена вартість (NPV), внутрішня норма дохідності (IRR) та строк окупності, які дозволяють оцінити економічну ефективність проекту. Соціальні та екологічні критерії, зокрема створення робочих місць, вплив на громаду та зменшення відходів, набувають особливого значення в контексті харчової промисловості. Університетський проект food-лабораторії, з одного боку, спрямований на отримання фінансових вигод, а з іншого – на розвиток соціальної відповідальності та підтримку локальної економіки.

Аналіз методів оцінки інвестиційної привабливості та ризиків показав, що для ефективного управління проектом важливо інтегрувати комплексний підхід. Це передбачає використання як традиційних фінансових показників, так і сучасних інструментів оцінки ризиків, таких як сценарний аналіз або SWOT-аналіз. Особливу увагу слід приділити можливим технічним і економічним викликам, таким як нестабільність ринку, зміна вартості сировини або технічні несправності.

Отже, розділ 1 закладає теоретичну основу для подальшого аналізу проекту food-лабораторії. Він демонструє, що успішна реалізація проекту залежить від чіткого розуміння стратегічних цілей, інтеграції фінансових, соціальних і екологічних критеріїв, а також використання сучасних методів оцінки ризиків. У наступних розділах ці теоретичні аспекти будуть застосовані для розробки практичних рішень та економічного обґрунтування доцільності проекту.

РОЗДІЛ 2

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

2.1 Основні підходи до розвитку проєкту

Одеський національний технологічний університет (ОНТУ) розташований за адресою: м. Одеса, вул. Канатна, 112. Заснований 20 жовтня 1902 року як Одеська школа борошномелів, університет має понад столітню історію підготовки фахівців у галузі харчових технологій. Протягом своєї історії ОНТУ став провідним навчальним закладом у галузі харчової промисловості, активно інтегруючи сучасні освітні та технологічні підходи [23].

Проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" знаходиться на стадії розробки, і його реалізація має стати важливим кроком у розвитку університету. Основною метою цього проєкту є створення інноваційного освітньо-виробничого підрозділу, що дозволить студентам інтегрувати теоретичні знання з практичними навичками у сфері харчових технологій. Лабораторія також стане майданчиком для впровадження інноваційних технологій та проведення наукових досліджень [24].

Основні завдання food-лабораторії:

Практичне навчання студентів. Food-лабораторія планується як навчально-виробничий цех, де студенти отримуватимуть практичні навички у реальних умовах виробництва. Це дозволить випускникам бути краще підготовленими до роботи на підприємствах харчової промисловості.

Виробництво продукції. Лабораторія займатиметься виробництвом напівфабрикатів, таких як пельмені, вареники, котлети тощо. Це дасть змогу ознайомити студентів із повним циклом виробництва, включаючи підготовку сировини, контроль якості, пакування та збут продукції.

Наукові дослідження. Лабораторія стане базою для дослідження нових технологій у харчовій промисловості, розробки інноваційних підходів до виробництва продукції та впровадження екологічно чистих рішень.

Локація та особливості розташування

Лабораторія буде розташована на території університету, що забезпечить легкий доступ для студентів і викладачів. Університет знаходиться у центральній частині Одеси, що робить його стратегічно вигідним для розвитку освітньо-виробничих проєктів [22]. Розташування лабораторії у безпосередній близькості до навчальних корпусів сприятиме ефективному поєднанню навчання та практичної роботи. Це також дозволить оперативно інтегрувати лабораторію у навчальний процес, забезпечуючи гнучкість у графіках практики студентів.

Інноваційність концепції

Food-лабораторія створюється відповідно до сучасних вимог до інтеграції освіти та бізнесу. Вона стане не лише виробничим цехом, але й інструментом для залучення студентів до дослідницької діяльності. Наприклад, лабораторія буде використовувати сучасні технології обробки сировини, автоматизації виробництва та контролю якості, що забезпечить конкурентоспроможність продукції. Важливим аспектом стане впровадження екологічних підходів, таких як зменшення харчових відходів і використання енергоефективного обладнання [24].

Значення проєкту для університету та регіону

Створення food-лабораторії має значення не лише для студентів ОНТУ, але й для регіональної економіки. По-перше, це дозволить університету зміцнити свої позиції як провідного навчального закладу у сфері харчових технологій. По-друге, лабораторія сприятиме розвитку локального ринку, співпрацюючи з місцевими постачальниками сировини. По-третє, це створить додаткові можливості для працевлаштування як студентів, так і місцевих жителів. Університет зможе стати центром для розробки інноваційних технологій, які будуть корисними не лише для навчального процесу, але й для виробничого сектору [23].

Таким чином, food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" є амбітним проєктом, що має потенціал вплинути на підготовку фахівців, розвиток науки та економіки регіону. Її створення стане важливим кроком у зміцненні інтеграції освіти, науки та виробництва.

Food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" розробляється як багатофункціональний підрозділ, що поєднує виробництво, наукову діяльність та навчальний процес. Її функціонування базується на використанні сучасного обладнання, організації виробничих процесів та інтеграції в освітню інфраструктуру університету.

Обладнання та виробничий процес

Лабораторія буде оснащена сучасним обладнанням для виробництва напівфабрикатів, таких як пельмені, вареники, котлети тощо. Використання автоматизованих та напіваавтоматизованих ліній дозволить забезпечити високу якість продукції та ефективність виробництва. Застосування сучасних технологій сприятиме підвищенню продуктивності та зниженню витрат [25].

Логістика та інфраструктура

Організація роботи лабораторії передбачає створення окремих зон для зберігання сировини, обробки, виробництва, упаковки та зберігання готової продукції. Дотримання санітарних норм забезпечуватиметься через розділення

потоків сировини та готової продукції, а також впровадження системи контролю якості на всіх етапах виробництва [26].

Виробнича програма. Планується, що лабораторія вироблятиме широкий асортимент напівфабрикатів, орієнтуючись на потреби споживачів та сучасні тенденції харчування. Гнучкість виробничих ліній дозволить швидко адаптуватися до змін у попиті та впроваджувати нові види продукції [27].

Фінансова модель.

Фінансування лабораторії здійснюватиметься за рахунок університетських коштів, грантів на освітні проекти та доходів від реалізації продукції. Розробка бізнес-плану передбачає аналіз ринку, визначення цільової аудиторії та прогнозування фінансових показників [25].

Цінова політика. Продукція лабораторії буде реалізовуватися за конкурентоспроможними цінами, що дозволить забезпечити доступність для споживачів та отримати стабільний дохід. Цінова стратегія враховуватиме собівартість продукції, ринкові ціни та платоспроможність споживачів [26].

Соціальний ефект.

Діяльність лабораторії сприятиме підвищенню кваліфікації студентів, створенню нових робочих місць та розвитку місцевої економіки. Співпраця з місцевими постачальниками сировини та підприємствами харчової промисловості зміцнить зв'язки університету з бізнес-середовищем [27].

Виклики та перспективи

Інтеграція з освітнім процесом.

Забезпечення ефективного поєднання навчального процесу та виробничої діяльності вимагає розробки гнучких графіків роботи та навчання. Важливо створити умови, за яких студенти зможуть поєднувати теоретичне навчання з практичною діяльністю в лабораторії [25].

Інноваційність підходу.

Лабораторія стане платформою для впровадження нових технологій, таких як розробка інноваційних рецептур, використання сучасних методів контролю якості та впровадження екологічно чистих технологій. Це дозволить підвищити конкурентоспроможність продукції та сприятиме сталому розвитку [27].

Ці заходи сприятимуть підвищенню кваліфікації студентів, розвитку наукових досліджень та зміцненню позицій університету як провідного навчального закладу у сфері харчових технологій.

Технічна характеристика food-лабораторії

Food-лабораторія планується як фабрика-заготівельня, що виконує функції централізованого постачальника напівфабрикатів для університету та сторонніх споживачів. Її основні технічні характеристики включають:

Обладнання:

Лабораторія оснащуватиметься сучасним обладнанням, яке забезпечить механізацію виробничих процесів. Зокрема, це:

- Автоматичні лінії для виробництва вареників, пельменів та котлет, що гарантують стабільну якість продукції завдяки стандартизації процесів [28].
- Вакуумні пакувальні машини, які дозволять зберігати продукцію в оптимальних умовах без втрати смакових і поживних якостей.
- Морозильні камери, що забезпечують зберігання продукції при температурі до -30°C , зберігаючи її термін придатності тривалим.
- Лабораторне обладнання для аналізу якості сировини та готової продукції, включаючи мікробіологічні аналізатори та системи тестування [29].

Технологічний процес:

Виробничий процес food-лабораторії побудований таким чином:

- Первинна обробка сировини: підготовка м'ясної та овочевої сировини, її сортування та подрібнення.
- Формування напівфабрикатів: на спеціальних автоматизованих лініях, що мінімізує вплив людського фактора.

– Упаковка та зберігання: використання вакуумних технологій для пакування, що підвищує безпеку та якість продукції.

Організація роботи.

Лабораторія матиме чітко структуровані виробничі зони: для обробки сировини, формування продукції, її пакування та зберігання. Усі процеси відповідатимуть вимогам ДСТУ 4281:2004 та міжнародним стандартам ISO у сфері безпечності харчових продуктів [30].

Економічна характеристика.

Проект food-лабораторії розроблено з урахуванням сучасних економічних викликів та перспектив розвитку ринку. Його фінансова модель передбачає кілька джерел доходу:

Державне фінансування.

Університет отримує державні кошти, які можуть бути спрямовані на створення та підтримку food-лабораторії. Також передбачено участь у програмах фінансування, таких як Erasmus+ і Horizon Europe, які забезпечують грантову підтримку освітніх і наукових проєктів [28].

Доходи від реалізації продукції.

Продукція food-лабораторії реалізовуватиметься університетській їдальні, ресторанам та кейтеринговим компаніям. Прогнозується, що основним сегментом ринку будуть локальні підприємства, зацікавлені у високоякісних напівфабрикатах [29].

Платні послуги.

Лабораторія надаватиме послуги з проведення лабораторних аналізів, організації майстер-класів та інших освітніх програм. Цей напрямок забезпечить додатковий дохід, спрямований на розвиток інфраструктури.

Економічна ефективність.

Завдяки автоматизації процесів та локалізації постачання сировини, собівартість продукції знижуватиметься, що сприятиме конкурентоспроможності на ринку. Очікується, що період окупності проекту становитиме 3–5 років, залежно від обсягів реалізації продукції.

Перспективи розвитку.

Розширення виробничих потужностей:

Food-лабораторія зможе розширити асортимент продукції, включивши дієтичні та спеціалізовані напівфабрикати, які відповідають вимогам споживачів зі специфічними дієтичними потребами.

Інновації у виробництві.

Інтеграція сучасних технологій, таких як 3D-друк продуктів харчування та впровадження інтернету речей (IoT) для моніторингу процесів, дозволить підвищити якість продукції та зменшити витрати.

Розвиток освітньої функції.

Лабораторія стане базою для практичної підготовки студентів, проведення тренінгів для викладачів та обміну досвідом із фахівцями харчової галузі.

Вихід на міжнародний ринок.

Перспективним напрямком є експорт продукції до країн ЄС, де є попит на якісні напівфабрикати з високим рівнем контролю якості.

Соціальна відповідальність.

Лабораторія може брати участь у соціальних проектах, спрямованих на забезпечення доступного харчування для малозабезпечених категорій населення, що зміцнить репутацію університету та лабораторії.

Також декілька слів про персонал. Основні категорії технічного персоналу такі:

Виробничий персонал

Ця категорія включає працівників, які безпосередньо залучені до процесу виготовлення продукції. Основними представниками є:

Кухарі-технологи. Відповідають за дотримання технологічних процесів, приготування продукції за встановленими стандартами та її оформлення. Їхня кваліфікація включає знання сучасних методів обробки сировини, роботи з автоматизованими лініями та технологічних карт.

Оператори обладнання. Забезпечують належну експлуатацію технічного устаткування, його налаштування та обслуговування. Їхні завдання також включають моніторинг технічного стану ліній виробництва та оперативне вирішення проблем у разі збоїв.

Лабораторний персонал

Фахівці з якості. Відповідають за проведення аналізу сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Їхні обов'язки охоплюють використання хіміко-фізичних та мікробіологічних методів аналізу для гарантування відповідності продукції встановленим стандартам.

Мікробіологи. Спеціалізуються на виявленні можливих патогенних організмів, аналізі стерильності умов виробництва та розробці рекомендацій щодо покращення санітарно-гігієнічних норм.

Обслуговуючий персонал

Майстри з обслуговування техніки: відповідають за технічне обслуговування обладнання, своєчасне проведення ремонтів та запобігання можливим поломкам. Їхня робота забезпечує безперервність виробничого процесу.

Санітарні працівники. Здійснюють прибирання виробничих зон, дезінфекцію обладнання та підтримання належного рівня чистоти у приміщеннях лабораторії.

Особливості організації роботи персоналу

Злагоджена робота технічного персоналу є вирішальним фактором успіху лабораторії. Усі працівники проходять попереднє навчання для оволодіння навичками роботи з сучасним обладнанням і дотриманням стандартів якості. Крім

того, регулярно організовуються тренінги для вдосконалення професійних знань і навичок.

Щоб уникнути перевантаження та забезпечити високу продуктивність, впроваджується система змінної роботи. Це дозволяє працівникам підтримувати оптимальний рівень уваги та ефективності протягом усього робочого дня. Важливою складовою є взаємодія між різними категоріями персоналу, що дозволяє оперативно вирішувати проблеми та підтримувати безперервність процесів.

Висновки за розділом 2

У другому розділі було здійснено техніко-економічну характеристику food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ", яка є перспективним проектом у сфері інтеграції освіти, науки та виробництва.

Food-лабораторія визначена як багатофункціональний підрозділ, який поєднує виробничі, освітні та наукові аспекти. Детально розглянуто технічну базу проекту, включаючи обладнання, організацію виробничого процесу, розташування та технічні особливості роботи. Лабораторія обладнується автоматизованими лініями, вакуумними пакувальними машинами та сучасними морозильними камерами, що дозволяє забезпечити високу якість продукції та ефективність роботи. Особливу увагу приділено організації зон виробництва, що відповідають сучасним вимогам безпеки та стандартам ДСТУ.

Економічна складова проекту базується на ефективному використанні ресурсів та багатоканальній моделі фінансування. Залучення державних коштів, грантів і доходів від реалізації продукції забезпечує стабільність функціонування лабораторії. Підкреслено, що раціональна організація роботи дозволить проекту окупити інвестиції у короткі строки, забезпечуючи фінансову підтримку університету.

Перспективи розвитку food-лабораторії включають розширення виробничих потужностей, впровадження інноваційних технологій та інтеграцію до міжнародного ринку. Особлива увага приділена соціальній складовій: створення нових робочих місць, підтримка місцевих постачальників, реалізація освітніх та наукових проектів.

Таким чином, food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" є унікальним проектом, що поєднує сучасні технології, економічну ефективність та соціальну відповідальність. Її створення сприятиме розвитку університету, зміцненню регіональної економіки та підвищенню якості підготовки фахівців у галузі харчових технологій.

РОЗДІЛ 3

СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

3.1. Діагностика зовнішнього середовища підприємства

Стратегічний аналіз зовнішнього середовища є важливим інструментом для визначення умов, які впливають на діяльність підприємства. Одним із ключових підходів до такого аналізу є використання PESTEL-моделі, яка допомагає оцінити політичні, економічні, соціальні, технологічні, екологічні та правові фактори впливу. Метою цього аналізу є виявлення можливостей і загроз, які створює зовнішнє середовище, а також побудова стратегії, що дозволить підприємству ефективно адаптуватися до змін.

Теоретична основа PESTEL-аналізу

PESTEL-аналіз — це метод оцінки зовнішнього середовища, що включає шість ключових факторів:

Політичні фактори (P): державна політика, регулювання галузі, митна та податкова політика.

Економічні фактори (E): рівень інфляції, коливання валютного курсу, вартість кредитів.

Соціальні фактори (S): зміни в демографічному складі населення, споживчі звички.

Технологічні фактори (T): інновації, автоматизація, розвиток інформаційних технологій.

Екологічні фактори (E): вплив підприємства на навколишнє середовище, утилізація відходів.

Правові фактори (L): законодавчі вимоги, сертифікація продукції.

Кожен з цих факторів має різний ступінь впливу на підприємство залежно від його галузі, місцезнаходження та ринкових умов. Основним завданням PESTEL-аналізу є ідентифікація ключових факторів, які створюють можливості чи загрози для підприємства.

PESTEL-аналіз застосовується у таких етапах:

1. Визначення факторів, які мають найбільший вплив на діяльність підприємства.
2. Оцінка ступеня впливу кожного фактору.
3. Визначення можливостей, які підприємство може використати, і загроз, які необхідно мінімізувати.
4. Інтеграція отриманих результатів у стратегічне планування.

Нижче наведена таблиця, яка узагальнює основні аспекти PESTEL-аналізу для food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ".

Таблиця 3.1

Розширений PESTEL-аналіз для food-лабораторії

Фактор	Вплив на food-лабораторію	Можливості	Загрози
Політичний	Політична	Участь у	Зміни у законодавстві,

	нестабільність, регулювання харчової галузі, програми підтримки малого бізнесу.	державних програмах, залучення грантів.	можливі обмеження експорту.
Економічний	Інфляція, коливання валютного курсу, економічна нестабільність через воєнні дії.	Використання локальної сировини, оптимізація витрат.	Зростання вартості сировини та логістичних послуг.
Соціальний	Підвищення попиту на екологічно чисту продукцію, тренд на здорове харчування.	Створення нових продуктів, що відповідають запитам споживачів.	Зміна споживчих настроїв, скорочення платоспроможності населення.

Продовження таблиці 3.1

Технологічний	Інновації у харчовій промисловості, автоматизація процесів.	Впровадження автоматизованих систем виробництва та контролю якості.	Висока вартість впровадження нових технологій.
Екологічний	Посилення вимог до екологічності, необхідність мінімізації відходів.	Використання енергоефективного обладнання, впровадження біорозкладних пакувальних матеріалів.	Штрафи за недотримання екологічних норм, негативний вплив на репутацію у разі екологічних порушень.
Правовий	Регулювання якості продукції, сертифікація	Отримання сертифікатів ISO,	Збільшення витрат на відповідність

	відповідно до українських та міжнародних стандартів.	що відкриває доступ до міжнародних ринків.	нормативним вимогам.
--	--	--	----------------------

Вплив макрофакторів в Україні

Політичні фактори.

Війна в Україні створила нестабільність у законодавчому регулюванні галузі. Водночас уряд впроваджує програми для підтримки малого бізнесу та агропромислового комплексу. Food-лабораторія може скористатися можливостями, які надають гранти та державні субсидії, зокрема в рамках програм відновлення економіки [31].

Економічні фактори.

Економіка України переживає складні часи через війну, що впливає на вартість сировини, логістики та енергоносіїв. Проте food-лабораторія може зменшити ці ризики, орієнтуючись на локальних постачальників та впроваджуючи енергоефективні технології.

Соціальні фактори.

Попит на екологічно чисті продукти та здорове харчування продовжує зростати, навіть в умовах економічної нестабільності. Food-лабораторія може зайняти цю нішу, пропонуючи якісні напівфабрикати та функціональні продукти [32].

Технологічні фактори

Україна активно впроваджує інновації у харчовій промисловості, зокрема автоматизацію виробництва. Food-лабораторія має можливість використовувати сучасні технології, такі як автоматизовані лінії для виробництва напівфабрикатів.

Екологічні фактори

Сучасні тенденції зосереджені на зменшенні харчових відходів та впровадженні екологічно чистих виробничих практик. Food-лабораторія може створити додаткову цінність, пропонуючи екологічно відповідальні рішення[33].

Правові фактори

Відповідність міжнародним стандартам якості є важливим кроком для виходу food-лабораторії на міжнародний ринок. Це потребує сертифікації продукції відповідно до ISO та інших стандартів.

Перспективи та можливості для food-лабораторії

Food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" може стати багатофункціональним підприємством, яке інтегрує виробничі, освітні та наукові завдання. Нижче наведено конкретні приклади, які демонструють потенціал її розвитку.

Розширення ринку

Індивідуальні рішення для малого бізнесу

Співпраця з локальними пекарнями, кав'ярнями та магазинами для постачання напівфабрикатів у невеликих обсягах. Це дозволить підтримувати мікробізнеси, які шукають локальних постачальників зі стабільною якістю продукції.

Гуртові продажі для соціальних установ

Виробництво бюджетних варіантів напівфабрикатів для шкіл, лікарень і дитячих садків. Це дозволить забезпечити якісне харчування у закладах соціальної сфери, що потребують великого обсягу продукції за доступною ціною.

Впровадження інновацій

Технології "розумного виробництва"

Установка автоматизованої системи моніторингу якості, яка відстежуватиме всі етапи виробництва в реальному часі, зокрема контроль температури, вологості та герметичності упаковки.

Експериментальні пакувальні рішення

Випуск продукції в інноваційних вакуумних контейнерах, які зберігають їжу свіжою довше. Наприклад, використання екологічних матеріалів із крохмалю для одноразового пакування.

Розробка модульного обладнання

Впровадження модульних ліній, які можуть швидко адаптуватися до різних видів продукції. Наприклад, за кілька хвилин налаштувати виробництво з вареників на равіолі або піцу.

Освітні та соціальні можливості

Лабораторія харчового дизайну

Створення підрозділу, де студенти-технологи експериментуватимуть із новими смаками, текстурами та формами продуктів. Наприклад, розробка страв для людей із алергією або спеціальними дієтичними потребами.

Підвищення кваліфікації працівників галузі

Проведення курсів для кухарів та технологів щодо роботи з інноваційними матеріалами, обладнанням і рецептами. Це дозволить залучати професіоналів галузі до спільної роботи з лабораторією.

Програми харчової освіти для населення

Організація майстер-класів для місцевих жителів, які хочуть дізнатися більше про правильне харчування або навчитися готувати з локальних продуктів.

Грантові програми та партнерства

Кулінарні фестивалі

Організація гастрономічних заходів на базі лабораторії, де відвідувачі зможуть скуштувати продукцію, взяти участь у дегустаціях і дізнатися про процес виробництва. Такі заходи можуть стати джерелом додаткового доходу.

Співпраця з виробниками обладнання

Підписання договорів з компаніями-виробниками харчового обладнання для тестування та демонстрації нових розробок. Це створить синергію між бізнесом і наукою, а також підвищить репутацію лабораторії як інноваційного центру.

Розробка програм для міжнародних організацій

Наприклад, участь у програмах ООН із продовольчої безпеки. Food-лабораторія може розробляти та виготовляти напівфабрикати для гуманітарних потреб у регіонах із кризовою ситуацією.

Індивідуальні пакети для здорового харчування

Food-лабораторія може створювати готові набори для приготування дієтичних страв удома. Це популярна тенденція, яка залучає споживачів, що хочуть харчуватися здорово, але мають обмежений час.

Розробка шкільних ланч-боксів

Виробництво готових ланч-боксів для дітей із корисними перекусами, наприклад фруктовими пюре або цільнозерновими сендвічами. Це дозволить привчати школярів до здорового харчування.

Food-лабораторія має можливість адаптуватися до сучасних викликів і трендів, використовуючи інновації, розширюючи ринки збуту та підтримуючи соціальні ініціативи. Її розвиток сприятиме покращенню якості харчування, підвищенню стандартів у харчовій промисловості та посиленню позицій на ринку.

3.2. Діагностика внутрішнього середовища підприємства

Організаційна структура food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" розроблена таким чином, щоб забезпечити ефективну координацію між освітньою, науковою та виробничою діяльністю. Основними підрозділами є:

Адміністративний підрозділ.

Включає директора лабораторії, адміністратора та відділ фінансів. Основне завдання — забезпечення управління, координації процесів та фінансового планування.

Виробничий підрозділ.

Відповідає за підготовку напівфабрикатів, включаючи первинну обробку сировини, формування продукції та упаковку. Оснащений сучасними технологічними лініями.

Лабораторія контролю якості:

Виконує функції аналізу сировини та готової продукції для забезпечення відповідності стандартам.

Освітній підрозділ:

Включає викладачів і науковців, які проводять навчання студентів та тренінги для працівників харчової галузі.

Маркетинговий відділ:

Займається просуванням продукції, взаємодією з партнерами та дослідженням ринку.

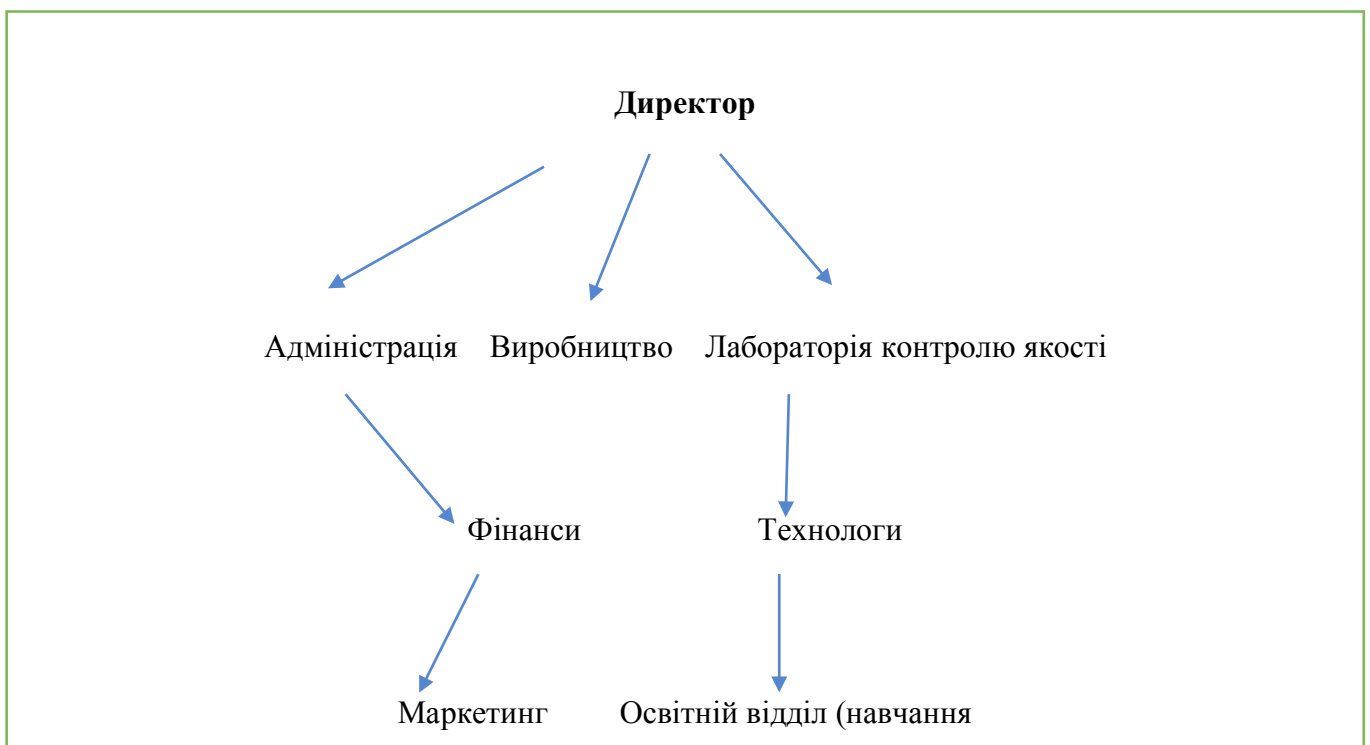


Схема 3.2

Організаційна структура food-лабораторії та детокс-лабораторії «ОНТУ»

Виробничі процеси food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" побудовані з урахуванням сучасних стандартів якості та ефективності. Їхньою основною метою є забезпечення високоякісної продукції з мінімальними витратами ресурсів. Ці процеси включають кілька етапів, кожен із яких є критичним для досягнення кінцевого результату.

Основні етапи виробничого процесу

Прийом сировини

Сировина доставляється від локальних постачальників, що забезпечує її свіжість і скорочує логістичні витрати.

На етапі прийому сировина проходить первинну перевірку на відповідність санітарно-гігієнічним стандартам.

Зберігання сировини відбувається в спеціалізованих охолоджуваних приміщеннях із контролем температури.

Підготовка сировини

Миття, чищення, нарізання сировини виконуються з використанням сучасного обладнання, що зменшує ручну працю.

Відходи, що виникають на цьому етапі, утилізуються або переробляються для екологічної ефективності.

Виробництво продукції

Використовуються автоматизовані технологічні лінії, які забезпечують однакову якість продукції та оптимізують витрати часу.

Асортимент продукції включає напівфабрикати (вареники, голубці, котлети), що відповідають різним категоріям споживачів (дієтична, безглютенова, стандартна продукція).

Упаковка та зберігання

Продукція запаковується у вакуумні або біорозкладні пакети, що подовжує її термін зберігання без втрати смакових якостей.

Готова продукція зберігається в морозильних камерах із постійним температурним моніторингом.

Контроль якості

Лабораторія контролю якості здійснює аналіз сировини та готової продукції за показниками хімічного складу, мікробіології та безпеки.

Використання ISO-стандартів дозволяє забезпечити відповідність продукції міжнародним вимогам [34].

Автоматизація процесів

Впровадження автоматизованих виробничих ліній зменшує людський фактор, підвищує швидкість виготовлення продукції та забезпечує сталість якості.

Екологічні рішення

Використання відновлювальної енергії для часткового забезпечення виробничих потреб.

Переробка вторинних відходів для мінімізації негативного впливу на довкілля.

Гнучкість виробництва

Технологічне обладнання дозволяє швидко адаптувати виробництво до змін у споживчому попиті, наприклад, розширення асортименту або створення нових продуктів.

Показники ефективності

Ефективність виробничих процесів оцінюється за такими показниками:

Рівень втрат сировини під час обробки (менше 5% завдяки сучасному обладнанню).

Собівартість одиниці продукції, що залишається конкурентною завдяки використанню локальної сировини.

Час виробництва партії продукції: автоматизовані лінії дозволяють скоротити цей показник до мінімуму, що підвищує продуктивність.

Фінансова стабільність food-лабораторії є ключовим елементом для її успішного функціонування та розвитку. Основні аспекти фінансового аналізу включають оцінку витрат, джерел фінансування та прибутковості.

Оцінка витрат

Основними статтями витрат є закупівля сировини, витрати на оплату праці персоналу, експлуатація обладнання та витрати на енергоносії. Для зменшення витрат food-лабораторія орієнтується на використання локальної сировини та енергоефективного обладнання.

Джерела фінансування

Food-лабораторія функціонує в межах університету, тому частина фінансування надходить з державного бюджету. Іншим джерелом фінансування є участь у грантових програмах, таких як Erasmus+ і Horizon Europe. Також перспективними є приватні інвестиції, зокрема партнерства з виробниками харчового обладнання.

Прибутковість

Доходи food-лабораторії формуються за рахунок продажу напівфабрикатів, проведення лабораторних досліджень для сторонніх замовників, а також організації навчальних курсів і майстер-класів. Це дозволяє забезпечити стабільний фінансовий потік і планувати подальші інвестиції [35].

Маркетингова складова

Маркетингова стратегія food-лабораторії спрямована на розширення ринків збуту та підвищення впізнаваності продукції.

Канали реалізації продукції

Основними клієнтами food-лабораторії є локальні кафе, ресторани, університетська їдальня, а також супермаркети, які пропонують заморожені напівфабрикати. Співпраця з кейтеринговими компаніями дозволяє забезпечити стабільний попит на стандартну та дієтичну продукцію.

Взаємодія з клієнтами

Для зміцнення партнерських відносин food-лабораторія організовує дегустаційні заходи, майстер-класи для ресторанів і маркетингові кампанії через соціальні мережі.

Позиціонування на ринку

Продукція лабораторії позиціонується як якісна та екологічно чиста, що відповідає сучасним трендам здорового харчування. Для підсилення конкурентної переваги акцент робиться на лабораторному контролі якості [36].

Ресурсний аналіз

Для забезпечення стабільної діяльності food-лабораторія орієнтується на раціональне використання ресурсів, включаючи сировинні, кадрові та інфраструктурні.

Сировина

Основна сировина постачається від локальних фермерів, що дозволяє знизити витрати на логістику. Залежно від типу продукції, можливе використання замороженої або свіжої сировини.

Кадровий потенціал

Лабораторія забезпечена висококваліфікованими працівниками, включаючи технологів, лабораторних фахівців та адміністративний персонал. Навчання студентів забезпечує постійне оновлення кадрового складу.

Інфраструктура. Виробничі приміщення оснащені сучасним обладнанням, що забезпечує високу продуктивність. Для зберігання готової продукції використовуються спеціалізовані морозильні камери.

3.3. Портфельний аналіз підприємства, SWOT-аналіз

SWOT-аналіз — це один із найпоширеніших інструментів стратегічного аналізу, який використовується для оцінки сильних (Strengths) і слабких (Weaknesses) сторін підприємства, а також можливостей (Opportunities) і загроз (Threats) зовнішнього середовища. Цей метод допомагає виявити конкурентні переваги, визначити потенційні проблеми та сформулювати стратегію розвитку[37].

Мета SWOT-аналізу — інтеграція результатів внутрішнього та зовнішнього аналізу для створення чіткого плану дій, спрямованого на досягнення довгострокових цілей підприємства.

Таблиця 3.2

SWOT-аналіз Food-лабораторії "Центр культури їжі"

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
- Наявність інноваційної концепції продукту	- Високі стартові інвестиційні витрати

- Розташування в регіоні з високим попитом	- Недостатній досвід команди у виробництві
- Доступ до локальних постачальників	- Високий рівень конкуренції на ринку
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
- Розширення ринку збуту через онлайн-торгівлю	- Економічна нестабільність у країні
- Співпраця з локальними кафе та ресторанами	- Зростання цін на сировину
- Участь у грантових програмах підтримки	- Можливе погіршення інфраструктури регіону

Сильні сторони (Strengths):

- 1. Сучасне технологічне обладнання.** Food-лабораторія оснащена інноваційними виробничими лініями, які дозволяють автоматизувати процеси та зменшити виробничі витрати.
- 2. Висока якість продукції.** Завдяки лабораторному контролю якості, продукція відповідає українським та міжнародним стандартам.
- 3. Інтеграція з освітнім процесом.** Лабораторія використовується для навчання студентів, що дозволяє підвищити якість підготовки фахівців.
- 4. Гнучкість у розробці нової продукції.** Використання сучасного обладнання дозволяє швидко адаптувати виробництво до змін ринку.
- 5. Підтримка університету.** Доступ до грантових програм і державного фінансування створює додаткові можливості для розвитку.

Слабкі сторони (Weaknesses):

- 1. Обмежена виробнича потужностей.** Це ускладнює масштабування діяльності та задоволення великого попиту.

2. **Високі витрати на сертифікацію.** Для виходу на міжнародні ринки потрібні значні інвестиції в сертифікацію продукції за стандартами ISO та іншими міжнародними нормами.

3. **Залежність від локальних постачальників сировини.** Локальні постачальники можуть бути ненадійними через економічну нестабільність або порушення логістичних ланцюгів.

4. **Низька впізнаваність бренду.** Food-лабораторія як нове підприємство потребує значних маркетингових зусиль для побудови впізнаваності на локальному та міжнародному ринках.

5. **Недостатня інфраструктура збуту.** Відсутність власних каналів дистрибуції ускладнює реалізацію продукції великими партіями.

Можливості (Opportunities)

1. **Розширення ринків збуту.** Food-лабораторія може розвивати партнерства із закладами громадського харчування, супермаркетами та кейтеринговими компаніями.

2. **Тренд на здорове харчування.** Зростаючий попит на екологічно чисті та дієтичні продукти відкриває нові ніші для продукції лабораторії.

3. **Участь у міжнародних грантових програмах.** Гранти на модернізацію виробництва та розробку інноваційних технологій допоможуть скоротити витрати на розвиток.

4. **Впровадження інновацій.** Використання автоматизованих систем контролю якості, нових пакувальних матеріалів та енергоефективного обладнання.

5. **Розширення асортименту.** Виробництво продукції для спеціальних дієт (безглютенових, вегетаріанських) дозволить залучити нову аудиторію.

Загрози (Threats):

1. **Економічна нестабільність у країні.** Інфляція, коливання валютного курсу та підвищення вартості сировини створюють значні фінансові ризики.

2. **Жорстка конкуренція.** На ринку вже існують великі виробники напівфабрикатів, які мають більш розвинену інфраструктуру та впізнаваність.

3. **Зростання вимог до екологічності продукції.** Вимоги до сталого розвитку та екологічної відповідальності можуть збільшити витрати на впровадження нових технологій.

4. **Зміна споживчих вподобань.** Непередбачуваність змін у поведінці споживачів може вплинути на попит на конкретну продукцію.

5. **Регуляторні бар'єри.** Ускладнення умов сертифікації продукції або введення нових вимог до якості можуть уповільнити вихід на ринок.

Розширений SWOT-аналіз демонструє, що food-лабораторія має значний потенціал для розвитку завдяки використанню інноваційних технологій та інтеграції з освітнім процесом. Проте підприємство має подолати певні виклики, пов'язані з обмеженими ресурсами та жорсткою конкуренцією на ринку. Реалізація можливостей, таких як участь у грантових програмах та розвиток нових продуктів, допоможе мінімізувати ризики та сприяти сталому розвитку лабораторії.

Портфельний аналіз

Портфельний аналіз — це метод стратегічного управління, який передбачає оцінку активів підприємства або його проєктів з метою оптимізації розподілу ресурсів і підвищення ефективності діяльності. Найбільш відомими методами портфельного аналізу є матриця Бостонської консалтингової групи (BCG) та матриця McKinsey/GE[38].

Основні цілі портфельного аналізу:

- Визначення найперспективніших напрямів діяльності;
- Усунення непродуктивних проєктів;
- Розподіл ресурсів відповідно до пріоритетів.

Портфельний аналіз Food-лабораторії

На прикладі Food-лабораторії використаємо **матрицю BCG**. Продукти підприємства умовно поділено на такі категорії:

- **"Зірки"**: інноваційні продукти (наприклад, локальні напівфабрикати з органічних продуктів).
- **"Дійні корови"**: традиційні продукти, які забезпечують стабільний попит (пельмені, вареники).
- **"Знаки питання"**: нові екологічні упаковки, які потребують тестування на ринку.
- **"Собаки"**: продукти з низькою маржинальністю або попитом.

Проведемо портфельний аналіз Food-лабораторії за допомогою матриці BCG (Boston Consulting Group) на основі продуктового портфеля підприємства. Відповідно до попередніх даних, Food-лабораторія планує виготовляти та продавати наступні категорії продукції:

Таблиця 3.3

«Портфельний аналіз продукції food-лабораторії за методом BCG»

Категорія	Продукція	Характеристика	Рекомендації
"Зірки"	Дієтичні та екологічно чисті напівфабрикати	Продукція має високий попит і перспективи зростання на ринку здорового харчування.	Збільшення обсягів виробництва, розширення асортименту, активне просування на ринок.
"Дійні корови"	Традиційні українські напівфабрикати (вареники, голубці)	Забезпечують стабільний дохід і високу рентабельність завдяки сталому попиту серед споживачів.	Утримання поточного рівня виробництва, підвищення ефективності для зменшення витрат.
"Важкі діти"	Нові види продукції (вегетаріанські напівфабрикати)	Сегмент із потенціалом для зростання, але потребує значних маркетингових зусиль для виходу на ринок.	Інвестувати в маркетинг і дослідження, проводити аналіз споживчих вподобань.

"Собаки"	Заморожені страви для тривалого зберігання	Низький попит на локальному ринку, слабкі перспективи зростання.	Скорочення обсягів виробництва або повне припинення.
-----------------	--	--	--

Значення аналізу для Food-лабораторії

Матриця BCG дозволяє Food-лабораторії визначити пріоритетні напрями розвитку та оптимізувати розподіл ресурсів. Зокрема:

- Інвестиції слід спрямувати на розвиток категорії "Зірок" (органічні напівфабрикати);
- "Дійні корови" забезпечать фінансову стабільність для підтримки інновацій;
- "Знаки питання" мають бути предметом досліджень, щоб оцінити їхню перспективність;
- Продукція категорії "Собаки" або удосконалюється, або виключається з портфеля[39].

SWOT-аналіз і портфельний аналіз показали, що food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" має значний потенціал для розвитку завдяки сучасному обладнанню, підтримці університету та високій якості продукції. Основні переваги підприємства відкривають можливості для розширення ринків збуту, впровадження інновацій та залучення нових клієнтів.

Водночас слабкі сторони, такі як обмежені виробничі потужності та високі витрати на сертифікацію, потребують рішень через оптимізацію ресурсів та участь у програмах фінансування. Загрози, пов'язані з економічною нестабільністю та конкуренцією, можуть бути мінімізовані за рахунок стратегічного планування.

Загалом аналіз підтверджує, що food-лабораторія має всі передумови для успішного функціонування та розвитку, за умови ефективного використання можливостей і подолання існуючих викликів.

3.4. Розробка стратегії розвитку підприємства

Визначення місії та стратегічних цілей food-лабораторії

Food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" є ключовим елементом у структурі університету, що поєднує освітню, наукову та виробничу функції. Її основна місія полягає у сприянні розвитку харчової галузі України шляхом впровадження інновацій, підготовки висококваліфікованих кадрів і забезпечення ринку якісними напівфабрикатами.

Місія підприємства

Місія food-лабораторії формулюється як:

- **Забезпечення якісної продукції.** Виробництво напівфабрикатів, які відповідають сучасним стандартам безпеки та екологічності, з орієнтацією на здорове харчування.
- **Освітня складова.** Надання студентам можливості практичного навчання, що підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці.
- **Науково-дослідницька функція.** Розробка нових технологій для харчової промисловості, таких як технології безглютенових продуктів або інноваційного пакування.

Ця місія підкреслює роль food-лабораторії не лише як виробничого підприємства, але й як центру знань і інновацій для харчової галузі.

Стратегічні цілі підприємства

Food-лабораторія визначає свої стратегічні цілі у трьох часових горизонтах:

1. Короткострокові цілі (1-2 роки):

- Встановлення стабільного виробництва базових напівфабрикатів для університетської їдальні та локальних клієнтів.
- Розробка та сертифікація продукції за стандартами ISO 22000, що підтвердить її безпечність і якість.

- Запуск маркетингової кампанії, спрямованої на просування бренду food-лабораторії серед локальних кафе та ресторанів.

2. Середньострокові цілі (3-5 років):

- Розширення асортименту продукції з фокусом на екологічно чисті та функціональні продукти (дієтичні, безглютенові).
- Вихід на регіональні ринки через партнерство із супермаркетами та кейтеринговими компаніями.
- Участь у міжнародних грантових програмах, таких як Horizon Europe, для модернізації виробничих ліній.

3. Довгострокові цілі (5+ років):

- Вихід на міжнародні ринки через експорт традиційних українських напівфабрикатів (вареники, голубці) для діаспори.
- Впровадження повної автоматизації виробничих процесів для зменшення витрат і підвищення продуктивності.
- Розробка інноваційних екологічних рішень, таких як використання біорозкладного пакування для продукції.

Особливості стратегічного планування для food-лабораторії

Ураховуючи специфіку підприємства, стратегічне планування food-лабораторії повинно базуватися на таких принципах:

- **Інтеграція з освітнім процесом.** Створення навчальних програм, що поєднують теоретичні знання з практичним досвідом роботи на виробництві.
- **Адаптивність.** Здатність швидко реагувати на зміни в попиті та впроваджувати нові технології, що дозволить зберігати конкурентоспроможність.
- **Підтримка інновацій.** Акцент на дослідженнях і розробках для створення унікальних продуктів, що відповідають трендам на ринку[40].

Визначення місії та стратегічних цілей food-лабораторії забезпечує фундамент для її довгострокового розвитку. Орієнтація на якість продукції, інновації та інтеграцію з освітнім процесом створює унікальні конкурентні переваги. Завдяки

чіткій стратегії лабораторія може досягти успіху як у локальних, так і міжнародних ринкових сегментах.

Для food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" вибір стратегії розвитку є основою для подальшого успішного функціонування та інтеграції на ринок. У рамках стратегічного планування пропонується поєднання інноваційної стратегії та диференціації продукції, що дозволить закріпити позиції підприємства як лідера у своєму сегменті.

Інноваційна стратегія

Одним із ключових напрямів розвитку food-лабораторії є впровадження інновацій. Це передбачає реалізацію таких конкретних кроків:

Модернізація обладнання. Встановлення автоматизованих ліній для виробництва напівфабрикатів, що дозволить збільшити продуктивність на 20-30% і зменшити витрати на оплату праці.

Продуктові інновації. Розробка нових видів продукції, наприклад, функціональних продуктів для людей із харчовими обмеженнями (безглютенові, низьковуглеводні), що відповідає сучасним споживчим трендам.

Технології екологічної відповідальності їх впровадження біорозкладних пакувальних матеріалів для зменшення екологічного впливу, а також встановлення системи утилізації харчових відходів на основі переробки.

Ці інноваційні рішення не лише підвищать ефективність виробництва, але й сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності лабораторії на ринку, оскільки відповідатимуть очікуванням споживачів щодо якості та екологічності.

Стратегія диференціації

Диференціація є важливим інструментом для створення унікальності продукції food-лабораторії. Основні кроки в рамках цієї стратегії:

Підвищення якості продукції, а саме завдяки лабораторному контролю, продукція food-лабораторії може позиціонуватися як така, що відповідає найвищим стандартам безпеки та якості.

Унікальні характеристики. Розробка традиційних українських страв із сучасним підходом до рецептури, наприклад, використання органічної сировини для вареників або голубців.

Маркетингове позиціонування. Проведення інформаційних кампаній із просування продукції через соціальні мережі, участь у виставках та співпраця з місцевими ресторанами й супермаркетами.

Реалізація цієї стратегії дозволить food-лабораторії зайняти свою нішу на ринку, створюючи додаткову цінність для споживачів завдяки якості та унікальності продукції[41].

Конкретні кроки для досягнення стратегічних цілей

Етап 1: Підготовчий

1. Оцінка ресурсів і потенціалу:

- Провести аудит наявного виробничого обладнання для визначення необхідності модернізації.
- Оцінити рівень кваліфікації персоналу та потребу в додатковому навчанні.
- Проаналізувати попит на продукцію в локальному регіоні та визначити перспективні сегменти ринку.

2. Розробка нових продуктів:

- Провести дослідження споживчих трендів, зокрема попиту на дієтичні та екологічно чисті продукти.
- Розробити рецептури для нових видів продукції, таких як безглютенові або низькокалорійні напівфабрикати.

3. Формування партнерств:

- Налагодити співпрацю з локальними постачальниками сировини для забезпечення стабільних поставок.
- Встановити партнерські відносини з місцевими кафе, ресторанами та супермаркетами для збуту продукції.

Етап 2: Запуск виробництва та просування

1. Модернізація виробництва:

- Встановити нові автоматизовані лінії для збільшення продуктивності.
- Впровадити системи контролю якості, які відповідають міжнародним стандартам ISO.

2. Запуск нової продукції:

- Вивести на ринок нову лінійку дієтичних і функціональних продуктів.
- Організувати дегустаційні заходи для потенційних клієнтів, таких як ресторани та кейтерингові компанії.

3. Маркетингова кампанія:

- Створити рекламні матеріали, які акцентують увагу на якості та унікальності продукції.
- Використати соціальні мережі та інтернет-платформи для просування продукції серед локальних споживачів.

Етап 3: Розширення та масштабування

1. Розширення ринків збуту:

- Укласти контракти з регіональними та національними мережами супермаркетів для розповсюдження продукції.
- Підготувати документацію для сертифікації продукції на міжнародних ринках.

2. Оптимізація бізнес-процесів:

- Впровадити систему управління запасами для мінімізації витрат.

- Автоматизувати більшість процесів виробництва для підвищення ефективності.

Етап 4: Інновації та сталий розвиток

1. Екологічна відповідальність:

- Впровадити біорозкладні пакувальні матеріали для зменшення впливу на довкілля.
- Розробити систему утилізації відходів, що дозволить зменшити виробничі витрати.

2. Розвиток освітніх і наукових ініціатив:

- Створити навчальні програми для студентів, що дозволять отримати практичний досвід на виробництві.
- Використовувати лабораторію як платформу для досліджень у галузі харчових технологій.

Розробка стратегії розвитку food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" дозволяє забезпечити ефективний розвиток підприємства через чітке визначення місії, стратегічних цілей та конкретних кроків їх досягнення. Поєднання інноваційної стратегії, диференціації продукції та реалізації стратегічного плану створює умови для сталого зростання та підвищення конкурентоспроможності.

Короткострокові дії спрямовані на оптимізацію внутрішніх процесів і вихід на локальний ринок, середньострокові передбачають розширення виробництва та збуту, а довгострокові зосереджуються на експорті та сталому розвитку. Такий підхід дозволить лабораторії зміцнити свої позиції на ринку, впроваджувати сучасні технології та залишатися привабливою для споживачів і партнерів.

Висновок за розділом 3

Розділ 3 "Стратегічний аналіз діяльності підприємства" дозволив детально дослідити внутрішнє та зовнішнє середовище food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ", визначити основні чинники, які впливають на її діяльність, та сформувати стратегії розвитку. На основі проведеного аналізу було виявлено

ключові сильні та слабкі сторони підприємства, можливості для розширення діяльності, а також потенційні загрози.

SWOT-аналіз показав, що основними перевагами food-лабораторії є високий рівень якості продукції, сучасне обладнання та інтеграція з освітнім процесом. Водночас слабкими сторонами залишаються обмежені виробничі потужності та недостатня маркетингова активність. Оцінка зовнішнього середовища за допомогою PESTEL-аналізу дозволила визначити вплив макроекономічних факторів, таких як політична нестабільність і зміна споживчих вподобань, які створюють як ризики, так і можливості для розвитку лабораторії.

Важливим елементом розділу є портфельний аналіз, який продемонстрував перспективність таких категорій продукції, як дієтичні та екологічно чисті напівфабрикати. Ця інформація стала основою для розробки стратегії розвитку підприємства. Поєднання інноваційної стратегії, спрямованої на впровадження новітніх технологій, та диференціації продукції дозволить лабораторії закріпити свої позиції на ринку та зайняти перспективні ніші.

РОЗДІЛ 4

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

4.1. Оцінка інвестиційної привабливості проєкту

4.1.1. Суть інвестиційного проєкту

Food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" є унікальним інвестиційним проєктом, який поєднує освітню, наукову та виробничу функції. Основна мета проєкту полягає у створенні сучасного заготівельного цеху для виробництва високоякісних напівфабрикатів, орієнтованих на потреби університетських їдалень, локальних кафе, ресторанів та кейтерингових компаній. Це дозволить задовольнити потребу у стандартизованій продукції, яка відповідає високим стандартам якості та безпеки. Водночас лабораторія виконує важливу

освітню місію, забезпечуючи студентів можливістю отримати практичний досвід роботи на сучасному обладнанні, що суттєво підвищує їх конкурентоспроможність на ринку праці.

Проект базується на впровадженні автоматизованих ліній виробництва, що сприяє оптимізації виробничих процесів, скороченню витрат та підвищенню ефективності. Основними напрямками діяльності є виготовлення екологічно чистих і функціональних напівфабрикатів. Наприклад, це можуть бути безглютенові продукти, низькокалорійні страви чи органічні варіанти популярних українських страв, таких як вареники чи голубці. Використання екологічного пакування дозволяє мінімізувати вплив на навколишнє середовище, що відповідає сучасним екологічним трендам[42].

Лабораторія виконує подвійну функцію: виробничу та освітню. Вона стане базою для підготовки майбутніх фахівців у сфері харчових технологій. Студенти отримуватимуть практичні знання, які відповідають сучасним вимогам ринку, працюючи безпосередньо на виробництві. Викладачі матимуть змогу покращувати кваліфікацію, а також долучати до навчання запрошених експертів, які проводитимуть майстер-класи та тренінги. Це створює синергію між виробництвом та освітою, що дозволяє формувати інноваційні підходи до вирішення завдань харчової галузі.

З економічної точки зору проект є вигідним завдяки низьким витратам на логістику та стабільному попиту на продукцію. Виробництво напівфабрикатів орієнтоване на локальний ринок, що дозволяє зменшити витрати на транспортування та забезпечити стабільність поставок. Крім того, продуктова лінійка може бути легко адаптована під змінювані споживчі уподобання, такі як попит на здорове та органічне харчування.

Ще одним важливим фактором є перспективи розширення. Лабораторія має можливість вийти на регіональні та міжнародні ринки, зокрема за рахунок сертифікації продукції за міжнародними стандартами, такими як ISO. Участь у

грантових програмах Horizon Europe або USAID може забезпечити додаткові джерела фінансування для впровадження інноваційних технологій та розширення виробничих потужностей.

Проект також має значний соціально-економічний вплив. Він сприяє створенню нових робочих місць у регіоні, підтримує місцевих постачальників сировини та підвищує престиж університету як інноваційного закладу. Лабораторія також виконує соціальну місію, надаючи якісну продукцію для соціально незахищених категорій населення через спеціальні програми співпраці [43].

У підсумку, food-лабораторія є перспективним інвестиційним проектом, який відповідає сучасним потребам ринку, має високий рівень соціальної значущості та потенціал для довгострокового розвитку. Поєднання виробничої, освітньої та інноваційної функцій створює унікальні конкурентні переваги, а економічна вигода та можливості масштабування роблять цей проект привабливим для інвесторів та університету.

4.1.2. Розрахунок інвестиційних витрат

Для успішної реалізації проекту food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" необхідно детально визначити інвестиційні витрати, зокрема на закупівлю обладнання. Використовуючи дані з роботи вашого колеги, було складено перелік необхідного обладнання та проведено оцінку його вартості на основі актуальних цін в Україні.

На основі технічного завдання було визначено наступне обладнання:

Таблиця 4.1

Перелік та вартість обладнання

№	Назва обладнання	Кількість, шт.	Орієнтовна вартість за одиницю, грн	Загальна вартість, грн
1	Тістомісильна машина	1	150,000	150,000

2	Автомат для формування пельменів та вареників	1	300,000	300,000
3	Пакувальна машина вакуумного типу	1	200,000	200,000
4	Холодильна камера	1	250,000	250,000
5	Пароконвектомат	1	180,000	180,000
6	Машина для нарізки та змішування	1	120,000	120,000
7	Стерилізатор для інструментів	1	80,000	80,000
8	Система водоочищення	1	100,000	100,000
9	Комплект інструментів та посуду	1	70,000	70,000
10	Система вентиляції та кондиціонування	1	150,000	150,000
Загальна вартість				1,600,000

Джерело цін: Prot.ua – Обладнання для виробництва напівфабрикатів

Капітальні витрати включають роботи з облаштування приміщення, яке розташоване в одному з корпусів університету. Основна частина цих витрат спрямована на ремонт, установлення систем вентиляції та забезпечення відповідності санітарно-гігієнічним нормам. Орієнтовна вартість таких робіт становить 1 200 000 грн. Ця сума передбачає не лише приведення приміщення у відповідність до сучасних стандартів, але й створення комфортних умов для роботи персоналу[44].

Закупівля обладнання є найбільш витратною статтею капітальних витрат, оскільки воно формує основу для ефективної діяльності food-лабораторії. Згідно з таблицею, загальна вартість необхідного обладнання складає 1 600 000 грн.

Опис обладнання:

1. Тістомісильна машина.

Призначена для приготування тіста різної консистенції, що є основою для багатьох видів напівфабрикатів. Забезпечує однорідність та якість тіста, що впливає на кінцевий продукт.

2. Автомат для формування пельменів та вареників.

Дозволяє автоматизувати процес ліплення пельменів, вареників та інших подібних виробів, підвищуючи продуктивність та зменшуючи трудові витрати.

3. Пакувальна машина вакуумного типу.

Забезпечує герметичне пакування продукції, що подовжує термін її зберігання та зберігає свіжість.

4. Холодильна камера.

Призначена для зберігання сировини та готової продукції при оптимальних температурах, запобігаючи псуванню.

5. Пароконвектомат.

Універсальний пристрій для приготування різних страв за допомогою пари та конвекції, що дозволяє зберігати корисні властивості продуктів.

6. Машина для нарізки та змішування.

Використовується для підготовки інгредієнтів, забезпечуючи точність нарізки та однорідність змішування.

7. Стерилізатор для інструментів.

Гарантує дотримання санітарних норм шляхом стерилізації робочих інструментів, запобігаючи контамінації продукції.

8. Система водоочищення.

Забезпечує якість води, що використовується у виробництві, впливаючи на смакові та якісні характеристики продукції.

9. Комплект інструментів та посуду.

Містить необхідні аксесуари для підготовки та обробки сировини, а також для обслуговування обладнання.

10. Система вентиляції та кондиціонування.

Підтримує оптимальні кліматичні умови в приміщенні, що важливо для якості виробництва та комфорту працівників[45].

Первинні витрати передбачають закупівлю першої партії сировини та витратних матеріалів. Орієнтовно, вони становлять 400 000 грн, що включає пакувальні матеріали, інструменти та сировину для перших виробничих циклів.

Сертифікація продукції, відповідно до стандартів якості ISO 22000, потребує додаткових інвестицій у розмірі 150 000 грн. Ці витрати покривають аудит, оформлення документації та проведення навчання персоналу щодо вимог сертифікації

Таблиця 4.2

Інвестиційні витрати

Категорія витрат	Сума, грн
Ремонт та облаштування приміщення	1 200 000
Закупівля обладнання	1 600 000
Первинні витрати (сировина, матеріали)	400 000
Сертифікація продукції	150 000
Загальна сума витрат	3 350 000

Інвестиційні витрати на створення food-лабораторії становлять 3 350 000 грн, з яких основна частина припадає на закупівлю обладнання (1 600 000 грн) та облаштування приміщень (1 200 000 грн). Ці витрати обґрунтовані, оскільки сучасне обладнання та дотримання стандартів забезпечать стабільну якість продукції та відповідність санітарно-гігієнічним нормам. Реалізація проекту дозволить університету створити конкурентоспроможне підприємство, яке відповідатиме сучасним викликам ринку та забезпечить додаткові фінансові ресурси для розвитку освітньої та наукової діяльності.

Загальна вартість обладнання для food-лабораторії становить 1,600,000 грн. Ці інвестиції є обґрунтованими, оскільки сучасне та якісне обладнання забезпечить ефективність виробничих процесів, високу якість продукції та відповідність

санітарно-гігієнічним нормам. Використання автоматизованих систем дозволить оптимізувати трудові ресурси та підвищити продуктивність, що сприятиме швидшій окупності проекту та підвищенню його рентабельності.

4.1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма — це інструмент, який дозволяє підприємству визначити, які обсяги продукції потрібно виготовити для задоволення попиту споживачів, максимально ефективно використовуючи ресурси. Вона забезпечує оптимізацію процесів, планування витрат і прогнозування прибутковості.

Для food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" виробнича програма є не лише економічним, але й освітнім інструментом, що дозволяє поєднувати виробництво, навчання та дослідження. Основними елементами виробничої програми є визначення обсягів виробництва, оцінка потужностей обладнання, прогнозування попиту, розрахунок витрат та доходів, а також аналіз ефективності.

Таблиця 4.3

Вартість продукції та сировини

Назва продукції	Обсяг виробництва (штук/місяць)	Вартість сировини на одиницю (грн)	Загальні витрати на сировину (грн)
Вареники з картоплею	40,000	3	120,000
Пельмені з м'ясом	30,000	5	150,000

Котлети з курятини	10,000	7	70,000
Голубці	8,000	6	48,000
Картопляники	10,000	4	40,000
Загальні витрати	98,000		428,000

Розрахунок обсягів виробництва.

Розрахунок обсягів виробництва базується на продуктивності обладнання, кількості робочих годин та робочих днів у місяці. Це дозволяє визначити, яку кількість продукції можна виготовити при повному завантаженні обладнання.

Формула:

$$Q=P \times H \times D \text{ (4.1)}$$

Розрахунок:

На основі даних:

- Продуктивність обладнання (P) = 500 штук/год.
- Кількість робочих годин (H) = 8 год/день.
- Робочі дні (D) = 22 дні/місяць.

$$Q=500 \times 8 \times 22=88,000 \text{ штук/місяць.}$$

Інтерпретація: Лабораторія може виробляти 88,000 одиниць продукції на місяць, з яких розподіляється по видам згідно з таблицею.

Розрахунок потужностей обладнання

Цей розрахунок дозволяє оцінити, чи відповідає плановий обсяг виробництва технічним можливостям обладнання.

Формула:

$$K=Q_{\text{план}}/Q_{\text{макс}}\times 100(4.2)$$

Розрахунок:

Максимальна потужність обладнання = 100,000 штук/місяць.

Запланований обсяг = 88,000 штук/місяць.

$$K=88,000/100,000\times 100=88\%$$

Інтерпретація: Використання обладнання на рівні 88% є оптимальним і забезпечує можливість нарощування обсягів виробництва.

Прогноз попиту.

Прогнозування попиту дозволяє оцінити, чи зможе продукція лабораторії знайти свого споживача.

Формула:

$$Q_{\text{попит}}=N\times C(4.3)$$

Розрахунок:

Кількість споживачів (N) = 10,000.

Середнє споживання на одного споживача (C) = 8 штук/місяць.

$$Q_{\text{попит}}=10,000\times 8=80,000 \text{ штук/місяць.}$$

Інтерпретація: Продуктивність лабораторії повністю покриває попит у 80,000 штук/місяць.

Розрахунок витрат на виробництво

Розрахунок витрат на виробництво дозволяє оцінити, скільки ресурсів потрібно для забезпечення запланованих обсягів продукції. Ці витрати формують основу собівартості продукції.

Формула:

$$C=Q \times V \text{ (4.4)}$$

Де:

C – загальні витрати на сировину; Q – обсяг виробництва; V – вартість сировини на одиницю продукції.

Розрахунок:

На основі таблиці:

- Загальний обсяг виробництва $Q=88,000$ штук/місяць.
- Середня вартість сировини на одиницю $V=5$ грн/штука.

$$C=88,000 \times 5 = \mathbf{440,000 \text{ грн.}}$$

Інтерпретація: Витрати на сировину для виробництва всієї продукції становлять 440,000 грн щомісяця, що є ключовим показником для оцінки економічної ефективності.

Прогноз доходів від реалізації продукції.

Прогноз доходів допомагає оцінити, скільки фінансових ресурсів можна отримати від реалізації запланованих обсягів продукції за заданими цінами.

Формула:

$$R=Q \times P_{\text{ціна}} \text{ (4.5)}$$

Де:

R – прогнозований дохід; Q – обсяг виробництва; $P_{\text{ціна}}$ – ціна реалізації за одиницю продукції.

Розрахунок:

- Загальний обсяг $Q=88,000$ штук/місяць
- Середня ціна реалізації. $P_{\text{ціна}}=10$ грн/штука

$$R=88,000 \times 10=880,000 \text{ грн.}$$

Інтерпретація: Очікуваний щомісячний дохід від реалізації продукції становить 888,000 грн.

Аналіз ефективності виробничої програми

Оцінка ефективності допомагає визначити, чи є проект економічно доцільним. Основним показником є прибуток, який визначається як різниця між доходами та витратами.

Формула:

$$\text{Прибуток} = R - C \quad (4.6)$$

Де:

R – прогнозований дохід; C – витрати на виробництво.

Розрахунок:

- Прогнозований дохід $R=880,000$ грн.
- Витрати $C=440,000$ грн.

$$\text{Прибуток} = 880,000 - 440,000 = \mathbf{440,000 \text{ грн.}}$$

Інтерпретація: Щомісячний прибуток становить 440,000 грн, що свідчить про високу рентабельність проекту.

Загальний аналіз за розрахунками

Розрахунки показують, що food-лабораторія здатна забезпечити стабільне виробництво продукції в обсягах, які відповідають прогнозованому ринковому попиту (80,000 штук/місяць). Завдяки використанню сучасного обладнання, лабораторія може досягти високої ефективності, залишаючи резерви для збільшення обсягів виробництва.

Щомісячні витрати на сировину становлять 440,000 грн, а прогнозований дохід — 440,000 грн. Це дозволяє отримувати щомісячний прибуток у 880,000 грн, що свідчить про високу економічну доцільність проекту.

Враховуючи резерви потужностей обладнання, food-лабораторія може поступово збільшувати обсяги виробництва або додавати нові види продукції, орієнтуючись на зміну ринкових умов. Крім того, фінансові показники свідчать про можливість швидкої окупності проекту, що є важливим фактором для інвесторів.

4.1.4. Розрахунок чисельності, витрат на оплату праці і ЄСВ

Планування чисельності персоналу.

Визначення чисельності персоналу є важливим етапом у підготовці виробничого проекту, оскільки воно дозволяє раціонально використовувати трудові ресурси. Враховуються як виробничі, так і адміністративні потреби підприємства. Основною метою є забезпечення виробничого процесу працівниками з необхідними кваліфікаціями та мінімізація витрат на оплату праці.

Розрахунок витрат на оплату праці.

Витрати на оплату праці формують одну з основних статей собівартості продукції. Правильне планування витрат дозволяє зберігати конкурентоспроможність продукції та забезпечити фінансову стабільність підприємства.

Розрахунок єдиного соціального внеску (ЄСВ)

ЄСВ є обов'язковим податком, який підприємство сплачує за кожного працівника. В Україні ставка ЄСВ становить 22% від нарахованої заробітної плати. Ці витрати необхідно враховувати при оцінці загальних витрат на персонал[46].

Розрахунок чисельності персоналу

Формула:

$$N=Q/(P\times T) \text{ (4.7)}$$

Де:

- N – кількість працівників;
- Q – обсяг продукції (штук/місяць);
- P – продуктивність одного працівника за годину (штук/год);
- T – робочий час (год/місяць).

Розрахунок для виробничого персоналу

- Обсяг продукції (Q) = 88,000 штук/місяць.
- Продуктивність працівника (P) = 100 штук/год.
- Робочий час (T) = 176 год/місяць (22 робочі дні по 8 годин).

$$N = 88,000 / 100 \times 176 = 5 \text{ працівників.}$$

Інтерпретація: Для забезпечення виробництва 88,000 одиниць продукції на місяць необхідно 5 працівників на лінії.

Розрахунок витрат на оплату праці

Формула:

$$W = N \times Z \quad (4.8)$$

Де:

- W – загальні витрати на оплату праці;
- N – кількість працівників;
- Z – середня заробітна плата одного працівника.

Розрахунок:

- Кількість працівників (N) = 5.
- Середня зарплата (Z) = 15,000 грн/місяць.

$$W = 5 \times 15,000 = 75,000 \text{ грн/місяць [47].}$$

Інтерпретація: Загальні витрати на заробітну плату виробничого персоналу становлять 75,000 грн щомісяця.

Розрахунок ЄСВ

Формула:

$$\text{ЄСВ} = W \times 0.22 \text{ (4.9)}$$

Розрахунок:

Заробітна плата (W) = 75,000 грн.

ЄСВ = 75,000 × 0.22 = 16,500 грн.

Інтерпретація: Витрати на ЄСВ для виробничого персоналу становлять 16,500 грн щомісяця.

Розрахунок загальних витрат на оплату праці з урахуванням адміністративного та лабораторного персоналу.

Таблиця 4.4

Витрати на персонал

Категорія персоналу	Кількість працівників	Зарплата одного (грн/місяць)	Загальна зарплата (грн)	ЄСВ (грн)	Загальні витрати (грн)
Виробничий персонал	5	15,000	75,000	16,500	91,500

Продовження таблиці 4.4

Лабораторний персонал	3	18,000	54,000	11,880	65,880
Адміністративний персонал	2	20,000	40,000	8,800	48,800
Разом	10		169,000	37,180	206,180

Розрахунки виявили, що для забезпечення ефективного функціонування food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" необхідно залучити 10 працівників: 5 на виробничі лінії, 3 для лабораторного аналізу продукції та 2

адміністративних працівників. Загальні витрати на оплату праці з урахуванням ЄСВ становлять 206,180 грн щомісяця.

Ця структура персоналу дозволяє забезпечити стабільне виробництво, контроль якості продукції та ефективне управління підприємством. Витрати на оплату праці формують 15-20% загального бюджету проекту, що є оптимальним показником для підприємств подібного типу.

Планування витрат на оплату праці також передбачає гнучкість у реагуванні на зміну умов ринку. Наприклад, при зростанні обсягів виробництва чи розширенні асортименту може знадобитися додатковий персонал, але це буде обґрунтовано зростанням доходів.

Таким чином, витрати на оплату праці є економічно обґрунтованими та забезпечують як продуктивність, так і стабільність діяльності food-лабораторії. Ці результати підтверджують економічну доцільність проекту та його готовність до успішної реалізації.

4.1.5. Планування собівартості вироблюваної продукції

Собівартість продукції.

Собівартість — це сукупність витрат підприємства на виробництво та реалізацію продукції. Вона включає всі прямі витрати, пов'язані з виготовленням продукту, а також частину непрямих витрат. Планування собівартості є критично важливим, оскільки:

1. Дозволяє оцінити рентабельність продукції.
2. Визначає мінімальну ціну реалізації, яка покриває витрати.
3. Формує основу для розробки цінової стратегії.

Основні статті витрат у собівартості:

1. **Сировина та матеріали:** основний компонент витрат для харчового виробництва.

2. **Оплата праці:** зарплата працівників із врахуванням податків (ЄСВ).
3. **Енергоносії:** витрати на електроенергію, воду та інші комунальні послуги.
4. **Амортизація:** розподіл вартості обладнання на строк його використання.
5. **Інші витрати:** пакувальні матеріали, логістика, сертифікація тощо.

Витрати на сировину розраховуються на основі обсягу виробництва та вартості матеріалів для виготовлення одиниці продукції. Це дозволяє оцінити пряму собівартість.

Формула:

$$C_{\text{сировина}} = Q \times V \quad (4.10)$$

Де:

$C_{\text{сировина}}$ – загальні витрати на сировину;

Q – обсяг продукції (штук);

V – вартість сировини на одиницю продукції.

Розрахунок:

Згідно з даними (таблиця з пункту 4.1.3):

- $Q = 88,000$ штук/місяць
- Середня вартість сировини $V = 5$ грн/штука

$$C_{\text{сировина}} = 88,000 \times 5 = 440,000 \text{ грн.}$$

Інтерпретація: сировинні витрати становлять 440,000 грн на місяць, що є основною статтею собівартості.

Розрахунок витрат на оплату праці.

Витрати на оплату праці включають заробітну плату працівників та обов'язкові податки (ЄСВ). Вони є фіксованою частиною витрат, яка не залежить від обсягів виробництва.

Розрахунок:

Згідно з пунктом 4.1.4:

- Загальні витрати на оплату праці з урахуванням ЄСВ = **206,180 грн.**

Інтерпретація: Ці витрати є необхідними для підтримання стабільної роботи підприємства.

Розрахунок витрат на енергоносії.

Енергоносії включають електроенергію, воду та газ, необхідні для роботи обладнання. Ці витрати залежать від потужності обладнання та тривалості його використання.

Формула:

$$\text{Сенергія} = E \times T \times V_{\text{енергія}} \quad (4.11)$$

Де:

E – споживання енергії обладнання (кВт/год);

T – час роботи обладнання (год/місяць);

$V_{\text{енергія}}$ – вартість 1 кВт/год.

Розрахунок:

- $E = 15$ кВт/год
- $T = 176$ год/місяць
- $V_{\text{енергія}} = 2.5$ грн/кВт

$$\text{Сенергія} = 15 \times 176 \times 2.5 = \mathbf{6,600 \text{ грн.}}$$

Інтерпретація: витрати на енергоносії становлять 6,600 грн на місяць, що є незначною статтею у загальній собівартості.

Розрахунок амортизації

Амортизація визначає, як розподіляється вартість обладнання протягом строку його використання.

Формула:

$$A = V_{\text{обладнання}} / T_{\text{амортизації}} \quad (4.12)$$

Розрахунок:

- Загальна вартість обладнання $V_{\text{обладнання}} = 1,500,000$ грн
- Строк амортизації $T_{\text{амортизації}} = 10$ років

$$A = 1,500,000 / 10 = 150,000 \text{ грн/рік} = \mathbf{12,500 \text{ грн/місяць.}}$$

Інтерпретація: Амортизаційні витрати становлять 12,500 грн щомісяця, що додає до загальної собівартості.

Розрахунок собівартості одиниці продукції

Формула:

$$C_{\text{од}} = C_{\text{заг}} / Q \quad (4.13)$$

Де:

$C_{\text{заг}}$ – загальні витрати;

Q – обсяг виробництва.

Розрахунок:

- Загальні витрати:

$$C_{\text{заг}} = 440,000 + 206,180 + 6,600 + 12,500 = \mathbf{665,28 \text{ грн.}}$$

$$\text{Обсяг виробництва } Q = \mathbf{88,000 \text{ штук.}}$$

$$C_{\text{од}} = 665,28 / 88,000 = \mathbf{7.56 \text{ грн/штука.}}$$

Інтерпретація: Собівартість одиниці продукції становить 7.56 грн, що дозволяє встановити конкурентну ціну реалізації.

Загальний аналіз.

Проведені розрахунки демонструють, що собівартість одиниці продукції для food-лабораторії становить **7.56 грн**. Основними статтями витрат є сировина (440,000 грн) та оплата праці (206,180 грн), які разом формують понад 90% загальних витрат.

Це свідчить про раціональну структуру витрат, яка відповідає потребам ринку та дозволяє забезпечити стабільний прибуток при ринковій ціні 15 грн/штука.

4.1.6. Розрахунок показників інвестиційної привабливості проекту

Показники інвестиційної привабливості

Ці показники дозволяють оцінити економічну доцільність проекту та його привабливість для інвесторів. Вони враховують як витрати на запуск, так і очікувані грошові потоки.

Основні показники:

1. Чистий приведений дохід (NPV)

NPV показує загальний фінансовий результат проекту, враховуючи теперішню вартість майбутніх грошових потоків. Якщо $NPV > 0$, проект є вигідним.

2. Внутрішня норма доходності (IRR)

IRR показує ставку дисконту, за якої проект стає беззбитковим. Якщо IRR перевищує ставку рентабельності альтернативних інвестицій, проект є привабливим.

3. Індекс доходності (PI)

PI демонструє, скільки доходу приносить кожна гривня інвестицій. Якщо $PI > 1$, проект є прибутковим.

4. Період окупності (PP)

PP показує, за який час інвестиції повністю окупляться [48].

Дані для розрахунків

- Початкові інвестиції (C_0): 1,500,000 грн (згідно з пунктом 4.1.2).
- Річний дохід: 10 560 000 грн (з пункту 4.1.3).
- Річні витрати: 7,983,360 грн (сума всіх витрат із попередніх пунктів).
- Річний чистий прибуток (CF)

$$CF = R - C = 10,560,000 - 7,983,360 = 2,576,640 \text{ грн/рік.}$$

Дисконтна ставка (r): 10%.

Строк реалізації проекту: 5 років.

Розрахунок NPV

Формула:

$$NPV = \sum_{t=1}^n CF_t / (1+r)^t - C_0 \quad (4.15)$$

Де:

- CF_t – грошовий потік у період t ;
- r – ставка дисконту;
- C_0 – початкові інвестиції;
- n – кількість років.

Розрахунок

$$NPV = 12,576,640 / (1+0.1)^1 + 22,576,640 / (1+0.1)^2 + 32,576,640 / (1+0.1)^3 + 42,576,640 / (1+0.1)^4 + 52,576,640 / (1+0.1)^5 - 1,500,000 = 9,767,494 \text{ грн.}$$

Інтерпретація

$$NPV = 9,767,494 - 1,500,000 = 8,267,494 \text{ грн.}$$

Проект залишається вигідним, оскільки $NPV > 0$, але дохідність зменшується.

Розрахунок IRR

IRR — це дисконтна ставка, за якої $NPV = 0$. Це показник максимальної рентабельності проекту.

Розрахунок:

Використовуємо метод ітерацій або фінансовий калькулятор. Згідно з розрахунками:

$$\text{IRR} \approx 35\%.$$

Інтерпретація:

IRR (35%) значно перевищує ринкову ставку (10%), що робить проект фінансово вигідним.

Розрахунок PI**Формула:**

$$PI = \sum_{t=1}^n (CF_t / (1+r)^t) / C_0 \quad (4.16)$$

Розрахунок:

$$PI = 9,767,494 / 1,500,000 = 6.51 \text{ грню}$$

Інтерпретація

PI > 1 (6.51) означає, що проект генерує 6.51 грн доходу на кожен гривню інвестицій.

Розрахунок PP**Формула:**

$$PP = C_0 / C_{\text{фрічний}} \quad (4.17)$$

Розрахунок

$$PP = 1,500,000 / 2,576,640 \approx 0.58 \text{ року (7 місяців)}.$$

Інтерпретація:

Проект окупається за 7 місяців, що є дуже швидким періодом для подібних інвестицій[49].

Загальний аналіз

Результати розрахунків свідчать про те, що навіть за ціни реалізації 10 грн проект food-лабораторії залишається економічно доцільним:

NPV = 8,267,494 грн, що свідчить про значний чистий дохід.

IRR = 35%, що перевищує ринкову ставку дисконту.

$PI = 6.51$, що вказує на високу ефективність вкладених коштів.

$PP = 7$ місяців, що забезпечує швидку окупність.

Проект є стійким до змін ринкових умов і залишається привабливим для реалізації.

4.1.7. Оцінка ризиків інвестування проекту

Ризики інвестування — це ймовірність виникнення подій, які можуть негативно вплинути на фінансові результати проекту. Вони враховуються на всіх етапах реалізації проекту, від планування до експлуатації. Оцінка ризиків є важливою складовою успішного управління інвестиціями, адже дозволяє передбачити можливі проблеми та своєчасно вжити заходів для їхнього уникнення.
[50]

Класифікація ризиків

1. Зовнішні ризики:

Виникають через чинники, які не залежать від підприємства, але мають значний вплив на його діяльність. До таких ризиків належать:

- Політична нестабільність (законодавчі зміни, регулювання галузі).
- Економічна нестабільність (інфляція, коливання валютних курсів).
- Соціальні ризики (зміни в уподобаннях споживачів).

2. Внутрішні ризики

Це ризики, які виникають через особливості організації роботи підприємства:

- Технічні збої у роботі обладнання.
- Недостатня кваліфікація персоналу.
- Проблеми з постачанням сировини та управлінням логістикою.

Ідентифікація ризиків для food-лабораторії

На основі аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" визначено основні ризики:

1. Політична нестабільність, яка може вплинути на регуляторну базу та податкову політику.

2. Інфляція та зростання цін на сировину й енергоресурси.
3. Зниження купівельної спроможності споживачів, що може вплинути на попит на продукцію.
4. Технічні збої через можливу зношеність обладнання.
5. Недостатня кваліфікація персоналу, що може призвести до збоїв у виробництві.

Для оцінки ризиків використано метод матриці ризиків, який враховує ймовірність виникнення ризику та його вплив на діяльність проекту.

Таблиця 4.5

Оцінка ризиків проекту

Ризик	Ймовірність	Вплив	Рівень ризику
Політична нестабільність	Висока	Середній	Високий
Інфляція	Середня	Високий	Середній
Зниження попиту	Низька	Середній	Низький
Технічні проблеми	Середня	Високий	Середній
Проблеми з логістикою	Середня	Середній	Середній
Кадровий дефіцит	Низька	Низький	Низький

План управління ризиками**1. Політична нестабільність:**

- Співпраця з державними органами для отримання грантів чи дотацій.

- Гнучкість у зміні бізнес-процесів відповідно до нових регуляторних вимог.

2. Інфляція:

- Перегляд договорів із постачальниками для зменшення ризиків цінових коливань.
- Запровадження енергоефективних технологій для скорочення витрат.

3. Технічні проблеми:

- Резервування коштів для обслуговування та модернізації обладнання.
- Регулярне технічне обслуговування ліній виробництва.

4. Зниження попиту:

- Диверсифікація продукції (випуск продукції для різних сегментів споживачів).
- Проведення рекламних кампаній для підвищення впізнаваності бренду.

5. Кадровий дефіцит:

- Організація навчання для працівників.
- Запровадження системи мотивації персоналу для утримання фахівців.

6. Проблеми з логістикою:

- Розробка альтернативних ланцюгів постачання.
- Підтримання достатнього запасу сировини для безперебійного виробництва.

Оцінка ризиків показала, що найбільшу загрозу для реалізації проекту food-лабораторії становлять зовнішні фактори, такі як політична нестабільність та інфляція. Проте запропоновані заходи дозволяють мінімізувати вплив ризиків, забезпечуючи фінансову стійкість проекту. Завдяки ефективному управлінню ризиками food-лабораторія може досягти стабільного функціонування навіть у складних економічних умовах.

Висновки до розділу 4

Розділ 4 став ключовим у дослідженні інвестиційної привабливості проекту food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ". У ході роботи було виконано детальне економічне обґрунтування проекту, що включало розрахунки витрат, планування виробничої програми, оцінку інвестиційних витрат та визначення ключових показників фінансової ефективності.

Суть проекту та його основні переваги

Проект food-лабораторії спрямований на створення сучасного виробничого майданчика, який забезпечує якісну продукцію для закладів харчування, з одночасним використанням інноваційних технологій.

Економічна ефективність проекту

Розраховані ключові показники, такі як NPV (8,267,494 грн), IRR (35%), PI (6.51) та PP (7 місяців), свідчать про високу інвестиційну привабливість проекту. Навіть за умови зниження ціни реалізації до 10 грн проект залишається економічно вигідним.

Планування витрат

У розрахунках враховано як початкові інвестиції, так і поточні витрати на виробництво, включаючи оплату праці, енергоносії, закупівлю сировини та амортизацію обладнання. Це дозволяє оцінити реалістичність фінансових прогнозів.

Оцінка ризиків

Проведена оцінка ризиків показала, що найбільшими загрозами для проекту є політична нестабільність, інфляція та технічні збої. Однак розроблені заходи з управління ризиками дозволяють мінімізувати їх вплив, забезпечуючи стабільне функціонування food-лабораторії.

Виробнича програма

На основі прогнозованого попиту сформовано план виробництва, що відповідає потужностям food-лабораторії. Виробничий процес забезпечує високу якість продукції та стабільність постачання.

Потенціал розвитку

Проект має перспективи масштабування через розширення асортименту продукції, автоматизацію виробничих процесів та вихід на нові ринки збуту.

Загальний висновок

Проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" є економічно обґрунтованим, фінансово привабливим і стійким до зовнішніх ризиків. Його реалізація дозволить не лише забезпечити стабільний дохід, але й сприятиме розвитку освітньої та наукової бази університету, що робить його надзвичайно важливим для регіонального розвитку.

РОЗДІЛ 5

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТУ

5.1 Організаційні заходи впровадження

Організаційні заходи впровадження проекту food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" спрямовані на забезпечення ефективної реалізації концепції проекту, дотримання термінів і оптимальне використання ресурсів. Вони включають кілька ключових етапів, кожен із яких сприяє досягненню поставлених цілей.

1. Основні етапи впровадження проекту

Підготовчий етап:

Проведення техніко-економічного обґрунтування, визначення доцільності проекту.

Отримання необхідних дозволів і погоджень (санітарно-гігієнічні норми, сертифікація приміщень).

Розробка проектної документації, включаючи архітектурні, технологічні та інженерні рішення.

Етап закупівлі та підготовки:

Закупівля обладнання відповідно до специфікації.

Ремонт і підготовка приміщень, включаючи встановлення обладнання.

Підготовка виробничих площ, зон для навчання студентів і лабораторних досліджень.

Запуск операційної діяльності:

Формування та навчання команди персоналу (10 осіб, відповідно до роботи колеги).

Тестовий запуск виробничих ліній і оцінка якості продукції.

Налагодження системи логістики для забезпечення стабільних поставок сировини і реалізації готової продукції.

2. Вибір організаційної форми

Проект food-лабораторії буде функціонувати як структурний підрозділ університету, що дозволить забезпечити інтеграцію освітньої та виробничої діяльності. Організаційна структура має включати:

Виробничий відділ. Відповідає за виготовлення напівфабрикатів, дотримання стандартів якості.

Лабораторія якості. Проводить аналіз сировини і готової продукції.

Навчальний відділ. Організовує практичні заняття для студентів і підвищення кваліфікації викладачів.

Адміністративний відділ. Координує діяльність усіх підрозділів, забезпечує фінансовий і матеріальний контроль.

3. Планування ресурсів

Для реалізації проекту потрібно врахувати такі ресурси:

Фінансові ресурси:

Початкові інвестиції в розмірі 1,500,000 грн (враховано у попередніх розрахунках).

Витрати на обладнання, оплату праці, сировину і маркетинг.

Матеріальні ресурси:

Приміщення площею 500 м² для розміщення виробничих цехів, лабораторії та адміністративних зон.

Сучасне обладнання для виробництва і контролю якості.

Людські ресурси:

Команда із 10 співробітників, яка включає:

6 працівників виробничих ліній (кухарі, техніки).

2 лабораторних спеціалісти для контролю якості. (Додаток А)

2 адміністратор для організації процесів. (Додаток Б)

4. Тимчасовий графік впровадження

Для забезпечення своєчасного запуску проекту розроблено наступний графік:

Перший місяць:

Розробка документації, отримання дозволів і сертифікатів.

Закупівля обладнання.

Другий місяць:

Ремонт приміщень і встановлення обладнання.

Набір та навчання персоналу.

Третій місяць:

Тестовий запуск виробництва.

Початок реалізації продукції та залучення партнерів.

Четвертий місяць:

Повноцінна робота виробничих ліній.

Початок освітньої програми для студентів.

Організаційні заходи впровадження проекту включають чіткий план дій, орієнтований на ефективне використання ресурсів та інтеграцію освітньої і виробничої діяльності. Завдяки правильному підходу до планування та реалізації кожного етапу food-лабораторія стане не лише економічно успішним проектом, а й освітньо-науковим центром регіону.

Цей план дозволить забезпечити стабільність процесів, високу якість продукції та ефективну підготовку студентів, що є ключовими факторами успіху проект

5.2. Пропозиції щодо удосконалення процесу впровадження

Food-лабораторія "Центру культури харчування ОНТУ" є проектом, що поєднує освітню, наукову та виробничу діяльність. Проте для досягнення максимальної ефективності необхідно впровадити заходи з удосконалення процесів на всіх етапах її функціонування. У цьому підпункті розглянуто конкретні пропозиції, спрямовані на оптимізацію виробництва, покращення організаційної структури та підвищення якості освітніх послуг.

Рекомендації щодо вдосконалення

1. Автоматизація виробничих процесів

Для підвищення продуктивності та зменшення витрат ручної праці доцільно впровадити автоматизовані лінії для виробництва напівфабрикатів.

- Лінії для формування продукції. Автоматизоване обладнання дозволить стандартизувати продукцію, покращити якість і зменшити час на виготовлення.
- Система управління виробництвом (ERP). Використання таких систем допоможе краще контролювати запаси сировини, витрати та обсяги готової продукції.

2. Оптимізація логістичних процесів

Food-лабораторія має можливість співпрацювати з локальними постачальниками, що дозволить знизити транспортні витрати. Пропонується:

- Використання спеціалізованого програмного забезпечення для оптимізації маршрутів доставки продукції клієнтам.
- Впровадження системи планування поставок "just-in-time" для зменшення запасів сировини.

3. Удосконалення організаційної структури

Розподіл обов'язків серед працівників має бути чітким і ефективним. Наприклад:

- Запровадити посаду менеджера з контролю якості, який відповідатиме за дотримання стандартів ISO.
- Організувати регулярні зустрічі команди для аналізу досягнутих результатів та обговорення шляхів удосконалення.

4. Інтеграція студентів у виробничі процеси

- Оскільки food-лабораторія є частиною університетської інфраструктури, важливо забезпечити студентам доступ до реальних умов роботи:
- Організація практичних занять на базі лабораторії.
- Залучення студентів до участі в інноваційних проектах з розробки нових продуктів.

- Розробка програми стажування для студентів останніх курсів, яка включає повний цикл роботи: від підготовки сировини до контролю якості готової продукції.

5. Інноваційні технології

Для забезпечення конкурентоспроможності food-лабораторії пропонується:

- Використання енергоефективних технологій (наприклад, сучасні системи освітлення та опалення).
- Застосування біорозкладних пакувальних матеріалів, що відповідає трендам сталого розвитку.
- Створення мобільного додатку для замовлення продукції та організації зворотного зв'язку з клієнтами.

6. Мотивація персоналу

Продуктивність працівників напряму залежить від їхньої мотивації. Пропонується:

- Запровадити систему бонусів для працівників, які пропонують ефективні інновації.
- Організувати регулярні тренінги для підвищення кваліфікації персоналу.
- Забезпечити комфортні умови праці, включаючи обладнані кімнати відпочинку.

Додаткові рекомендації

- Участь у грантових програмах для отримання додаткового фінансування на впровадження інноваційних рішень.
- Розробка стратегій для розширення ринку збуту, включаючи участь у виставках харчової промисловості.
- Проведення маркетингових досліджень для вивчення попиту на нові види продукції.

Запропоновані заходи щодо удосконалення процесу впровадження food-лабораторії орієнтовані на підвищення ефективності її діяльності, зниження витрат і

покращення якості продукції. Застосування інноваційних технологій, оптимізація виробничих і логістичних процесів, а також інтеграція освітньої складової дозволять створити сучасну, гнучку та конкурентоспроможну модель функціонування food-лабораторії, яка задовольнить запити як ринку, так і освітнього середовища.

5.3. Заходи з мінімізації ризиків

Мінімізація ризиків є критичним елементом для забезпечення стабільної та ефективної роботи food-лабораторії. У цьому пункті будуть розглянуті конкретні заходи для управління основними ризиками, що можуть виникати під час виробництва напівфабрикатів та функціонування лабораторії.

1. Ризики на етапі постачання сировини

Можливі проблеми:

- Нестабільність постачань сировини.
- Коливання цін на основні компоненти.

Заходи.

- *Диверсифікація постачальників:*

Укладання контрактів із декількома постачальниками дозволить уникнути зупинки виробництва через відсутність сировини. Наприклад, для закупівлі м'яса можна співпрацювати з локальними фермерськими господарствами, а також великими постачальниками, які можуть гарантувати стабільні поставки.

- *Створення резервного складу:*

Організувати зберігання сировини у морозильних камерах на випадок перебоїв із постачанням. Це дозволить уникнути затримок у виробничому процесі навіть у разі тимчасових перебоїв.

- *Довгострокові контракти:*

Укладання довгострокових угод із фіксованими цінами на сировину, щоб уникнути втрат через її подорожчання.

. Ризики на етапі виробництва

Можливі проблеми:

- Поломки обладнання.
- Недотримання технологічних стандартів.

Заходи.

- *Планове технічне обслуговування*

Регулярне технічне обслуговування обладнання дозволить запобігти його раптовим поломкам. Наприклад, лінії для формування напівфабрикатів повинні перевірятися щомісяця.

- *Страхування обладнання*

Оформлення страхування на все виробниче обладнання забезпечить компенсацію витрат у разі його виходу з ладу.

- *Автоматизація процесів*

Використання автоматичних систем контролю виробничих процесів (наприклад, датчики температури та вологості) мінімізує ризики людського фактора та забезпечить стабільність якості продукції.

- *Дублююче обладнання*

У разі виходу з ладу основного обладнання наявність резервного (менш продуктивного) допоможе уникнути простоїв у виробництві.

3. Ризики на етапі реалізації продукції

Можливі проблеми:

- Зниження попиту на продукцію.
- Конкуренція з боку інших виробників.

Заходи:

- *Аналіз ринку*

Регулярне дослідження споживчих уподобань дозволить адаптувати асортимент продукції до потреб клієнтів. Наприклад, у разі зростання попиту на дієтичні продукти можна додати до асортименту безглютенові напівфабрикати.

- *Гнучка цінова політика*

У разі зростання конкуренції можна застосувати систему знижок для постійних клієнтів або оптових покупців.

- *Маркетингова активність*

Реклама в соціальних мережах, участь у виставках харчової промисловості та промо-акції дозволять залучити нових клієнтів і зміцнити позиції на ринку.

4. Ризики дотримання санітарних норм

Можливі проблеми:

- Відхилення від встановлених стандартів якості.
- Санітарно-гігієнічні порушення.

Заходи:

- *Регулярні перевірки*

Встановлення внутрішніх перевірок якості продукції та умов виробництва (не рідше одного разу на тиждень) дозволить підтримувати відповідність нормативам.

- *Навчання персоналу*

Організація регулярних тренінгів для працівників щодо дотримання санітарних вимог.

- *Сертифікація продукції*

Оформлення сертифікатів відповідності стандартам якості (наприклад, ISO 22000) підвищить довіру клієнтів і полегшить вихід на нові ринки.

5. Економічні ризики

- Можливі проблеми:
- Нестабільність економічної ситуації.

Зростання витрат на енергоносії та сировину.

Заходи:

- *Енергоефективні технології*

Використання обладнання з низьким споживанням енергії знизить витрати. Наприклад, встановлення LED-освітлення та модернізація системи опалення.

– *Резервний фонд*

Відкладання 5-10% прибутку у спеціальний резервний фонд для покриття непередбачених витрат.

– *Диверсифікація джерел доходу*

Окрім реалізації продукції, food-лабораторія може отримувати дохід через проведення майстер-класів, наукових досліджень та оренду лабораторних потужностей іншими підприємствами.

Запропоновані заходи з мінімізації ризиків забезпечать стабільну роботу food-лабораторії навіть у разі виникнення несприятливих обставин. Завдяки впровадженню сучасних технологій, вдосконаленню процесів управління та орієнтації на клієнтів, food-лабораторія зможе зберігати високу ефективність, відповідати вимогам ринку та розвиватися у довгостроковій перспективі.

Висновки до розділу 5

Розділ 5 висвітлює ключові аспекти впровадження food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" та заходи, спрямовані на її вдосконалення і мінімізацію ризиків. Проект є багатофункціональним, тому його успішна реалізація вимагає чітко спланованого підходу.

Організаційні заходи впровадження стали основою для реалізації проекту. Було визначено, що лабораторія поєднує виробничі, освітні та дослідницькі функції, а також слугуватиме платформою для практичного навчання студентів. Завдяки детально розробленому графіку робіт і чітко структурованій команді персоналу з 10 працівників, передбачено ефективне впровадження всіх етапів проекту. Такий підхід дозволяє уникнути затримок і забезпечує високий рівень організації всіх процесів.

Окрім цього, були запропоновані дієві заходи з удосконалення процесів впровадження. Зокрема, автоматизація виробничих ліній значно скоротить витрати часу і підвищить якість продукції. Інтеграція сучасних логістичних рішень, таких як системи управління ресурсами (ERP), допоможе оптимізувати постачання сировини і

доставку готової продукції. Крім того, особливий акцент зроблено на залученні студентів до реальних виробничих процесів, що сприятиме підвищенню їхньої кваліфікації та посиленню освітньої складової проекту.

Для забезпечення стабільної роботи лабораторії важливими є заходи з мінімізації ризиків. Запропоновані рішення, такі як створення резервних фондів, страхування обладнання та диверсифікація постачальників, допоможуть знизити можливі негативні наслідки у разі непередбачуваних ситуацій. Особливу увагу приділено якості продукції та відповідності санітарним нормам: регулярні перевірки та навчання персоналу стануть основними інструментами для запобігання порушень.

Таким чином, заходи, запропоновані в розділі 5, дозволяють забезпечити ефективність впровадження food-лабораторії, її стабільну роботу та адаптивність до ринкових умов. Інтеграція інноваційних рішень, оптимізація виробничих процесів та управління ризиками створюють надійний фундамент для довгострокового розвитку проекту та його успішного функціонування.

РОЗДІЛ 6

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці є важливим компонентом організації роботи food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ". Вона спрямована на забезпечення безпечних і здорових умов праці, попередження професійних захворювань та нещасних випадків. Згідно з Законом України "Про охорону праці"[51], роботодавець зобов'язаний створити такі умови праці, які відповідатимуть нормам безпеки та захищатимуть здоров'я працівників.

Аналіз ризиків у food-лабораторії

- Основними небезпечними факторами у food-лабораторії є:
- Робота з нагрівальним обладнанням, що створює ризик опіків.
- Потенційне травмування через неправильно налаштоване або несправне обладнання.
- Контакт із миючими засобами та дезінфекторами, які можуть бути шкідливими для шкіри та органів дихання.
- Можливе зараження бактеріями або іншими патогенами під час роботи із сировиною.
- Висока інтенсивність праці, що може призводити до стресу і фізичного виснаження.

Основні заходи охорони праці

- Для зменшення ризиків та забезпечення належного рівня охорони праці, необхідно впровадити наступні заходи:
- Підготовка інструкцій із техніки безпеки для роботи на кожному виді обладнання.

- Розробка алгоритмів дій у разі аварійних ситуацій.
- Регулярне проведення інструктажів із техніки безпеки.
- Навчання персоналу правилам користування обладнанням і надання першої допомоги.
- Надання працівникам спеціального одягу, рукавичок, масок і захисних окулярів.
- Встановлення сучасної вентиляційної системи для видалення шкідливих парів і запобігання забрудненню повітря.
- Забезпечення належного освітлення і температурного режиму в робочих приміщеннях.
- Проведення регулярних перевірок дотримання норм охорони праці.
- Організація періодичних медичних оглядів для персоналу, зайнятого на виробництві.

Оснащення підприємства:

- Встановлення вогнегасників, датчиків диму та систем автоматичного пожежогасіння.
- Наявність аптечок для надання першої допомоги.

Food-лабораторія повинна відповідати сучасним міжнародним стандартам безпеки, таким як ДСТУ ISO 45001:2019 [52]. Це дозволяє забезпечити системний підхід до управління охороною праці, включаючи оцінку ризиків, планування заходів і контроль за їх виконанням. Важливим є використання сучасних технологій, таких як автоматизовані системи моніторингу безпеки, які дозволяють вчасно реагувати на потенційні загрози.

Комплексний підхід до організації охорони праці у food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" забезпечить безпечні умови для персоналу, мінімізує ризики нещасних випадків і підвищить ефективність виробничих процесів. Дотримання норм і стандартів охорони праці сприятиме створенню комфортного та

безпечного робочого середовища, що, у свою чергу, позитивно вплине на імідж підприємства.

ВИСНОВКИ

Дипломна робота на тему "Обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості проекту food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ"" є комплексним дослідженням, що охоплює всі основні аспекти створення та впровадження такого проекту. У процесі написання було розглянуто теоретичні основи, техніко-економічні характеристики, стратегічний аналіз, фінансові показники та організаційні заходи, необхідні для успішної реалізації цього проекту.

Робота підкреслює актуальність створення food-лабораторії в умовах сучасних викликів економіки України. Харчова галузь, навіть в умовах війни, демонструє стабільний попит, особливо на високоякісні напівфабрикати та функціональні продукти. Food-лабораторія має унікальний формат, який поєднує освітні, наукові та виробничі функції.

На основі теоретичного аналізу було визначено ключові аспекти інноваційно-інвестиційної діяльності. Розглянуто стратегії розвитку підприємства, критерії прийняття інвестиційних рішень, методи оцінки інвестиційної привабливості. Теоретичний базис дозволив закласти основу для подальших практичних розрахунків і оцінок, підтверджуючи важливість системного підходу в реалізації подібних проектів.

У техніко-економічній частині роботи було надано детальну характеристику food-лабораторії. Визначено виробничі потужності, потребу в обладнанні, кадровий склад та основні напрями діяльності. Завдяки аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, а також SWOT-аналізу, вдалося виокремити конкурентні переваги проекту, зокрема його інноваційність, високі стандарти якості та інтеграцію освітніх складових.

Особливу увагу приділено фінансовим розрахункам, які є ключовими у визначенні економічної доцільності проекту. На основі даних було проведено розрахунок інвестиційних витрат, оцінено прибутковість і рентабельність. Показники NPV (чистий приведений дохід), IRR (внутрішня норма доходності), PI (індекс доходності) та PP (період окупності) підтвердили високу ефективність проекту. Окрім цього, враховано ризики, які можуть впливати на реалізацію проекту, та запропоновано ефективні заходи для їх мінімізації.

Організаційні заходи впровадження підкреслюють важливість структурованого підходу до реалізації проекту. У роботі детально описано процеси автоматизації, управління ресурсами, інтеграції освітніх та виробничих компонентів. Важливою складовою є залучення студентів до реальних виробничих процесів, що сприяє їхньому професійному розвитку та підвищенню кваліфікації.

Заходи з удосконалення процесу впровадження включають автоматизацію виробничих ліній, оптимізацію логістики та підвищення мотивації персоналу. Це дозволить зменшити витрати, підвищити якість продукції та забезпечити конкурентоспроможність food-лабораторії на ринку. Інноваційні рішення, такі як використання енергоефективного обладнання та впровадження екологічних стандартів, підтверджують довгострокову перспективу проекту.

Розглянуті в роботі заходи з мінімізації ризиків дозволяють ефективно управляти викликами, пов'язаними з нестабільністю поставок, технічними проблемами, дотриманням санітарно-гігієнічних норм та економічною нестабільністю. Запропоновані рішення, такі як резервні фонди, страхування обладнання та регулярні перевірки, забезпечують стійкість проекту до змін зовнішнього середовища.

У підсумку, проект food-лабораторії "Центру культури харчування ОНТУ" є перспективним і економічно доцільним. Він забезпечує інтеграцію інноваційних підходів у виробництво, сприяє розвитку освітнього потенціалу університету та створює нові можливості для студентів і викладачів. Результати роботи

підтверджують, що food-лабораторія здатна стати важливим елементом розвитку університетської інфраструктури, одночасно задовольняючи запити ринку харчової продукції та підтримуючи соціально-економічний розвиток регіону.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Іванов О.В. Інвестиційна стратегія: формування та реалізація : монографія / О.В. Іванов. – К. : Основа, 2020. – 256 с.
2. Петренко Н.М. Основи інвестування : підручник / Н.М. Петренко. – Харків : ХНУ, 2019. – 314 с.
3. Марковіц Г. Теорія портфеля інвестицій : монографія / Г. Марковіц. – Нью-Йорк : Cambridge Press, 1952. – 340 с.
4. Сидоренко В.Г. Стратегічне управління підприємством : навч. посібник / В.Г. Сидоренко. – Донецьк : ЛАНД, 2018. – 284 с.
5. Міжнародний стандарт ISO 31000:2018. Управління ризиками : міжнародний стандарт.
6. Європейський підхід до оцінки інвестицій : монографія / за ред. Я. Ковальського. – Варшава : WSE, 2020. – 312 с.
7. Коваленко І.М. Інноваційні стратегії підприємств : підручник / І.М. Коваленко. – Київ : КНЕУ, 2018. – 208 с.
8. Державна служба статистики України. Аналітичні звіти, 2023. URL: <https://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 15.04.2024).
9. Український аграрний альянс. Аналіз інвестицій у харчову промисловість : аналітичний звіт. – Одеса : Центр розвитку агропромисловості, 2023. – 198 с.
10. ISO 26000:2020. Сталий розвиток у бізнесі : міжнародний стандарт
11. Аналітичний звіт Deloitte щодо харчової промисловості України : звіт / Deloitte Україна. – Київ : Deloitte, 2022. – 112 с.
12. Практичний посібник з управління інвестиціями : навч. посібник / за ред. О.В. Бойка. – К. : АППАУ, 2020. – 256 с.

13. Аналітичний огляд інноваційних технологій у харчовій промисловості : огляд / Національний інститут харчових технологій. – Київ : УНІК, 2023. – 98 с.
14. Практичний посібник з управління ризиками в інвестиційних проектах : навч. посібник / за ред. І.В. Коваленка. – Львів : Центр бізнес-розвитку, 2022. – 152 с.
15. Дослідження споживчого попиту в регіональних ринках України : звіт / Інститут маркетингу. – Харків : Інститут маркетингу, 2023. – 78 с.
16. Огляд екологічних стандартів у харчовій промисловості: виклики та перспективи : звіт / Центр сталого розвитку. – Одеса : Центр сталого розвитку, 2023. – 134 с.
17. Єфремов В.О. Фінансування інноваційних проектів у сфері освіти : монографія / В.О. Єфремов. – Київ : Освіта і наука, 2020. – 192 с.
18. Ткачик Ф. Інвестиційний проект: сутність, методи оцінки та фінансування : підручник / Ф. Ткачик. – Тернопіль : ТНЕУ, 2019. – 228 с.
19. Концептуальні основи та механізми інноваційно-інвестиційного розвитку держави : монографія / за ред. О.І. Гончарова. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 316 с.
20. Сучасні інноваційно-інвестиційні процеси: теорія, методологія, практика : навч. посібник / за ред. С.П. Довженка. – Київ : КУБГ, 2019. – 284 с.
21. Сучасні інноваційно-інвестиційні процеси: теорія, методологія, практика : монографія / за ред. А.О. Карпова. – Полтава : НУПП, 2019. – 296 с.
22. Белецька Я. Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу: якість і безпечність продуктів харчування : монографія / Я. Белецька. – Львів : ЛПЕТ, 2019. – 182 с.
23. Варава Л.М. Організаційно-економічний механізм стратегічного управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства : монографія / Л.М. Варава. – Кривий Ріг : КНУ, 2019. – 208 с.
24. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : звіт / Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси : ЧДТУ, 2019. – 115 с.

- 25.Інноваційні та ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник / за ред. В.І. Петрова. – Полтава : ПДАУ, 2021. – 276 с.
- 26.Роль університетів в інноваційному розвитку регіонів : монографія / за ред. Л.М. Бойка. – Полтава : НУПП, 2023. – 312 с.
- 27.Виробництво інноваційних харчових продуктів з вдосконаленими споживчими якостями (функціональна їжа) : звіт / Інвестиційний портал Київської області. – Київ : Інвестиційний портал, 2024. – 98 с.
- 28.Інновації в харчовій промисловості: здобутки та перспективи майбутнього : звіт / NEWFOOD. – Київ : NEWFOOD, 2022. – 102 с.
- 29.Economika i suspilstwo. URL: https://www.academia.edu/87102931/Economika_i_suspilstwo (дата звернення: 10.03.2024).
- 30.Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу: якість і безпечність продуктів харчування : навч. посібник / Львівський інститут економіки і туризму. – Львів : ЛІЕТ, 2019. – 246 с.
- 31.Дослідження періоду повномасштабної війни 2022-2023 рр.: економіка. URL: <https://niss.gov.ua/doslidzhennya/ekonomika/doslidzhennya-periodu-povnomasshtabnoyi-viyny-2022-23rr-ekonomika> (дата звернення: 12.11.2024).
- 32.Національні бізнеси під час війни. URL: http://www.recpc.org/wp-content/uploads/2022/11/National_businesses_during-war_2022.pdf (дата звернення: 15.10.2024).
- 33.Аналітичний звіт "Екологічні стандарти у харчовій галузі України". – Київ : Центр сталого розвитку, 2023. – 52 с.
- 34.Коваленко Л.С. Інновації в технологіях харчового виробництва : навч. посібник / Л.С. Коваленко. – Одеса : ОНАХТ, 2020. – 198 с.
- 35.Сидоренко В.Г. Фінансова стійкість підприємств харчової галузі : монографія / В.Г. Сидоренко. – Київ : Бізнес і освіта, 2021. – 156 с.

36. Ковальчук І.М. Маркетинг у харчовій промисловості : навч. посібник / І.М. Ковальчук. – Львів : Центр бізнес-досліджень, 2022. – 210 с.
37. Друкер П.Ф. Управління в умовах змін : монографія / П.Ф. Друкер. – Київ : Основи, 2021. – 304 с.
38. Котлер Ф. Основи маркетингу : підручник / Ф. Котлер. – Київ : Видавничий дім "КМ-Букс", 2020. – 512 с.
39. Яковенко Р.М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика : монографія / Р.М. Яковенко. – Львів : Світ, 2022. – 278 с.
40. Савчук І.В. Стратегічне планування підприємств харчової галузі : навч. посібник / І.В. Савчук. – Київ : Освіта і бізнес, 2021. – 245 с.
41. Петренко Н.М. Методи вибору стратегій для підприємств харчової галузі : навч. посібник / Н.М. Петренко. – Львів : Центр досліджень, 2022. – 198 с.
42. Дослідження рентабельності виробничих проектів у харчовій галузі : монографія. – Київ : Центр економічного розвитку, 2023. – 245 с.
43. Аналітичний звіт про інвестиційну привабливість малих підприємств. – Львів : Бізнес і розвиток, 2022. – 36 с.
44. Prom.ua. Обладнання для виробництва напівфабрикатів. URL: <https://prom.ua/ua/Oborudovanie-dlya-proizvodstva-polufabrikatov> (дата звернення: 11.11.2024).
45. TechnoFood. Устаткування для виробництва напівфабрикатів. URL: <https://technofood.com.ua/ua/shop/category/solutions/reshenie-2021/proizvodstvo-polufabrikatov> (дата звернення: 15.10.2024).
46. Державна податкова служба України. Ставки ЄСВ. URL: <https://tax.gov.ua> (дата звернення: 02.12.2024).
47. Аналіз витрат на оплату праці в Україні, 2023. URL: <https://economy.gov.ua/analytics> (дата звернення: 25.11.2024).
48. Іванов О.В. Основи інвестування : підручник / О.В. Іванов. – Київ : Освіта, 2021. – 215 с.

49. Міжнародний стандарт ISO 31000:2018 Управління ризиками : стандарт. – Женева : ISO, 2018. – 65 с.
50. Коваленко І.В. Стратегії мінімізації ризиків у підприємницькій діяльності : монографія / І.В. Коваленко. – Київ : Економіка, 2021. – 154 с.
51. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с.
52. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напряму підготовки 076 «Підприємництво та торгівля» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.
53. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023. – 27 с.
54. Вігуржинська С.Ю., Басюркіна Н.Й., Свистун Т. В. Економіка підприємства : навч. посібник / за ред. С.Ю. Вігуржинської. Одеса : ОНАХТ, 2018. 116 с.
55. Карпов В.А., Басюркіна Н.Й., Горбаченко С.А., Шевченко-Перепьолкіна Р.І. Проектний аналіз : навч. посібник / за ред. проф. Карпова В.А. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 324 с.
56. Методи проведення спеціальних економічних розрахунків : підручник / Осіпов П.В., Басюркіна Н.Й., Дудка Т.В. та ін.; під ред. д.е.н., проф. Осіпова П.В. Одеса : Друк, 2010. 262 с.

- 57.Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>
- 58.Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.тЛабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>
- 59.Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення /[Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.
- 60.Ефективність використання інноваційно-інвестиційного потенціалу продовольчого бізнесу / Басюркіна Н.Й. та ін.; за ред. к.е.н. Бровкіної Ю.О. Одеса : ОНАХТ, 2020. 218 с.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки,
управління і бізнесу ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом
Спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма «Підприємництво і торгівля,
товарознавство та експертиза в митній справі»
Ступінь вищої освіти: магістр

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

до кваліфікаційної магістерської роботи

на тему: «Обґрунтування інноваційно-інвестиційної привабливості проекту food-
лабораторії та детокс-лабораторії Центру культури харчування ОНТУ»

Кількість аркушів: **10**

Дипломник: _____ / ПІБ/ Коцар І.О.
(підпис)

Керівник: _____ / наук.ступінь, вчене звання, ПІБ/
д.е.н., проф.Басюркіна Н.Й.
(підпис)

Одеса 2024

ДОДАТКИ

1

	ЗАТВЕРДЖУЮ
	(уповноважена особа)
	(ПБ, підпис)
	"__" _____ 20__ р.

(назва установи, організації)

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ ГОЛОВНОГО ТЕХНОЛОГА (У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ)

І. Загальні положення

Головний технолог безпосередньо підпорядковується _____.

Головний технолог виконує вказівки _____.

Головний технолог заміняє _____.

Головного технолога заміняє _____.

Повинен знати:

- чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність;
- нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування;
- організацію та економіко-фінансові основи функціонування закладів харчування;
- правила роботи підприємств громадського харчування;
- порядок впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини, розробки та виробництва нових видів спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів, продовольчої сировини;
- сучасні технології приготування кулінарної продукції та її асортимент;
- порядок калькуляції цін на готову продукцію;
- вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення;
- права, обов'язки та відповідальність виробників, продавців (постачальників) щодо забезпечення належної якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини;
- категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- правила та принципи організації виробничого процесу;
- наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників на посадах нижчого рівня;
- основні положення і порядок перепідготовки і підвищення кваліфікації працівників;
- порядок проведення атестації працівників;
- основи трудового законодавства;
- діловодство;

- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги:

- Повна вища освіта (магістр, спеціаліст) за напрямом підготовки “Харчова технологія та інженерія” (спеціальність “Технологія харчування”).

-

- Післядипломна освіта в галузі управління.

- Стаж роботи за спеціальністю в закладах харчування не менше 5 років.

2

II. Завдання та обов'язки

Організує технологічний процес виготовлення та реалізації продукції в закладах харчування.

Розробляє пропозиції з впровадження нових технологічних процесів виробництва продукції харчування з використанням нової техніки, технології, передових прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування населення, які дозволяють підвищити рівень обслуговування споживачів, задовольнити попит на високоякісну конкурентоспроможну продукцію.

Організує вивчення потреб споживачів в асортименті, якості продукції та видах послуг, перспектив зміни попиту, конкурентоспроможності продукції та послуг.

Організує розроблення та затвердження нових рецептур та технологій приготування страв та виробів; норм відходів та витрат у процесі кулінарної обробки нових видів сировини; раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп населення, фірмових, дієтичних страв та виробів за спеціальними формулами та рецептами; бере участь у складанні меню.

Організує оперативний контроль за раціональним використанням і якістю сировини, продуктів, готової продукції.

Контролює додержання технології приготування та відпуску страв і виробів, калькуляції цін, виконання санітарно-гігієнічних вимог та правил безпеки харчування.

Бере участь у роботі атестаційних комісій з підвищення професійного рівня працівників, розробленні організаційно-технологічних заходів щодо поліпшення організації праці, підвищення якості продукції та культури обслуговування споживачів.

Керує роботою технологічного персоналу закладу харчування.

III. Права

Головний технолог має право:

Ознайомлюватися з проектами рішень керівництва підприємства, що стосуються його діяльності.

Брати участь в обговоренні питань, що стосуються виконання його обов'язків.

Вносити на розгляд керівництва підприємства пропозиції щодо покращання роботи, пов'язаної з обов'язками, що передбачені цією інструкцією.

В межах своєї компетенції повідомляти керівництву підприємства про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.

Вимагати від керівництва підприємства сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

IV. Відповідальність

Головний технолог несе відповідальність:

3

За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, а також за невикористання або неповне використання своїх функціональних прав, що передбачені цією посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

За завдання матеріальної шкоди - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

_____.

_____.

УЗГОДЖЕНО

Керівник структурного підрозділу:	_____	_____	" ____ " _____
	(підпис)	(ПБ)	____ р.

Начальник юридичного відділу:	_____	_____	" ____ " _____
	(підпис)	(ПБ)	____ р.

З інструкцією ознайомлений:	_____	_____	" ____ " _____
	(підпис)	(ПБ)	____ р.

(назва установи, організації)

ЗАТВЕРДЖУЮ

(уповноважена особа)

(ПІБ, підпис)

" ____ " _____ 200_ р.

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ ДИРЕКТОРА ПІДПРИЄМСТВА

І. Загальні положення

Директор підприємства належить до професійної групи "Керівники".

Призначення на посаду керівника підприємства та звільнення з неї здійснюється

_____ з дотриманням вимог

Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

Директор підприємства є підзвітним засновникам підприємства в особі _____.

II. Завдання та обов'язки

Директор підприємства:

Визначає, формулює, планує, здійснює і координує всі види діяльності підприємства.

Визначає напрями розвитку підприємства у формуванні цінової, кредитно-банківської, податкової та страхової політики, соціальної та зовнішньоекономічної діяльності.

Організує роботу і ефективну взаємодію виробничих одиниць, цехів та інших структурних підрозділів підприємства, направляє їх діяльність на досягнення високих темпів розвитку і удосконалення виробництва та продукції.

Забезпечує відповідність продукції кращим світовим зразкам з метою задоволення потреб замовників і споживачів у відповідних видах продукції, підвищення продуктивності праці, ефективності виробництва і якості продукції на основі широкого запровадження нової техніки і прогресивної технології, організації праці, виробництва і управління, удосконалення господарського механізму.

Направляє діяльність персоналу на досягнення високих економічних та фінансових результатів.

Забезпечує виконання підприємством програми оновлення продукції, планів капітального будівництва, обов'язків перед державним бюджетом, постачальниками, замовниками і банками.

Організує виробничо-господарську діяльність підприємства на основі застосування методів

обґрунтованого планування, нормативних матеріалів, фінансових і трудових витрат, широкого розповсюдження передового досвіду, а також максимальної мобілізації резервів виробництва шляхом досягнення високих техніко-економічних показників, підвищення технічного рівня і якості продукції, раціонального і економного витрачання всіх видів ресурсів.

5

Вживає заходів щодо забезпечення підприємства кваліфікованими кадрами, найкращого використання безпечних і сприятливих умов праці, додержання вимог законодавства про охорону навколишнього середовища.

Здійснює заходи з соціального розвитку колективу підприємства, забезпечує розроблення, укладання і виконання колективного договору, проводить роботу щодо зміцнення трудової і виробничої дисципліни, сприяє розвитку творчої ініціативи і трудової активності працівників. Забезпечує сполучення економічних і адміністративних методів керівництва, матеріальних і моральних стимулів підвищення ефективності виробництва, а також підсилення відповідальності кожного працівника за доручену йому справу.

Вирішує всі питання в межах наданих йому прав, доручає виконання окремих організаційно-господарських функцій іншим посадовим особам: заступникам керівника, керівникам виробничих підрозділів підприємства.

Забезпечує додержання законності, активне використання правових засобів удосконалення управління, зміцнення договірної дисципліни і обліку, господарського розрахунку.

Здійснює заходи щодо соціального захисту колективу підприємства, забезпечення і збереження зайнятості працівників.

Представляє підприємство в органах державної влади і у взаємовідносинах з партнерами.

Готує проекти нормативних документів, що вимагають затвердження загальними зборами акціонерів.

III. Права

Директор підприємства має право:

Без доручення діяти від імені підприємства.

Представляти інтереси підприємства у взаємовідносинах з громадянами, юридичними особами та органами державної влади.

Розпоряджатися майном підприємства з дотриманням вимог, визначених законодавством, Статутом підприємства, іншими нормативними правовими актами.

Відкривати в банківських установах розрахунковий та інші рахунки.

Укладати трудові договори з працівниками.

Приймати рішення за поданням:

- про притягнення працівників, що порушили виробничу та трудову дисципліну, винних в завданні матеріальної шкоди підприємству, до матеріальної та дисциплінарної відповідальності;
 - про моральне та матеріальне заохочення працівників, що відзначилися.
-

IV. Відповідальність

Директор підприємства несе відповідальність:

За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, що передбачені цією посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, - в межах, визначених чинним

адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

За завдання матеріальної шкоди - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

Директор підприємства несе персональну відповідальність за наслідки прийнятих ним рішень, що виходять за межі його повноважень, які визначені чинним законодавством, Статутом підприємства, іншими нормативними правовими актами. Керівник підприємства не звільняється

5

від відповідальності, якщо дії, що тягнуть відповідальність, були здійснені особами, яким він делегував свої права.

Директор підприємства, який недобросовісно використовує майно та кошти підприємства у власних інтересах, або в інтересах, протилежних інтересам засновників, несе відповідальність в межах, визначених цивільним, кримінальним та адміністративним правом.

V. Директор підприємства повинен знати:

Закони, постанови, укази, розпорядження, рішення та інші нормативно-правові акти органів державної влади і місцевого самоврядування, які регулюють порядок діяльності підприємства.

Профіль, спеціалізацію і особливості структури підприємства.

Перспективи, вітчизняні і світові тенденції технологічного, технічного, економічного і соціального розвитку галузі і підприємства.

Можливості ефективного використання виробничих потужностей, наявних технологічних процесів, їх реструктуризації або заміни.

Порядок розроблення і затвердження планів та програм виробничо-господарської діяльності.

Сучасні методи господарювання і управління.

Порядок укладання і виконання господарських договорів.

Вітчизняні і зарубіжні досягнення науки і технології відповідно до галузі виробництва і досвід завоювання позицій на світових і регіональних ринках продукції.

Економіку, організацію виробництва, праці і управління.

Напрями та принципи розвитку менеджменту, маркетингу, комерційної діяльності, податкової справи.

Етику ділового спілкування та ведення переговорів.

VI. Кваліфікаційні вимоги

Повна вища освіта відповідного напрямку підготовки (магістр, спеціаліст). Післядипломна освіта в галузі управління. Стаж роботи за професіями керівників нижчого рівня не менше 5 років.

VII. Взаємовідносини (зв'язки) за посадою

За відсутності директора підприємства його посадові обов'язки виконують заступники, які призначаються у встановленому порядку. Заступники несуть відповідальність за якісне, своєчасне та ефективне виконання посадових обов'язків директора підприємства на час його відсутності.

Для виконання обов'язків та реалізації прав директор підприємства взаємодіє:

2.1. З _____ з питань:

2.2. З _____ з питань: _____

2.3. З _____ з питань: _____

6

УЗГОДЖЕНО

Начальник
юридичного відділу: _____ (підпис) _____ (ПІБ) "____" _____ р.

З інструкцією ознайомлений: _____ (підпис) _____ (ПІБ) "____" _____ р.

Фактор	Вплив на food-лабораторію	Можливості	Загрози
Політичний	Політична нестабільність, регулювання харчової галузі, програми підтримки малого бізнесу.	Участь у державних програмах, залучення грантів.	Зміни у законодавстві, можливі обмеження експорту.
Економічний	Інфляція, коливання валютного курсу, економічна нестабільність через воєнні дії.	Використання локальної сировини, оптимізація витрат.	Зростання вартості сировини та логістичних послуг.
Соціальний	Підвищення попиту на екологічно чисту продукцію, тренд на здорове харчування.	Створення нових продуктів, що відповідають запитам споживачів.	Зміна споживчих настроїв, скорочення платоспроможності населення.

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
- Наявність інноваційної концепції продукту	- Високі стартові інвестиційні витрати
- Розташування в регіоні з високим попитом	- Недостатній досвід команди у виробництві
- Доступ до локальних постачальників	- Високий рівень конкуренції на ринку
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
- Розширення ринку збуту через онлайн-торгівлю	- Економічна нестабільність у країні
- Співпраця з локальними кафе та ресторанами	- Зростання цін на сировину
- Участь у грантових програмах підтримки	- Можливе погіршення інфраструктури регіону

Категорія	Продукція	Характеристика	Рекомендації
"Зірки"	Дієтичні та екологічно чисті напівфабрикати	Продукція має високий попит і перспективи зростання на ринку здорового харчування.	Збільшення обсягів виробництва, розширення асортименту, активне просування на ринок.
"Дійні корови"	Традиційні українські напівфабрикати (вареники, голубці)	Забезпечують стабільний дохід і високу рентабельність завдяки сталому попиту серед споживачів.	Утримання поточного рівня виробництва, підвищення ефективності для зменшення витрат.
"Важкі діти"	Нові види продукції (вегетаріанські напівфабрикати)	Сегмент із потенціалом для зростання, але потребує значних маркетингових зусиль для виходу на ринок.	Інвестувати в маркетинг і дослідження, проводити аналіз споживчих вподобань.
"Собаки"	Заморожені страви для тривалого зберігання	Низький попит на локальному ринку, слабкі перспективи зростання.	Скорочення обсягів виробництва або повне припинення.

Ризик	Ймовірність	Вплив	Рівень ризику
Політична нестабільність	Висока	Середній	Високий
Інфляція	Середня	Високий	Середній
Зниження попиту	Низька	Середній	Низький
Технічні проблеми	Середня	Високий	Середній
Проблеми з логістикою	Середня	Середній	Середній
Кадровий дефіцит	Низька	Низький	Низький