

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 5

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

НТБ ОНХАТ

зниженню ризику банкрутства. Резервний капітал спрямовують на покриття непередбачених витрат у випадку недостатнього прибутку чи збитків, на сплату боргів підприємства в разі його ліквідації. Залишок невикористаних коштів резервного капіталу переходить на наступний календарний рік [4].

Також, одним із найскладніших питань, які з'являються на підприємстві, є вибір більш ефективної структури власного капіталу, що передбачає прийнятне співвідношення залучених і власних джерел [5].

Отже, процес формування власного капіталу супроводжується рядом проблем, що впливає на управлінський аспект фінансових рішень на підприємстві. Формування власного капіталу має певну специфіку, зумовлену організаційно-правовою формою діяльності підприємств, у відповідності до чинного законодавства України. Своєчасний облік формування власного капіталу буде сприяти ефективному його використанню та прийняттю правильних управлінських рішень.

Науковий керівник – к.е.н., доц. Маркова Т.Д.

Література

1. Положення (Стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», затверджене наказом МФУ від 07.02.2013 р. № 73 (із змінами та доповненнями). URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE22868.html
2. Івченко Л.В. Власний капітал: джерела формування та функції // Молодий вчений. 2016. № 1(1). С. 55-59.
3. Данілова Л., Мельник О. Власний капітал підприємства і проблеми його формування // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Економіка. 2012. Вип. 138. С. 26-27.
4. Кадацька А.М. Сутність власного капіталу підприємства // Вісник Сумського національного аграрного університету. 2014. № 4 (59). С. 153-156.
5. Ареф'єва О.В., Мягих І.М., Росумака Т.Г. Власний капітал підприємства та проблеми його формування // Інтелект XXI. 2016. № 6. С. 161-169.

ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ

Горбатюк І.С., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ЕБіК

Одеської національної академія харчових технологій, м. Одеса

В сучасних умовах господарювання домінуюча позиція у діяльності підприємства залежить від рівня економічної ефективності виробництва готової продукції. Бухгалтерський облік повинен відображати дані не лише про обсяг продукції та доходи від її реалізації, але й про асортимент продукції, сегменти ринку та попит на продукцію, масштаби продажу, ціни, витрати на маркетингові дослідження, канали збуту й витрати на їх функціонування та інші показники, необхідні для управління процесом збуту.

Відтак, кожне підприємство має забезпечити проведення чіткого та достовірного обліку і аналізу готової продукції, різносторонньо підходити до визначення сутності готової продукції. Тому актуальним є детальний розгляд понятійного апарату терміну "готова продукція".

Питання, пов'язані з обліком готової продукції, висвітлювали вітчизняні й зарубіжні економісти. Найбільш ґрунтовно проблеми обліку готової продукції

розглянуто в працях вітчизняних вчених: Бутинець Ф.Ф., Писаренко Т.М., Лишиленко О.В., Гарасим П.М., Журавель Г.П., Хомин П.Я., Пушкар М.С, Завгородній В.А. та Собко О.М. Наведені автори навели власне бачення відмінностей категорій, термінів та понять в цілому та в бухгалтерському обліку зокрема (табл. 1)

Таблиця 1 – Термін «готова продукція» за визначеннями вчених

Бутинець Ф.Ф [1]	До готової продукції відноситься продукція, обробка якої закінчена і яка пройшла випробування, приймання і відповідає технічним умовам і стандартам.
Лишиленко О.В. [2]	До готової продукції належить продукція, обробка якої закінчена та яка пройшла випробування, приймання, укомплектування згідно з умовами договорів із замовниками і відповідає технічним умовам і стандартам.
Гарасим П.М., Журавель Г.П., Хомин П.Я [3]	Готовою продукцією є така, яка повністю пройшла передбачені технологією виробництва стадії і процеси, оприбуткована на склад, або прийнята замовником.
Писаренко Т.М. [4]	Готова продукція – об'єкт облікової системи промислового підприємства, що поєднує організаційні інструменти обліку виробництва і продажу продукції, виступає засобом для досягнення основної мети функціонування підприємства.
Сопко В.В. [5]	Готова продукція – це виріб (або напівфабрикат), послуга, робота, що пройшли всі стадії технологічної обробки на даному підприємстві, відповідають затвердженим стандартам або умовам договору, прийняті технічним контролем підприємства і здані на склад або замовникові – покупцеві згідно з діючим порядком прийняття продукції .

Підсумовуючи всі приведені науковцями визначення можна зробити висновок, що готова продукція – це речовинна продукція, виконані роботи і надані послуги. Виконання робіт (надання послуг) полягає у здійсненні закінчених технологічних операцій, в яких сам процес виконання роботи (надання послуг) є основним результатом діяльності.

Таким чином, на підставі проведеного дослідження отримано підтвердження важливості правильного формулювання поняття "готова продукція", вивчено різнобічні її характеристики, а саме:

- вона отримується у результаті закінченого виробничого процесу, призначена для продажу, відповідає встановленим стандартам;
- існують відмінності між готовою продукцією та виконаними роботами і наданими послугами;
- існують специфічні (галузеві) ознаки готової продукції.

Все вищесказане дало можливість сформулювати наступне визначення готової продукції: це продукція, яка закінчена виробництвом, укомплектована, відповідає вимогам стандартів і технічних умов, має документ, що засвідчує її якість, та призначена для збуту за межі підприємства.

Науковий керівник – к.е.н., доцент Євтушевська О.О.

Література

1. Бухгалтерський фінансовий облік: підручник для студентів спеціальності "Облік і аудит" вищих навчальних закладів [Ф.Ф. Бутинець та ін.]; під заг. ред. [і з передм.] Ф.Ф. Бутинця. - 8-ме вид., доп. і перероб. - Житомир: ПП "Рута", 2009. - 912 с. Видання підручника є восьмим (1-е вид. - 1998 р., 2-е - 2000 р., 3-тє- 2001р., 4-е- 2002 р., 5-те - 2003 р., 6-те - 2005 р., 7-ме - 2006 р.).
2. Лишилєнко О.В. Бухгалтерський облік: Підручник. - 3-3 тє вид., перероб.і доп.- Київ: Вид-во "Центр учбової літератури", 2009.-670с.
3. Первинний та аналітичний облік на підприємстві // навчальний посібник / П.М. Гарасим, Г.П. Журавель, Р.Ф. Бруханський, П.Я. Хомин. – Тернопіль. Пушкар М.С. Фінансовий облік / М.С Пушкар. – Тернопіль: Картбланш, 2006. – 628 с.
4. Писаренко Т.М. Характеристика діючої методики організації обліку готової продукції / Т.М. Писаренко // "Економічні науки". – Серія "Облік і фінанси". – Випуск 12 (45). Ч. 1. – 2015.-С.231-239.
5. Сопко В., Завгородній В. Організація бухгалтерського обліку, економічного контролю та аналізу: Підручник. - К.: КНЕУ, 2000. - 260 с..

НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018

Іокіманська А.С., студ.СВО «Магістр» ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Актуальність проблеми безпеки продуктів харчування з кожним роком зростає, оскільки забезпечення безпеки продовольчої сировини і продуктів харчування є одним з основних факторів, що визначають здоров'я людей і збереження генофонду. На території України запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів обумовлено на законодавчому рівні. Нині, із метою розроблення ефективної системи ідентифікації та моніторингу небезпек на всіх етапах ланцюга виробництва продукції оператори ринку запроваджують систему НАССР. Поряд з тим, необхідно пам'ятати, що підвищення рівня харчової безпеки можливе лише у випадку пошуку та розробки нових підходів до виявлення та ідентифікації ризиків пов'язаних з виробництвом харчових продуктів. У зв'язку з цим, базуючись на досвіді останніх років, Міжнародною організацією зі стандартизації у 2018 році було опубліковано нову версію стандарту ISO 22000: 2018 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів - Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції» [1]. Особливістю даного стандарту є структура високого рівня, що спрощує його поєднання з іншими системами управління. Посилення зв'язку із документами Кодексу Аліментаріус та запровадження дворівневого циклу PDCA. Також відбулись деякі зміни щодо розуміння поняття «ризик».

Ризик – це вплив невизначеності, яка може вести як до позитивних так і негативних наслідків. У новій версії ISO 22000:2018 розрізняє ризик на операційному і бізнес рівні. Ризики на операційному рівні розглядається в контексті безпеки харчових продуктів як ймовірності несприятливого впливу на здоров'я і серйозності наслідків даного впливу, під час дії небезпеки. Слід відмітити, що відповідно до нової версії ISO 22000:2018 серед біологічних, фізичних та хімічних речовин, що містяться у харчових продуктах та можуть чинити негативну дію на здоров'я людини, особлива увага приділяється алергенам та радіологічним речовинам.

Питання щодо організаційних ризиків (бізнес-ризиків) орієнтовні на впевненість в тому, що система управління безпечністю зможе досягти намічених результатів, посилити бажаний ефект та буде направлена на постійне покращення. У контексті

СОУСИ ІЗ ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Масляк І.В.	101
СУХІ СНИДАНКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
Якименко І.О.	102
НЕТРАДЦІЙНІ ЕКСТРАКТИ ДЛЯ КОРИСНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Терентьєва А.К.	104
ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ ПОРОШКІВ У БОРОШНЯНИХ ВИРОБАХ	
Мукан І.А.	105
НОВІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАФІНІВ	
Гончарук Н. В.	106
ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Серенко А.А.	108
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ «МОЛОЧНИХ» НАПОЇВ	
Твердохліб А., Доценко Ю.І.	110
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗБАГАЧЕНОЇ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ	
Руслана Ш.Ю.	112

РОЗДІЛ 5 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФОРМУВАННЯ	
Митрофанов О.С.	115
ПОНЯТІЙНИЙ АПАРАТ ТЕРМІНУ «ГОТОВА ПРОДУКЦІЯ» ЯК ОБ'ЄКТ БУХГАЛТЕРСЬКОГО ОБЛІКУ	
Горбатюк І.С.	116
НОВИЙ ПІДХІД ДО РИЗИКУ У СТАНДАРТІ ISO 22000:2018	
Іокіманська А.С.	118

РОЗДІЛ 6 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОСОБЛИВОСТІ ТЕМПЕРУВАННЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДУ	
Маринова Г.Г.	121
СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ БАРВНИКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.	122
ВИБІР КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОДЕРЖАННЯ ТВЕРДИХ ПАРФЮМЕРНИХ КОМПОЗИЦІЙ	
Маринова Г.Г.	124

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4