

робіт). Співставлення надходжень і витрат з урахуванням дисконтування (коригування вартості грошей за часовими проміжками їх витрачання або отримання) дає змогу визначити чи є інвестиційний проєкт ефективним.

**Висновки.** Деталізація вартісної оцінки інвестиційного проєкту дозволяє більш точно розрахувати різні типи витрат за проєктом, і, відповідно, застосувати остаточну вартісну оцінку в розрахунках показників економічної ефективності проєкту.

## ЯКІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЧИМА СПОЖИВАЧІВ

Облог С. В.

Науковий керівник: Зборовська Т. В.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

t.v.zborovska@gmail.com

**Вступ.** Серед розвинутих країн, найбільш зразковим у сфері формування системи продовольчої безпеки та безпечності харчової продукції, а також системи стандартизації харчових продуктів та технічного регулювання їх якості звичайно є Європейський Союз. Тому Україна, на своєму шляху євроінтеграції, також вводить контроль суб'єктів продовольчого ринку та застосовує сучасні підходи щодо підтримки встановленого рівня якості харчової продукції.

Особливу увагу сьогодні приділяють маркуванню та пакуванню продукції, для зменшення випадків отримання недостовірної інформації споживачами.

**Мета дослідження.** На що споживач звертає увагу роблячи покупку? Зазвичай, це торгова марка, термін придатності, цілісність пакування. Але на пакуванні він може бачити ще певні позначки, які є не досить зрозумілі пересічним споживачам, особливо позначки стандартів ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000. Для більшості споживачів ця інформація має загальне значення – є сертифікат дотримання стандартів – це добре, є декілька сертифікатів – ще краще. Тому метою наших досліджень стало встановлення значення стандартів ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000 на етикетці продукції відносно очікувань споживачів.

**Матеріали та методи.** В умовах сьогодення вимоги щодо маркування харчових продуктів викладені в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який є ще одним кроком на шляху гармонізації українського харчового законодавства з європейським. Головна мета цих документів – захистити споживача, забезпечити його повною інформацією щодо харчового продукту для можливості здійснити свідомий вибір відповідно до потреб. Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача.

**Результати дослідження.** Найчастіше, покупці можуть зустріти інформацію на етикетці, що продукція має сертифікат ISO 9001. Проте, їх може зацікавити, чому один і той же стандарт застосовується також до товарів з побутової хімії, або, наприклад побутової техніки? Що об'єднує ці різні групи товарів? Відповідаючи на це питання ми підходимо до роз'яснення стандарту ISO 9001. Це стандарт щодо розробки та вдосконалення системи управління якістю підприємства, який допомагає виробляти затребувану і якісну продукцію

та підтримувати її високу якість на всіх етапах виробничого циклу та формування єдиної системи управління на базі процесного підходу. Якщо компанія має сертифікат ISO 9001, це означає, що всі процеси, від яких залежить якість її продукції, вибудовані максимально ефективно, і якість продукту – пріоритет для всіх підрозділів підприємства. Споживачі можуть бути впевнені, що дотримання стандарту ISO 9001 дозволяє організаціям адаптуватися до змін у суспільстві, підвищує здатність виробників задовольняти потреби своїх клієнтів в якісних товарах.

Отже всі товари, які ми можемо придбати в тому числі і продукти харчування, можуть мати сертифікат ISO 9001.

Очікування споживачів, що за наявності цього сертифіката продукти харчування будуть вироблені з найкращої сировини, та без шкідливих домішок і надмірного застосування консервантів, можуть бути перебільшеними. Також дотримання виробником стандарту ISO 9001 не гарантують якість при не належному зберіганні або неякісному приготуванню страв при їх подачі в закладах харчування.

Продовжуючи розгляд стандартів перейдемо до наступного стандарту, якого можуть дотримуватись виробники харчової продукції. Це екологічні стандарти серії ISO 14000 які пов'язані з управлінням навколишнім середовищем, та допомагають організаціям мінімізувати діяльність підприємства яка негативно впливає на навколишнє середовище; відповідати законам, нормативним актам та іншим екологічним вимогам; вдосконалювати захист навколишнього середовища. Побачивши маркування відповідності стандарту ISO 14001 споживачі харчової продукції також можуть вирішити, що ця продукція не має консервантів, не має барвників, згущувачів та стабілізаторів. Але стандарт ISO 14001 концептуально схожий із стандартом ISO 9001, оскільки обидва стосуються системи управління та процесу виробництва продукту, а не якості самого продукту харчування.

Намагаючись задовольнити сучасні потреби споживача, більшість товаровиробників прагнуть підкреслити якість своєї продукції, використовуючи такі позначення як: «екологічний», «натуральний», «екологічно чистий», «органічний», «біо» тощо. Як правило ці твердження є оманливими.

Все більш на українському ринку набувають популярності органічні продукти. З року в рік кількість продуктів органічного вітчизняного виробництва зростає. Тому при виборі продукції потрібно частіше звертати увагу на значення символів, індексів та інших позначень на упаковці продукту таких, як: «ORGANIC FARMING» – інформація про натуральність продукції (сировини) органічного походження, вирощеної без застосування хімікатів, виробленої без барвників і штучних харчових добавок. «Без ГМО» – цей знак є декларацією виробника, його застосування не вимагає обов'язкового проведення випробувань та оцінки продукції на вміст ГМО органом з оцінки відповідності. Ставити маркування про наявність чи відсутність ГМО зобов'язує виробника Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». «Євролисток» – єдиний знак Європейського Союзу, який використовується для позначення упаковки органічних харчових продуктів, вирощених без хімічних добрив, тощо.

Також на пакуванні є позначки щодо наявності сертифікату стандарту ISO 22000 – це міжнародний стандарт спрямований на розробку системи управління безпечністю харчових продуктів та містить вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга і призначений для застосування усіма організаціями, зайнятими в ланцюгу виробництва, постачання і реалізації харчової продукції. Відповідно до цього стандарту, харчовий ланцюг являє собою

послідовність стадій та операцій, що включають виготовлення, обробку, дистрибуцію, зберігання й перероблення засобів для харчування і харчових продуктів, від первинного виробництва до споживання. Виробничий ланцюг розглядається як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунені всі чинники, що можуть призвести до виготовлення недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції.

Побачивши на упаковці продуктів харчування, що виробник дотримується стандарту ISO 22000 споживач може бути впевненим в якісному складі цього продукту, відсутності консервантів, барвників та інших домішок які можуть заподіяти якусь шкоду здоров'ю споживачеві.

Дотримання виробниками системи управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000 надає споживачеві весь спектр захисту від неякісної харчової продукції та гарантує, що вона є безпечною на момент її споживання в їжу; випуск безпечної продукції відбувається за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва; здійснюється забезпечення належних гігієнічних умов виробництва у відповідності з міжнародними нормами.

**Висновки.** Підводячи підсумок ми з впевненістю можемо сказати, що дотримання усіх перелічених стандартів виробниками харчової продукції це дуже важливо та актуально. Але тільки дотримання стандарту ISO 22000 дає впевненість споживачеві щодо якості та безпеки продуктів харчування. Саме знак відповідності вимогам цього стандарту обов'язково повинен бути на маркуванні харчових продуктів. Адже маркування – це мова спілкування між виробником та покупцем.

## ВИЗНАЧЕННЯ РОЛІ ІННОВАЦІЙНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ В ДІЯЛЬНОСТІ ФАРМАЦЕВТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Панасенко К. М.

Науковий керівник: Глебова Н. В.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

katyapanasenko7@gmail.com

**Вступ.** Сьогоднішній стан світового фармацевтичного ринку можна описати постійною зміною зовнішнього середовища, мінливістю споживчого попиту, наявністю великої кількості підприємств різних форм власності, підвищеною невизначеністю та ризиком. Саме тому, для того аби вижити, українським фармацевтичним підприємствам потрібно стабільно здійснювати контроль та реагувати на всі зміни свого конкурентного середовища, щоб зберегти свої позиції на ринку та забезпечити конкурентні переваги. Для кожного підприємства, вагомо безпомилково оцінити ринкову ситуацію, щоб запропонувати ефективні засоби конкуренції, які, з одного боку, відповідали б кон'юктурі ринку в Україні та тенденціям його розвитку, а з іншого, до специфіки діяльності підприємства.

**Мета дослідження.** Розглянути особливості управління інноваційної діяльності як складової системи менеджменту фармацевтичного підприємства.

**Матеріали та методи.** Теоретичною і методологічною основою дослідження виступили наукові праці українських і зарубіжних вчених з питань дослідження методів, технологій, механізмів управління інноваційним потенціалом підприємства, оглядові