

УДК 001.89.003.12

Георгій Дейниченко, д.т.н., проф., Інна Золотухіна, к.т.н., доц., Катерина Сефіханова

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ НАУКОВОЇ РОЗРОБКИ

Grigory Deynychenko, Dr., Prof., Inna Zolotukhina, Ph.D., Assoc. Prof., Kateryna Sefikhanova

EVALUATION OF SCIENTIFIC DEVELOPMENT

За сучасного розвитку національної економіки одним із напрямів посилення конкурентних позицій закладів ресторанного господарства на ринку є впровадження нових технологій виробництва продукції та розширення на цій основі асортиментної пропозиції закладу. Разом зі значними перевагами випуск та реалізація нової продукції супроводжуються високими ризиками господарської діяльності, зумовленими нестійкістю зовнішнього середовища та коливанням споживчого попиту. З огляду на це передумовою реалізації наукових розробок у практичній діяльності є обґрунтування доцільності їх запровадження, що базується на показниках соціального та економічного ефекту. Соціальний ефект наукової розробки полягає в забезпеченні споживачів продукцією підвищеної цінності, з покращеними смаковими характеристиками; економічний – в отриманні додаткового прибутку від виробництва та реалізації нової продукції.

Нами розроблено технології приготування напівфабрикатів білково-вуглеводних з додаванням пюре моркви (НБВМ) та пюре гарбуза (НБВГ). Ці наукові розробки мають як соціальний, так і економічний ефект. Використання НБВМ та НБВГ дозволяє отримати продукцію з новими споживчими властивостями й підвищеною харчовою цінністю, що доводить соціальне значення поданих наукових розробок. Упровадження в практичну діяльність розроблених напівфабрикатів забезпечує поточні економічні вигоди у вигляді щорічного приросту прибутку, що свідчить про економічний ефект наукових розробок, поданих до захисту. Для обґрунтування економічної ефективності даних наукових розробок визначено собівартість і здійснено порівняння цін напівфабрикатів, виготовлених за традиційною та новою технологіями, а також розраховано додатковий економічний ефект, що отримає виробник за умови реалізації кулінарної продукції, виготовленої з використанням розроблених напівфабрикатів. Розрахунок собівартості НБВМ та НБВГ здійснено з урахуванням основних витрат відповідно до положень з визначення собівартості продукції.

Ціна на нову продукцію є нижчою за аналогічну, що дозволяє закладу ресторанного господарства отримати додатковий дохід у середньому 132,45...174,35 грн. від реалізації кожних 100 порцій продукції відповідно в разі використання напівфабрикатів НБВМ та НБВГ. На підставі проведених розрахунків зроблено висновок про доцільність виробництва напівфабрикатів НБВМ та НБВГ і використання їх для виготовлення кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства.

Упровадження технології напівфабрикатів НБВМ та НБВГ у виробництво дозволить отримати господарюючому суб'єкту додатковий прибуток у розмірі 968,0 та 959,0 грн. на кожні 100 кг реалізованої продукції відповідно.

Використання напівфабрикатів НБВМ та НБВГ у закладах ресторанного господарства сприятиме розширенню асортименту продукції й посиленню конкурентних позицій підприємства на ринку. Кулінарна продукція, виготовлена з використанням напівфабрикатів НБВМ та НБВГ, порівняно з продукцією-аналогом має значні переваги за ціною.