

страна будет успешна. В Беларуси живут именно такие люди. Делая акцент на свою самобытность, используя инвестиции в человеческий капитал и в образование, имеющиеся природные ресурсы, развивая производства, а также, производя товары в стране и экспортируя их, Беларусь может стать мировым лидером.

ЛИТЕРАТУРА

1. Википедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/>. – Дата доступа: 02.04.2023.
2. Почему одни страны богатые, а другие – нет [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=KcarkK19Vog&t=522s>. – Дата доступа: 02.04.2023.
3. Аджемоглу, Д. Почему одни страны богатые, а другие бедные / Д. Аджемоглу, Д. А. Робинсон – Москва: АСТ, 2015. – С. 575.

УДК 004.9

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

А.Д. Иванова, В.А. Лосева, студенты группы 10503121 ФММП БНТУ, научный руководитель – канд. экон. наук, доцент О.Н. Монтик

***Резюме** – в статье предлагается обосновать необходимость проведения сертификации и стандартизации в РБ, наиболее подробно рассматривается деятельность в области пищевой промышленности.*

***Resume** – the article proposes justification of the need for certification and standardization in the Republic of Belarus, the activities in the field of the food industry are considered in most detail.*

Введение. Стандартизация – это деятельность, суть которой заключается в разработке и использовании требований, норм и характеристик, обязательных к выполнению, которые дают потребителям полную гарантию того, что продукция высококачественная [1].

Её целью является достижение необходимого уровня нормы в различных областях посредством обязательного применения установленных требований, норм и характеристик. Цели стандартизации бывают как широко, так и узко направленные. Стандарт – это нормативный документ, используемый для установления норм и ограничений на продукцию в различных областях, с целью повышения качества товаров и услуг. Стандарт разрабатывается для общего и многократного использования как в Республике Беларусь, так и за рубежом. Сертификация – это процедура, подтверждающая, что изготовленная продукция соответствует установленным стандартам и может быть представлена потребителю. Производитель подтверждает соответствие документально [2].

Основная часть. Качественная пищевая продукция является важным условием для деятельности любого успешного предприятия, ведь все хотят удовлетворить желания потребителей. В последнее время увеличились требования к качеству на многие группы товаров, что, соответственно, привело к более детальному анализу продуктов и повышению их пригодности. Качество пищевой продукции в Республике Беларусь находится на весьма высоком уровне. Но, несмотря на это, заказчики требуют предоставления гарантий. Это привело к тому, что на первый план выходит разработка системы четких требований и показателей для сертификации и стандартизации. Стандартизация и сертификация являются своего рода барьерами для опасной и некачественной продукции, их главная цель, чтобы такие продукты не попали к потребителю. Данная процедура проводится как для товаров, произведенных в Беларуси, так и для тех, которые поставляются из-за рубежа. Основными нормативными документами являются Технические регламенты, ГОСТы и СТБ [3]. Существуют специальные структуры, которые ведут работу по сертификации. В качестве государственных стандартов используются действующие международные стандарты, распространяющиеся на все предприятия, производящие пищевую продукцию. Этими стандартами являются СТБ ИСО 9001, СТБ 1470, СТБ ИСО 22000. Основными нормативными документами являются Технические регламенты, ГОСТы и СТБ. Для более детальной работы в области стандартизации продуктов создан Национальный технический комитет «Продовольственное сырьё и продукты его переработки», в него входят 8 подкомитетов для разных областей пищевой промышленности. В настоящее время, начиная с 2006 года, разработано и действует 49 государственных стандартов (СТБ, ТКУП). Первыми в Беларуси были разработаны стандарты на молочную продукцию, а именно на сметану, сливки, молоко и плавленые сыры.

С 01.01.2009 года действуют: СТБ 1887-2008 «Сливки питьевые. Общие технические условия», СТБ 1888-2008 «Сметана. Общие технические условия», СТБ 736-2008 «Сыры плавленые. Общие технические условия» [1]. На данный момент ведутся работы по разработке трёх новых государственных стандартов на консервированное детское питание. В целом производства баночного детского питания – это сложный технологический процесс, состоящий из несколько этапов, в ходе которых происходят работы по утилизации негодного сырья, стерилизация продукта и вакуумная упаковка. Новыми государственными стандартами планируется уменьшить содержание углеводов и жиров, сократить количество сахара и соли, а также добавится новый перечень пестицидов, позволяющих бороться с вредными микроорганизмами.

Предельно допустимые нормы остаточного содержания мышьяка будут уменьшены в 2 раза, теперь они составят 0,1 мг/кг вместо действующих 0,2 мг/кг. Содержание свинца в ягодных консервах будет снижено с 0,3 мг/кг до 0,2 мг/кг. В остальных консервах содержание свинца уменьшится в 6 раз, что будет составлять 0,05 мг/кг [4].

Заключение. Сертификация – основной инструмент в рыночной экономике, позволяющий выпускать продукцию, соответствующую требованиям нормативной документации. Разработки в области сертификации и стандартизации, в настоящее время, очень важны, ведь вопрос качества волнует все больше людей [2].

ЛИТЕРАТУРА

1. Стандартизация – основные понятия и определения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://k-a-t.ru/metrologia/standart_1/index.shtml. – Дата доступа: 28.03.2023.
2. Сертификация продукции в РБ/ Обязательная сертификация продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://certificate.by/sertifikaciya-i-deklarirovanie/sertifikaciya>. – Дата доступа: 28.03.2023.
3. Стандартизация и сертификация пищевой продукции – ПрофСертификат [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://profsert.by/blog.html/стандартизация-и-сертификация-пищевой-продукции.html?ysclid=lfjz1s7krm241047781>. – Дата доступа: 28.03.2023.
4. Сертификация и стандартизация пищевых продуктов в Беларуси [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.referat911.ru/Tehnologiya/sertifikaciya-i-standartizaciya-pishhevyh-produktov/32182-1275526-place1.html>. – Дата доступа: 28.03.2023.

УДК 316.468

АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО ЛИДЕРСТВА НА УСПЕШНОСТЬ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В.А. Карницкий, В.В. Копач, студенты группы 10503120 ФММП БНТУ, научный руководитель – канд. экон. наук, доцент О.Н. Монтик

Резюме – в статье был проведен анализ влияния эффективного лидерства на успешность предпринимательской деятельности. Были выявлены ключевые лидерские качества, включая видение и стратегическое мышление, коммуникацию и лидерские навыки, управление рисками, инновационное мышление и адаптивность и гибкость.

Summary – the article analyzed the impact of effective leadership on entrepreneurial success. Key leadership qualities were identified, including vision and strategic thinking, communication and leadership skills, risk management, innovative thinking, and adaptability and flexibility.

Введение. Эффективное лидерство является одним из важнейших факторов успеха в любой области, включая предпринимательство. Однако, не всегда понятно, какие именно лидерские качества и навыки оказывают наиболее сильное влияние на успешность предпринимательской деятельности. В данной статье будет проведен анализ влияния эффективного лидерства на успешность предпринимательской деятельности.