

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В. Н. Каразіна

Економічний факультет
Кафедра економіки та менеджменту

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Управління якістю продукції на підприємстві»

Виконала: здобувач 4 курсу, групи ЕН-41
Спеціальності 073 «Менеджмент»
Освітньо-професійної програми
«Менеджмент організацій»



_____ Анастасія СВИРИДОВА

Керівник кваліфікаційної роботи:
кандидат економічних наук, доцент



_____ Ольга КРИКУН

Рецензент:
Доктор економічних наук,
доцент кафедри менеджменту і логістики
Національний університет
«Полтавська політехніка
імені Юрія Кондратюка»
_____ Лариса ЖУКОВА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Факультет економічний
Кафедра економіки та менеджменту
Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр
Спеціальність 073 «Менеджмент»
Освітньо-професійна програма «Менеджмент організацій»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

_____ Ганна ДОРОШЕНКО
(підпис) (ініціали, прізвище)

«06» червня 2024 року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

_____ Свиридова Анастасія Михайлівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Управління якістю продукції на підприємстві»
керівник роботи Крикун Ольга Олександрівна, кандидат економічних наук,
доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “09” квітня 2024 року №
2101-5/786

2. Строк подання студентом роботи 5 червня 2024 р.

3. Перелік питань, які потрібно розробити: Обґрунтувати поняття «якість»,
«управління якістю», «менеджмент якості» та встановити чинники підвищення
конкурентоспроможності продукції. Встановити елементи системи управління
якістю. Визначити роль міжнародних стандартів ISO 9000. Визначити зони
відповідальності за якість продукції на підприємстві. Оцінити рівень
забезпечення якістю продукції. Визначити економічну ефективність управління
якістю продукції на підприємстві.

4. План роботи

№ з/п	Назва етапів роботи
1	Розробка та узгодження змісту кваліфікаційної роботи бакалавра, ознайомлення з літературними джерелами за темою.
2	Робота над теоретичним розділом, уточнення основних понятійних категорії щодо управління якістю та складових елементів системи управління якістю.
3	Доопрацювання першого розділу згідно з рекомендаціями наукового керівника. Написання другого розділу кваліфікаційної роботи. Основні процеси управління якістю продукції ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат».
4	Доопрацювання другого розділу згідно з рекомендаціями наукового керівника. Обґрунтування висновків.
5	Написання вступу, висновків кваліфікаційної роботи, оформлення списку використаних джерел.
7	Доопрацювання кваліфікаційної роботи згідно з рекомендаціями наукового керівника, подання на рецензування.
8	Подання роботи на кафедру

5. Дата видачі завдання «12» вересня 2024 р.

Здобувач вищої освіти



Анастасія СВИРИДОВА

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи



Ольга КРИКУН

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми

(підпис)

Світлана БАБИЧ

(прізвище та ініціали)

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

ГМО – Генетично Модифіковані Організми

СМЯ – Система Менеджменту Якості

СОТ – Світова Організація Торгівлі

CRM – Customer Relationship Management

ISO – International Organization For Standardization

PDCA – Plan-Do-Check-Act

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА РОЛЬ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ ISO 9000.....	6
1.1 Якість як чинник підвищення конкурентоспроможності	6
1.2 Роль міжнародних стандартів ISO 9000 при удосконаленні системи управління якістю продукції	11
1.3 Характеристика основних елементів системи управління якістю на підприємстві	20
РОЗДІЛ 2. ОСНОВНІ ПРОЦЕСИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТОВ «ГЛОБИНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»	23
2.1 Загальна характеристика ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та зони відповідальності за якість продукції.....	23
2.2. Оцінка рівня забезпечення якістю продукції ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат».....	28
2.3 Економічна ефективність управління якістю продукції підприємства	34
ВИСНОВОК	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	41
ДОДАТКИ	44

ВСТУП

Сучасне конкурентне середовище вимагає від підприємств постійного вдосконалення та забезпечення високої якості продукції для збереження та розширення своєї конкурентоспроможності. Управління якістю визнається ключовою складовою стратегії будь-якої компанії, оскільки воно не лише впливає на конкурентоспроможність, а й гарантує задоволення потреб клієнтів у високоякісних продуктах та послугах.

Вчені, які займалися цією проблемою: Ф. Кросбі, Д. У. Етінгер, Б. Бергман, Л. Ноулер, А. Фейгенбаум, а також вітчизняні фахівці А.М. Довжин, В.С. Мхитарян, В.І. Сиськов, А.В. Васильєв, І.П. Данілов.

Мета кваліфікаційної роботи – узагальнити теоретичні основи складових елементів управління якістю продукції на підприємстві та практична реалізація зони відповідальності за якість продукції на підприємстві.

Для досягнення мети було поставлено такі завдання:

- обґрунтувати поняття «якість», «управління якістю», «менеджмент якості» та встановити чинники підвищення конкурентоспроможності продукції;
- встановити елементи системи управління якістю;
- визначити роль міжнародних стандартів ISO 9000;
- визначити зони відповідальності за якість продукції на підприємстві;
- оцінити рівень забезпечення якістю продукції;
- визначити економічну ефективність управління якістю продукції на підприємстві.

Об'єктом дослідження є процес управління якістю продукції на підприємстві "Глобинський м'ясокомбінат".

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти впровадження систем управління якістю, а також методи оцінки економічної ефективності виробничих процесів на підприємстві.

Для виконання завдань кваліфікаційної роботи використовувалися методи дослідження: системні підходи до теорії, діалектичні та узагальнюючі методи, аналізу та синтезу.

Практичний зміст кваліфікаційної роботи полягає у використанні різних методів та інструментів для покращення системи управління якістю продукції на підприємстві, підвищення ефективності виробничих процесів та зниження витрат на забезпечення якості.

Апробація результатів роботи: Міжнародна наукова конференція, 10-11 жовтня 2023 року «Управління бізнес-процесами та технологічними інноваціями в сучасних умовах та в післявоєнний період», опубліковані тези.

Основою дослідження стали наукові праці українських та зарубіжних фахівців у галузі управління якістю продукції, систем забезпечення якості, теорії та практики контролю якості, а також методів підвищення ефективності виробничих процесів.

Кваліфікаційна робота складається з вступу, двох розділів, висновків і пропозицій, переліку джерел. Загальний обсяг роботи 41 сторінка комп'ютерного тексту, містить 15 таблиць, 3 рисунки, 21 джерело літератури, 2 додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА РОЛЬ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТИВ ISO 9000

1.1. Якість як чинник підвищення конкурентоспроможності

Якість є ключовим чинником, що визначає конкурентоспроможність підприємства в сучасних умовах ринкової економіки. Вона не тільки впливає на задоволення потреб споживачів, а й виконує його успішність на ринку. Підвищення якості продукції може стати ключовою стратегією збереження позицій та розвитку підприємства, тому у розумінні «якість» закладено поняття, орієнтація на споживача.

Концепції якості застосовується в контексті підприємства. Якість визначається як ступінь відповідності продукту чи послуги встановленим вимогам або очікуванням клієнта. Це поняття включає кілька аспектів, таких як функціональність, надійність, довговічність, безпека, продуктивність і задоволеність клієнтів.

Управління якістю - це системний процес управління всіма аспектами організації, які впливають на якість продукції чи послуг. Цей процес включає планування, контроль, забезпечення та постійне вдосконалення якості з метою задоволення вимог і очікувань клієнтів.

Таким чином якість відображає властивості продукту або послуги, що відповідають вимогам, тоді як управління якістю стосується систематичного процесу забезпечення і покращення цих властивостей.

Питанням управління якістю присвячені дослідження вчених різних країн, накопичений значний досвід у області менеджменту якості. Великий внесок в розробку систем управління якістю, що застосовуються в даний час, зробили зарубіжні а також вітчизняні фахівці та визначають їх наступним чином. (табл. 1.1)

Таблиця 1.1 – Визначення поняття «якості» та «управління якістю» зарубіжними та вітчизняними фахівцями [3]

Зарубіжні вчені	Вітчизняні фахівці
<p>Філіп Кросбі (Philip Crosby) Якість: відсутність дефектів; Управління якістю: підхід, який зосереджений на попередженні дефектів і на відповідності вимогам, сформульованим замовником.</p>	<p>А.М. Довжин Якість: відповідність технічним умовам та вимогам нормативних документів; Управління якістю: системний підхід до забезпечення якості продукції на всіх етапах її життєвого циклу.</p>
<p>Джозеф Джуран (Joseph Juran) Якість: придатність для використання; Управління якістю: орієнтація на потреби клієнтів, планування, контроль та покращення якості продукції чи послуг.</p>	<p>В.С. Мхитарян Якість: відповідність стандартам та специфікаціям. Управління якістю: комплекс заходів, що включає планування, контроль та вдосконалення процесів.</p>
<p>Д.У. Етінгер (W. Edwards Deming) Якість: ступінь передбачуваності і постійності в забезпеченні продукції та послуг, що задовольняють клієнта; Управління якістю: системний підхід до управління, який включає постійне вдосконалення процесів, залучення всіх працівників і використання статистичних методів контролю.</p>	<p>І.П. Данілов Якість: відповідність продукції її функціональному призначенню; Управління якістю: процес, що включає планування, контроль та вдосконалення процесів виробництва.</p>
<p>Б. Бергман (Bengt Bergman) Якість: відповідність очікуванням та вимогам клієнтів; Управління якістю: фокус на клієнтоорієнтованості, постійному вдосконаленні та залученні всіх співробітників у процес покращення якості.</p>	<p>З.Д. Ільєнкова Якість: відповідність продукції очікуванням та вимогам споживачів; Управління якістю: орієнтоване на задоволення потреб клієнтів та постійне вдосконалення процесів виробництва.</p>
<p>Л. Ноулер (Lloyd Nelson) Якість: здатність продукту чи послуги задовольняти встановлені і передбачені потреби; Управління якістю: акцент на аналітичний підхід до контролю якості та використання даних для прийняття управлінських рішень.</p>	<p>І.В. Цвигун Якість: відповідність продукції встановленим стандартам; Управління якістю: процес, що включає планування, контроль та безперервне вдосконалення якості продукції.</p>

Порівнюючи поняття «управління якістю» з «менеджмент якості» може здатися складним через їх схожість, але між ними є деякі важливі відмінності, які варто розглянути (табл. 1.2)

Таблиця 1.2 – Порівняння «управління якістю» та «менеджменту якості»

Аспект	Управління якістю (Quality Control)	Менеджмент якості (Quality Management)
Фокус	Оперативний рівень, перевірка продуктів та послуг.	Стратегічне планування, управління процесами, поліпшення якості в організації.
Завдання	Виявлення та виправлення дефектів.	Створення системи для постійного поліпшення якості.
Методи	Статистичні методи контролю якості, контрольні карти, тестування, інспекції.	Загальне управління якістю (TQM), шість сигм (Six Sigma), моделі досконалості бізнесу.
Період впровадження	На завершальному етапі виробничого процесу або конкретних етапів виробництва.	На всіх етапах життєвого циклу продукту чи послуги, від планування до післяпродажного обслуговування.
Масштаб	Обмежений, зосереджений на контролі конкретних продуктів або процесів.	Включає управління всіма аспектами організації, пов'язаними з якістю
Підхід	Реактивний, виявлення і виправлення дефектів.	Проактивний, запобігання дефектам через покращення процесів і систем.
Інструменти і методи	Частина інструментарію менеджменту якості, контроль якості	Ширший набір інструментів і методів для досягнення високої якості.

Складено автором за джерелами [2; 3]

Поняття «управління якістю» та «менеджмент якості» мають важливі відмінності, які варто розуміти для ефективного впровадження систем якості в організації. Управління якістю (Quality Control) зосереджено на оперативному рівні і має на меті виявлення та виправлення дефектів у готових продуктах або під час виробничого процесу. Воно використовує статистичні методи і здійснюється на завершальному етапі виробництва.

Менеджмент якості (Quality Management) охоплює ширший контекст і спрямований на стратегічне планування, управління процесами і постійне поліпшення якості в організації. Він діє на всіх етапах життєвого циклу продукту чи послуги і використовує різноманітні методології, такі як TQM, шість сигм та моделі досконалості бізнесу.

Управління якістю є важливою складовою менеджменту якості, проте останній має більш широкий і проактивний підхід, орієнтований на

довгострокове поліпшення всіх аспектів організаційної діяльності, пов'язаних з якістю.

Менеджмент якості безпосередньо пов'язаний з підвищенням якості продукції оскільки він сприяє збільшенню задоволення клієнтів, зниженню витрат на гарантійне та післягарантійне обслуговування, збільшенню лояльності клієнтів та позитивному впливу на репутацію підприємства.

Менеджмент якості це систематичний процес управління всіма аспектами діяльності організації, спрямований на забезпечення та постійне вдосконалення якості продукції або послуг з метою задоволення вимог і очікувань клієнтів. Він включає планування якості, контроль якості, забезпечення якості та постійне вдосконалення процесів, а також залучення всіх працівників організації до процесів забезпечення якості [2].

Менеджмент якості та управління якістю часто використовують, як синонім, але між ними є деякі відмінності в акцентах та обов'язки, такі як: (табл. 1.3).

Таблиця 1.3 – Порівняння та відмінності визначень «менеджмент якості» та «управління якістю» [7]

Менеджмент якості:	Управління якістю:
Планування якості – включає в себе визначення цілей та вимог якості, розробка політики та стратегій забезпечення якості;	1)Впровадження стандартів – передбачає використання міжнародних стандартів (наприклад, ISO 9001) для забезпечення якості;
Забезпечення якості – займається створенням систем і процесів для досягнення необхідного рівня якості;	2)Процедури контролю – використання конкретних методів і технік, такі як статистичних контроль процесів (SPC) , шість сигм (Six Sigma) тощо;
Контроль якості – займається моніторингом та перевіркою продукції, а також процесів для забезпечення відповідності встановленим стандартам;	3)Документація і звітність – використовується формалізація процесів через документацію, ведення записів, проведення аудитів;
Постійне вдосконалення – неперервний процес поліпшення всіх аспектів організації з метою підвищення якості;	4)Розв'язання проблем якості – виявлення та усунення дефектів та невідповідностей.
Залучення всіх працівників - має на увазі формування культури якості, де всі співробітники беруть участь у забезпеченні якості.	

Таким чином, бачимо, що менеджмент якості - це стратегічний підхід, що охоплює всі аспекти забезпечення та вдосконалення якості в організації, тоді як управління якістю фокусується на конкретних методах і процесах для досягнення та підтримання цих стандартів

Крім того, якість є ключовим фактором у формуванні конкурентних переваг на ринку, дозволяючи підприємству займати сильні позиції та конкурувати з іншими учасниками ринку а також зробити товар більш конкурентоспроможним. Здатність підприємства досягти успіху на конкурентному ринку багато в чому визначається якістю і ціною його товарів. Якість продукції є ознакою того, наскільки добре працює бізнес у цілому. Товарність продукту підкреслюється його унікальною перевагою продажу.

Отже, конкурентоспроможність продукції - це здатність товару чи послуги зберігати свою популярність та успішно конкурувати на ринку порівняно з аналогічними пропозиціями інших виробників, а конкурентоспроможність товару визначається його унікальними властивостями, що відповідають конкретним потребам споживача, і доступністю.

Під час гострої конкуренції за споживачів фірми-виробники зосереджуються на отриманні прибутку шляхом забезпечення якості та конкурентоспроможності своєї продукції.

Коли компанія бере активну участь в управлінні своєю конкурентоспроможністю, це гарантує їй отримання високих прибутків.

Управління конкурентоспроможністю – це процес, який включає різноманітні дії на етапах створення, виробництва, продажу та обслуговування товарів, з метою підтримки високого рівня конкурентоспроможності та прогнозування впливу на ключові показники ефективності діяльності компанії, використовуючи прибуток як основний критерій.

Щоб зберегти конкурентоспроможність, керівництво повинно забезпечити найкращий баланс компонентів і елементів, а саме:

Стадії управління конкурентоспроможністю:

- проєктування товарів;

- виробництво;
- збут;
- післяпродажне обслуговування.

На етапі виробництва основними факторами, що визначають конкурентоспроможність продукту, є його якість і вартість.

Таким чином, бачимо, що створення моделі визначення цінності якості призвело до нового методу пошуку ідеального рівня якості. Організація виробництва оцінюється на основі різних факторів, таких як якість, витрати та інші показники, які сприяють загальній конкурентоспроможності продукції.

1.2 Роль міжнародних стандартів ISO 9000 при удосконаленні системи управління якістю продукції

Міжнародні стандарти - це набір правил із різних країн, які допомагають організаціям керувати якістю та дотримуватися їх. Міжнародна організація стандартизації (ISO) створила деякі з найпопулярніших і прийнятих стандартів у всьому світі. Стандарти ISO 9000 допомагають підприємствам керувати якістю, надаючи їм спосіб дотримуватися методу, який задовольняє споживачів і забезпечує стабільність продукції.

Серія ISO 9000 створила загальний спосіб перевірки того, наскільки добре працює система якості компанії та як вона взаємодіє зі своїми клієнтами, а також встановила правила для цієї взаємодії.

Якість української продукції дуже низька і погіршується порівняно з найкращими продуктами з інших країн, і це створює багато проблем для економіки. Україна має підвищувати якість своєї продукції, щоб конкурувати з іншими країнами на світовому ринку, оскільки вона має дотримуватися правил СОР.

Щоб вижити й досягти успіху в мінливому та конкурентному світі, підприємству потрібна система якості, яка включає його структуру, процедури, процеси та ресурси. Ця система якості є способом управління якістю та забезпечення досягнення підприємством своїх цілей і стандартів.

Таблиця 1.4 - Основні елементи сімейства стандартів ISO 9000 [7; 9]

Найменування	Опис
ISO 9001	Модель управління якістю в конструюванні/розробці, виробництві, установці і обслуговуванні.
ISO 9002	Модель управління якістю у виробництві, обслуговуванні і установці.
ISO 9003	Модель управління якістю в остаточному прийманні і тестуванні.
ISO 9000-1	Керівництво з вибору і застосування (систем забезпечення якості).
ISO 9004-2	Управління якістю і елементи системи контролю якості (керівництво).

Стандарти ISO 9000 дотримуються принципів управління якістю, які вимагають участі керівництва, зосередженості на клієнтах, використання процесного підходу, залучення персоналу, системного підходу, постійного вдосконалення, використання фактичних доказів і хороших стосунків з постачальниками.

Дотримуючись стандартів ISO 9000 для управління якістю, підприємства можуть отримати різні переваги, такі як кращі продукти, нижчі витрати, щасливіші клієнти, а також вищу репутацію та конкурентоспроможність.

Завдяки міжнародним стандартам, ми можемо управляти різними елементами та процесами на підприємстві.

Розглянемо основні складові міжнародних стандартів ISO 9000: (табл. 1.5).

Отже, міжнародні стандарти ISO 9000 виконують ключову роль у вдосконаленні системи управління якістю продукції, забезпечуючи підприємствам загальноприйнятій методологічний підхід до управління якістю та створюючи передумови підвищення їхньої конкурентоспроможності на ринку.

Таблиця 1.5 – Основні складові міжнародних стандартів ISO 9000 [6; 13]

Складова ISO 9000	Пояснення
1. Стандартизація процесів	Стандарти ISO 9000 пропонують чітко визначену та організовану основу для створення системи управління якістю в організації. Вони встановили широкі вказівки щодо лідерства, процесів, ресурсів і вдосконалення, які сприяють структурованому підходу до управління якістю.
2. Вдосконалення ефективності	Відповідно до ISO 9000, організації повинні запровадити процеси вдосконалення та слідувати їм, включаючи регулярні оцінки відповідності вимогам, аналіз даних та впровадження дій для підвищення продуктивності. Це дозволяє підприємствам постійно підвищувати якість своїх товарів і ефективність своєї діяльності.
3. Глобальне визначення	Сертифікація ISO 9000 надає компаніям у всьому світі визнання їх здатності виробляти товари, які відповідають встановленим стандартам якості. Це ще більше зміцнює довіру до продуктів, що продаються по всьому світу, і створює нові шляхи для експорту.
4. Підвищення конкурентоспроможності	Дотримуючись стандартів ISO 9000 для управління якістю, підприємства можуть підвищити свою конкурентоспроможність, оскільки це дозволить їм гарантувати найвищу якість продукції, відповідати очікуванням клієнтів і постійно вдосконалювати свої процеси.
5. Управління ризиками	Дотримуючись стандартів ISO 9000, компанії можуть розпізнавати та контролювати ризики, які впливають на якість їхніх продуктів, що допомагає їм запобігати проблемам і підтримувати гарний імідж на ринку.

Впровадження системи менеджменту якості передбачає залучення персоналу для поліпшення якості, що надає підприємству можливість ефективно використовувати здібності, знання, уміння та навички своїх працівників.

Система менеджменту якості - це сукупність взаємопов'язаних або взаємодіючих елементів організації, що встановлюють політику та цілі в області якості, а також процеси, необхідні для досягнення цих цілей.

Основна мета СМЯ - забезпечення стабільної якості продукції або послуг для задоволення вимог і очікувань клієнтів. Розглянемо основні компоненти СМЯ: (табл. 1.6).

Таблиця 1.6 – Основні компоненти системи менеджменту якості [11; 12; 13]

1. Політика в області якості	– визначає загальний напрямок та зобов'язання організації щодо якості; – формується керівництвом і має бути комунікована всім працівникам.
2. Планування якості	– встановлення цілей щодо якості та визначення ресурсів, необхідних для їх досягнення; – включає розробку планів, що визначають процеси, які впливають на якість.
3. Забезпечення якості	– процедури та методи, які гарантують відповідність продукції або послуг встановленим вимогам; – включає розробку стандартів, інструкцій, контрольних списків та документування процесів.
4. Контроль якості	– моніторинг і вимірювання характеристик продукції або послуг для забезпечення їх відповідності вимогам; – використання статистичних методів контролю, тестування, перевірки та аудиту.
5. Постійне вдосконалення	– безперервний процес удосконалення процесів, продукції та послуг з метою підвищення якості.
6. Залучення працівників	– навчання, мотивація та залучення працівників у процеси управління якістю.
7. Оцінка ефективності	– вимірювання та аналіз результативності системи менеджменту якості; проведення внутрішніх і зовнішніх аудитів, аналіз даних, отримання зворотного зв'язку від клієнтів.

При формуванні всіх цих елементів необхідно керуватися основними принципами менеджменту якості. Серед них особливо важливі, такі як: (табл. 1.7).

Таблиця 1.7. Основні принципи менеджменту якості [4; 9;14]

Орієнтація на споживача	повна увага до потреб та очікувань споживачів, спрямованість на надання продуктів та послуг, що задовольняють їхні вимоги;
Лідерство керівника	активна роль керівництва у встановленні спрямованості організації на досягнення якісних цілей та надихання персоналу;
Залучення працівників	розвиток потенціалу персоналу, їх залучення до процесу управління якістю та створення сприятливого середовища для творчості та вдосконалення;
Процесний підхід	розуміння та керування взаємопов'язаними процесами, які визначають ефективність та ефективність системи якості;
Системний підхід	управління організацією як єдиним цілісним процесом для досягнення покращення продуктивності в цілому;
Постійне поліпшення	систематичний підхід до пошуку можливостей для покращення процесів та продуктів;
Прийняття рішень на основі фактів	використання об'єктивних даних та аналізу для прийняття інформованих рішень;
Взаємовигідні відносини з постачальником	розвиток та підтримка партнерських відносин з постачальниками для забезпечення якості матеріалів та послуг.

Як наслідок, підприємство стає більш прозорим для своїх керівників та, при необхідності, для зовнішнього середовища, підвищується точність, якість та оперативність у прийнятті управлінських рішень.

Для того, щоб побудувати систему менеджменту якості відповідно до стандартів ISO 9001, в компанії повинні бути створені наступні елементи СМЯ:

- документ, в якому необхідно сформулювати цілі і задачі СМЯ, а також принципи їх досягнення («політика у області якості»);
- відповідна «Політиці в області якості» система взаємопов'язаних і взаємодоповнюючих процесів;
- нормативні документи, що описують і регулюють бізнес-процеси діяльності в межах СМЯ;
- ефективний механізм реалізації вимог, регламентованих нормативною базою;
- підготовлений персонал організації.

Процес побудови СМЯ складається з семи етапів, які включають:

1. Рішення керівництва про початок проєкту.
2. Навчання персоналу.
3. Формування програми упровадження СМЯ.
4. Опис і оптимізація бізнес-процесів.
5. Розробка нормативної документації СМЯ.
6. Тестування СМЯ і внутрішній аудит.
7. Отримання сертифікату.

Багато організацій впроваджують СМЯ відповідно до міжнародних стандартів, таких як ISO 9001. Сертифікація за цим стандартом підтверджує, що система менеджменту якості організації відповідає міжнародним вимогам та забезпечує стабільну якість продукції або послуг.

Згідно з ідеологією стандартів ISO серії 9000, можна виділити чотири напрями діяльності у сфері якості, які впливають на формування якості продукції і послуг на різних етапах їхнього життєвого циклу:

- планування;
- управління;

- забезпечення;
- поліпшення;

Кожен із цих напрямів має свої особливості, і разом вони утворюють чотири основні функціональні підсистеми системи якості.

Планування якості передбачає встановлення цілей і специфікацій якості, а також створення планів і методів їх досягнення. Це окреслює процес визнання, класифікації та оцінки якості продукції або процесів, встановлення цілей і встановлення послідовних стандартів якості. Планування якості охоплює створення програми якості, формулювання пропозицій щодо покращення якості та встановлення процедур для виконання системи якості, включаючи створення часових рамок для її впровадження та застосування.

Управління якістю передбачає використання різних методів і дій для досягнення стандартів якості. Це включає в себе моніторинг і покращення якості продукції, а також створення та виконання планів для вирішення будь-яких проблем, які виникають через недотримання встановлених стандартів. Основна мета управління якістю полягає в тому, щоб знаходити та виправляти будь-які відмінності від очікуваних стандартів щодо якості продукції та послуг, використовувати відповідні рішення та уникати повторення тих самих відмінностей шляхом швидкого виконання необхідних дій.

Забезпечення якості - це набір запланованих і систематичних дій, спрямованих на те, щоб продукт, процес або послуга відповідали вимогам і була достатня впевненість у їх відповідності. Це охоплює як внутрішній, так і зовнішній контроль якості, який гарантує дотримання стандартів якості та надійність продукції чи послуг.

Підвищення якості охоплює всі дії, вжиті для підвищення продуктивності та ефективності діяльності та процесів з метою отримання прибутку для організації та задоволення вимог споживачів.

Важливим моментом в доведенні постачальником здібності до якості є документація системи якості. Стандарти ISO 9000 розглядають ряд типів документів, які повинні бути розроблені підприємством-постачальником і використовуватися в системі доказу здібності до якості управління (табл. 1.8).

Таблиця 1.8. Документація управління системи якості [17; 18]

Охоплення	Розподіл	Документи управління СЯ	Опис
Все підприємство	У відкритій частині – всі працівники підприємства і можливі клієнти. У закритій частині – вище керівництво фірми.	Політика якості підприємства	Довгострокові, середньострокові і короткострокові плани з виконання політики якості. Містить маркетингове ноу-хау фірми
Все підприємство	Внутрішній: Керівництво підприємства, начальники підрозділів; Зовнішній: абсолютної необхідності.	Керівництво (довідник) якості	Принципи забезпечення якості, оргструктура і порядок роботи, що охоплюють підприємство, взаємозв'язки, обов'язки, компетенції. Містить організаційне ноу-хау підприємства, вказівки на методологічні і робочі інструкції.
Підрозділи, відділи	Винятково внутрішній відділами	Методологічні інструкції СЯ	Докладний опис часткових областей СЯ. Містить організаційне і технічне ноу-хау підприємства
Окремі види діяльності	Винятково робочими місцями	Робочі інструкції управління СЯ	Докладний опис технології забезпечення якості на робочих місцях. Містить технічне ноу-хау підприємства.
Специфічні процеси чи продукти	Передається виконавцю замовлення.	Типові специфікації Специфікації постачальників	Містить технічне ноу-хау підприємства.

Документація управління системою якості (СЯ) є фундаментальним елементом для забезпечення високих стандартів якості на всіх рівнях організації. Вона охоплює широкий спектр аспектів, від загальної стратегії до детальних операційних процедур, і забезпечує чітке спрямування та узгодженість дій всіх працівників.

Політика якості підприємства формулює стратегічні цілі та напрямки, спрямовані на досягнення та підтримання високих стандартів якості. Вона є основою для розробки довгострокових, середньострокових і короткострокових планів, що включають маркетингові стратегії та ноу-хау компанії. Ця політика комунікується всім працівникам, забезпечуючи їхню обізнаність та залученість у процес забезпечення якості.

Керівництво (довідник) з якості містить детальний опис принципів забезпечення якості, організаційної структури, обов'язків і взаємозв'язків між підрозділами. Цей документ є важливим як для внутрішнього використання, так і, за необхідності, для зовнішніх сторін. Він забезпечує зрозумілість і узгодженість у виконанні всіх процесів, що впливають на якість, і містить організаційне ноу-хау компанії.

Методологічні інструкції управління СЯ надають докладний опис часткових областей системи менеджменту якості. Вони містять організаційні та технічні ноу-хау, що забезпечують ефективне виконання конкретних завдань та процесів у межах організації. Ці інструкції допомагають працівникам зрозуміти їхні ролі та обов'язки, а також забезпечують відповідність виконуваних робіт встановленим стандартам якості.

Робочі інструкції управління СЯ деталізують технології та процедури забезпечення якості на конкретних робочих місцях. Вони містять технічне ноу-хау, що необхідне для виконання повсякденних завдань із дотриманням високих стандартів якості.

Типові специфікації та специфікації постачальників передаються виконавцям замовлень і містять технічне ноу-хау підприємства. Вони забезпечують точне виконання вимог і стандартів, необхідних для досягнення та підтримання якості продукції або послуг.

Отже, документація управління СЯ забезпечує систематичний підхід до управління якістю, сприяючи безперервному вдосконаленню та підтриманню високих стандартів якості на всіх рівнях організації.

Залежно від мети, яку переслідує компанія, яка має намір отримати сертифікат, процедура сертифікації може бути проведена в різних організаціях.

Таким чином, якщо компанія прагне надати свій сертифікат своїм західним партнерам, їй може знадобитися позитивний висновок від авторитетної західної сертифікаційної установи. У країнах Європейського Союзу, наприклад, прийнято декларації, згідно з якими імпортер вважається надійним постачальником лише у випадку, якщо у нього є сертифікат, що підтверджує відповідність системи менеджменту якості вимогам стандарту ISO 9001.

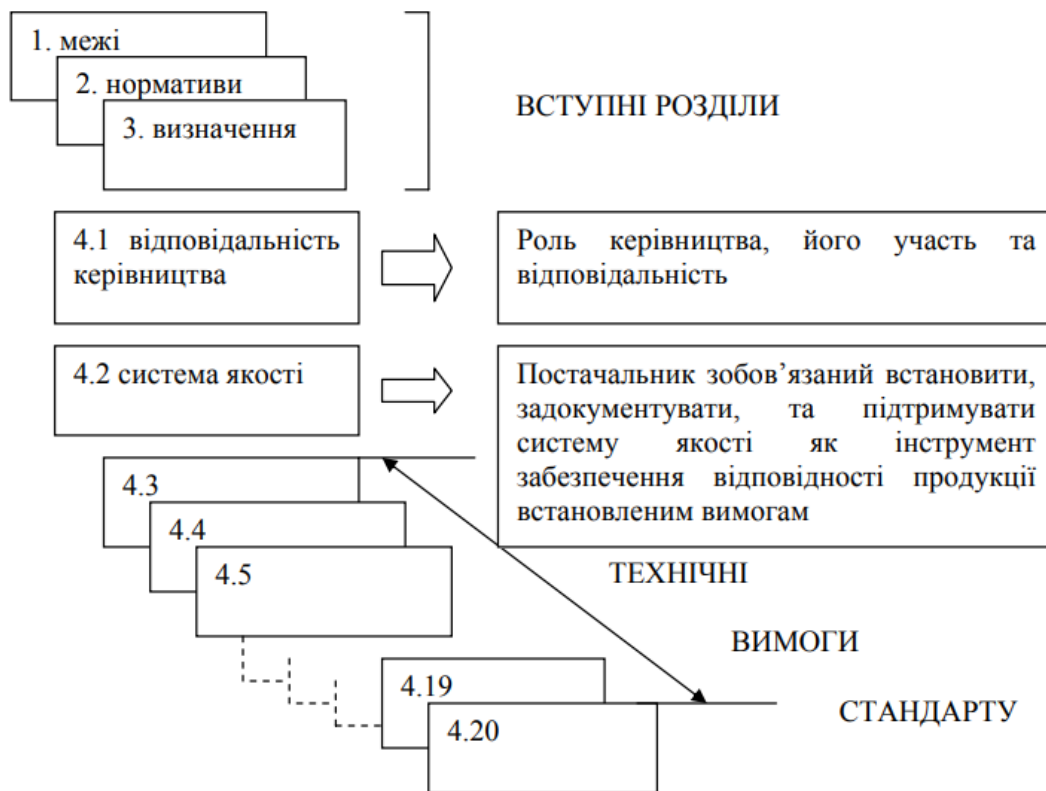


Рисунок 1.1 – Структура стандарту ISO 9001

Джерело: складено автором за джерелом [12]

На рис. 1.1 показана структура стандарту: після трьох ввідних розділів йде четвертий, в якому описується власне система якості. Цей розділ

складається з 20 елементів, кожний з яких розділений на детальніші підпункти: елемент 4.1 відноситься до питань відповідальності керівництва; елемент 4.2 - до питань ідентифікації системи якості і її змісту; елементи 4.3 - 4.20 містять опис технічної сторони стандарту

Отже, ефективна система менеджменту якості може стати справжнім інструментом для безперервного вдосконалення діяльності підприємства та джерелом економічних вигід. Завдяки документованості, контролю, аналізу і періодичному перегляду ключових виробничих і управлінських процесів, забезпечується прозорість, краща керованість і безперервне вдосконалення діяльності підприємства. Більше того, система менеджменту якості може бути використана як ефективний інструмент для істотної реорганізації системи управління.

Таким чином, отримання сертифіката стандарту ISO серії 9000 відкриває широкі перспективи для українських виробників, такі як підвищення шансів на успіх у тендерах, можливості експорту продукції за вищими цінами і дозволяє зробити роботу підприємства максимально ефективною та прибутковою.

1.3 Характеристика основних елементів системи управління якістю на підприємстві

Система управління якістю на підприємстві є інструментом для забезпечення високої якості продукції та задоволення потреб споживачів.

Система якості може розглядатися як сукупність процедур і стандартів, які спрямовані на забезпечення якості продукції або послуги, тоді як система управління якістю - це більш широкий підхід, який охоплює стратегічне управління якістю на всіх рівнях підприємства.

Основні елементи даної системи включають:

- Визначення якісних характеристик продукції : це перший крок у процесі забезпечення якості. Важливо чітко вибрати якісні параметри продукції, що відповідають вимогам споживачів та стандартам якості. Це може включати такі параметри, як надійність, ефективність, безпека, зручність у використанні тощо.

- Контроль якості на кожному етапі виробництва : включає в себе проведення контролю якості на всіх етапах виробництва, починаючи з поставок

сировини до випуску готової продукції. Це може включати проведення випробувань, інспекцій та аудитів для виявлення та виявлення будь-яких дефектів чи невідповідностей.

- **Управління процесами** : ефективне управління процесами виробництва є ключем до досягнення стабільної якості продукції. Це включає в себе стандартизацію процесів, впровадження системи управління якістю (наприклад, ISO 9001), моніторинг та аналіз результатів процесів з метою досягнення покращення їх ефективності та якості.

- **Принципи постійного підвищення якості** : система управління якістю має вбудовані механізми для постійного підвищення процесів та продукції. Це може включати в себе застосування методів якісного менеджменту, таких як PDCA (Plan-Do-Check-Act), Six Sigma, Lean Management тощо. Прийняття цього підходу дозволяє підприємству залишатися конкурентоспроможним у постійно змінному бізнес-середовищі.

Загальною комплексною системою управління є забезпечення стабільної якості продукції, відповідності стандартам та вимогам клієнтів, а також постійного покращення процесів та продукції для досягнення конкурентних переваг на ринку. Це важлива складова успішного функціонування будь-якого підприємства в сучасних умовах конкурентного бізнесу.

Основні елементи системи управління якістю доповнюють додаткові, забезпечуючи комплексний підхід до забезпечення високої якості продукції та конкурентоспроможності підприємства, а саме:

- **Стандартизація та сертифікація**: система управління як може включати в себе використання міжнародних стандартів якості, таких як сертифікація ISO 9001, що допоможе підприємству продемонструвати свою здатність до виробництва продукції відповідно до міжнародних стандартів.

- **Система збору та аналізу даних**: ефективне управління якістю використання системи збору та аналізу даних щодо якості продукції. Це дозволяє вчасно виявляти відхилення від стандартів якості та приймати належні заходи для їх виправлення.

- **Застосування методів контролю якості** : в системі управління якою можуть бути використані різноманітні методи контролю якості, такі як статистичний контроль якості, випробування продукції на випадковість, випробування на міцність, видимий контроль та інші методи.

- Управління постачальниками та партнерами: підприємство може розвинути систему управління як не тільки у власних процесах, але і в процесах своїх постачальників та партнерів. Це забезпечує відповідність якості всіх складових продукції та послуг, що використовуються в процесі виробництва.

- Постійне навчання та підвищення кваліфікації персоналу: в системі управління якістю важливе місце відводиться постійному навчанню та підвищенню кваліфікації персоналу. Це дозволяє забезпечити розуміння та виконання вимог стандартів якості на всіх рівнях організації.

Зважаючи на важливість системи управління якістю для підприємства, відзначаємо наступні аспекти (табл. 1.9).

Таблиця 1.9 – Аспекти системи управління якістю [13; 15]

Елементи СУЯ	Опис
Аудит та внутрішній контроль	проведення регулярних аудитів системи управління якістю, дозволяє оцінити її ефективність, виявити слабкі місця та вдосконалити процеси.
Реагування на вимоги зміни	система управління повинна бути гнучкою та готовою до змін, що включає реагування на зміни вимог споживачів та ринкових умов.
Збереження документації	важливим елементом системи є збереження документації, яка відповідає якості продукції та процесів виробництва, що дозволяє забезпечити відстеження та аналіз історії змін.
Постійне вдосконалення якості культури	створення в організації якості культури, де кожен співробітник усвідомлює важливість управління якістю та працює на її підтриманні, є елементом системи якості.
Використання технологій	сучасні технології, такі як системи автоматизації виробництва та управління, можуть значно підвищити ефективність системи управління якістю та сприяти досягненню кращих результатів.

Отже зроблені в таблиці 1.9 вказівки аспекти системи управління якістю підприємства свідчать про те, що ефективна система управління якою є фактором забезпечення стабільної якості продукції та конкурентоспроможності на основних ринках. Кожен з цих аспектів збільшує свою роль у забезпеченні та підтриманні високого рівня якості, отриманому відмовою та вдосконаленні процесів виробництва. Завдяки цим аспектам підприємство може ефективно реагувати на зміни вимог споживачів та ринкових умов, забезпечуючи безпечність та успішність на ринку.

РОЗДІЛ 2. ОСНОВНІ ПРОЦЕСИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТОВ «ГЛОБІНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

2.1 Загальна характеристика ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та зони відповідальності за якість продукції

Компанія-виробник ТОВ «Глобино» спеціалізується на виробленні ковбасних та м'ясних виробів.

Підприємство знаходиться в місті Глобино Полтавська область. Компанія була заснована в 1998 і за ці роки значно зросла. Сьогодні підприємство – це постачальник ковбасних та м'ясних виробів, для харчових галузей.

Підприємство ТОВ «Глобино» має власні виробничі приміщення площею понад 4000м².

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» має трьохступінчасту комбіновану організаційну структуру. Організаційна структура підприємства достатньо складна, розгалужена. Разом з тим вона забезпечує ефективну співпрацю різних підрозділів, відповідає усім сучасним вимогам ринку. (рис. 2.1)

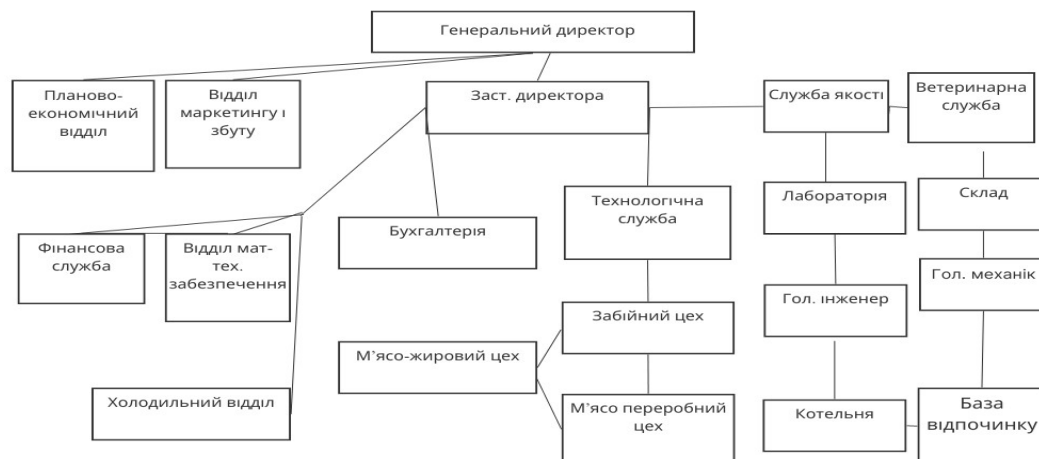


Рисунок 2.1. Організаційна структура ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»

На ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» чітко визначений розподіл відповідальності за якість продукції, що охоплює всі основні етапи виробництва та забезпечення якості. Виробничий процес починається з оцінки якості сировини та включає суворо регламентовані технологічні процедури. Контроль якості передбачає перевірку продукції на різних етапах виробництва та відбір зразків для подальшого дослідження. Продукція ретельно упакована та маркована, щоб гарантувати безпеку споживача та надати необхідну інформацію.

Основною метою ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» є досягнення високої якості продукції та задоволення споживачів, що досягається спільними зусиллями.

Основною місією ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» є задоволення споживача якісною, безпечною продукцією під брендом Глобіно, виробництво якої базується на кращих традиціях і досвіді минулого з використанням передових технологій і інновацій.

Для ефективного впровадження та підтримки високого рівня якості в організації, керівництво має зробити якість ключовим пріоритетом. Політика якості повинна відображати зобов'язання керівництва перед споживачами, постачальниками, співробітниками та всіма зацікавленими сторонами.

Стратегічні цілі якості спрямовані на забезпечення високої якості продукції та послуг, постійне вдосконалення процесів, підвищення задоволеності клієнтів і професійний розвиток персоналу. Важливим завданням є встановлення та підтримка стандартів якості для всіх продуктів і послуг, використання сучасних методів контролю якості для мінімізації дефектів. Постійне вдосконалення процесів включає запровадження систем управління якістю, таких як ISO 9001, і використання методологій, таких як TQM і шість сигм, для аналізу та поліпшення процесів. Підвищення задоволеності клієнтів досягається через регулярний збір і аналіз відгуків клієнтів та вживання заходів для вирішення проблем і підвищення якості обслуговування. Професійний розвиток персоналу забезпечується через навчання та розвиток співробітників щодо стандартів якості, створення культури якості, де кожен співробітник

відповідальний за якість своєї роботи. Розглянемо, відповідальні зони за якість на різних посадах «Глобинського м'ясокомбінату» (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Відповідальні зони за якість на підприємстві «Глобинський м'ясокомбінат» [19]

Посада	Відповідальна зона за якість
Генеральний директор	встановлення загальної політики якості та стратегічних цілей; забезпечення ресурсів та підтримки для реалізації програм якості.
Заступник директора	координація впровадження політики якості на всіх рівнях; моніторинг і звітність про виконання стратегічних цілей якості.
Служба якості	відповідальність за розробку та впровадження системи управління якістю; проведення внутрішніх аудитів та контроль за дотриманням стандартів якості.
Технологічна служба	розробка та впровадження технологічних процесів, що забезпечують високу якість продукції; контроль за дотриманням технологічних інструкцій та процедур.
Ветеринарна служба	забезпечення контролю за якістю сировини та готової продукції з точки зору безпеки та відповідності стандартам; проведення інспекцій та тестувань для запобігання забруднень і дефектів.
Відділ маркетингу і збугу	вивчення потреб та очікувань клієнтів щодо якості продукції; зворотний зв'язок з клієнтами для виявлення можливостей для покращення.
Відділ матеріально-технічного забезпечення	забезпечення закупівель високоякісної сировини та матеріалів; моніторинг постачальників та проведення аудитів на відповідність стандартам якості.
Головний інженер	відповідальність за технічне обслуговування та модернізацію обладнання для підтримання стабільної якості виробництва; контроль за дотриманням технічних регламентів і стандартів.

Для досягнення високого рівня якості в організації важливо чітко визначити відповідальні зони за якість на всіх рівнях. Генеральний директор встановлює загальну політику якості та стратегічні цілі, забезпечує необхідні ресурси та підтримку для реалізації програм якості. Заступник директора координує впровадження політики якості, контролює виконання стратегічних цілей і звітує про результати.

Служба якості відповідає за розробку та впровадження системи управління якістю, проведення внутрішніх аудитів та контроль за дотриманням стандартів якості. Технологічна служба забезпечує розробку і впровадження

технологічних процесів, що гарантують високу якість продукції, і контроль за дотриманням технологічних інструкцій.

Ветеринарна служба контролює якість сировини та готової продукції з точки зору безпеки та відповідності стандартам, проводить інспекції та тестування. Відділ маркетингу і збуту досліджує потреби клієнтів і забезпечує зворотний зв'язок для покращення якості продукції.

Відділ матеріально-технічного забезпечення відповідальний за закупівлю високоякісної сировини та матеріалів, моніторинг постачальників та проведення аудитів на відповідність стандартам якості. Головний інженер забезпечує технічне обслуговування та модернізацію обладнання, контроль за дотриманням технічних регламентів і стандартів.

Таким чином, ефективне управління якістю можливе лише при чітко розподілених зонах відповідальності, що дозволяє створити культуру якості, орієнтовану на постійне вдосконалення та задоволення потреб клієнтів.

«Глобино» — провідний виробник ковбасних і м'ясних виробів в Україні.

Компанія, яка починалася як невелика бійня, розширилася, поєднавши старі звичаї та рецепти з сучасними технологіями, ставши головним гравцем на внутрішньому ринку та встановивши нові тенденції у виробництві м'яса та молока.

Група компаній «Глобино» має вертикально-інтегровану структуру, що означає, що вони мають підприємства, які об'єднані з виробництва та реалізації готової продукції.

Зростання компанії та вдосконалення методів виробництва, а також ефективне управління призвели до сталого розвитку та закріпили її як лідера місцевої харчової промисловості. Група компаній, до якої входить ТМ «Глобино», не тільки збільшує асортимент продукції, але й розширює свою діяльність та освоює нові ринки.

«Глобинський мясокомбінат» і «Глобинський маслозавод» отримали визнання споживачів і фахівців галузі, отримавши понад 30 медалей і дипломів, що підтверджує високу якість продукції, яка є пріоритетом для групи компаній.

В групу компаній «Глобино» входить:

- Торговий дім “Глобино” — це 26 регіональних торгових представництв, які складають злагоджену мережу та активно розвиваються по всій Україні.

- Глобинський м'ясокомбінат — провідне підприємство з багатими виробничими традиціями, яке на сьогодні входить до трійки найкращих виробників м'ясної продукції в нашій країні. Підприємство також відоме далеко за її межами і всіляко сприяє формуванню позитивного іміджу України в Європі.

- Глобинський маслосирзавод — популярний український виробник молочної продукції, лауреат і переможець численних конкурсів, активний учасник всеукраїнських виставок, надійний партнер і багаторазовий спонсор культурних заходів — об'єднує кращі традиції лідерства з новітніми поглядами на ефективне виробництво.

- М'ясомолочний комплекс -«Глобинський мясо-молочний комплекс» є підрозділом ТОВ «НВП». Сильна організація, яка безперервно співпрацює з усіма членами групи компаній. Значним результатом його роботи є виробництво 9-10% молочної сировини, відомого як Глобинський маслосирзавод.

- Глобинський свинокомплекс - свинарство було і залишається головною галуззю національного сільгоспвиробництва. Група компаній «Глобино» визначила цей напрям як один з ключових у своїх планах розвитку.

- Глобино Агро - одне з наймолодших підприємств групи компаній «Глобино», яке активно розвивається. У користуванні фірми знаходиться 2200 га орної землі, на яких вирощується широкий асортимент сільськогосподарських культур, який постійно розширюється.

Таким чином на ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» чітко визначено розподіл відповідальності за якість продукції, що охоплює всі основні етапи виробництва. Виробничий процес включає оцінку якості сировини, суворо регламентовані технологічні процедури та контроль якості на різних етапах. Продукція ретельно упакована та маркована для гарантування безпеки споживачів.

2.2. Оцінка рівня забезпечення якістю продукції ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» є провідним виробником м'ясної продукції в Україні. Підтримання високоякісної продукції має вирішальне значення для успіху компанії на ринку, а також є значним чинником у формуванні довіри споживачів. Забезпечення якості продукції цього підприємства оцінюється шляхом вивчення різних аспектів його виробничого процесу, ефективності його системи управління якістю, дотримання нормативних вимог і задоволеності його споживачів.

Відділ МТЗ (рис. 2.2.) займає дуже важливу роль на виробництві, адже він виконує постачання сировини, матеріалів та комплектуючих які потрібні на виробництві. Основні функції відділу МТЗ це:

- з'ясування потреб підприємства в ресурсах;
- пошук джерел задоволення цих потреб;
- організація отримання матеріальних ресурсів;
- організація збереження та передачі на виробництво ресурсів;
- контроль правильного застосування матеріальних ресурсів.

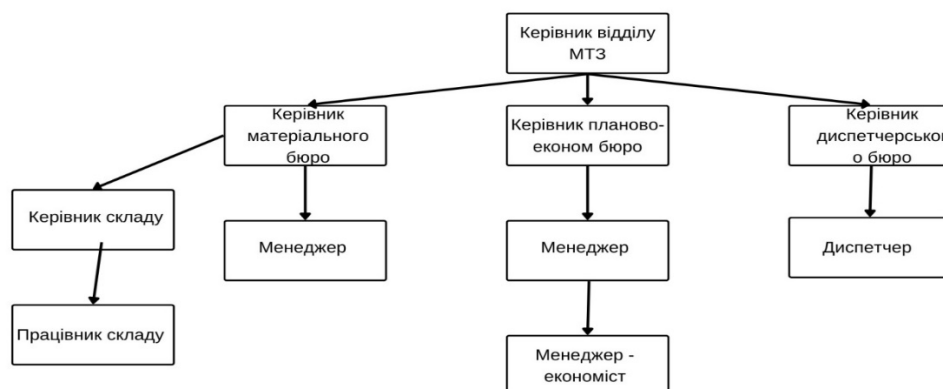


Рисунок 2.2. Організаційна структура відділу МТЗ [4; 7]

Потреба у матеріально – технічних ресурсах визначається по різному, залежно від їх призначення, наприклад: кількість технічних засобів, тобто машин та устаткування обчислюється при проектуванні виробничих систем, а розрахунки потреби у матеріалах є регулярними і здійснюються по єдиній методичній основі. Тобто основною задачею працівника відділу є порахувати скільки сировини чи матеріалів потрібно закупити в залежності від багатьох факторів.

Виконання завдання для відділу МТЗ, є неможливим без взаємодії між іншими відділами. Розглянемо на прикладі відділу контролю якості (табл. 2.2)

Таблиця 2.2 – Відділ контролю якості [8; 11]

Підрозділ	Отримання	Надання
Відділ контролю якості	- Список матеріалів що підлягають лабораторному дослідженню і спеціального приймання - Документи, що підтверджують якість отриманих матеріалів і сировини - Акти приймання продукції за якістю і комплектністю - Акти відбракування продукції - Заяви про рекламацию - Вказівки про припинення подачі на виробництво матеріально технічних ресурсів, що мають відхилення від технічних умов	- Супровідні документи постачальників на матеріали і сировину, що надходить на підприємство (сертифікати, декларації про відповідність, паспорти інструкції і т.д.) - Копії договорів поставок і змін до них - Документи, необхідні для складання рекламаций

Якість продукції на Глобинському м'ясокомбінаті контролюють такі зони відповідальності:

1. Виробництво:

- Контроль сировини: переконайтеся, що сировина, яка надходить на завод, має належну якість і не становить жодних ризиків для здоров'я чи безпеки. Це може включати перевірку та оцінку м'яса на відповідність нормам, перевірку на мікроорганізми чи інші домішки

- Виробничі процеси: контроль за технологічними процесами виробництва, включаючи забій та розрізку м'яса, приготування ковбас та інші

виробничі операції. Важливо переконатися, що всі процеси відбуваються відповідно до встановлених процедур та стандартів безпеки.

2. Контроль якості:

- Випробування продукції: проведення регулярних випробувань якості продукції на різних етапах виробництва. Це може включати аналіз хімічного складу, мікробіологічні тести, вимірювання текстури та інші параметри якості.

- Відбіркові аналізи: перевірка випадкових зразків продукції на відповідність стандартам якості та безпеки.

3. Упаковка та маркування:

- Правильна упаковка: впевненість у тому, що продукція правильно упакована для забезпечення її якості та безпеки під час транспортування та зберігання.

- Маркування: дотримання вимог щодо маркування продукції, включаючи надання інформації про склад продукту, термін придатності, умови зберігання та інші важливі дані.

4. Доставка та зберігання:

- Транспортування: забезпечення безпечного транспортування продукції від м'ясокомбінату до місць, де вони продаватимуться чи зберігатимуться. Це включає в себе дотримання вказівок щодо контролю температури та забезпечення якості продукту.

- Зберігання: зберігання продуктів у відповідних місцях, щоб уникнути гниття та подовжити їх використання.

Якість та продуктивність є двома ключовими факторами успіху у процесах продажу м'ясної продукції. Якість продуктів визначається рівнем відповідності процесів виробництва потребам та очікуванням клієнтів. Це включає такі аспекти, як:

- Ефективна комунікація: детальний опис якостей і переваг м'ясної продукції, активне слухання та розуміння вимог споживачів.

- Професіоналізм: розуміння товарів, ринку та конкурентів, вміння вести переговори та укладати угоди.

- Створення цінності: визнання вимог клієнта та вибір продуктів, які їм відповідають.

- Задоволеність клієнтів: позитивний досвід співпраці з продавцем, що призводить до повторних покупок та рекомендацій.

Обсяг продажів, досягнутий за певний проміжок часу, є відправною точкою для вимірювання ефективності продажів.

Це можна покращити за допомогою:

- Ефективне управління часом: наявність чітко визначеного плану роботи, розташування завдань у порядку важливості та зменшення перерв.

- Використання систем CRM: оптимізація повторюваних завдань, моніторинг результатів та аналіз даних.

- Мотивація та навчання персоналу та партнерів: встановлення конкретних і вимірюваних цілей і ключових показників ефективності для команд продажів, встановлення вказівок і протоколів для кожного етапу процесу продажів, проведення частих і комплексних тренінгів і семінарів для персоналу та партнерів.

- Оптимізація операцій: оцінка та вдосконалення етапів воронки продажів.

Впроваджуючи ці дії, покращується якість і продуктивність продажу м'яса, що призведе до задоволених клієнтів, збільшення продажів і підвищення конкурентоспроможності.

Український ринок м'яса має свої особливості. Річне виробництво м'яса в Україні до війни становило понад 2271 тис. тон. Приблизно три чверті цього обсягу було створено промисловими м'ясопереробними підприємствами.

Ринок м'ясних виробів України є конкурентним. Понад 100 компаній були залучені до проєкту до 2022 року, створюючи різноманітні м'ясні продукти.

Таблиця 2.3 – Характеристика основних виробників м'ясної продукції [16,19,20]

Назва підприємства	Характеристика підприємства	Потужність, т за добу	Асортимент
1	2	3	4
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»	Має свинокомплекс і технології обладнання з Німеччини; Сертифікат ISO 9001.2000	10 – ковбаси; 3 – напівфабрикати; 60 – м'ясо й субпродукти	М'ясопродукти, Усі види ковбас, м'ясні та курячі делікатеси.
ВАТ «Кременчукм'ясо»	Має цех первинної переробки	80	Усі види ковбас, копчення зі свинини та ін.
ТОВ «Копичинецькі ковбаси»	Має забійний цех, ковбасний цех, обладнання для заморожування	50	Усі види ковбас, вироби з ліверу.
ВАТ «Довжецький м'ясокомбінат»	Схема замкненого технологічного циклу (від забою до виробництва готової продукції)	46	М'ясопродукти; ковбасні вироби, консерви, копчення.
М'ясокомбінат «Вінницький»	Має свинокомплекс	17 (у т.ч. 9.3 т охолодженого м'яса)	Усі види ковбас, вироби з ліверу.

Споживачі повинні знати про небезпеку, пов'язану з вживанням м'яса. Деякі з можливих проблем — це алергічні реакції, труднощі з сприйняттям організмом певних інгредієнтів і занепокоєння щодо наявності гормонів і антибіотиків.

Подібно до молочної промисловості, споживачі м'яса мають можливість вибрати між органічними та звичайними продуктами. Органічне м'ясо зазвичай виготовляється з інших інгредієнтів, має інший смак, коштує дорожче та впливає на навколишнє середовище інакше, ніж неорганічне м'ясо.

Компанія постачає як свіже, так і заморожене м'ясо, а також розфасовані м'ясні продукти, такі як ковбаси, шинки та стейки, до роздрібних торгових точок.

Аналіз м'яса від ТОВ "Глобинський м'ясокомбінат" дозволяє дати наступну оцінку:

1. Смак, запах, колір, консистенція:

- а) смак — м'ясо від "Глобинський м'ясокомбінат" має приємний, натуральний смак без сторонніх присмаків;
- б) запах — м'ясо має свіжий, чистий аромат без сторонніх запахів;
- в) колір — м'ясо має природний колір відповідно до своєї породи та обробки;
- г) консистенція — м'ясо є м'яким, без видимих дефектів.

2. М'ясо ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» відповідає нормам ДСТУ 4567:2018 на м'ясо та м'ясні продукти. «Загальні технічні умови» — це правило, яке говорить, як має виготовлятися та перевірятися м'ясо, щоб воно було корисним і безпечним для споживання. [Додаток А, Б]

Продукція "Глобинський м'ясокомбінат" сертифікована "ОрганікСтандарт". Контроль за дотриманням стандартів органічного виробництва здійснюють сертифікаційні органи.

Думка споживачів. Відгуки споживачів про якість м'яса від ТОВ "Глобинський м'ясокомбінат" є позитивними (87% опитаних) з наголосом на приємному смаку, запаху, кольорі і консистенції м'яса, що гарантує його безпечність.

Більшість відгуків споживачів схвальні: «М'ясо смачне і свіже», «Я задоволений якістю продукту», «Найкраще м'ясо, яке я їв». Проте є й несхвальні відгуки: «Іноді м'ясо не свіже», «Вартість м'яса дещо дорога», «Не завжди в магазинах можна знайти потрібний сорт».

«Продукція ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» може здатися деяким покупцям занадто дорогою».

ТОВ «Глобинський мясокомбінат» - не єдине підприємство м'ясної галузі. Є й інші компанії, які виробляють подібну продукцію, а саме: «Довжецький м'ясокомбінат», а також компанії, які виготовляють звичайне м'ясо, такі як: «М'ясний альянс», «Кременчукм'ясо», «Копичинецькі ковбаси». «ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» пропонує найкращу продукцію за якістю (досягнутою органічними методами виробництва, сучасним обладнанням та суворим контролем якості) та асортиментом (м'ясо, ковбаси, делікатеси). Якість продукції «Глобинського мясокомбінату» оцінюють різними методами,

поширеними на м'ясопереробних підприємствах, такими як перевірка зовнішнього вигляду, консистенції, смаку, хімічного складу та мікробності продукції. Органолептичні тести оцінюють візуальний вигляд, колір, смак, аромат і текстуру м'ясних продуктів, фізичних і хімічних властивостей харчових продуктів, таких як щільність, кислотність, вміст жиру, вміст білка, кількість сухого залишку без жиру. Мікробіологічні дослідження визначають загальну кількість мікроорганізмів, зокрема кількість кишкової палички, стафілококів та інших шкідливих мікроорганізмів.

Крім того, ці оцінки можуть бути використані, як-от перевірка відповідності сертифіката стандартам органічного виробництва, перевірка наявності пестицидів і добрив (щоб переконатися, що вони не використовуються), а також аналіз наявності ГМО (щоб переконатися, що продукти не містять генетично модифіковані організми).

Ознайомившись з основними процесами «Глобинського м'ясокомбінату», стає очевидним, що вони в першу чергу спрямовані на підтримку найвищих стандартів якості та безпеки. Предмети проходять комплексну оцінку та візуальний огляд. Щоб забезпечити безпеку та натуральність продуктів, вживаються додаткові заходи, такі як сертифікація на основі стандартів органічного виробництва та тестування на пестициди, добрива та ГМО. Продукція «Глобинського м'ясокомбінату» користується популярністю у покупців і отримала визнання, що свідчить про довіру споживачів до якості та натуральності продукції».

2.3 Економічна ефективність управління якістю продукції підприємства

Економічна ефективність управління якістю продукції на підприємстві "Глобинський м'ясокомбінат" відіграє ключову роль у забезпеченні його конкурентоспроможності та стабільності на ринку.

Ефективне управління якістю продукції на підприємстві "Глобинський м'ясокомбінат" сприяє не лише забезпеченню високих стандартів якості, але й

досягненню економічного успіху та стійкого розвитку. Розглянемо фінансово-економічну діагностику за останні три роки (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Фінансово-економічні показники діяльності підприємства за 2021-2023 рр. [21]

Показники	2021	2022	2023
Дохід, грн	4 037 745	5 722 510	7 222 669
Собівартість, грн	3 014 409	4 347 042	5 828 435
Валовий прибуток, грн	1 023 336	1 375 468	1 394 234
Постійні витрати, грн	948 445	1 135 584	1 270 279
Фінансовий результат до оподаткування: прибуток, грн	166 998	292 950	299 526
Чистий фінансовий результат: прибуток, грн	133 176	216 463	210 665

Фінансові показники компанії свідчать про стабільне зростання доходів та валового прибутку протягом останніх трьох років. Витрати також збільшувалися, але темп зростання доходів перевищує темп зростання витрат, що є позитивною тенденцією. Фінансовий результат до оподаткування та чистий фінансовий результат показують стабільний ріст, хоча у 2023 році чистий прибуток трохи знизився порівняно з 2022 роком на 5798 грн, причиною є зростання витрат на сировину, таку як м'ясо та спеції, а також підвищення цін на енергоносії, зокрема електроенергію та газ, значно збільшили виробничі витрати. Це може бути сигналом для детальнішого аналізу витрат та пошуку шляхів підвищення ефективності. Отже для прорахування частки нової продукції у загальному їх обсязі, та визначення, як удосконалюється виробничий процес, для початку переглянемо динаміку обсягів реалізації ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» за 2022-2023 рр. (табл. 2.5)

Таблиця 2.5 – Динаміка обсягів реалізації ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» за 2022-2023 рр. [20,21]

Найменування	2022		2023		приріст виробництва, тонн	приріст реалізації, тис. грн.
	обсяг виробництва та реалізації, тонн	виручка від реалізації, тис. грн.	обсяг виробництва та реалізації, тонн	виручка від реалізації, тис. грн.		
М'ясо:	5 700	403 925	6 905	655 744	1 205	251 819
свинина	2 700	201 962	3 562	294 256	862	92 294
яловичина	900	90 981	1 623	186 254	723	95 273
птиця	1 100	110 981	1 720	175 234	620	64 253
Ковбасні вироби:	16 178	917 951	22 254	1 390 889	6 076	472 938
з печінки	262	56 232	356	89 125	94	32 893
варені ковбаси, сосиски	9 421	361 827	13 256	512 785	3 835	150 958
ковбаси напівкопчені	1 792	90 256	2 215	141 257	423	51 001
ковбаси варено-копчені, сирокпчені	2 825	180 913	3 657	259 361	832	78 448
ковбаси копчені запечені	337	60 593	456	84 951	119	24 358
напівфабрикати	554	65 232	789	99 657	235	34 425
інші вироби	987	102 898	1 525	203 753	538	100 855
інша продукції \ послуги	0	0	0	0	0	0
всього	21 878	1 321 876	29 159	2 046 633	7 281	724 757

У 2023 році обсяг виробництва та реалізації продукції становив 29 159 тонн, що на 7 281 тонну більше порівняно з 2022 роком, коли цей показник становив 21 878 тонн. Виручка від реалізації у 2023 році склала 2 046 633 тис. грн, що на 724 757 тис. грн більше, ніж у 2022 році, коли виручка була 1 321 876 тис. грн.

Загалом, всі категорії продукції показали значний ріст як у обсягах виробництва, так і у виручці від реалізації у 2023 році порівняно з 2022 роком. Таким чином, на основі даних (табл. 2.4 та табл. 2.5), можемо провести аналіз виконання плану виробництва та реалізації та знайти частку нових виробів у загальному їх обсязі (табл. 2.6).

Таблиця 2.6. – Аналіз виконання плану виробництва та реалізації продукції за 2023 рік [18, 20, 21]

Показники	План	Факт
Кількість видів продукції, од\тонн	21 521	21 878
в т. ч. нових видів, од\тонн	1000	987
Обсяг виробництва продукції у гуртових цінах підприємства, тис. грн	2 000 000	2 046 633
в т.ч. нових видів, тис. грн	300 000	345 241

Частка нових виробів у загальному їх обсязі визначається як відношення кількості нових видів продукції до загальної кількості продукції, що випускається.

За планом цей показник склав:

$$\frac{1000}{21\,521} \times 100\% = 4,6\%$$

За звітний період:

$$\frac{987}{21\,878} \times 100\% = 4,5\%$$

Розрахуємо частку оновлення за вартісними показниками.

За планом цей показник склав:

$$\frac{300\,000}{2\,000\,000} \times 100\% = 15\%$$

За звітний період:

$$\frac{345\,241}{2\,046\,633} \times 100\% = 16,8\%$$

Ефективне управління якістю продукції на підприємстві "Глобинський м'ясокомбінат" відіграє ключову роль у забезпеченні його конкурентоспроможності та стабільності на ринку. Фінансово-економічна діагностика за останні три роки свідчить про стабільне зростання доходів та валового прибутку. Хоча витрати також збільшувалися, темп зростання доходів перевищує темп зростання витрат, що є позитивною тенденцією. Фінансовий результат до оподаткування та чистий фінансовий результат показують

стабільний ріст, хоча у 2023 році чистий прибуток трохи знизився порівняно з попереднім роком.

Динаміка обсягів виробництва та реалізації продукції також демонструє позитивну динаміку, зі значним зростанням як обсягів, так і виручки від реалізації. Навіть при збільшенні обсягів виробництва вдалося зберегти стабільність фінансових результатів.

Проте, аналіз частки нових виробів у загальному обсязі продукції свідчить про те, що завдання по оновленню асортименту не виконано. План перевиконано за обсягом, але реалізація нових продуктів виявилася меншою, ніж заплановано. Це може бути показником наявності передчасно випущених продуктів, що не мають попиту та потреби у пошуку шляхів підвищення ефективності управління асортиментом продукції.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі проведено комплексний аналіз управління якістю продукції на підприємстві "Глобинський м'ясокомбінат". Досліджено основні складові системи управління якістю, їхнє значення та перспективи розвитку даної концепції на підприємстві, а саме:

Обґрунтування та визначення основних понять, такі як «якість», «управління якістю» та «менеджмент якості» дозволило встановити чіткі критерії та стандарти, необхідні для забезпечення високої якості продукції на "Глобинському м'ясокомбінаті". Це також дозволило створити систему, яка охоплює всі аспекти процесу виробництва та забезпечує постійне вдосконалення продукції і процесів.

Виявлені чинники конкурентоспроможності продукції застерігають від можливих ризиків втрати ринку через невідповідність стандартам якості та дозволяють зосередитися на впровадженні інновацій, оптимізації витрат і підвищенні ефективності виробництва. Це сприяє зміцненню позицій підприємства на ринку та забезпеченню стійкого розвитку в умовах жорсткої конкуренції.

Спрямовуємо зусилля на вдосконалення управління якістю та менеджмент якості. Розуміння цих чинників дозволило ефективно планувати та впроваджувати стратегії для підвищення якості продукції, що в свою чергу сприятиме збільшенню конкурентоспроможності підприємства.

В процесі дослідження встановлено елементи системи управління якістю, основою яких є міжнародні стандарти ISO 9000. Ці стандарти визначають вимоги до системи управління якістю, яка допомагає підприємствам забезпечувати високу якість продукції та послуг. Роль ISO 9000 полягає в створенні базового каркасу для впровадження системи управління якістю, який включає в себе такі елементи, як планування якості, контроль процесів, оцінка відповідності вимогам та постійне покращення.

Завдяки міжнародним стандартам ISO 9000 підприємство створить систему, яка дозволяє забезпечити стабільну якість продукції, знизити

відхилення та витрати, а також підвищити довіру клієнтів та партнерів. Крім того, використання стандартів ISO 9000 дозволяє підприємству бути відповідним міжнародним вимогам і стати більш конкурентоспроможним на світовому ринку.

Визначивши зони відповідальності за якість продукції на "Глобинському м'ясокомбінаті", стало очевидним, що кожен відділ відіграє важливу роль у забезпеченні високих стандартів якості. Виробництво перебуває на передовій, забезпечуючи неухильний контроль кожного етапу виробничого процесу. Контроль якості стежить за дотриманням стандартів на всіх етапах, щоб гарантувати найвищу якість кінцевої продукції. Відділ збуту та обслуговування клієнтів бере на себе завдання забезпечення задоволеності клієнтів і вирішення будь-яких питань, пов'язаних з якістю продукції. А управління якістю встановлює стратегії, спрямовані на постійне покращення процесів та розвиток персоналу, щоб забезпечити неперевершену якість власної продукції.

Оцінюючи рівень забезпечення якістю продукції та економічну ефективність управління якістю на підприємстві, було виявлено, що існують деякі аспекти, які потребують уваги та покращень. Для підвищення рівня якості продукції та досягнення більшої економічної ефективності було проведено аналіз частки нових виробів у загальному обсязі продукції у результаті "Глобинський м'ясокомбінат" має гарні перспективи для подальшого розвитку за умови оптимізації витрат, підвищення ефективності управління якістю продукції, та акценту на інноваційні продукти. Це дозволить підприємству не лише зберегти свої позиції на ринку, але й досягти нових висот у своїй галузі.

Практичний зміст роботи полягає у використанні різних методів та інструментів для покращення управління якістю продукції, підвищення ефективності виробничих процесів та зниження витрат на забезпечення якості. Апробація результатів на міжнародній науковій конференції підтвердила актуальність та практичну цінність проведених досліджень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про стандартизацію і сертифікацію: Декрет Кабінету Міністрів України від 10 травня 1993 року № 46-93 URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46-93>.
2. Про стандартизацію: Закон України від 15 січня 2015 року № 124-VIII URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.
3. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : закон України від 03.07.2020, підстава - 2740-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>.
4. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції : закон України від 2.12.2010 р. поточна редакція від 03.07.2020 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2735-17>
5. Про відповідальність за шкоду, завдану внаслідок дефекту в продукції : закон України від 16.09.2011. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3390-17>
6. Аналіз асортименту і факторів впливу на якість спеціального призначення / Т. Головенко, О. Шовкомуд, Л. Бартків, Ю. Федосєєва. Товарознавчий вісник. 2023. Вип. 16. С. 286-297. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2023_16_26.
7. Гапоненко Т.М. Міжнародний досвід впровадження систем управління якістю продовольчої продукції. Економіка АПК. 2009. №12. С. 88-92.
8. Гольцев Д.Г. Розрахунок результативності системи управління якістю на підприємстві. URL: <http://gisap.eu/ru/rozrakhunokrezultativnostisistemi-upravlinnya-yakisty-na-pidpriemstvi>
9. ДСТУ ISO 9000-2009. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держстандарт України, 2009, 24с
10. ДСТУ ISO 9001:2009. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT). Чинний від 22.06.2009 р. К.: Держспоживстандарт України, 2009. VII, 26 с.

11. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Київ, 2006. 32 с. (Інформація та документація).
12. Крикун О. О. Сумісність і узгодження нової версії стандарту ISO 9001:2015 з міжнародними стандартами щодо систем менеджменту // ж. Економіка та суспільство. Мукачівський державний університет. Мукачево, Випуск № 7, грудень, 2016. С. 378-384.
13. Крикун О. О., Свиридова А. М. Шляхи впровадження системи стандартизації та сертифікації для забезпечення якості продукції. *Міжнародна наукова конференція «Управління бізнес-процесами та технологічними інноваціями в сучасних умовах та в післявоєнний період»*. Збірник тез доповідей. Ч.1- К: НТУ, 2023 – 563 с., С. 137-141.
14. Крикун О. О. Процеси діджиталізації в системі управління якістю. *Digital Transformations of Modernity: Proceedings of the Multidisciplinary International Scientific-Practical Conference (January 24, 2022. Coimbra, Portugal)*. Chernigiv: REICST, 2022. 154 p. С. 53-55.
15. Красновська Т. Менеджмент якості освіти в Україні: теоретико-методологічні аспекти. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. Вип.9. С.106-110.
16. Методичні рекомендації з виконання кваліфікаційної роботи бакалавра для здобувачів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» / уклад. Г.О. Дорошенко, Д.В. Бабич, С.М. Бабич, С.В. Бабич, Г.І. Заднепровська, О.В. Жадан, Л.Л. Калініченко, Я.В. Кононенко, О.О. Крикун, А.М. Літвінова, С.М. Нескородєв, М.В. Максимова, Л.М. Матросова, І.О. Пенська, В.Ю. Прокопенко, В.Ф. Пуртов, Т.О. Самофалова, В.В. Сичова, Г.О. Сукрушева, І.А. Тернова, Л.В. Тешева, О.А. Фрідман, М.В. Чужданова, В.Г. Штучний. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. 36 с.
17. Менеджмент: простір варіантів : навчальний посібник. За заг. ред. проф. Г. О. Дорошенко. / О. О. Крикун Розділ 10 Управління якістю. Харків. ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. 560 с. Розділ 10 С. 279-304.

18. Офіційний сайт компанії «Глобинський м'ясокомбінат» URL:
<https://corp.globino.ua/>
19. Петренко О. Організаційно-економічний механізм менеджменту якості освіти. Економічний часопис-XXI. 2020. № 185(3-4). С. 89-93.
20. Фінансово-економічна діагностика «Глобинський м'ясокомбінат» URL:
https://clarity-project.info/edr/25167451/finances?current_year=2023
21. Шевчук І. Організаційний механізм управління якістю освіти в Україні. Стратегії підприємств. 2019. № 2(37). С. 53-58.

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця А1 Відбір зразків для контролю якості сировини

Дослідження	Місце відбору зразків	Характеристика та маса зразка
Визначення свіжості м'яса	з м'ясної туші або її частини	
	біля зарізу, проти 4-5 шийних хребців	цілий шматок масою не менше 200 г
	з м'язів в області лопатки	цілий шматок масою не менше 200 г
	в області стегна та товстих частин м'язів	цілий шматок масою не менше 200 г
Визначення свіжості м'яса або субпродуктів	з охолоджених або заморожених блоків м'яса або субпродуктів	
	з будь-якого місця одним шматком	цілий шматок масою не менше 200 г

Таблиця Б 1. Бальна оцінка термічної обробки м'ясних туш

Перелік дефектів	Скидка балів за дефект
деформація туші або вихвати м'яса і жиру;	5
температура в товщі м'яз охолодженого м'яса вище 4 ⁰ с або морозеного м'яса вище -8 ⁰ с;	10
легка зміна кольору поверхні м'яса і жиру (без ослизнення);	5
відсутність кірочки підсихання на охолодженій туші або наявність інею, снігу, льоду на морозеній туші;	10
наявність невеликої кількості точкової білої плісені;	10
незначне ослизнення поверхні туші;	10
забруднення поверхні туші;	15
пошкодження і забруднення туші гризунами;	15
легкий кислуватий або затхлий запах;	20
Недопустимі вади запах загару, значний розвиток плісені, що проникла в м'язову тканину, різка зміна кольору поверхні м'яса і жиру, наявність ослизнення, дуже виражений запах закислення або різкий затхлий запах.	



Голова Програмного
комітету

Микола ДМИТРИЧЕНКО

12 годин участі (0,4 кредити ECTS)
10 -11 жовтня 2023
Київ, Україна