

Херсонський національний технічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

факультет інтегрованих технологій
(повне найменування інституту, назва факультету (відділення))

кафедра харчових технологій
(повна назва кафедри (предметної, циклової комісії))

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему: «Удосконалення технологічних витрат консервного виробництва»

Виконала: студентка 2 курсу, групи 6ХТк
Корнієнко Ю.О.
Спеціальності 181 – Харчові технології
освітньо-професійної програми – технології,
зберігання, консервування та переробки
плодів і овочів

Керівник: к.т.н., доцент Зубкова К.В.
(прізвище та ініціали)

Рецензент: заступник директора
ПВКФ Пані Крістіна
Астраханцев В.С.
(прізвище та ініціали)

Хмельницький - 2024 року

Херсонський національний технічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Інститут, факультет, відділення інтегрованих технологій

Кафедра, циклова комісія харчових технологій

Освітній рівень магістр

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр і назва)

Спеціальність 181 Харчові технології
(шифр і назва)

Освітньо - професійна
програма Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

М.І.Валько

“ ” 20 року

1. ЗАВДАННЯ
НА МАГІСТЕРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Корнієнко Ю.О.
(прізвище, ім'я, по батькові)

- Тема магістерської кваліфікаційної роботи
Удосконалення технологічних витрат консервного виробництва
керівник магістерської кваліфікаційної роботи Зубкова К.В., к.т.н, доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від “ 24 ” 09 2024 року № 495-с
- Строк подання студентом магістерської кваліфікаційної роботи 01.12.2024
- Вихідні дані до магістерської кваліфікаційної роботи
сировина - малина, ревінь, лавандовий сироп, рецептура напою, місцева сировина
південного регіону України.
- Зміст магістерської кваліфікаційної роботи: Загальна характеристика роботи;
Розділ 1. Аналіз джерел науково – технічної інформації технологічних витрат
консервного виробництва; Розділ 2. Об'єкти і методи досліджень; Розділ 3.
Експериментальна частина; Розділ 4. Інженерія безпеки; Висновки, Список
використаної літератури; Додатки.

5. Консультанти магістерської кваліфікаційної роботи:

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Інженерія безпеки	Валько М.І.		

6. Дата видачі завдання _____ 07.10.2024 _____

7. КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів магістерської кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів	Примітка
1	Розділ 1. Аналіз останніх досліджень і публікацій	23.10-30.10	
2	Розділ 2. Методична частина: об'єкти досліджень. 2.1. Об'єкти досліджень; 2.2. Матеріали і методи досліджень. Методика проведення експерименту.	01.11-07.11	
3	Розділ 3. Експериментальна частина Розділ 4. Техніко-економічний аналіз об'єкту дослідження	08.11-15.11	
5	Розділ 5. Інженерія безпеки	16.11-20.11	
6	Висновки; список використаної літератури; додатки	21.11-25.11	
7	Оформлення магістерської кваліфікаційної роботи	26.11 – 30.11	
8	Подання магістерської кваліфікаційної роботи на кафедру і підготовка до захисту в ДЕК	01.12.	

Студент

_____ Корнієнко Ю.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник магістерської кваліфікаційної роботи

_____ Зубкова К.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить 95 сторінок тексту, 4 розділи, 7 таблиць, список використаної літератури із 43 джерел.

Актуальність теми зумовлена важливістю харчової промисловості для економіки України, особливо консервного виробництва, яке сприяє зменшенню втрат сільськогосподарської продукції та забезпеченню населення продовольством. Використання різноманітної сировини, необхідність дотримання жорстких вимог до якості й асортименту, а також прагнення до збереження натуральних властивостей продуктів визначають високий рівень складності й важливість розвитку галузі.

Основна мета магістерського дослідження полягає в розробці та обґрунтуванні рекомендацій щодо вдосконалення організації та методики обліку й аналізу технологічних втрат на підприємствах плодоовочевої консервної галузі.

Проаналізовано особливості методик оцінки технологічних втрат, проаналізовано їх переваги та недоліки. Обґрунтовано основні методичні підходи до оцінки матеріальних ресурсів на підприємствах плодоовочевої консервної промисловості. Здійснено критичний аналіз діючої системи обліку операцій з матеріальними ресурсами для зменшення технологічних втрат, запропоновано рекомендації з її удосконалення. Досліджено управлінський аспект обліку матеріальних ресурсів на плодоовочевих консервних підприємствах. Запропоновано методику прогнозного аналізу з оптимальних обсягів і структури виробництва на підставі урахування комплексу факторів – можливостей постачання, рентабельності і попиту на готову продукцію, що створює умови для одержання максимально можливого прибутку. Ключові слова: технологічні втрати, матеріальні ресурси, первісна вартість, логістика, облік, аналіз, методика.

ANNOTATION

The qualification work contains 95 pages of text, 4 sections, 7 tables, and a list of references consisting of 43 sources.

The relevance of the topic is determined by the importance of the food industry to Ukraine's economy, especially the canning industry, which helps reduce agricultural product losses and ensures food supplies for the population. The use of diverse raw materials, the need to meet strict quality and assortment requirements, and the aim to preserve the natural properties of products underscore the industry's high complexity and the importance of its development.

The main goal of the master's research is to develop and substantiate recommendations for improving the organization and methodology of accounting and analyzing technological losses in fruit and vegetable canning enterprises.

The study examines the features of methodologies for assessing technological losses, analyzing their advantages and disadvantages. It substantiates the main methodological approaches to evaluating material resources in fruit and vegetable canning enterprises. A critical analysis of the current system for recording operations with material resources to reduce technological losses is conducted, and recommendations for its improvement are proposed. The managerial aspect of accounting for material resources at fruit and vegetable canning enterprises is also investigated. A methodology for predictive analysis of optimal production volumes and structure is proposed, based on a set of factors such as supply capabilities, profitability, and demand for finished products, creating conditions for achieving maximum possible profit.

Keywords: technological losses, material resources, initial cost, logistics,

accounting, analysis, methodology.

ЗМІСТ

Загальна характеристика роботи	7
Розділ 1. Аналіз джерел науково – технічної інформації технологічних витрат консервного виробництва	11
1.1. Проблеми технологічних витрат консервного виробництва	11
1.2. Особливості консервного виробництва, вплив різних чинників на використання матеріальних ресурсів та технологічні витрати	26
1.3. Напрями вдосконалення обліку і аналізу та технологічних витрат	37
Розділ 2. Об’єкти і методи досліджень	47
Розділ 3. Експериментальна частина	53
3.1. Аналіз облікової інформації для рішень, пов’язаних з управлінням постачання та використання матеріальних сировинних ресурсів для зменшення технологічних витрат.....	53
3.2. Особливості удосконаленого методу розрахунку технологічних витрат консервного виробництва	59
Розділ 4. Інженерія безпеки	71
Висновки.....	76
Список використаної літератури	81
Додатки	

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Харчова промисловість – одна з провідних структуро-формуєчих галузей не лише агропромислового й промислового комплексів, а й усього народного господарства України. Однією з основних є консервна промисловість. Вона дає змогу значно скоротити втрати сільськогосподарської продукції і тим самим поліпшити постачання населення продовольством. Консервне виробництво пов'язане з використанням найрізноманітнішої сировини рослинного і тваринного походження. Значно ускладнюють завдання, що стоять перед консервною промисловістю, багатокomпонентність і широкий асортимент продукції, жорсткі вимоги до стерилізації консервів, а також прагнення до максимального збереження натуральних властивостей сировини.

Основним завданням діяльності будь-якого підприємства є оптимізація його виробничої програми, що дозволяє збільшити прибуток або досягти очікуваних соціальних ефектів. Перехід до ринкових відносин вимагає від плодоовочевих консервних підприємств нових підходів до управління господарською діяльністю. У зв'язку з цим постійно існує потреба в удосконаленні існуючих і запровадженні принципово нових підходів до управління матеріальними сировинними ресурсами, які виступають одним з основних компонентів виробничого процесу у плодоовочевій консервній галузі промисловості та технологічними втратами. Важливу роль у підвищенні ефективності їх використання на підприємстві відіграє, насамперед, правильна організація аналізу, як джерела інформації для прийняття управлінських рішень.

Радикальні ринкові перетворення в економіці України вимагають змін в усіх сферах господарювання та функціях управління виробничими процесами. При подальшому формуванні ринкового середовища, його системи в цілому головною умовою зростання виробничого та експортного

потенціалу харчової промисловості України, зокрема плодоовочевих підприємств консервної промисловості, є перехід до нової системи управління виробництвом, інтеграція методів управління в єдину систему управлінського обліку, основою якого є формування інформації про витрати підприємства і собівартість.

Трансформація вітчизняної системи обліку згідно вимог міжнародних стандартів призвели до суттєвої перебудови методології обліку і необхідності перегляду питань його організації, зокрема обліку витрат на виробництво на плодоовочевих консервних підприємствах.

Перехід на національні стандарти обліку, нові економічні умови значно розширюють можливості підприємств у визначенні правил ведення облікової політики. Вітчизняні підприємства, виходячи з вимог господарювання, можуть самостійно визначати конкретні методики та форми організації обліку, обирати методи оцінки виробничих запасів при їх віднесенні на витрати виробництва, способи і методи обчислення собівартості продукції.

Вирішення цієї проблеми вимагає:

- створення нової системи одержання інформації про виробничі витрати,
- застосування нетрадиційних для вітчизняної практики обліку підходів до калькулювання собівартості продукції,
- оптимізації результатів діяльності підприємства через застосування принципів і методів управлінського обліку.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Магістерську кваліфікаційну роботу виконано відповідно до планів науково-дослідної роботи кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету: Дослідження технологічних процесів при переробці плодово-овочевої сировини та винограду (план НДР 2021-2025 рр).

Мета і задачі дослідження. Основна мета магістерського дослідження полягає в розробці та обґрунтуванні рекомендацій щодо вдосконалення організації та методики обліку й аналізу матеріальних сировинних ресурсів на підприємствах плодоовочевої консервної галузі для зменшення технологічних втрат.

Головними завданнями магістерської роботи є:

- дослідити стан плодоовочевої консервної промисловості й окреслити перспективи її розвитку;
- визначити роль обліку і аналізу в управлінні матеріальними сировинними ресурсами;
- розглянути теоретичні та практичні аспекти вдосконалення обліку матеріальних сировинних ресурсів;
- дослідити проблеми оцінки сировини, матеріалів, а також вторинних ресурсів;
- розробити оптимальні реєстри з обліку оприбуткування, зберігання та витрачання матеріальних сировинних ресурсів у консервному виробництві;
- розробити методику аналізу управлінської інформації про сировину та матеріали з метою формування ефективних рішень.

Об'єктом дослідження є операції та процеси, пов'язані з надходженням, зберіганням і використанням матеріальних сировинних ресурсів на плодоовочевих консервних підприємствах.

Предметом дослідження є методика і організація обліку та аналізу матеріальних сировинних ресурсів, її вплив на результати звітності та управління підприємствами плодоовочевої консервної галузі України.

Апробація результатів магістерської кваліфікаційної роботи. Основні положення і результати роботи доповідалися на V Міжнародній науковій конференції «Інновації та науковий потенціал світу», яка відбулася 25 жовтня 2024 р., м. Умань, Україна.

Публікації: Максимюк П.С., Корнієнко Ю.О. Використання місцевої сировини у рецептурі чатні. Інновації та науковий потенціал світу: збірник наукових праць з матеріалами V Міжнародної наукової конференції, м. Умань, 25 жовтня, 2024 р. / Міжнародний центр наукових досліджень.— Вінниця: ТОВ «УКРЛОГОС Груп, 2024. — 632 с.

Структура та обсяг магістерської кваліфікаційної роботи: робота складається з вступу, чотирьох розділів, додатків та списку використаної літератури.

Повний обсяг МКР: 95 сторінок, 5 рисунків, 7 таблиць, 3 додатки, 43 використаних джерела.