

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е.
Вейнштейна Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в
митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
на тему: «АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТЕМНОГО ПИВА,
ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА
ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ
КОРДОН УКРАЇНИ»

КРБ.ТПТтаУБ.1.801-03.ІІІ.1.12

Здобувач _____ Степаненко Дар'я Денисівна

Керівники _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К.С.

_____ к.е.н., доцент Соколовська О.Г.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2024 р., протокол № _____.

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Одеса – 2024р.

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І
БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна**

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в
митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри

Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

«__»_____2024р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Дар'ї Степаненко

1. Тема роботи: «АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТЕМНОГО ПИВА, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ» затверджена наказом ОНТУ від 21.12.2023 р. № 801-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 01.12.2024 р.

3. Вихідні дані роботи: три зразки темного пива вітчизняних виробників ТМ «Krusovice», ТМ «Velkopopovicky Kozel», і ТМ «Лев Темне» та два зразки іноземних виробників ТМ «Vamberg» та ТМ «Dab Dark».

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1 Сучасний стан ринку пива та фактори, що формують їх якість. Розділ 2 Об'єкти та методи досліджень. Розділ 3 Товарознавча оцінка та митні формальності при імпорті темного пива. Розділ 4 Управління проектом запуску пивного

торговельного бізнесу в місті Одеса. Розділ 5 Охорона праці. Висновки та рекомендації. Список використаних джерел. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначення обов'язкових креслень): презентація в електронному вигляді на 38 слайдів.

6. Дата видачі завдання _____ 2024 р.

Керівники: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К. С.

_____ к.е.н., доцент Соколовська О.Г.

Завдання прийняв до виконання _____ Степаненко Д.Д.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	16.07.-23.07.2024	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	26.07.-13.08.2024	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	16.08.-20.08.2024	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	23.08.-30.08.2024	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	01.09.-10.09.2024	Виконано
6	Оформлення 2-5 розділів	10.09.-30.10.2024	Виконано
7	Оформлення висновків	02.11.-27.11.2024	Виконано
8	Попередній захист	06.12.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	08.12.-13.12.2024	Виконано

Керівники: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К. С.

_____ к.е.н., доцент Соколовська О.Г.

Здобувач: _____ Степаненко Д.Д.

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Степаненко Дар'я Денисівка

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 193 сторінки, 5 розділів, 21 ілюстрацію, 55 таблиць, 74 джерел в переліку посилань та 8 додатків.

Об'єктом розгляду є темне пиво вітчизняного та іноземного виробництва, які користуються попитом серед населення країни.

Предметом роботи є споживні властивості пива, стан споживчого пакування, відповідність маркування, нормативна документація щодо якості пива та митного оформлення.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення конкурентоспроможності та митних формальностей при імпорті, вивчення ринку та створення бізнес-плану, забезпечення якості та забезпечення безпеки праці на підприємствах пивоварної галузі.

В першому розділі проведений аналіз сучасного стану та перспектив розвитку імпортно-експортних операцій з пивом, розглянуті чинники, що впливають на якість пива, проведена класифікація асортименту та дослідження дефектів пива та їх причин.

Другий розділ присвячений об'єктам та методам досліджень. Визначені об'єкти дослідження та застосовані методи для отримання необхідних даних. Також описана методологія визначення коду темного пива ТМ "Vamberg" відповідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності.

Третій розділ зосереджений на товарознавчій оцінці та митні формальності при імпорті темного пива. Описано характеристику асортименту, визначення коефіцієнту глибини і широти асортименту, оцінку пакування, маркування та якості темного пива за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Також розрахована конкурентоспроможність асортименту темного пива та розглянуті заходи нетарифного регулювання та визначення країни походження. А також розраховано митну вартість, нараховано митні платежі та митне оформлення імпорту темного пива ТМ «Vamberg».

Четвертий розділ спрямований на управління проектом запуску пивного торговельного бізнесу в місті Одеса. Визначене ефективне управління всіма ризиками у проектній діяльності, також загальну характеристику проекту. Розраховано маркетинговий план, організаційний план та фінансовий план та визначено, що відкриття магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» є ефективним та прибутковим. А також оцінено ризики проекту.

П'ятий розділ присвячений охороні праці. Проведений аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, розглянуте розміщення виробничого устаткування, забезпечення нормованих показників мікроклімату, освітлення, заходи та засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом, вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера, пожежовибухобезпека та шляхи евакуації.

У висновках сформовані основні результати дослідження та надаються рекомендації щодо покращення якості темного пива, охорони праці та забезпечення безпеки на підприємстві.

Ключові слова: темне пиво, асортимент, нормативні документи, якість, класифікація, митний контроль, бізнес-план.

Рік виконання роботи – 2024

Рік захисту роботи – 2024

ABSTRACT

The master's thesis consists of 193 pages, 5 chapters, 21 illustrations, 55 tables, 74 sources in the list of references and 8 appendices.

The object of consideration is dark beer of domestic and foreign production, which are in demand among the population of the country.

The subject of the work is the consumer properties of beer, the condition of consumer packaging, labelling compliance, regulatory documentation on beer quality and customs clearance.

The purpose of the qualification work is to determine the competitiveness and customs formalities for import, market research and business plan development, quality assurance and labour safety at brewing enterprises.

The first section analyses the current state and prospects of development of import and export operations with beer, considers the factors affecting the quality of beer, classifies the range of products and studies beer defects and their causes.

The second section is devoted to the objects and methods of research. The research objects are defined and methods are applied to obtain the necessary data. It also describes the methodology for determining the code of dark beer of TM 'Vamberg' in accordance with the Ukrainian classification of goods of foreign economic activity.

The third section focuses on the merchandising assessment and customs formalities for the import of dark beer. The article describes the characteristics of the assortment, determination of the coefficient of depth and breadth of the assortment, assessment of packaging, labelling and quality of dark beer by organoleptic and physicochemical indicators. The article also calculates the competitiveness of the dark beer assortment and considers non-tariff regulation measures and determination of the country of origin. It also calculates the customs value, calculates customs duties and customs clearance of imports of dark beer of TM 'Vamberg'.

The fourth section is aimed at managing the project of launching a beer trade business in the city of Odesa. The effective management of all risks in the project activity is determined, as well as the general characteristics of the project. A marketing plan, an

organisational plan and a financial plan have been calculated and it has been determined that the opening of the 'Khmilna Manufaktura' draft beer store is effective and profitable. The risks of the project are also assessed.

The fifth section is devoted to labour protection. It analyses the potentially dangerous and harmful factors at the enterprise, considers the placement of production equipment, ensuring the standardised microclimate, lighting, measures and means of protecting employees from electric shock, safety requirements for operating a personal computer, fire and explosion safety, and evacuation routes.

The main results of the study are summarised in the conclusions and recommendations for improving the quality of dark beer, labour protection and safety at the enterprise are provided.

Keywords: dark beer, assortment, regulatory documents, quality, classification, customs control, business plan.

Year of work performance: 2024

Year of work protection - 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	10
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ПИВА ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ	12
1.1. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно пива	12
1.2. Чинники, що формують якість пива.....	15
1.3. Класифікація асортименту пива	21
1.4. Дефекти пива та причина їх виникнення	23
Висновки до розділу 1	25
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	26
2.1. Об'єкти дослідження	26
2.2. Методи дослідження	27
2.3. Методологія визначення коду темного пива ТМ «Vamberg» згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності.....	29
Висновки до розділу 2	33
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ТЕМНОГО ПИВА	34
3.1. Характеристика асортименту темного пива.....	34
3.2. Оцінка відповідності пакування споживчої тари	38
3.3. Оцінка маркування темного пива	40
3.4. Оцінка якості темного пива за органолептичними та фізико-хімічними показниками	50
3.4.1. Органолептична оцінка якості темного пива.....	50
3.4.2. Визначення фізико-хімічних показників	56
3.5. Розрахунок конкурентоспроможності асортименту темного пива.....	61
3.6. Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті темного пива.....	69
3.7. Визначення країни походження темного пива та застосування преференційних заходів при імпорті	75
3.8. Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті темного пива	81
3.9. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті темного пива	84
3.10. Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту темного пива.....	87
Висновки до розділу 3	89
РОЗДІЛ 4 УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТОМ ЗАПУСКУ ПИВНОГО ТОРГОВЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ ОДЕСА	91
4.1. Ефективне управління всіма ризиками у проектній діяльності	91

4.2. Загальна характеристика проекту	94
4.2.1. Мета проекту	94
4.2.2. Розташування магазину пива	94
4.2.3. Юридичні аспекти проекту	94
4.2.4. Опис приміщення пивного магазину	95
4.2.5. Часові рамки проекту	95
4.3. Характеристика товарів магазину	101
4.4. Аналіз ринку пивного бізнесу м. Одеси	104
4.5. Аналіз конкурентного середовища	105
4.6. Маркетинговий план	107
4.7. Організаційний план	110
4.8. Фінансовий план	112
4.8.1. Розрахунок інвестиційних витрат	112
4.8.2. Розрахунок доходу від операційної діяльності	115
4.8.3. Планування поточних витрат магазину пива	118
4.8.4. Планування прибутку проекту	125
4.8.5. Оцінка ефективності проекту	126
4.9. Оцінка ризиків проекту	127
Висновки до розділу 4	128
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	129
5.1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві	129
5.2. Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі	131
5.3. Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря	132
5.4. Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації	134
5.5. Забезпечення нормованих показників освітлення	139
5.6. Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	143
5.7. Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера	144
5.8. Пожежовибухобезпека, заходи і засоби	145
5.9. Шляхи евакуації	148
Висновки до розділу 5	149
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	150
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	157
ДОДАТКИ	164

ВСТУП

Ринок пива є одним з найбільших сегментів в алкогольній промисловості. Він охоплює виробництво, розподіл і продаж пива різних марок, смаків і стилів. Ринок пива постійно зростає та еволюціонує, відображаючи зміни у смаках споживачів, нові технології та тренди у споживанні алкоголю.

Експортно-імпортні операції відносно пива включають міжнародну торгівлю цим алкогольним напоєм. Виробники пива можуть експортувати свою продукцію за межі своєї країни для реалізації на зовнішніх ринках, тоді як імпортери можуть ввозити пиво з інших країн для реалізації на внутрішньому ринку [1].

Пиво – це алкогольний напій, який виготовляється шляхом бродіння солоду з використанням дріжджів. Воно є одним з найстаріших і найпопулярніших алкогольних напоїв у світі. Основні складові пива включають солод (зазвичай ячмінний), воду, хміль і дріжджі. Ці складові впливають на смак, аромат і текстуру пива, створюючи різноманітні сорти та стилі.

Важливо зауважити, що споживання пива повинно бути помірним і відповідати вимогам законодавства щодо віку та безпеки. Перед споживанням алкогольних напоїв варто розуміти свої межі і вести здоровий спосіб життя [2].

Обрана тема дипломної роботи є актуальною в наш час, так як пиво є одним з найбільш вживаних алкогольних продуктів на сьогодні.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення конкурентоспроможності та митних формальностей при імпорті, вивчення ринку та створення бізнес-плану, забезпечення якості та забезпечення безпеки праці на підприємствах пивоварної галузі. У даній роботі розглянуто товарознавче порівняльне тестування та відображено результати дослідження якості темного пива вітчизняних та іноземного виробників торгових марок «Krusovice», «Velkopoprovicky Kozel», «Vamberg», ТМ «Лев Темне» та ТМ «Dab Dark».

Для досягнення цієї мети визначені такі завдання:

- проаналізувати ринок пива;
- розглянути споживні властивості пива;

- визначити товарознавчу класифікацію пива;
- дослідити асортимент темного пива в торговельних мережах м. Одеси;
- проаналізувати пакування та маркування досліджуваних зразків;
- визначити органолептичні та фізико-хімічні показники якості темного пива;
- розрахувати конкурентоспроможність обраних зразків;
- застосувати заходи нетарифного регулювання;
- визначити країну походження та митну вартість обраного зразка;
- нарахувати митні платежі;
- створити бізнес-план магазину розливного пива у м. Одеса;
- розглянути охорону праці на підприємстві роздрібної торгівлі.

Об'єктом дослідження є темне пиво різних виробників, які користуються попитом серед населення країни.

Предметом дипломної роботи є споживні властивості пива, стан споживчого пакування, відповідність маркування, нормативна документація щодо якості пива та митного оформлення.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ПИВА ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ

1.1. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно пива

Пиво – ігристий, освіжаючий, слабоалкогольний напій із характерним хмелевим ароматом і приємним смаком.

За даними 2023 року у світі виробляється 188 млрд літрів пива на рік. Світовими виробниками є близько 160 країн.

Китай є найбільшим виробником пива у світі з обсягом виробництва 36 млрд літрів пива на рік. США посідає друге місце з 19,3 млрд л, далі йде Бразилія – 14,9 млрд л, Мексика – 14,2 млрд л, Німеччина – 8,5 млрд л, Японія – 4,5 млрд л, Іспанія – 4,1 млрд л, Польща – 3,6 млрд л, Південна Африка – 3,5 млрд л. Дані представлено на рисунку 4.1[3].

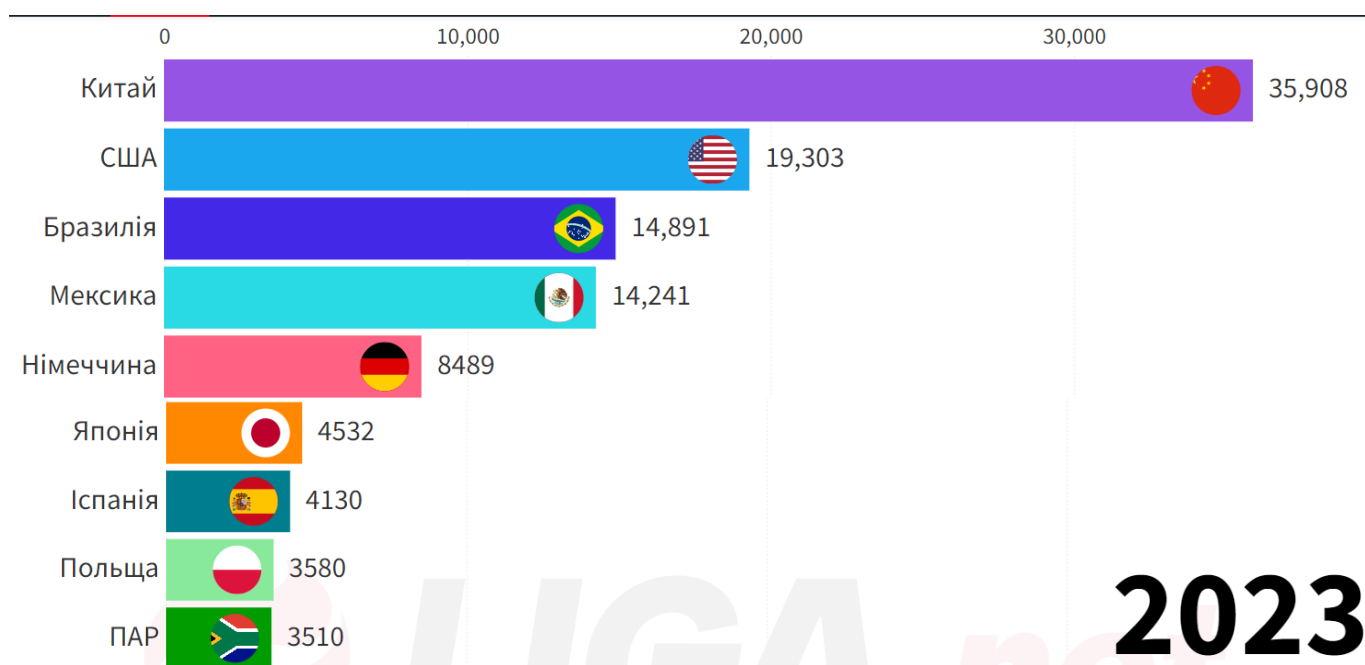


Рис 1.1 – Найбільші країни-виробники пива у млрд літрів за 2023 рік

Україна також потрапила до рейтингу та посіла 30-те місце серед усіх країн-виробників із показником 1,33 млрд літрів на рік [3].

У сегменті алкогольних напоїв, пиво є лідером продажів, займаючи частку ринку в 35%. Україна має в загальній складності 241 броварню, включаючи 204 малі броварні, які виробляють до 300 тис л пива. Приблизно 90% пива, яке споживається в Україні, виробляється внутрішніми виробниками, оскільки імпортне пиво є дорожчим і не конкурентоспроможним. Українське пиво не поступається закордонним аналогам за якістю. За рахунок високої якості продукту, дизайну і різноманітності сортів та способів приготування, попит на українське пиво зростає як в Україні, так і за її межами. Дослідження показали, що найбільшим експортером пива є ПрАТ "Оболонь", український виробник пива, який посідає перше місце.

На другому місці розташувалася ПБК "Славутич" (Carlsberg Ukraine), а на третьому - український підрозділ пивоварного концерну Anheuser-Busch InBev - ПАТ "САН ІнБев Україна" [4].

У 2022 році імпорт та експорт пива знизився через руйнування логістики та скорочення попиту, але вже у 2023 році ситуація почала стабілізуватися. Зокрема, у 2023 році імпортовано пива із солоду – на близько 71,32 млн дол. Це на 29,4% більше від 2022 року, але на 0,6% менше від 2021 року. Для порівняння: у 2022 році імпорт солодового пива становив понад 55,1 млн дол., а у 2021 році – понад 71,74 млн дол.

Обсяг імпорту склав близько 65,48 тис. тонн. Це на 4,7% більше від 2022 року, але на 12,5% менше від 2021 року. Для порівняння: у 2022 році імпортовано близько 62,53 тис. тонн солодового пива, а у 2021 році – понад 74,85 тис. тонн. Основними постачальниками пива в Україну є Бельгія (23,5%), Німеччина (16,1%) та Чехія (11,1%).

Також у 2023 році експортовано пива із солоду – на понад 24,4 млн дол. Це на 36% більше від 2022 року, але на 42,5% менше від 2021 року. Для порівняння: у 2022 році експорт солодового пива становив близько 17,95 млн дол., а у 2021 році – понад 42,43 млн дол.

Обсяг експорту склав близько 58,02 тис. тонн. Це на 18,8% більше від 2022 року, але в 2,1 раза менше від 2021 року. Для порівняння: у 2022 році експортовано близько 48,84 тис. тонн солодового пива, а у 2021 році – понад 121,59 тис. тонн.

Головними зовнішніми ринками збуту українського пива є Молдова (32,2%) , Китай (16,4%) та Литва (11,9%) [5].

У 2022 р. українські броварі виготовили 122,8 млн декалітрів пива по Україні це дорівнювало 72,1% обсягів виробництва у 2021 р.. До кінця 2022 р. пивоварна галузь частково відновилася після падіння виробництва цього напою у першому кварталі на 50% через російське вторгнення та зупинення частини пивоварних заводів.

Виробництво пива в Україні у січні-лютому 2023р. знизилося на 8,9% порівняно з першими двома місяцями 2022 р. – до 16,2 млн декалітрів, але вже до кінця року виробництво стабілізувалося та тримається на одному рівні і протягом 2024 року, тому пиво залишається одним з найпопулярніших алкогольних напоїв в Україні [6].

Аналіз показників імпортно-експортних операцій щодо пива, представлено в таблиці 1.1 [7].

Таблиця 1.1– Показники імпортно-експортних операцій щодо пива по роках, тис.дол.США

Роки	Імпорт, тис. дол. США	Імпорт, тис. т	Експорт, тис. дол. США	Експорт, тис. т
2020	67114	69858	44958	143918
2021	71743	74854	42431	121594
2022	55101	62526	17945	48838
2023	71319	65476	24403	58018
2024 (з 01.01. по 31.08.)	56052	49014	20595	46112

З аналізу таблиці можна зробити висновки, що імпорт пива різко зменшився у 2022 році із-за ситуації в країні, порівняно з аналогічними показниками 2020 та 2021 рр., а ось у 2023 р. почав знову відновлюватися і зростати та досяг значень 2021 р. Експорт мав гарні показники протягом 2020 та 2021 роках, але вже у 2022 та 2023 рр. показники експорту скоротилися майже втричі.

Визначення основних напрямів торгівлі пивом та аналіз країн – контрагентів представлено у табл. 1.2 [7].

Таблиця 1.2 – Аналіз основних країн-контрагентів України при здійсненні зовнішньоторговельних операцій з пивом за роками

ІМПОРТ		ЕКСПОРТ	
Країна – експортер	Вартість, тис. дол. США	Країна-імпортер	Вартість, тис. дол. США
2020			
Мексика	20800	Білорусь	12291
Бельгія	14685	Молдова	6401
Німеччина	12978	Китай	6255
2021			
Мексика	17854	Китай	12788
Бельгія	14083	Молдова	7348
Німеччина	12224	Білорусь	4475
2022			
Німеччина	15225	Молдова	5585
Бельгія	11473	Китай	2739
Чехія	7361	Литва	2364
2023			
Бельгія	16752	Молдова	7848
Німеччина	11444	Китай	4003
Чехія	7895	Литва	2891
2024 (з 01.01. по 31.08.)			
Китай	11872	Молдова	6963
Бельгія	9024	Литва	2557
Німеччина	8221	Китай	1956

З аналізу таблиці можна зробити висновки, що основними країнами-експортерами є Бельгія, Мексика, Німеччина, Чехія та у 2024 році додався Китай. А основними країнами-імпортерами українського пива є Білорусь, Молдова, Китай та з 2022 року додалася ще і Литва.

За 8 місяців 2024 року до України поставили пива на суму 29,1 млн доларів США, а з України експортували до інших країн всього на 11,5 млн доларів США, що є дуже добрим показником для України.

1.2. Чинники, що формують якість пива

На якість пива істотно впливає процес його виробництва, який відбувається наступним чином:

Виробництво солоду. Солод – один з головних видів сировини для виробництва пива. Його отримують з пивоварного ячменю в результаті процесу,

який називається солодородошуванням. Виготовлення солоду відбувається в солодільне. При виробництві солоду зернам ячменю дають можливість почати проростати. Під час цього вуглеводи перетворюються в іншу форму - таку, яка може бути уживана дріжджами при бродінні. Коли бажані перетворення речовин завершені, процес переривають, висушуючи зерно. Це зупиняє подальше проростання.

Процес виробництва солоду можна розділити на наступні етапи:

1. Після збирання ячменю з полів, він піддається очищенню і лежить для стабілізації вологості та температури.
2. Зерно ячменю миють у великій кількості води, щоб пробудити зародок для пророщування.
3. Ячмінь проростає під контролем вологості та температури.
4. Проростання зерен припиняється сушінням.
5. В результаті сушіння відокремлюються проростки коренів та стебел, і отримується солод.

Готовий солод містить такі речовини: крохмаль та інші вуглеводи (крім целюлози) - 70-79%; протеїни і пептиди - 10-12%; целюлоза - 5-6%; вода - 4-5%; інші речовини - 4-6%.

Наступним кроком у виготовленні пива є варіння сусла. Після процесу бродіння і дозрівання в бродильному відділенні напій стає пивом. Процес варіння сусла складається з таких етапів: дроблення солоду, затирання, фільтрація затору (відділення дробини), кип'ятіння сусла, відділення шроту (білка) та охолодження сусла.

Для отримання якісного пива важливо дотримуватися правильних пропорцій між сортами солоду. Різні сорти пива варяться з різних сортів солоду, тому перед використанням на заводі весь поставлений солод проходить аналіз в лабораторії.

Кожен солодовий силос має заслінку, яка пов'язана з системою транспортерів, через які солод подається на ваги для зважування. Потім солод проходить у дробарку, де розмелюється для ефективного доступу до речовин у ньому. Розмір отриманих частин під час дроблення контролюється.

Подрібнений солод називається помелом і розподіляється на кілька фракцій: оболонки (лушпиння), велика крупка, дрібна крупка та борошно. Якість дроблення регулярно перевіряється.

Оскільки солод містить переважно вуглеводи та крохмаль, його потрібно попередньо обробити, щоб зробити поживні речовини, необхідні для дріжджів, доступними. Пивні дріжджі не можуть переробити крохмаль, який складається з довгих ланцюжків молекул цукру, тому крохмаль потрібно розщепити на простіші цукри. Цим процесом керують спеціальні ферменти, такі як амілази.

В солоді також міститься значна кількість протеїнів. Деякі протеїни сприяють повноті смаку пива та стійкості піни, але деякі можуть спричиняти помутніння напою та утворення осаду під час зберігання. Протеїни складаються з великих молекул, які розщеплюються на окремі амінокислоти за допомогою спеціальних ферментів. Деякий розклад протеїнів відбувається під час солододорощення.

Загалом можна сказати, що процес затирання полягає у розщепленні крохмалю та протеїнів на прості цукри та амінокислоти за допомогою різних ферментів. Початково лише невелика кількість екстракту солоду розчиняється у розчині під час затирання, а для вивільнення більшої кількості екстракту потрібні ферменти, що були накопичені в зерні під час солододорощення. Активність ферментів залежить від температури, і оптимальна температура забезпечує найвищу активність ферментів.

Мета затирання полягає у досягненні оптимальної кількості екстракту (вихідного продукту) та найвищої якості сусла. Перед початком затирання, помелені зерна солоду змішуються з водою, щоб забезпечити однорідне розподілений помел та запобігти утворенню грудок. Вода подається через трубу, що проходить разом з помелом, а в заторних чанах використовуються мішалки для розподілення речовини.

Початкова температура сусла підтримується на рівні 45-50°C. Щільність затору визначається кількістю води та солоду, і вона має бути близько 1,2-1,6 разів гуще, ніж готове сусло. Затирання складається з кількох етапів, відомих як паузи, кожній з яких відповідають певна температура і час.

Перша пауза - протеїнова пауза - здійснюється при температурі 45-55°C. Протягом цієї паузи активізуються ферменти, що розщеплюють протеїни в солоді, перетворюючи їх на амінокислоти. Більшість протеїнів вже було розщеплено під час солодоращення, але решта розщеплюється під час цієї паузи. Тривалість паузи залежить від технології, але зазвичай складає від 45 хвилин до години.

Наступна пауза - оцукрювання - триває до повного розщеплення крохмалю, що визначається йодним тестом. Під час цієї паузи температура піднімається до 78°C, щоб гарантувати розщеплення крохмалю і зменшення в'язкості сусла для полегшення фільтрації. Фільтрація затору відбувається етапами, включаючи проціджування та промивання пласту дробини. Промивання дробини починається після того, як рівень сусла впаде нижче поверхні заторного шару. З метою виділення залишкового екстракту використовується форсунка, що зрошує дробину водою при температурі 78°C. Процес промивання триває до тих пір, поки вміст екстракту у суслі не стане настільки низьким, що додаткове промивання стане недоцільним. Промивання припиняють при вмісті екстракту 0,5-0,8% Плато.

Після цього сусло з буферного чана надходить у сусловарний котел, де протягом близько півтори години кип'ятиться, додаючи хміль. Кип'ятіння сусла слугує для стерилізації та активізації ферментів, коагуляції нестабільних протеїнів, розчинення гірких речовин хмелю, видалення небажаних ароматичних речовин та концентрування сусла шляхом випаровування води. Хміль додається відповідно до його гіркоти та сорту пива, яке готується [8].

Значення хмелю в процесі виробництва пива надзвичайно велике, і він є одним з ключових факторів, що впливають на якість пива. У хмелю містяться гіркі речовини, які надають пиву його характерний смак. Хміль сприяє збагаченню аромату та смаку напою, роблячи їх більш насиченими, а піна - густою та стійкою. Крім того, речовини хмелю мають антисептичні властивості і беруть участь у коагуляції білків.

Під час кип'ятіння речовини, що містяться у хмелі, розчиняються у суслі. Гіркі речовини і ефірні олії переходять у сусло. Ефірні олії, які є леткими, випаровуються з сусла і видаляють речовини, які можуть надати пиву різкий та

неприємний смак. Деякі протеїни, що містяться у суслі, зв'язуються з дубильною кислотою хмелю і випадають у вигляді осаду.

Осад складається з великих частин і робить сусло прозорим. Частина протеїнів і гірких речовин випадає у осад під час охолодження сусла. Для досягнення найкращих результатів, сусло повинно бурхливо кипіти, щоб виділити максимальну кількість корисних речовин з хмелю і забезпечити випадання осаду в казані.

Перед початком бродіння сусло охолоджується, оскільки дріжджові клітини втрачають свою активність при високих температурах, а також для запобігання небажаному розмноженню мікроорганізмів. Після охолодження сусло перекачується до бродильного танка, де проходить процес бродіння після додавання дріжджів та кисню.

Таким чином, хміль відіграє важливу роль у виробництві пива, надаючи йому характерний смак, аромат та структуру. Використання правильної технології і контрольованих умов дозволяє досягти оптимального використання корисних властивостей хмелю для створення високоякісного пива [9].

Подивимось на стадії виробництва пива, починаючи з сусла і закінчуючи готовим напоєм. Виробництво складається з таких основних етапів: бродіння, витримка, фільтрація і витримка.

Після основного бродіння зелене пиво потребує витримки, щоб отримати бажаний смак і аромат. Витримку можна розділити на два етапи: дозрівання і стабілізацію. Дозрівання триває близько шести днів, а стабілізація - від двох до трьох днів. Під час витримки відбуваються наступні процеси: освітлення пива (дріжджі та деякі інші речовини осідають), а також поліпшення смаку і аромату.

Під час бродіння дріжджі розмножуються, зазвичай в п'ять разів більше, ніж початкова кількість дріжджів. Кращі дріжджі використовуються у наступних процесах бродіння, а надлишок продається як корм для худоби. Перед наступним застосуванням дріжджі перевіряються на інфекцію. Лабораторні проби дріжджів перевіряються на наявність інфекції, і якщо результати негативні, вони відкидаються. Кожен пивоварний завод має чисту культуру дріжджів, яка містить

клітини дріжджів з одного початкового штаму. Ця культура має найкращі властивості і використовується для розмноження дріжджів у промислових масштабах.

При позитивних результатах аналізу, дозволяється повторно використовувати дріжджі до 10 разів. Після цього вони замінюються новою партією, що розведена з однієї клітини. Важливо, щоб у початковій стадії бродіння сусло було насичене повітрям (киснем). У процесі розмноження дріжджі споживають увесь кисень, а потім починають виробляти екстракт на спирт. Навпаки, витримка пива в танку не потребує присутності кисню, оскільки кисень окислює речовини в пиві і погіршує смак. Коли зелене пиво видають з бродильного танка, воно містить вуглекислоту, яку зберігає нове обладнання, тому штучна карбонізація не потрібна.

Пиво ще не набуває своєї остаточної кондиції до витримки. На смак воно є "сирим" і незрілим. Це пояснюється тим, що в процесі основного бродіння утворюються речовини, які негативно впливають на його смак. Деякі з цих речовин випаровуються під час виділення вуглекислого газу, але дозрівання напою відбувається за участю дріжджових клітин, які залишилися в пиві. У процесі витримки гіркота стає більш чистою і м'якою. Після бродіння і дозрівання температуру знижують до $-1 \dots -2$ °C, а потім пиво залишають на кілька днів для стабілізації. В результаті витримки напій набуває бажаного смаку. Однак воно все ще містить дріжджі, які роблять пиво каламутним. Високоякісне пиво повинне бути прозорим, стерильним і стабільним.

Для збереження біологічної якості продукту необхідно видалити дріжджі. Для цього пиво проходить фільтрацію через кизельгуровий фільтр. Після фільтрації пиво зберігається в форфасах до розливу. У зеленому пиві, крім дріжджів, також можуть бути присутні сторонні частинки, навіть невидимі в звичайному оптичному мікроскопі. Ці частинки призводять до каламутності пива, якщо тримати його проти світла. Для їх видалення необхідні тонкі фільтри.

Зазвичай для фільтрації використовують кизельгур (діатоміт) - один з найдавніших фільтрувальних матеріалів. Кизельгур складається з мікроскопічних скелетів діатомітових водоростей, які відкладаються на дні озер і морів. При

виготовленні фільтрувального матеріалу ці скелети розмелюються на порошок, а органічні речовини руйнуються нагріванням.

Кізелъгуровий фільтр поєднаний з фільтром тонкого очищення, яке видаляє дуже малі частинки, які можуть присутні у пиві і спричиняти його помутніння. На кінці лінії фільтрації розміщений невеликий запобіжний фільтр, який видаляє частинки кизельгуру у разі прориву фільтрувальних серветок або сіток.

Після фільтрації пиво проходить через Flash-пастеризатор, який дозволяє швидко нагріти напій до 72-73 °C і утримувати при цій температурі протягом близько 30 секунд, після чого знову охолоджується. Цей метод пастеризації забезпечує знешкодження продуктів життєдіяльності дріжджів, не впливаючи на смак пива. Використання Flash-методу пастеризації забезпечує збереження властивостей пива протягом усього терміну придатності до споживання, у той час як старі методи пастеризації можуть призводити до зміни смаку або появи осаду через короткий період часу.

Таким чином, сучасне пиво забезпечує прозорість, стерильність та стабільність, завдяки фільтрації через кізелъгуровий фільтр, використанню фільтру тонкого очищення та Flash-пастеризації в потоці [10].

1.3. Класифікація асортименту пива

Пиво - це найдавніший алкогольний напій в історії людства. Він займає особливе місце в споживанні напоїв, має величезну популярність і широко поширений у багатьох народів [11].

В Україні виробляється великий асортимент пива. За типом його поділяють: світле, напівтемне і темне.

Залежно від масової частки сухих речовин у початковому суслі його поділяють на групи: світле 8%, 9%, 10%, 10,5%, 11% і з інтервалом 0,5% до 23%; напівтемне аналогічно світлому, крім 8 і 9%, і темне аналогічно напівтемному, крім 10 і 10,5%.

За способом механічної обробки вирізняють пиво фільтроване і нефільтроване. Останнє буває освітлене і неосвітлене. За способом теплової

обробки фільтроване випускають пастеризованим і не пастеризованим. За тривалістю зброджування виділяють пиво звичайне і оригінальне. З урахуванням особливостей рецептури пиво буває звичайне і спеціальне. За використаною тарою пиво випускають пляшкове, бочкове і в банках. За вмістом спирту виготовляють слабоалкогольне і безалкогольне пиво. За призначенням готують пиво звичайного споживання і лікувально-профілактичного. За типом бродіння, якщо для виробництва пива використовувалися пивні дріжджі верхового бродіння, то таке пиво називається ель, а якщо використовувалися пивні дріжджі низового бродіння, то таке пиво має назву лагер. Існує також змішаний («спонтанний») тип бродіння.

Світлі типи пива вирізняються янтарним кольором із солодовим і хмелевим смаком з гіркотою, що відповідає сорту пива, колір їх не перевищує $1,8 \text{ см}^3$, $0,1 \text{ моль/дм}^3$ розчину йоду на 100 см^3 води.

Темне пиво характеризується порівняно нижчим вмістом спирту, рубіновим кольором, приємним ячмінно-солодовим смаком і ароматом, яких надають йому барвні речовини, внаслідок спеціального ферментативного та високотемпературного оброблення ячмінного солоду. В Україні частка темного пива становить 15-20% [12].

Україна відома своїми кращими представниками світлого, темного, міцного, пшеничного та безалкогольного пива.

Кроненбург 1664 Бланк є найкращим світлим пивом. Завдяки технології холодної фільтрації, його смак м'який і освіжаючий, без характерної гіркуватості та фруктових післясмаку.

Чернігівське Біла Ніч є кращим темним пивом, маючи насичений аромат та смак карамельного солоду, і відмінно вгамовуючи спрагу.

Арсенал Міцне визнане найкращим серед міцного пива, його бурштиновий колір супроводжується щільним солодовим смаком, хмільним ароматом і солодким післясмаком.

Staropramen Wheat, пшеничне пиво, вироблене за ліцензією на потужностях САН ІнБев Україна, отримало перевагу серед пива з пшениці. Його оранжево-

солом'яний колір, стійка піна, зерновий пшеничний смак з легкою кислинкою і гіркуватим післясмаком надають йому особливий шарм.

Нарешті, Мікулін "Безалкогольне" є найкращим безалкогольним пивом в Україні, виготовленим з добірного ячмінного солоду, ароматного хмелю та джереленської води. Спеціальна фільтрація дозволяє видалити алкоголь, зберігаючи повний і насичений смак, характерний для традиційного пива [13].

1.4. Дефекти пива та причина їх виникнення

Під час оцінки якості харчових продуктів зазвичай виявляються різноманітні дефекти, які варіюються за значенням, видом та походженням. Дефект означає відсутність однієї або кількох характеристик якості. У випадку пива також можуть спостерігатися дефекти як під час виробництва, так і під час зберігання.

Недоліками смаку вважаються відхилення, які спотворюють чистий смак різних видів пива. Причиною недоліків смаку можуть бути низькоякісна сировина або наявність сторонніх мікроорганізмів. Одним з відхилень у смаку є "порожній смак", який характерний для пива з низьким вмістом спирту і вуглекислого газу. Порожній смак може виникати через перебродження або перерозчинення солоду, глибоке розщеплення білків при затиранні чи надмірне окислення деяких речовин. Неприємний, гіркий і терпкий смак часто спостерігається в пиві з жорсткою карбонатною водою або внаслідок сильної лужності.

Причиною гіркоти може бути недостатня осадка та видалення гірких суспензій під час охолодження або головного бродіння. Також гіркий смак може виникати через недостатньо розчинений солод або окислення компонентів пива під час технологічного процесу або розливу в тару. Кисень, який міститься у повітряному просторі над пивом, може впливати на смак і колоїдну стійкість пива у пляшках, спричиняючи гіркий смак.

Причинами гіркого смаку можуть бути застосування старого хмелю або його неправильна дозування.

Терпкий або пригорілий присмак у темному пиві зазвичай з'являється через низьку якість темного або карамельного солоду.

Кислий присмак спостерігається в пиві, яке пройшло головне бродіння і дозрівання при підвищених температурах, а також у молодого недозрілого пива. Старі дріжджі, які зберігалися при високих температурах і почали процеси автолізу, також можуть призводити до кислого присмаку.

Незрілий смак спостерігається в пиві, яке було дозріване недостатньо часу або занадто повільно. Його причиною може бути наявність альдегідів та летючих сірчистих сполук, зокрема сірководню і SO_2 , які утворюються під час головного бродіння. У молодого пива ці сполуки можуть залишатися, що призводить до "незрілого смаку".

"Підвальный присмак" - це різноманітні відхилення від нормального чистого смаку пива, спричинені виробничими порушеннями. Часто причиною є недостатня чистота виробничого обладнання.

Специфічний "хлібний" присмак присутній у всьому пастеризованому пиві. Його інтенсивність залежить від температури та тривалості пастеризації. Рекомендується проводити пастеризацію протягом короткого часу і за низької температури, оскільки тривала та висока температура можуть спричинити окислення деяких речовин пива киснем з повітря, що викликає кислий присмак.

Лаковий смак може бути присутнім у пиві, яке було засмажене поганою якістю пивного лаку.

Металевий присмак виникає при реакції дубильних речовин пива з незахищеною металевою поверхнею обладнання або тари. Піна такого пива може мати коричневий колір.

Феноловий присмак характерний для пива, приготованого з води з високим вмістом нітратів або при використанні хлорного вапна як дезінфікуючої речовини. Додатковими причинами фенолового присмаку можуть бути автоліз дріжджів під час дозрівання та низька якість дріжджів.

Смакові дефекти пива можуть бути спричинені продуктами життєдіяльності сторонніх мікроорганізмів, які інфікують пиво протягом технологічного процесу.

У погано відфільтрованому пиві можуть залишатися дріжджі, що призводить до дріжджового присмаку та грубої гіркоти.

Якщо в суслі під час охолодження розмножуються термобактерії, то утворюється присмак, нагадуючий смак селери, який не зникає навіть у готовому пиві.

Різноманітні смакові зміни спостерігаються в пиві, яке заражене дикими дріжджами, наприклад, пиво стає хмільно-гірким. Молочнокислі бактерії сприяють утворенню молочної та інших кислот. При надмірній кількості таких бактерій пиво може мати характерний медовий запах.

Поява небіологічного каламуті в готовому пиві пояснюється недостатньою стійкістю деяких речовин. У пиві присутні гідрофільні колоїди, які за певних умов згортаються. Спочатку колоїдні частинки збільшуються та починають розсіювати світло, що призводить до опалесценції пива. Потім частинки стають настільки великими, що стають помітними, і пиво стає каламутним.

Іноді фільтроване та розливне пиво починає мати опалесценцію в короткий період часу. Потім в пиві з'являються дрібні пухккі відкладення, які не зникають; при тривалому зберіганні пива у пляшках ці відкладення осідають на дно. Причиною цього роду помутнінь є високомолекулярні білки, які не були видалені під час виготовлення пива [14].

Висновки до розділу 1

У розділі 1 розкриті теоретичні питання, щодо проведення аналізу сучасного стану та перспективи розвитку імпоротно-експортних операцій відносно пива та чинники які формують якість у процесі виробництва пива. Також провели класифікацію асортименту пива з визначенням найкращих сортів пива серед українського населення і вказали види дефектів та їх виникнення.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1. Об'єкти дослідження

Проаналізувавши асортимент пива темного в торговельних мережах міста Одеси об'єктами дослідження були обрані три зразки.

Перелік об'єктів дослідження, дані про виробників та нормативні документи, за якими виготовлялися продукти наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Об'єкти дослідження

№	Найменування продукту, ТМ	Виробник	НД за яким вироблено продукт
1	Пиво ТМ «Krusovice» Серне темне, 3,8% об.	ПрАТ «ПБК «Радомишль», вул. Микгород, 71, м. Радомишль, Житомирська обл., 12201, Україна	ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» [15]
2	Пиво ТМ «Velkorporovicky Kozel» Серне темне, 3,7% об.	ПРАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА», 03150, м. Київ, вул. Фізкультури, 30- В, Україна	ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» [15]
3	Пиво ТМ «Лев Темне» темне, 4,7% об.	ПРАТ «Карлсберг Україна», вул. Василя Стуса, 6, м. Запоріжжя, 69123, Україна	ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» [15]
4	Пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об.	«Пивоварний завод Konrad Vratislavice», Pivovarska,164, 46311, Liberets 30, Чехія	Не регламентується
5	Пиво ТМ «Dab Dark» темне, 4,8% об.	«Radeberger Gruppe AG», Brauerei GMBH, Steigerstrasse 20, 44145 Dortmund, Німеччина	Не регламентується

Об'єктами дослідження була взята продукція торгових марок «Krusovice», «Velkorporovicky Kozel», «Лев Темне», «Vamberg» та «Dab Dark». Перші три зразки вироблені українськими виробниками за нормативним документом ДСТУ 3888:2015, а останні два зразки є імпортними та вироблені чеським та німецьким виробниками, тому вони не регламентуються за українськими нормативними документами. Їх обрали для порівняння з іншими зразками та виявлення різниці в якості між ними.

2.2. Методи дослідження

При перевірці темного пива було проведено органолептичні та фізико-хімічні показники якості продукту.

Органолептичні показники якості – це фізичні властивості чого-небудь, що сприймаються органами чуття.

За органолептичними показниками якість пива контролюють за зовнішнім виглядом, смаком, ароматом, піноутворенням і піностійкістю. Із фізико-хімічних показників пиво нормують: масову частку сухих речовин у початковому суслі, мінімальну частку спирту, кислотність, колір, мінімальну масову частку діоксиду вуглецю.

Дані про методи досліджень та нормативні документи за якими регламентуються показники наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Методи досліджень

Назва показника та/або групи показників	Нормативний документ
Органолептичні показники: зовнішній вигляд смак і аромат піноутворення та стійкість піни	ДСТУ 7103:2020 «Пиво. Методи визначення органолептичних показників, об'єму продукції та герметичності закупорювання» [16]
Фізико-хімічні показники	
Мінімальна частка спирту	ДСТУ 7104:2009 «Пиво. Методи визначання спирту, дійсного екстракту та розраховування сухих речовин у початковому суслі» [17]
Кислотність	ДСТУ 4852:2007 «Пиво. Методи визначення кислотності» [18]
Колір	ДСТУ 4851:2020 «Пиво. Методи визначення кольору» [19]

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків – профілів, використовуючи профільний метод. Суть профільного аналізу полягає в тому, що складне поняття одного із органолептичних показників (смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд) представляють у вигляді сукупності простих складових, які оцінюються дегустаторами за якістю, інтенсивністю і порядком виявлення. Під час виконання

профільного аналізу використовують бальні шкали для оцінки інтенсивності окремих ознак, послідовно визначають вияв відчуттів і результати графічно відтворюють у вигляді профілограми (профілю) [20].

Крім органолептичних і фізико-хімічних показників до методів дослідження відносяться перевірка стану пакування, що регламентується згідно з ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» та аналіз маркування споживчої тари, що регламентується Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Також конкурентоспроможності є один з методів дослідження. Оцінка конкурентоспроможності продукції – визначення її рівня, що дає відносну характеристику здатності продукції задовольняти вимоги конкретного ринку в даний період, порівняно з продукцією конкурентів.

Конкурентоспроможність може бути визначена методами експертної оцінки, методом семантичного диференціалу, методом відповідності споживчим вимогам, методом порівняння з базовим зразком, або змішаним методом.

За змішаним методом, показник конкурентоспроможності (К) може бути визначений як відношення якості до ціни (Ц) в порівнянні з таким відношенням для базового зразка. Зрозуміло, що товари мають бути в одному ціновому сегменті. Якість потрібно визначати як інтегральний показник, що складається з кількох комплексних показників Q_i (органолептичних, естетичних, екологічності пакування, функціональних – відповідності НД тощо). Необхідно врахувати коефіцієнти вагомості K_{vi} .

Розрахунок відношення якості до ціни товару (на 100 г) можна провести за формулою:

$$\Sigma(Q_i \times K_{vi}) / Ц \quad (2.1)$$

Очевидно, що конкурентоспроможність одного товару порівняно з базовим – це:

$$K = \{ \Sigma(Q_i \times K_{vi}) / Ц \}_{\text{дослідного товару}} / \{ \Sigma(Q_i \times K_{vi}) / Ц \}_{\text{Базового товару}} \quad (2.2)$$

При проведенні визначення конкурентоспроможності, основне значення слід приділити обґрунтуванню коефіцієнтів вагомості та вибору номенклатури показників якості, за якими визначають комплексні показники [21].

2.3. Методологія визначення коду темного пива ТМ «Vamberg» згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

УКТЗЕД – це систематизований певним чином перелік товарів у міжнародному просторі, що охоплює всерізноманіття матеріального світу, а також є основою для державного та митного регулювання. Завдяки УКТЗЕД до товарів застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання.

УКТЗЕД складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу.

В 14 червня 1983 році у Брюсселі було прийнято Міжнародну конвенцію про Гармонізовану систему товарів, який вперше для класифікації було використано принцип кодування, саме вона вважається міжнародною основою. Товарний код за ГС побудовано на шести знаках, тому всі коди товарних номенклатур, які базуються на ГС, співпадають на рівні перших шести знаків. У Європейському Союзі згодом було запропонована Комбінована тарифно-статистична номенклатура ЄС, яка містить восьмизначні товарні коди.

З 1 липня 2011 року в Україні діє власна класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, яка складається з десятизначного цифрового коду.

УКТЗЕД поділена на 21 розділ та 97 товарних груп. Розділи сформовані за галузевими ознаками та позначаються римськими цифрами і не відображаються в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії. Дані зображено на рисунку 2.1.



Рис.2.1 – Структура коду УКТЗЕД

Товарна група – перший рівень деталізації коду. В УКТЗЕД сформована за трьома ознаками:

1. за яким матеріалом було виготовлено;
2. за функцією, яку товар виконує;
3. за ступенем обраним матеріалом.

Групи мають наскрізну нумерацію і їх номер представлений першими двома формами УКТЗЕД.

Товарна позиція – на цьому рівні товари об'єднані за так званими специфічними ознаками, що властиві кожному конкретному товару. Номер позиції відображається першими чотирма цифрами. Товарні підпозиції – третій рівень деталізації і є першими шести цифрами у коді. Товарні категорії – відображаються першими восьми цифрами у коді товарів. Десять цифр утворюють повний код товарів в УКТЗЕД, що називаються товарними підкатегоріями [22].

Для визначення коду УКТЗЕД, використовують основні правила інтерпретації:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:

2. (а) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;

(b) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товару, що складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі коли згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(а) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Проте в разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (а), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, який визначає основні властивості цих товарів, за умови, що цей критерій можна застосувати;

(с) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (а) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищезазначеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(а) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тару (упаковку), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості;

(b) відповідно до правила 5 (а) тари (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень, положень вищезазначених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше [23].

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України є темне пиво торгової марки «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл. Даний продукт можна віднести до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники», який включає в собі групи з 16 по 24.

Темне пиво відносять до Групи 22 «Алкогольні і безалкогольні напої та оцет», отже код групи (22). Позицію було визначено завдяки посилянню на склад напою, а саме Позиція 2203 «Пиво із солоду (солодове)», отже код на рівні товарної позиції – 4 знаків (2203). Для визначення підпозиції, було звернуто увагу на об'єм посудини, а саме Підпозиція 220300 «У посудинах місткістю 10 л або менше», отже код на рівні товарної підпозиції – 6 знаків (220300). Код категорії не визначається.

Підкатегорію було визначено за видом посудини, а саме металева банка, тому Підкатегорія 2203000900 «Інші», код на рівні 10 знаків – 2203000900.

Визначення коду УКТЗЕД темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл представлено в таблиці 2.3 [24].

Таблиця 2.3 – Визначення коду УКТЗЕД темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	«Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники»	IV
1	Група	«Алкогольні і безалкогольні напої та оцет»	22
2	Позиція	«Пиво із солоду (солодове)»	2203
3	Підпозиція	««У посудинах місткістю 10 л або менше»	220300
4	Категорія	—	
5	Підкатегорія	«Інші»	2203000900

Таким чином, темне пиво ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл згідно до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 2203000900, на основі якого до товару застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання.

Висновки до розділу 2

У розділі 2 розкриті питання, щодо об'єктів та методів дослідження, а також методологія визначення коду темного пива ТМ «Vamberg», що було обрано для імпорту до України згідно до УКТЗЕД.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ІМПОРТІ ТЕМНОГО ПИВА

3.1. Характеристика асортименту темного пива

В рамках дипломної роботи було проаналізовано асортиментний ряд темного пива в торговельних мережах «Сільпо», «Таврія В» та «Обжора». Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Сільпо» представлено в таблиці 3.1 [25].

Таблиця 3.1 – Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Сільпо»

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
1	Пиво ТМ «Перша приватна броварня» Бочкове темне нефільтроване, 4,8% об.	Україна	Нефільтроване, пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	41,99
				Металева банка	0,5	39,99
2	Пиво ТМ «Львівське» Лев темне, 4,7% об.	Україна	Пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	33,99
3	Пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне, 3,8% об.	Україна	Фільтроване, пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	35,99
				Металева банка	0,5	41,99
4	Пиво ТМ «Zelena Koruna» Cerne темне, 4,4% об.	Чехія	Фільтроване, пастеризоване	Металева банка	0,5	44,99
5	Пиво ТМ «Leffe» Brune, 6,5% об.	Бельгія	Пастеризоване	Скляна пляшка	0,33	65,99
6	Пиво ТМ «Dab Dark» темне, 4,8% об.	Німеччина	Фільтроване, не пастеризоване	Металева банка	0,5	49,99

Продовження таблиці 3.1

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
7	Пиво ТМ «Grimbergen» Double-Ambree темне, 6,5% об.	Польща	Фільтроване	Скляна пляшка	0,33	62,99

Таким чином, з таблиці 3.1 можна зробити висновок, що асортимент темного пива в мережі «Сільпо» різноманітний. Але переважає продукція іноземного виробника, ніж українського. Пиво Krusovice Cerne темне має найменший вміст спирту 3,8% об., а пиво Leffe Brune та пиво Grimbergen Double-Ambree темне найбільший – 6,5% об.. Пиво представлено в скляних пляшках об'ємом від 0,33 л до 0,5 л та металевих банках об'ємом 0,5 л. Кожен зразок відрізняється в ціні, найдорожчим є пиво Leffe Brune, 6,5% об., а найдешевший є пиво «Лев» темне «Львівське», 4,7% об..

Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Таврія В» представлено в таблиці 3.2 [26].

Таблиця 3.2 – Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Таврія В»

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
1	Пиво ТМ «Перша приватна броварня» Бочкове темне нефільтроване, 4,8% об.	Україна	Нефільтроване, пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	38,40
2	Пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне, 3,8% об.	Україна	Фільтроване, пастеризоване	Скляна пляшка Металева банка	0,5 0,5	38,60 40,50
3	Пиво ТМ «Львівське» Лев темне, 4,7% об.	Україна	Пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	31,80
4	Пиво ТМ «Leffe» Brune, 6,5% об.	Бельгія	Пастеризоване	Скляна пляшка	0,33	67,40

Продовження таблиці 3.2

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
5	Пиво ТМ «Grimbergen» Double- Ambree темне, 6,5% об.	Польща	Фільтроване	Скляна пляшка	0,33	73,70
				Металева банка	0,5	84,70
6	Пиво ТМ «Kostritzer» темне, 4,8% об.	Німеччина	Фільтроване, пастеризоване	Металева Банка	0,5	53,70
7	Пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об.	Чехія	Фільтроване, пастеризоване	Металева банка	0,5	44,20

З аналізу таблиці 3.2 можна зробити висновок, що в асортименті торговельної мережі «Таврія В» представлено більше іноземних виробників темного пива, ніж українських. Найбільший вміст спирту має пиво Leffe Brune та пиво Grimbergen Double-Ambree темне це 6,5% об., а найменший – Krusovice Cerne темне це 3,8% об.. В даній торговельній мережі темне пиво представлено в скляних пляшках об'ємом від 0,33л до 0,5л та у металевих банках об'ємом 0,5л. Кожен зразок відрізняється в ціні, найдешевшим є пиво «Лев» темне «Львівське», 4,7% об., а найдорожчим є пиво Grimbergen Double-Ambree темне, 6,5% об..

Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Обжора» представлено в таблиці 3.3 [27].

Таблиця 3.3 – Перелік асортименту темного пива в торговельній мережі «Обжора»

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
1	Пиво ТМ «Grimbergen» Double- Ambree темне, 6,5% об.	Польща	Фільтроване	Металева банка	0,5	71,50
				Скляна пляшка	0,33	66,20
2	Пиво ТМ «Cernovar» темне, 4,5% об.	Чехія	Пастеризоване	Металева банка	0,5	49,40

Продовження таблиці 3.3

№	Назва продукту, Торгова марка, вміст спирту	Виробник, країна	За способом обробки	Тара	Об'єм л	Ціна грн
3	Пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об.	Чехія	Фільтроване, пастеризоване	Металева банка	0,5	44,30
4	Пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне, 3,8% об.	Україна	Фільтроване, пастеризоване	Скляна пляшка	0,5	39,50
5	Пиво ТМ «Velkorporovicky Kozel Cerny» темне, 3,7% об.	Україна	Фільтроване, пастеризоване	Металева банка	0,5	35,30

Як видно з таблиці 3.3 асортиментний ряд темного пива у торговельній мережі «Обжора» невеликий. Переважає іноземний виробник темного пива, ніж український. Пиво «Velkorporovicky Kozel Cerny» має найменший вміст спирту 3,7% об., а пиво Grimbergen Double-Ambree темне має найбільший – 6,5% об.. Асортимент представлений в скляних пляшках об'ємом від 0,33л до 0,5л та у металевих банках об'ємом 0,5л. Кожен зразок відрізняється в ціні, найдорожчим є пиво Grimbergen Double-Ambree темне, 6,5% об. та найдешевшим є пиво Krusovice Cerne темне, 3,8% об..

Таким чином, проаналізувавши асортиментні ряди торговельних мереж «Сільпо», «Таврія В» та «Обжора» можна зробити висновок, що переважає темне пиво іноземних виробників та за видом обробки переважає темне пиво фільтроване, пастеризоване. Вміст спирту в продукції становить від 3,7% об. до 6,5% об.. Вид тари представлених у скляних пляшках об'ємом від 0,33л до 0,5л та металевих банках об'ємом 0,5л. Найменш широко представлений асортимент в торгівельній мережі «Обжора». Найбільш розповсюджені торгові марки темного пива «Krusovice» та «Grimbergen». Вони зустрічаються у всіх досліджуваних торговельних мережах.

3.2. Оцінка відповідності пакування споживчої тари

Пакування – усі продукти, вироблені з будь-яких матеріалів будь-якої природи, що використовуються для вміщення, захисту, переміщення, доставки та презентації товарів, від сировини до готових виробів, починаючи від виробника і закінчуючи користувачем чи споживачем. Пивна тара є одразу і споживчою і транспортною.

Пиво фасують: у скляні пляшки темного кольору місткістю 0,33 дм³ (л) та 0,5 дм³ (л); у полімерні пляшки марки ПЕТФ різної місткості; у світлопофарбовані (безбарвні) пляшки, якщо пиво виготовляють із використанням екстрактів хмелю (ізомеризованих, редукованих, екстракту ізо-альфа-кислот) різної місткості; у металеві банки різної місткості від 0,2 дм³ (л) до 1,0 дм³ (л) та іншої місткості; у бочки (кеги) місткістю (5, 10, 20, 30, 50, 100) дм³ (л) та іншої місткості та у інші види тари. Всі вони регламентуються згідно з чинними нормативними документами або дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Середній об'єм десяти одиниць спожиткових пакувань пива повинен відповідати його номінальному об'єму. Значення гранично-допустимих відхилів від номінального об'єму одиниці пакування пива повинні бути не більше ніж $\pm 3 \%$. Об'єм пива в бочках (кегах) будь-якої місткості повинен бути не менше ніж 99,0 % від номінальної місткості. Тару з пивом закупорюють засобами згідно з чинними нормативними документами або дозволеними центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я [28].

Згідно з цього проводимо перевірку стану пакування досліджуваних зразків пива.

Зразок №1 – Пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне, 3,8% об.

Металева банка, яка складається з циліндричного корпусу, ввігнутого дна та кришки конічної форми які з'єднуються подвійним швом. Шви всі гладкі, без дефектів. Вид металу алюміній. Довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм. Об'єм банки 500 мл. Маркування наноситься літографовано на банку матового чорно-золотого

кольору. Кришка срібного кольору. Присутні незначні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне закупорювання та повторне застосування, унаслідок небезпеки зараження пива.

Зразок №2 – Пиво ТМ «Velkoropovicky Kozel» Cerny темне, 3,7% об.

Металева банка, яка складається з циліндричного корпусу, ввігнутого дна та кришки конічної форми які з'єднуються подвійним швом. Шви всі гладкі, без дефектів. Вид металу не вказаний. Довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм. Об'єм банки 500 мл. Маркування наноситься літографовано на банку глянцевого сіро-молочного кольору. Кришка золотого кольору. Присутні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне закупорювання та повторне застосування, унаслідок небезпеки зараження пива.

Зразок №3 – Пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об.

Металева банка, яка складається з циліндричного корпусу, ввігнутого дна та кришки конічної форми які з'єднуються подвійним швом. Шви всі гладкі, без дефектів. Вид металу алюміній. Довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм. Об'єм банки 500 мл. Маркування наноситься літографовано на банку матового чорно-молочного кольору. Кришка золотого кольору. Присутні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне закупорювання та повторне застосування, унаслідок небезпеки зараження пива.

Зразок №4 – Пиво ТМ «Лев Темне» темне, 4,7% об.

Металева банка, яка складається з циліндричного корпусу, ввігнутого дна та кришки конічної форми які з'єднуються подвійним швом. Шви всі гладкі, без дефектів. Вид металу алюміній. Довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм. Об'єм банки 500 мл. Маркування наноситься літографовано на банку матового чорно-золотого кольору. Кришка золотого кольору. Присутні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне закупорювання та повторне застосування, унаслідок небезпеки зараження пива.

Зразок №5 – Пиво ТМ «Dab Dark» темне, 4,8% об.

Металева банка, яка складається з циліндричного корпусу, ввігнутого дна та кришки конічної форми які з'єднуються подвійним швом. Шви всі гладкі, без

дефектів. Вид металу алюміній. Довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм. Об'єм банки 500 мл. Маркування наноситься літографовано на банку матового чорного кольору. Кришка срібного кольору. Присутні незначні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне закупорювання та повторне застосування, унаслідок небезпеки зараження пива.

Дослідивши стан пакування досліджуваних зразків темного пива, можна зробити висновок що пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне, 3,8% об., пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об., пиво ТМ «Лев Темне» темне, 4,7% об. та пиво ТМ «Dab Dark» темне, 4,8% об. розлиті в алюмінієву металеву тару, а на пиві ТМ «Velkoporovicky Kozel» Cerny темне, 3,7% об. не вказано вид металевої тари. Всі зразки мають привабливе та гармонійне оформлення, однакові розміри та об'єм. Стан упаковки цілий, присутні незначні подряпини, які виникли із-за механічних пошкоджень.

Далі розглядається інформація на етикетці та її інформаційне наповнення, що регламентується Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

3.3. Оцінка маркування темного пива

Маркування – це процес нанесення на виріб тексту, умовних позначень та малюнків на пакування та (чи) продукцію. У процесі наноситься комплекс відомостей різного характеру щодо продукції, процесу чи послуги у вигляді тексту, окремих графічних, кольорових символів (умовних позначень) та їхніх комбінацій. Воно наноситься, залежно від конкретних умов, безпосередньо на виріб, упаковку (тару), ярлик, етикетку чи в супровідну документацію. Головним призначенням маркування є ідентифікація товару та доведення основних відомостей про товар до споживача.

Згідно вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» на споживчій тарі повинні міститись такі позначення:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;

3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, наведених у додатку № 1 до цього Закону, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі;

4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;

5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;

6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

9) країна походження або місце походження - у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;

10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць - фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту [29].

Дані про маркування споживної тари темного пива наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що наведено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва харчового продукту	Пиво «Крушовіце Краловске Черне» («Krusovice Kralovske Cerne») темне, фільтроване, пастеризоване	Пиво темне «Velkoporovicky Kozel Cerny» («Велкопоповицький Козел Темне») фільтроване, пастеризоване	Пиво темне фільтроване пастеризоване «Vamberg»	Пиво темне пастеризоване «Лев Темне»	Пиво темне фільтроване пастеризоване «Dab Dark» (Даб темне)
Перелік інгредієнтів	Вода, солод ячмінний, екстракт хмелю, хміль гранульований	Вода, солод ячмінний світлий, солод ячмінний темний, солод ячмінний карамельний, солод ячмінний палений, цукор, хміль	Вода, ячмінний солод, хміль, екстракт хмелю	Вода, солод ячмінний світлий, солод карамельний, ячмінь, сироп глюкозно-фруктозний, солод палений, хміль	Вода, ячмінний солод, пшеничний солод, хміль, екстракт хмелю
Інгредієнти, що наведені в Додатку 1 (алергени)	Солод ячмінний	Солод ячмінний світлий, солод ячмінний темний, солод ячмінний карамельний, солод ячмінний палений	Ячмінний солод	Солод ячмінний світлий, солод карамельний, солод палений	Ячмінний солод, пшеничний солод
Кількість певних інгредієнтів	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Кількість харчового продукту	500 мл	500 мл	500 мл	480 мл	500 мл
Термін придатності	04.07.24-31.03.25	03.02.24-03.02.25	15.06.24-15.06.25	06.06.24-06.06.25	06.02.24-06.05.25
Умови зберігання	Зберігати у затемненому приміщенні за температури від 5°C до 25°C	Зберігати за температури від 5°C до 25°C у затемненому приміщенні	Зберігати при температурі від +5°C до +20°C	Зберігати в сухому приміщенні за температури від 5°C до 25°C	Зберігати при температурі від +5°C до +20°C

Продовження таблиці 3.4

Дані, що наведено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Найменування та місцезнаходження оператора ринку або імпортера	ПрАТ «ПБК «Радомишль», вул. Микгород, 71, м. Радомишль, Житомирська обл., 12201, Україна	ПРАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА», 03150, м. Київ, вул. Фізкультури, 30-В, Україна	Виробник: «Пивоварний завод Konrad Vratislavice», Pivovarska, 16 4, 46311, Liberets 30, Чехія Імпортер: ДП «Пілснер Україна», 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна	ПРАТ «Карлсберг Україна», вул. Василя Стуса, 6, м. Запоріжжя, 69123, Україна	Виробник: «Radeberger Gruppe AG», Brauerei GMBH, Steigerstrasse 20, 44145 Dortmund, Німеччина Імпортер: ДП «Пілснер Україна», 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна
Країна походження	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня	Відсутня
Інструкції з використання	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Фактичний вміст спирту у напої	3,8% об.	3,7% об.	4,4% об.	4,7% об.	4,8% об.
Поживна цінність харчового продукту	На 100 мл пива: Вуглеводи – 2,6 г Цукор – 0 г 145 кДж / 35 ккал	На 100 мл пива: Жири – 0 г Вуглеводи – 3,0 г З них цукор – 1,0 г Білки – 0,4 г Сіль – <0,1 г 150 кДж / 35 ккал	На 100 мл пива: Вуглеводи – 4,25 г Білки – 0,4 г Жири – 0 г 175 кДж / 42 ккал	На 100 мл пива: Вуглеводи – 3,5 г 166 кДж / 40 ккал	На 100 мл пива: Жири – 0 г Вуглеводи – 4,20 г З них цукри – < 0,10 г Білки – 0,20 г Сіль – <0,01 г 165 кДж / 39 ккал

Також на етикетці зазначена додаткова інформація про маркування, що не заявлена в Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» і наведена в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Додаткова інформація про маркування на етикетці

Дані, що наведено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Нормативний документ	ДСТУ 3888	ДСТУ 3888	Відсутній	ДСТУ 3888	Відсутній
Код ЄДРПОУ	05418365	30965655	Відсутній	00377511	Відсутній
Номер ліцензії на виробництво	№990108202000021	№990108202000015	Відсутній	№990108202000077	Відсутній
Зварено в Україні за ліцензією	HEINEKEN Ceska republika, a.s.	Plzensky Prazdroj a.s., Чехія	Відсутній	Відсутній	Відсутній
Штрих-код	4 820046 962140	4 820034 924211	8 594044 190947	4 820250 943362	4 053400 277936

Також до додаткової інформації на етикетці відносяться інформаційні знаки зазначені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Інформаційні знаки на етикетці

Зразок	Інформаційний знак	Його значення
Зразок № 1	БЕЗ ГМО	Цей знак свідчить про те, що при їх виробництві не застосовувалися генно-модифіковані організми.
		Не рекомендується пити при вагітності.
		Не дозволяється сідати за кермо в нетверезому стані.
		Упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну.
		Вид металу, алюмінію.
Зразок № 2	БЕЗ ГМО	Цей знак свідчить про те, що при їх виробництві не застосовувалися генно-модифіковані організми.
		Не рекомендується пити при вагітності.
		Не дозволяється сідати за кермо в нетверезому стані.

Продовження таблиці 3.6

Зразок	Інформаційний знак	Його значення
Зразок № 2		Не дозволяється вживати та продавати особам молодше ніж 18 років.
		Маса нетто
Зразок № 3		Не дозволяється вживати та продавати особам молодше ніж 18 років.
	БЕЗ ГМО	Цей знак свідчить про те, що при їх виробництві не застосовувалися генно-модифіковані організми.
		Не рекомендується пити при вагітності.
		Маса нетто.
		Вид металу, алюмінію.
		«Викидати у відро для сміття» Упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну.
		Цей знак є декларацією товаровиробника і зазначає що маркована ним продукція відповідає європейським вимогам, включаючи охорону навколишнього природного середовища, здоров'я й безпеку праці.
		«Зелена крапка» Позначає, що на неї поширюється гарантія повернення, прийому та вторинної переробки маркованого пакувального матеріалу.
		«Нетоксичний матеріал» Позначення того, що виріб виготовлено з матеріалу, який нетоксичний і може стискатися із харчовими продуктами.
Зразок № 4		Не дозволяється вживати та продавати особам молодше ніж 18 років.
		Не рекомендується пити при вагітності.

Продовження таблиці 3.6

Зразок	Інформаційний знак	Його значення
Зразок № 4		Не дозволяється сідати за кермо в нетверезому стані.
		Вид металу, алюмінію.
		«Викидати у відро для сміття» Упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну.
		«Нетоксичний матеріал» Позначення того, що виріб виготовлено з матеріалу, який нетоксичний і може стискатися із харчовими продуктами.
		Продукт відповідає основним потребам технічних регламентів країни Молдова
Зразок № 5		Маса нетто.
		Вид металу, алюмінію.
		«Викидати у відро для сміття» Упаковку від цього товару рекомендується викидати в звичайну урну.
		Цей знак є декларацією товаровиробника і зазначає що маркована ним продукція відповідає європейським вимогам, включаючи охорону навколишнього природного середовища, здоров'я й безпеку праці.

Проаналізувавши таблицю 3.4 можна зробити висновок, що не всі дані, які повинні бути на етикетці відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» нанесені.

У зразку №1 відсутня інформація про кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів та інструкції з використання, але згідно з нормативного документу, якщо ця інформація не вводить в оману або не ускладнює належне використання то її можна і не вказувати на маркуванні. Також відсутня країна походження або місце походження, але так як виробником є Україна і загалом

основні інгредієнти доступні для виробництва пива в Україні і ця інформація не вводить в оману, то відсутність країни походження не є помилкою.

У зразку №2 та зразку №4 так як і у зразку №1 відсутня інформація про кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів та інструкції з використання, але якщо ця інформація не вводить в оману або не ускладнює належне використання то її можна і не вказувати на маркуванні. Також відсутня країна походження або місце походження, але так як виробником є Україна і ця інформація не вводить в оману, то країни походження може не вказуватися на маркуванні етикетки.

У зразку №3 та зразку №5 так як і у інших зразках відсутня інформація про кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів та інструкції з використання, але якщо ця інформація не вводить в оману або не ускладнює належне використання то її можна і не вказувати на маркуванні. Також відсутня країна походження або місце походження, але у цьому випадку виробником пива зразка №3 є Чехія, а зразка №5 – Німеччина, але згідно з маркування зрозуміло, що пиво вироблене саме там і інформація на етикетці не вводить в оману, тому як і в випадках з іншими зразками країну походження можна не вказувати на маркуванні.

Всі інші дані наведені в повному обсязі у всіх зразках згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Більш детально інформацію вказано у таблиці 3.5. На зразку №1 і №2 додаткову інформацію вказано у повному обсязі із-за значенням НД, коду ЄДРПОУ, номеру ліцензії на виробництво, за якою ліцензією зварено в Україні та зазначенням штрих-коду, так як дані зразки темного пива виготовляються в Україні. А на зразку №4 також вказана вся додаткова інформація, окрім ліцензії за якою зварено в Україні пиво. А ось у зразку №3 і зразку №5 відсутня вся додаткова інформація, крім штрих-коду, але це не є помилкою тому, що виробником темного пива зразка №3 є Чехія, а зразка №5 – Німеччина, виходячи з цього на імпортованому пиві не зазначаються вимоги для вітчизняного пива.

Також на маркуванні обов'язково повинні зазначатися інформаційні знаки, що зазначені у таблиці 3.6. На всіх зразках присутня значна кількість

інформаційних знаків. Але у зразку №1 не вказано, знак який не дозволяється вживати та продавати особам молодше ніж 18 років. У зразку №2 не вказано, знак який вказує, що видом металу банки є алюміній. У зразку № 3 вказано повний перелік інформаційних знаків, ніж у зразку №1 і зразку №2 і це пов'язано з тих, що зразок №3 є імпортом. Зразок №4 також має великий перелік інформаційних знаків, присутній навіть знак що пиво відповідає вимогам Молдови, так як це темне пиво може експортуватися до цієї країни. А ось на зразку №5 відсутні головні інформаційні знаки такі як, не дозволяється вживати та продавати особам молодше ніж 18 років, не рекомендується пити при вагітності та не дозволяється сидати за кермо в нетверезому стані.

Інформація на зразках надрукована державною мовою з лаконічним поєднанням шрифтів та кольорів.

Виходячи з цього, зразок №1 відповідає всім вимогам, крім зазначення інформаційного знаку, що не дозволяється вживати та продавати особам до 18 років. Зразок №2 теж відповідає всім вимогам, крім зазначення знаку, що позначає вид металу банки, а саме алюміній. Зразок №3 відповідає всім вимогам НД. Зразок №4 відповідає всім вимогам, крім зазначення ліцензії за якою зварено в Україні пиво. А зразок №5 відповідає всім вимогам, крім зазначення інформаційних знаків, що не дозволяється вживати та продавати особам до 18 років, не рекомендується пити при вагітності та не дозволяється сидати за кермо в нетверезому стані. Також в досліджуваних зразках проводимо перевірку штрихового кодування.

Штриховий код (штрих-кодова символіка) являє собою послідовність чорних ліній та білих проміжків чітко визначених розмірів, за допомогою яких відбувається кодування цифрової та іншої інформації у зручній для машинного зчитування формі. Кожна цифра або знак кодується набором штрихів та проміжків за чітко визначеними правилами (стандарт штрих-коду). Для зчитування штрих-коду використовуються сканер штрих коду [30].

Розшифровка 13-розрядного штрих-код системи EAN представлено на рисунку 3.1.



Рис. 3.1 – Лінійний штрих-код системи EAN-13

Перевірка штрих-коду на металевих банках темного пива представлено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Перевірка штрихованого кодування

Дія	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Штрих-код товару	4 820046 962140	4 820034 924211	8 594044 190947	4 820250 943362	4 053400 277936
1.Скласти цифри, що стоять на парних позиціях	$8+0+4+9+2+4=27$	$8+0+3+9+4+1=25$	$5+4+4+1+0+4=18$	$8+0+5+9+3+6=31$	$0+3+0+2+7+3=15$
2.Результат помножити на 3	$27*3=81$	$25*3=75$	$18*3=54$	$31*3=93$	$15*3=45$
3.Скласти цифри, які стоять на непарних позиціях	$4+2+0+6+6+1=19$	$4+2+0+4+2+2=14$	$8+9+0+4+9+9=39$	$4+2+2+0+4+3=15$	$4+5+4+0+7+9=29$
4.Складання 2 та 3 пунктів	$81+19=100$	$75+14=89$	$54+39=93$	$93+15=108$	$45+29=74$
5.Розрахування контрольного числа	$100-100=0$	$90-89=1$	$100-93=7$	$110-108=2$	$80-74=6$
Контрольна цифра	0	1	7	2	6

Таким чином, у всіх зразках контрольні цифри отримані під час розрахунків відповідають контрольним цифрам, що нанесені на штрих-код упаковки темного пива. Це свідчить, що кодування є вірним. Провівши аналіз пакування, маркування та штрих-коду встановлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативних документів. Присутні незначні відхилення у пакуванні і маркуванні.

3.4. Оцінка якості темного пива за органолептичними та фізико-хімічними показниками

3.4.1. Органолептична оцінка якості темного пива

Органолептичну оцінку проводимо у холодному вигляді при температурі не більше 10-12°C або у відповідності зі вказівками на етикетці способу вживання.

Органолептичному огляду й оцінці піддаємо весь вміст банки, розташувавши його у скляному дегустаційному бокалі. Дегустаційний бокал повинен бути подовженої форми з безбарвного скла. Дегустація починається з наливання досліджуваного пива в бокал. Наповнення бокалу повинно проходити при спокійному витіканні пива з банки, а не при падінні з великої висоти. Органолептичні показники пива визначаємо шляхом огляду і опробування середнього зразку відповідно до умов стандарту. При оцінці зовнішнього вигляду продукту залежно від технічних умов визначаємо колір, характер поверхні, піностійкість і піноутворення. Аромат та смак пива визначаємо органолептично. При визначенні смаку кількість продукту повинна бути достатньою для розподілу в усій порожнині роту (30-50мл). Пиво тримаємо в роті 5-30 с., не ковтаючи, потім видаляємо [31].

При контролі якості було досліджено органолептичні показники якості темного пива на відповідність згідно з ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови». Органолептична оцінка темного пива наведена в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Органолептична оцінка темного пива

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок №5	Вимоги НД
Зовнішній вигляд	Прозора піниста рідина, коричневого кольору, однорідної консистенції, без осаду та сторонніх включень	Прозора піниста рідина, коричневого кольору, однорідної консистенції, без осаду та сторонніх включень	Прозора піниста рідина, насиченого коричневого кольору, однорідної консистенції, без осаду та без включень	Прозора піниста рідина, коричневого кольору, однорідної консистенції, без осаду та сторонніх включень	Прозора піниста рідина, насиченого коричневого кольору, однорідної консистенції, без осаду та без включень	Прозора піниста рідина, без осаду та сторонніх включень не властивих пиву.
Аромат	Ярко виражений аромат бродіння і не так сильно виражений аромат солоду, присутній аромат хмелевої гіркоти, без сторонніх запахів	Ярко виражений аромат солоду і не так сильно аромат бродіння, присутній аромат хмелевої гіркоти, без сторонніх запахів	Ярко виражений аромат і солоду і бродіння, присутній незначний аромат хмелевої гіркоти, без сторонніх запахів	Ярко виражений аромат карамельного солоду і легкий аромат бродіння, аромат хмелевої гіркоти незначний, без сторонніх запахів	Ярко виражений аромат і солоду і бродіння, присутній аромат хмелевої гіркоти, без сторонніх запахів	Чистий, зброджений, солодовий, хмелевий без сторонніх запахів
Смак	Чистий, зброджений, виражений присмак паленого солоду і незначний присмак карамельного, з інтенсивною гіркотою. Присутня незначна терпкість	Чистий, зброджений, солодкувато карамельний, бархатистий і досить довгий солодовий присмак і незначний присмак паленого солоду з незначною гіркотою. Відсутня терпкість	Чистий, зброджений, присмак вираженого паленого солоду і майже невідчутний присмак карамельного, з інтенсивною гіркотою. Присутня незначна терпкість	Чистий, зброджений, добре виражений присмак карамельного солоду з незначною гіркотою. Відсутня терпкість	Чистий, зброджений, насичений присмак паленого солоду і майже невідчутний присмак карамельного, з інтенсивною гіркотою. Присутня незначна терпкість	Чистий, зброджений, солодовий з вираженим присмаком карамельного або паленого солоду, з хмелевою гіркотою, що відповідає сорту пива, без сторонніх присмаків

Продовження таблиці 3.8

Найменування показника	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок №5	Вимоги НД
Піноутворення та стійкість піни	Висота піни 70 мм, піностійкість 3 хв	Висота піни 60 мм, піностійкість 2 хв 45 с	Висота піни 80 мм, піностійкість 3 хв 15 с	Висота піни 65 мм, піностійкість 2 хв 20с	Висота піни 75 мм, піностійкість 3 хв 05с	Висота піни становить не менше ніж 20 мм, піностійкість не менше ніж 2,0 хв.

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови». Присутні у всіх п'яти зразках відмінності у смаку і ароматі, а також не значна різниця у піностійкості та піноутворенні.

Надалі, користуючись вищезазначеними даними органолептичних досліджень будуємо профілограми, виявляючи інтенсивність кожного окремого складового органолептичних показників. Виявлення інтенсивності показників зовнішнього вигляду, піноутворення і піностійкості наведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 – Інтенсивність показників зовнішнього вигляду, піноутворення і піностійкості

Показник	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Наявність піноутворення (+)	4	3	5	3	4
Стійкість піни (+)	4	3	5	3	4
Насиченість коричневого кольору (+)	4	4	5	4	5
Прозорість (+)	3	3	2	4	2
Осад (-)	0	0	0	0	0
Сторонні включення (-)	0	0	0	0	0
Опалесценція (-)	0	0	0	0	0
Неоднорідність (-)	0	0	0	0	0

Всі зразки мають позитивні показники з доброю інтенсивністю. У наявності піноутворення, стійкості піни та насиченості коричневого кольору переважає зразок №3. А у прозорості зразок №4. Зразок №1, зразок №2 та зразок №5 мають середні показники. А ось негативні показники повністю відсутні у всіх п'ятих зразках. За одержаними балами будемо профілограму, що зображена на рисунку 3.2.

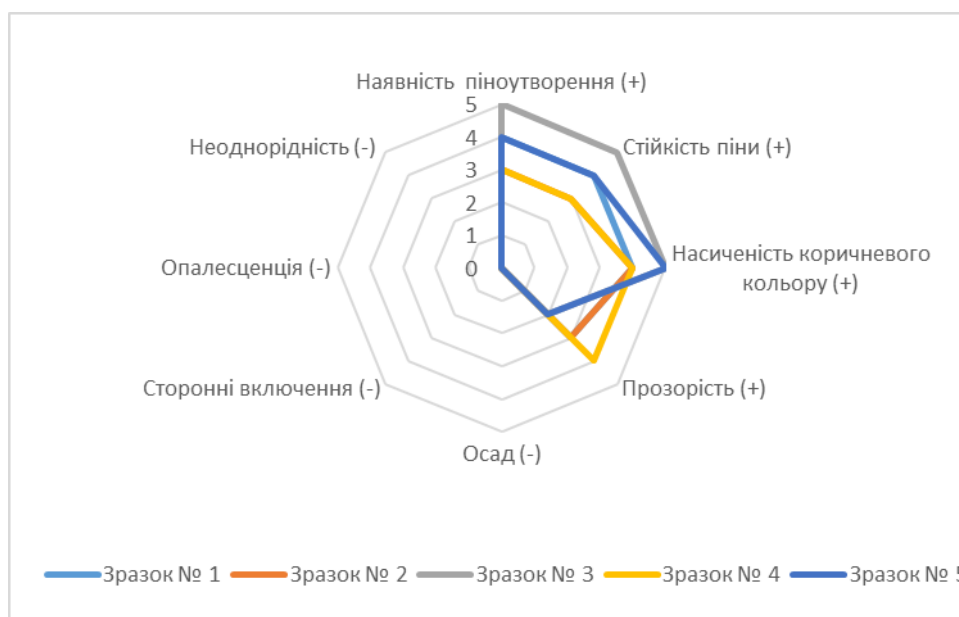


Рис. 3.2 – Профілограма піноутворення, піностійкості і зовнішнього вигляду темного пива

Проаналізувавши профілограму можна зробити висновок, що зразок №1 досить добре виражена інтенсивність наявності піноутворення та стійкості піни, а також насиченість коричневого кольору. Прозорість має 3, але це означає дуже добра прозорість саме в темному пиві. Негативні показники такі, як осад, сторонні включення, опалесценція, неоднорідність повністю відсутні.

Зразок №2 має помірну інтенсивність наявності піноутворення та стійкості піни. Насиченість коричневого кольору має добру інтенсивність, а прозорість, як і в зразку №1 має дуже добру інтенсивність. Негативні показники повністю відсутні.

Зразок №3 має відміну інтенсивність у наявності піноутворення, стійкості піни та насиченості коричневого кольору. Та відмінну інтенсивність у прозорості

пива, що оцінюється у 2 бали. Негативні показники, як у зразку №1 і зразку №2 повністю відсутні.

Зразок №4 має помірну інтенсивність наявності піноутворення та стійкості піни. Насиченість коричневого кольору має добру інтенсивність, а прозорість, що оцінюється у 4 бали має незначну інтенсивність, так як пиво є темне. Негативні показники повністю відсутні.

Зразок №5 досить добре виражена інтенсивність наявності піноутворення та стійкості піни, а також насиченість коричневого кольору. Та відмінну інтенсивність у прозорості пива, що оцінюється у 2 бали. Негативні показники, як і у всіх інших зразках повністю відсутні.

Далі визначаємо інтенсивності показників аромату і смаку, що наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Інтенсивність показників аромату та смаку

Показник	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок № 5
Зброджений аромат (+)	4	3	5	3	4
Солодовий аромат (+)	3	4	4	3	5
Присмак карамельного солоду (+)	3	5	2	5	2
Присмак паленого солоду (+)	4	3	5	2	5
Інтенсивність гіркоти (-)	3	2	3	2	3
Сторонні присмаки (-)	0	0	0	0	
Сторонні запахи (-)	0	0	0	0	
Терпкість (-)	1	0	1	0	1

Всі зразки мають позитивні показники з різним рівнем інтенсивності. В інтенсивності зброженого аромату і присмаку паленого солоду переважає зразок №1, зразок №3 і зразок №5. В інтенсивності присмаку карамельного солоду переважає зразок №2 і зразок №4. А ось в інтенсивності солодового аромату переважає тільки зразок №5. Присутні негативні показники з незначною

інтенсивністю, а саме терпкість та інтенсивність гіркоти, які переважають у зразку №1, зразку №3 і зразку №5. За одержаними балами будуюмо профілограму, що зображена на рисунку 3.3.

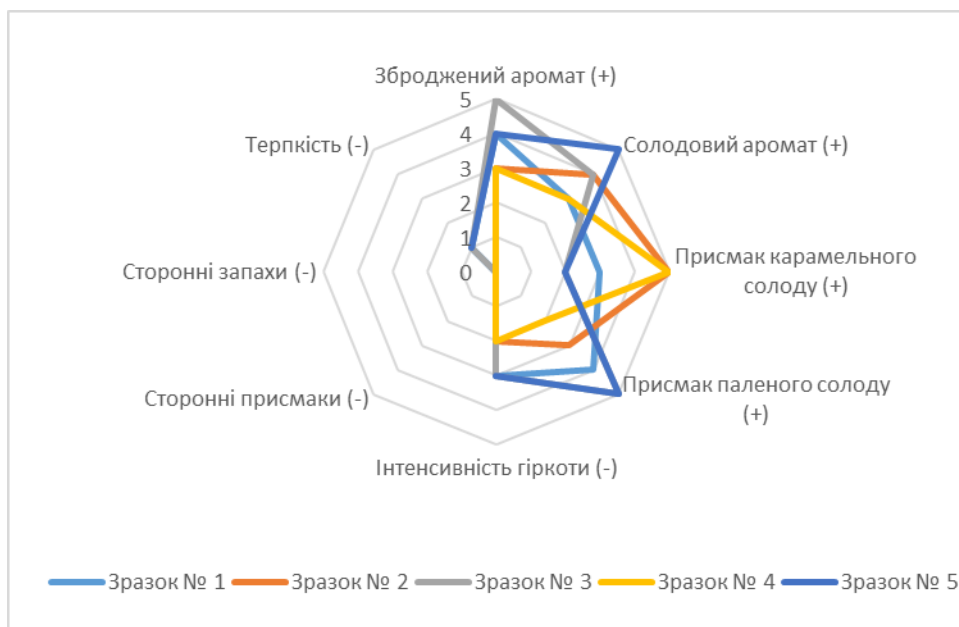


Рис. 3.3 – Профілограма аромату і смаку

Проаналізувавши профілограму можна зробити висновок, що зразок №1 має досить добру інтенсивність у зброженому ароматі і присмаку паленого солоду. Солодовий аромат і присмак карамельного солоду має помірну інтенсивність. Негативний показник такий як інтенсивність гіркоти є помірно виражений, але не у надлишку та показник терпкості присутній у дуже малій інтенсивності. Інші негативні показники відсутні.

Зразок №2 має відмінну інтенсивність у присмаку карамельного солоду та добру інтенсивність у солодовому ароматі. Зброджений аромат і присмак паленого солоду має помірну інтенсивність. А ось в негативному показнику такому, як інтенсивність гіркоти, гіркота має дуже слабку виражену інтенсивність, ніж у зразку №1. Інші негативні показники відсутні.

Зразок №3 має відмінну інтенсивність у зброженому ароматі і присмаку паленого солоду. Також має добру інтенсивність солодового аромату та майже відсутня інтенсивність у присмаку карамельного солоду. У негативному показнику

інтенсивність гіркоти є помірною, але не у надлишку та показник терпкості присутній у дуже малій інтенсивності, як і у зразку №1. Інші негативні показники відсутні.

У зразку №4 зброджений і солодовий аромат має помірну інтенсивність. А також відмінну інтенсивність у присмаку карамельного солоду та майже відсутня інтенсивність у присмаку паленого солоду А ось в негативному показнику такому, як інтенсивність гіркоти, гіркота має дуже слабку виражену інтенсивність, ніж у зразку №1. Інші негативні показники відсутні.

Зразок №5 має відмінну інтенсивність у солодовому ароматі і присмаку паленого солоду. Також має добру інтенсивність зброженого аромату та майже відсутня інтенсивність у присмаку карамельного солоду У негативному показнику інтенсивність гіркоти є помірною, але не у надлишку та показник терпкості присутній у дуже малій інтенсивності, як і у зразку №1 і зразку №3.

Провівши дослідження органолептичних показників якості встановлено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови», однак визначаючи інтенсивність окремих складових органолептичних показників, кожний зразок набрав різну кількість балів. Виходячи з профілограми піноутворення, піностійкості і зовнішнього вигляду та профілограми аромату і смаку найкращим є зразок №3, а саме пиво ТМ «Vamberg» темне, 4,4% об..

3.4.2. Визначення фізико-хімічних показників

1. Визначення масової частки спирту

Масову частку спирту у темному пиві визначають дистиляційним методом згідно ДСТУ 7104:2009 «Пиво методи визначення спирту, дійсного екстракту і розрахунок сухих речовин у початковому суслі» [17].

Проведення аналізу. Пиво об'ємом 250-300 см³ наливають у колбу місткістю 1000 см³, закривають пробкою з одним отвором, через який пропущено тонку трубку для виходу газу, закріплюють в апараті для струшування і струшують протягом 20-30 хв. Потім у суху плоскодонну таровану колбу зважують 100 г пива на лабораторних терезах з найбільшою межею зважування 1 кг та додають 50 см³

дистильованої води. Далі колбу з'єднують з холодильником через краплеуловлювач і відганяють 70-80 см³ пива в попередньо зважену на лабораторних терезах з найбільшою межею зважування 1 кг приймальну колбу, встановлену в посудину з холодною водою. У приймальну колбу попередньо наливають 5-10 см³ дистильованої води. Після відгону до вмісту приймальної колби додають до 100 г дистильованої води, перемішують і заповнюють пікнометр випробуваним дистиллятом пива, попередньо обполоснувши його двічі-тричі і зважують. Порядок проведення дослідження наведено на рисунку 3.4.



Рис. 3.4 – Схема визначення мінімальної частки спирту у темному пиві

2. Визначення кислотності

Кислотність в темному пиві визначають прямим титруванням проби з фенолфталеїном згідно з ДСТУ 4852:2007 «Пиво. Методи визначення кислотності» [18].

Проведення аналізу. Непрозоре пиво відфільтровують через паперовий фільтр. Потім пиво об'ємом 150-200 см³ наливають у колбу місткістю 500 см³, закривають пробкою з одним отвором, через який пропущено тонку трубку для виходу газу, закріплюють в апараті для струшування і струшують протягом 20-30 хв. Далі циліндром відбирають пиво об'ємом 50 см³, переносять у конічну колбу або склянку місткістю 100 см³, нагрівають на електричній плитці до температури 35-40°C і витримують при цій температурі 30 хв, періодично збовтуючи. Потім

пиво охолоджують водою до температури 20°C. Темне пиво перед визначенням розбавляють у мірному дистильованому циліндрі водою у співвідношенні 1:3. Далі відміряють піпеткою підготовлене пиво об'ємом 10 см³, вносять у конічну колбу місткістю 100 см³, додають дистильовану воду об'ємом 40 см³ і 3-4 краплі фенолфталеїну. Вміст колби титрують із бюретки розчином гідроксиду натрію до появи слабкої рожевого забарвлення, яке повинно зберігатися не менше 30 с. Порядок проведення дослідження наведено на рисунку 3.5.

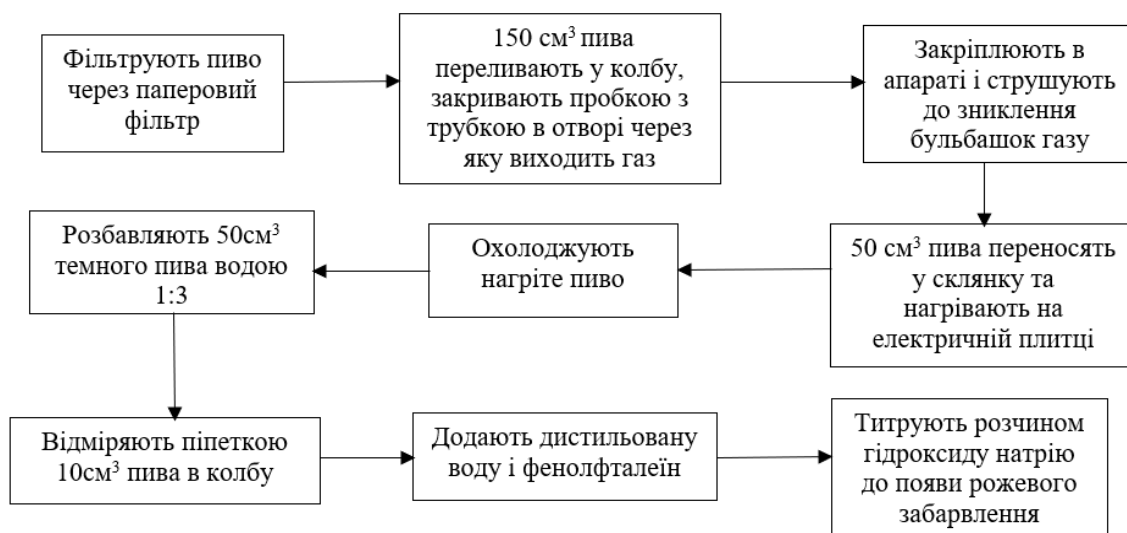


Рис. 3.5 – Схема визначення кислотності в темному пиві

Кислотність темного пива (X) в см³ розчину гідроксиду натрію концентрацією 1 моль/дм³ на 100 см³ пива обчислюють за формулою:

$$X = V \times K_1 \times K_2, \quad (3.1)$$

де V- обсяг розчину гідроксиду натрію з (NaOH) = 0,1 моль/дм³, витрачений на титрування, см³;

K₁ - коефіцієнт поправки робочого розчину гідроксиду натрію, що визначається за ГОСТ 25794.1;

K₂ - коефіцієнт розведення. Для темного пива K₂ = 4.

3. Визначення кольору

Колір в темному пиві визначають з застосуванням розчин порівняння згідно ДСТУ 4851:2020 «Пиво. Методи визначення кольору» [19].

Проведення аналізу. Спочатку готують розчини. Для отримання розчину I беруть наважку хлористого кобальту масою 6,5 г, розчиняють її у невеликій кількості води у мірній колбі місткістю 100 см³ і доводять водою до мітки.

Для отримання розчину II беруть наважку двохромовоокислого калію масою 1,2 г, розчиняють її в невеликій кількості води в мірній колбі місткістю 100 см³ і доводять водою до мітки.

Для отримання розчину III відмірюють циліндром і змішують у конічній колбі розчин I об'ємом 80 см³ та розчин II об'ємом 20 см³. Далі розчин йоду об'ємом 5 см³ вносять у мірну колбу місткістю 100 см³, доводять до мітки дистильованою водою і переливають у склянку. В іншій такій ж склянці розбавляють частину розчину III дистильованою водою до отримання однакового кольору рідини в обох склянках (порівняння проводять у компараторі). З отриманого основного кольорового кобальт-хромпикового розчину з кольором 5 см³ розчину йоду концентрацією 0.1 моль/дм³ на 100 см³ води готують розчини порівняння в мірних колбах місткістю 100 см³, доводячи обсяг основного розчину до мітки. Обсяги основного розчину для виготовлення розчинів порівняння з відповідними показниками кольору наводяться в таблиці.

Потім у флакон, аналогічний до флаконів з розчинами порівняння, наливають пробу пива і поміщають у середню камеру компаратора. У бічні камери поміщають найближчі за кольором розчини порівняння і встановлюють збіг кольору пива з кольором розчину порівняння.

Порядок проведення дослідження наведено на рисунку 3.6.



Рис. 3.6 – Схема визначення кольору у темному пиві

Колір пива (Ц) в см³ розчину йоду концентрацією 0,1 моль/дм³ на 100 см³ води обчислюють за формулою:

$$\text{Ц} = \text{Ц}_1 \times \text{К} \quad (3.2)$$

де Ц₁ - колір розчину порівняння, що збігається з кольором досліджуваного пива, см³ розчину йоду концентрацією 0,1 моль/дм³ на 100 см³ води;

К - коефіцієнт розведення. Для темного пива К = 4.

За фізико-хімічними показниками темне пиво повинно відповідати вимогам ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови». Показники наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Фізико-хімічні показники темного пива згідно ДСТУ 3888:2015

Показник	Пиво ТМ «Krusovice» Cerne темне	Пиво ТМ «Velkopopovicky Kozel» Cerny темне	Пиво ТМ «Vamberg» темне	Пиво ТМ «Лев Темне» темне	Пиво ТМ «Dab Dark» темне
Масова частка спирту, % об., не менше	3,8	3,7	4,4	4,7	4,8
Кислотність, см ³	2,26	2,2	2,5	2,72	2,8
Колір, см ³	5,9	5,7	6,4	6,8	7,2

Проаналізувавши методики дослідження фізико-хімічних показників згідно вимогам ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови», було визначено, що найголовнішими показниками в темному пиві є визначення масової частки спирту, яку визначають дистиляційним методом, визначення кислотності, яку визначають прямим титруванням проби з фенолфталеїном та визначення кольору, яку визначають з застосуванням розчину порівняння. Зі збільшенням масової частки спирту збільшується і кислотність. А ось колір не залежить від цих двох показників, в темному пиві він повинен бути більше 4.

3.5. Розрахунок конкурентоспроможності асортименту темного пива

Для визначення конкурентоспроможності спочатку потрібно розрахувати коефіцієнт вагомості $K_{вi}$. Для цього оцінюємо властивості темного пива експертним методом. Цей метод полягає у відборі показників якості, які входять у перелік номенклатурних властивостей. Опитування експертів здійснюється індивідуально. Рангова оцінка зводиться до визначення вагомості (значимості) кожного показника рангом. Найбільш важливий показник позначають рангом $R=1$, а найменш значимим рангом $R = n$, де n – число обговорюваних показників. Оцінювання темного пива експертним методом представлено у таблицю 3.12.

Таблиця 3.12 – Оцінювання властивостей темного пива експертним методом

№ з/п	Найменування показників	Оцінка показників експертами					Сума чисел за кожним показником S_i	Коефіцієнт вагомості $K_{вi}$
		E1	E2	E3	E4	E5		
1	Прозорість	6	5	5	6	6	28	0,027
2	Колір	4	6	6	4	5	25	0,07
3	Аромат	3	3	3	3	2	14	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	1	1	1	1	1	5	0,33
5	Хмельова гіркота	2	4	2	5	3	16	0,187
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	5	2	4	2	4	17	0,17
Разом		21	21	21	21	21		$\sum_{i=1}^n = 1$

Коефіцієнти вагомості досліджуваних показників (j_i) розраховується за формулою:

$$j_i = \frac{mn - S_i}{0,5mn(n-1)} \quad (3.3)$$

де $S_i = \sum_{j=1}^n R_{ji}$ – сума рангових оцінок за кожним показником;

m – кількість експертів; n – кількість показників.

$$1) j_i = (5 \cdot 6) - 28 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 2 / 75 = 0,027$$

$$2) j_i = (5 \cdot 6) - 25 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 5 / 75 = 0,07$$

$$3) j_i = (5 \cdot 6) - 14 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 16 / 75 = 0,21$$

$$4) j_i = (5 \cdot 6) - 5 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 25 / 75 = 0,333$$

$$5) j_i = (5 \cdot 6) - 16 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 14 / 75 = 0,19$$

$$6) j_i = (5 \cdot 6) - 17 / 0,5 \cdot 5 \cdot 6 \cdot (6-1) = 13 / 75 = 0,17$$

Також потрібно розрахувати комплексний показник, для цього спочатку будуємо бальову шкалу оцінки темного пива та представляємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 – Бальова шкала оцінки темного пива

Показник якості	Органолептична характеристика пива	Бальна оцінка
Прозорість	Прозорість з блиском без домішок	4
	Прозорість, без блиску, з поодинокими дрібними домішками (пилоподібними)	3
	Слабо опалесценція	2
	Дуже опалесценція, мутне	1
Колір	Відповідає типу пива, знаходиться на максимально установленому рівні для даного типу пива	4
	Відповідає типу пива, знаходиться на середньому рівні	3
	Відповідає типу пива, максимально допустимий для даного типу	2
	Не відповідає типу пива, світліше або темніше установленного стандартом рівня	1
Аромат	Відмінний аромат, відповідає даному типу пива, чистий, свіжий, виражений	4
	Добрий аромат, відповідає типу пива, недостатньо виражений	3
	В ароматі помітні сторонні відтінки ледь сирого, фруктового, дуже виразного солодового тону	2
	Виражені сторонні тони в ароматі: фруктовий, кислуватий, дріжджовий, аромат молодого пива і т.п.	1

Продовження таблиці 3.13

Показник якості	Органолептична характеристика пива	Бальна оцінка
Смак, повнота і чистота смаку	Відмінний повний, чистий, без сторонніх присмаків, гармонічний	4
	Добрий, чистий смак, відповідає типу пива, не дуже гармонічний	3
	Не дуже чистий смак, незрілий присмак молодого пива, карамельний, смак пустий, слабо виражений	2
	Пустий смак і сторонні присмаки: дріжджовий, фруктовий, гострий, кислуватий	1
Хмельова гіркота	Чисто хмельова, м'яка, злагоджена, відповідна типу пива	4
	Чисто хмельова, не дуже злагоджена, що ледь залишається, грубувата	3
	Хмельова груба, що залишається чи слабка, не відповідна типу пива	2
	Нехмельова груба	1
Піна і насиченість двоокисом вуглецю	Густа, компактна, стійка, добре прилипаюча піна, висотою не менше 40 мм, стійкість не менше 4 хв., при вільному і повільному виділенні бульбашок газу	4
	Компактна, стійка піна висотою не менше 30 мм і стійкістю не менше 3 хв, при різкому і швидкому зникаючому виділенні бульбашок газу	3
	При висоті не менше 20 мм і стійкості не менше 2 хв	2
	Піна висотою менше 20 мм і стійкістю менше 2 хв	1

Далі необхідно обрати найважливіші показників якості за вже визначеними коефіцієнтами вагомості; та провести уточнення коефіцієнтів вагомості (тобто розподіляють за рангами вже вибрані показники). Проаналізувавши балову шкалу оцінюємо темне пиво ТМ «Krusovice» за органолептичними показниками та наводимо дані у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 – Оцінювання темного пива ТМ «Krusovice» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		E1	E2	E3	E4	E5	
1	Прозорість	4	4	4	3	4	0,027
2	Колір	4	3	4	4	3	0,07
3	Аромат	4	4	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	4	3	4	4	3	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	4	4	0,17

Проаналізувавши таблицю можна розрахувати Q - комплексний показник якості (значення функції корисності) за формулою:

$$Q = \sum_{i=1}^n P_i \cdot K_{vi}, \quad (3.4)$$

де P_i – середня оцінка показника, бали;

K_{vi} – коефіцієнт вагомості показника;

n – кількість показників.

$$1) Q_1 = 3,8 \cdot 0,027 = 0,1026$$

$$2) Q_2 = 3,6 \cdot 0,07 = 0,252$$

$$3) Q_3 = 4 \cdot 0,21 = 0,84$$

$$4) Q_4 = 4 \cdot 0,333 = 1,332$$

$$5) Q_5 = 3,6 \cdot 0,19 = 0,684$$

$$6) Q_6 = 4 \cdot 0,17 = 0,68$$

$$Q = 0,1026 + 0,252 + 0,84 + 1,332 + 0,684 + 0,68 = 3,89$$

Тепер оцінюємо темне пиво ТМ «Velkoprovicky Kozel» за органолептичними показниками та наводимо дані у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15 – Оцінювання темного пива ТМ «Velkoprovicky Kozel» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості K_{vi}
		E1	E2	E3	E4	E5	
1	Прозорість	4	4	4	4	4	0,027
2	Колір	4	4	4	3	4	0,07
3	Аромат	4	3	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	4	4	4	4	3	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	3	4	0,17

Розраховуємо комплексний показник:

$$1) Q1 = 4 * 0,027 = 0,108$$

$$2) Q2 = 3,8 * 0,07 = 0,266$$

$$3) Q3 = 3,8 * 0,21 = 0,798$$

$$4) Q4 = 4 * 0,333 = 1,332$$

$$5) Q5 = 3,8 * 0,19 = 0,722$$

$$6) Q6 = 3,8 * 0,17 = 0,646$$

$$Q = 0,108 + 0,266 + 0,798 + 1,332 + 0,722 + 0,646 = 3,87$$

Далі оцінюємо темне пиво ТМ «Vamberg» за органолептичними показниками та наводимо дані у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 – Оцінювання темного пива ТМ «Vamberg» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		E1	E2	E3	E4	E5	
1	Прозорість	4	4	4	4	4	0,027
2	Колір	4	4	4	4	4	0,07
3	Аромат	4	4	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	4	4	4	4	4	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	4	4	0,17

Розраховуємо комплексний показник:

$$1) Q1 = 4 * 0,027 = 0,108$$

$$2) Q2 = 4 * 0,07 = 0,28$$

$$3) Q3 = 4 * 0,21 = 0,84$$

$$4) Q4 = 4 * 0,333 = 1,332$$

$$5) Q5 = 4 * 0,19 = 0,76$$

$$6) Q6 = 4 * 0,17 = 0,68$$

$$Q = 0,108 + 0,28 + 0,84 + 1,332 + 0,76 + 0,68 = 4$$

Оцінюємо темне пиво ТМ «Лев Темне» за органолептичними показниками та наводимо дані у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Оцінювання темного пива ТМ «Лев Темне» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		Е1	Е2	Е3	Е4	Е5	
1	Прозорість	4	3	3	4	4	0,027
2	Колір	4	4	4	4	4	0,07
3	Аромат	4	4	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	3	4	4	3	4	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	4	4	0,17

Розраховуємо комплексний показник:

$$1) Q1 = 3,6 * 0,027 = 0,097$$

$$2) Q2 = 4 * 0,07 = 0,28$$

$$3) Q3 = 4 * 0,21 = 0,84$$

$$4) Q4 = 4 * 0,333 = 1,332$$

$$5) Q5 = 3,6 * 0,19 = 0,684$$

$$6) Q6 = 4 * 0,17 = 0,68$$

$$Q = 0,097 + 0,28 + 0,84 + 1,332 + 0,68 + 0,68 = 3,91$$

Далі оцінюємо темне пиво ТМ «Dab Dark» за органолептичними показниками та наводимо дані у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18 – Оцінювання темного пива ТМ «Dab Dark» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		E1	E2	E3	E4	E5	
1	Прозорість	4	4	4	4	4	0,027
2	Колір	4	4	4	4	4	0,07
3	Аромат	3	4	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	4	4	4	4	3	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	4	4	0,17

Розраховуємо комплексний показник:

$$1) Q1 = 4 * 0,027 = 0,108$$

$$2) Q2 = 4 * 0,07 = 0,28$$

$$3) Q3 = 3,8 * 0,21 = 0,8$$

$$4) Q4 = 4 * 0,333 = 1,332$$

$$5) Q5 = 3,8 * 0,19 = 0,72$$

$$6) Q6 = 4 * 0,17 = 0,68$$

$$Q = 0,108 + 0,28 + 0,8 + 1,332 + 0,72 + 0,68 = 3,92$$

Також потрібно обрати базовий зразок для порівняння, тому обираємо темне пиво ТМ «Zelena Koruna» та оцінюємо його теж за органолептичними показниками та навести дані у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19 – Оцінювання темного пива ТМ «Zelena Koruna» за органолептичними показниками

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		E1	E2	E3	E4	E5	
1	Прозорість	3	4	4	4	4	0,027

Продовження таблиці 3.19

№ з/п	Найменування Показників	Оцінка показників Експертами					Коефіцієнт вагомості Кві
		Е1	Е2	Е3	Е4	Е5	
2	Колір	4	4	3	4	4	0,07
3	Аромат	4	4	4	4	4	0,21
4	Смак, повнота і чистота смаку	4	4	4	4	4	0,333
5	Хмельова гіркота	4	4	4	4	3	0,19
6	Піна і насиченість двоокисом вуглецю	4	4	4	4	4	0,17

Розраховуємо комплексний показник:

$$1) Q1 = 3,8 * 0,027 = 0,1026$$

$$2) Q2 = 3,8 * 0,07 = 0,266$$

$$3) Q3 = 4 * 0,21 = 0,84$$

$$4) Q4 = 4 * 0,333 = 1,332$$

$$5) Q5 = 3,8 * 0,19 = 0,722$$

$$6) Q6 = 4 * 0,17 = 0,68$$

$$Q = 0,1026 + 0,266 + 0,84 + 1,332 + 0,722 + 0,68 = 3,94$$

Виходячи із показників вище зазначених, можемо розрахувати конкурентоспроможність для п'яти торгових марок темного пива:

$$1) \text{ТМ «Krusovice» } K = ((3,89 * 1) / 41,99) / ((3,94 * 1) / 44,99) = 0,093 / 0,088 = 1,06$$

$$2) \text{ТМ «Velkopopovicky Kozel» } K = ((3,87 * 1) / 35,3) / ((3,94 * 1) / 44,99) = 0,11 / 0,088 = 1,25$$

$$3) \text{ТМ «Vamberg» } K = ((4 * 1) / 44,3) / ((3,94 * 1) / 44,99) = 0,09 / 0,088 = 1,02$$

$$4) \text{ТМ «Лев Темне» } K = ((3,91 * 1) / 33,99) / ((3,94 * 1) / 44,99) = 0,115 / 0,088 = 1,3$$

$$5) \text{ТМ «Dab Dark» } K = ((3,92 * 1) / 49,99) / ((3,94 * 1) / 44,99) = 0,079 / 0,088 = 0,9$$

Отже, темне пиво ТМ «Velkopopovicky Kozel» та ТМ «Лев Темне» є найбільш конкурентоспроможними порівнюючи з базовим зразок темного пива ТМ «Zelena Koruna», а ось пиво ТМ «Dab Dark» поступається в цьому.

3.6. Застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті темного пива

Нетарифне регулювання – це один із заходів регулювання зовнішньоекономічної діяльності, спрямований на забезпечення захисту економічних інтересів України та інтересів суб'єктів ЗЕД, що охороняються законом.

У наш час нетарифне регулювання застосовується з такими цілями:

- захист національної економіки;
- дотримання міжнародної безпеки;
- охорона життя та здоров'я людей;
- виконання міжнародних зобов'язань;
- підтримка стабільності міжнародної торговельної системи тощо.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності [32].

До таких дій відносяться застосування заходів офіційного контролю при імпорті товарів через митний кордон України та попередній документальний контроль та його документальне забезпечення при імпорті товарів через митний кордон України.

Відповідно до МКУ до заходів офіційного контролю відносяться: фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України [33,ст.4,ч.13].

Застосування заходів офіційного контролю регламентовано Постановою КМУ від 24.10.2018 №960 "Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" [34].

Фітосанітарний контроль здійснюється до товарів, що переміщуються через митний кордон України відповідно до Закону України «Про карантин рослин» [35].

До таких товарів відносять: цибулини, бульби, квіти, листя, овочі, плоди, ягоди, горіхи, кава, прянощі, крупи, какао-боби та інше. Забороняється імпорт якщо вони заражені карантинними шкідливими організмами або можуть спричинити занесення карантинних організмів на територію України, або можуть збільшити популяцію місцевих регульованих шкідливих організмів до рівня, який не відповідає рівню фітосанітарного захисту [35,ст.35].

Відповідно до [35,ст.38,ч.1] фітосанітарний контроль товарів, що ввозяться на митну територію України, здійснюється державними фітосанітарними інспекторами у визначених пунктах карантину рослин у пунктах пропуску на державному кордоні України.

Усі імпорتنі товари підлягають стандартному фітосанітарному прикордонному контролю, який здійснюється шляхом інспектування, з метою встановлення, що: товар супроводжується дійсним фітосанітарним сертифікатом, також що він відповідає документам, які його супроводжують і відсутні карантинні організми та ознаки пошкодження вантажу [35,ст.39,ч.1].

Застосування фітосанітарного контролю регламентується законом України “Про насіння і садивний матеріал” [36].

До об’єктів карантину можна віднести: насіннєві овочі, крупи, горіхи, плоди, зернові культури та насіння які використовуються для посіву. Ввезення на територію України насіння і садивного матеріалу здійснюється за умови належності його до сорту, занесеного до Реєстру сортів рослин України або Переліку сортів рослин ОЕСР (Організація економічного співробітництва та розвитку) [36,ст.20,ч.1].

Імпорт насіння і садивного матеріалу для реалізації на території України, повинен відповідати вимогам, встановленим законодавством у сфері насінництва та розсадництва [36,ст.20,ч.5].

Ветеринарно-санітарний контроль застосовується до живих тварин, риби та яєць, що використовуються для інкубації та перетинають митний кордон України відповідно до Закону України «Про ветеринарну медицину» [37].

Ввезення на територію України товарів здійснюються виключно через призначені прикордонні інспекційні пости, які мають карантинні станції та призначені для ввезення [37,ст.81,ч.1].

Ветеринарно-санітарні умови повинні бути прийняті для таких цілей, як проведення клінічного огляду тварин та відбор зразків для лабораторних досліджень; ізоляції тварин, що страждають на хвороби або є підозра захворювання та проведення дезінфекції транспортних засобів, що використовуються для перевезення товарів [37,ст.81,ч.2].

Усі живі тварини підлягають стандартному прикордонному ветеринарно-санітарному контролю у формі інспектування. Ввезення вантажу до України здійснюється за умов наявності: міжнародного ветеринарного сертифікату, який є повним, автентичним та відповідає товарам, які містяться у вантажі; у товарах не виявлено симптомів або інших ознак хвороб та інше [37,ст.87,ч.2].

Ввезення імпортного вантажу з тваринами не дозволяється, якщо присутні особливо небезпечної хвороби, занесеної до списку МEB (Міжнародне епізоотичне бюро) [37,ст.91,ч.1].

Також до заходів офіційного контролю відноситься Державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що застосовуються до товарів які перетинають митний кордон України відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [38]. Здійснення державного контролю продуктів, які ввозяться на митну територію України, забезпечується компетентним органом відповідно до законодавства [38,ст.41,ч.1].

Заходи державного контролю харчових продуктів тваринного походження та кормів тваринного походження, які ввозяться на митну територію України, повинні

охоплювати всі вимоги законодавства про харчові продукти та корми (вимоги до безпечності та гігієни, маркування, простежуваності, вимоги до харчових та кормових добавок, вимоги до предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами тощо) [38,ст.41,ч.3].

Ввезення на митну територію України вантажів із продуктами дозволяється тільки через призначені прикордонні інспекційні пости [38,ст.41,ч.5]. Вантажі повинні супроводжуватися оригіналами міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом, а також оригіналом загального ветеринарного документа на ввезення [38,ст.41,ч.7].

Відповідно до [34] до темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл при імпорті застосовуються заходи офіційного контролю у вигляді державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Відповідно до [33,ст.4] заходи офіційного контролю проводяться у пунктах пропуску через державний кордон України та у пунктах призначення на території України.

Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю [33,ст.319,ч.2-3].

Попередній документальний контроль – форма здійснення заходів офіційного контролю, яка полягає у проведенні в пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митних органів перевірки відповідних документів і відомостей, а в разі потреби, за результатами застосування автоматизованої системи управління ризиками - візуального інспектування товарів, транспортних засобів, які ввозяться на митну територію України [33,ст.4,ч.42].

Порядок проведення ПДК, як і заходи офіційного контролю закріплено нормами Митного кодексу України та відповідно до постанови [34].

ПДК розпочинається після пред'явлення митному органу товарів і документів на такі товари в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України. Протягом двох годин з моменту пред'явлення товарів посадова особа митного органу під час проведення попереднього документального контролю зобов'язана: надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України за результатами попереднього документального контролю для переміщення їх до пункту призначення на території України або припинення попереднього документального контролю та залучення для проведення заходів офіційного контролю посадової особи відповідного уповноваженого органу та внести до єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів України інформацію про прийняте рішення [33,ст.319,ч.4].

До ПДК відносяться: ветеринарно-санітарний контроль, фітосанітарний контроль та контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю надано в таблиці 3.20 [34].

Таблиця 3.20 – Перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю
Ветеринарно-санітарний контроль	Міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером; наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів [39]. Дані наведено на рисунку 3.7.  Рис.3.7 – Види тварин до яких застосовується ветеринарно-санітарний контроль

Продовження таблиці 3.20

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю
Фітосанітарний контроль	Фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару [39]. Дані зображено на рисунках 3.8 та 3.9. Рис.3.8 – Овочі та фрукти до яких застосовується фітосанітарний контроль Рис.3.9 – Крупи та бобові до яких застосовуються фітосанітарний контроль
Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	Міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах); транспортні (перевізні) документи [39]. Дані наведено на рисунку 3.10. Рис.3.10 – Продукція до яких застосовується Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин

Відповідно до таблиці 3.21 до темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл яке імпортується з Чехії, крім заходів офіційного контролю застосовуються також ПДК у вигляді державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Також темне пиво не підлягає ліцензуванню та квот згідно [40].

3.7. Визначення країни походження темного пива та застосування преференційних заходів при імпорті

Відповідно до [33,ст.36,ч.2] країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв.

Під країною походження товару розуміють групу країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару [33,ст.36,ч.3].

До товарів які повністю вироблені у даній країні відносяться: 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні; 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні; 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні; 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні; 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні; 6) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною; 7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції, зазначеної у пункті 6; 8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр; 9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на

сировину (утилізації); 10) електроенергія, вироблена в цій країні; 11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції, зазначеної у пунктах 1 – 10 [33,ст.38].

У разі якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки. До таких критеріїв належать: 1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків; 2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки); 3) виконання виробничих та/або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце [33,ст.40].

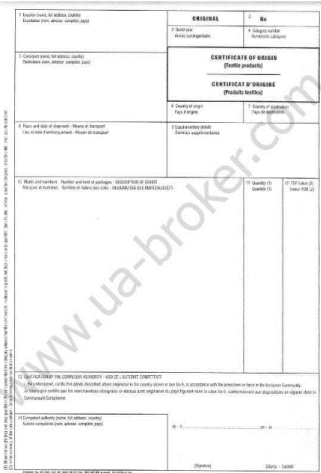
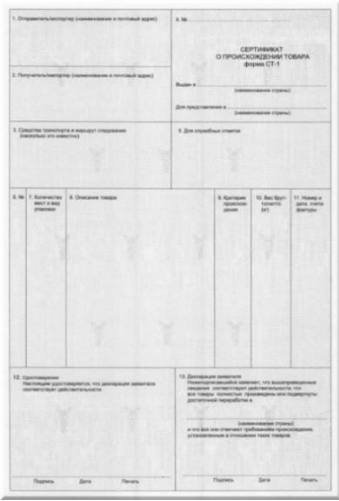
Преференційний режим – це особливий пільговий режим здійснення зовнішньоекономічних зв'язків, економічного співробітництва, що надається однією державою іншій без поширення на "треті країни". Він застосовується до країн, які спільно з Україною входять до митних союзів, асоціації відповідно до міжнародних договорів. До них відносяться Європейський союз; країни Європейська асоціація вільної торгівлі; Великобританія; Канада; Ізраїль; країни СНД, Грузія та Македонія.

Документом, що підтверджує країну походження товару, є сертифікат про походження товару, засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару, сертифікат про регіональне найменування товару. Країна походження товару заявляється митному органу шляхом подання оригіналів документів про походження товару.

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або

країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. Надаються Україною форми сертифікату, що зазначені в таблиці 3.21 [41].

Таблиця 3.21 – Види форм сертифікатів, що надаються Україною

Вид форми	Умови використання
Загальна форма (рос.,англ.)  Рис.3.11 – Зовнішній вигляд сертифікату загальної форми	використовується при торгівлі з країнами, з якими відсутня двостороння домовленість з Україною або дія таких домовленостей тимчасово призупинена
Форма СТ-1 (рос.)  Рис.3.12 – Зовнішній вигляд сертифікату форми СТ-1	використовується при здійсненні експортно-імпортних операцій з країнами СНД

Продовження таблиці 3.21

Вид форми	Умови використання
Форма А (англ.)  Рис.3.13 – Зовнішній вигляд сертифікату форми А	використовується при експорті товарів з країн, що розвиваються до країн GSP (США, Канада, Японія, Нова Зеландія, Австралія, 15 країн засновників ЄС, Туреччина).
Форма EUR.1 (англ.)  Рис.3.14 – Зовнішній вигляд сертифікату форми EUR.1	Використовуються в межах Угоди про асоціовано членство України з однієї сторони ЄС та країн Європейського співтовариства з атомної енергії. Використовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ.

В Україні компетентним органом з видачі сертифікатів є Торгово-промислова палата, окрім форми EUR.1 – що видається митними органами.

Засвідчена декларація про походження товару - це декларація про походження товару, засвідчена державною організацією або компетентним органом, наділеним відповідними повноваженнями.

Декларація про походження товару - це письмова заява про країну походження товару, зроблена у зв'язку з вивезенням товару виробником,

продавцем, експортером (постачальником) або іншою компетентною особою на комерційному рахунку чи будь-якому іншому документі, який стосується товару.

Сертифікат про регіональне найменування товару - це документ, який підтверджує, що товари відповідають визначенню, характерному для відповідного регіону країни, та виданий компетентним органом відповідно до законодавства країни вивезення товару [33,ст.43].

Торгові преференції можуть бути свідченням підтримки, доброзичливості або взаємної домовленості між державами. Одним з окремих випадків торгових преференцій є їх надання країнам, що розвиваються, оскільки вони вимагають більш відкритого доступу до ринків розвинених країн. Розвинені країни вважають, що це особливо корисний спосіб надання державам, що перебувають на дещо нижчому рівні економічного розвитку, ширших можливостей для зростання [42].

Україна також з різними країнами має торгові преференції на основі міждержавних угод, які надано в таблиці 3.22.

Таблиця 3.22 – Наявність міждержавних угод України

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
ЄАВТ:	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Ісландія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Королівство Норвегія	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Королівством Норвегія». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Швейцарська Конфедерація	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Швейцарською Конфедерацією». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Князівство Ліхтенштейн	Міждержавна угода від 24.06.2010 «Угода про сільське господарство між Україною та Князівством Ліхтенштейн». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Країни ЄС	Міждержавна угода від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)

Продовження таблиці 3.22

Країна учасниця угоди	Назва та суть угоди
Канада	Міждержавна угода від 11.07.2016 «Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Ізраїль	Міждержавна угода від 21.01.2019 «Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Британія	Міждержавна угода від 08.10.2020 «Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії». Оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками (0%)
Грузія	Міждержавна угода від 09.01.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Грузія про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Країни СНД	Міждержавна угода від 17.09.1994 «Угода між Урядом України та Урядом країн СНД про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Молдова	Міждержавна угода від 29.08.1995 «Угода між Урядом України та Урядом Республіки Молдова про вільну торгівлю». Звільнення від сплати мита при імпорті
Чорногорія	Міждержавна угода від 18.11.2011 «Угода про вільну торгівлю між Урядом України та Урядом Чорногорії». Звільнення від сплати мита при імпорті

Тому країною походження темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл є Чехія, тому що відповідно до ст.38 ч.11 МКУ темне пиво вироблено в цій країні виключно з сировини, що зазначена в ст.38 ч.2, а саме хміль та солод, що вирощені та зібрані у Чехії. Для підтвердження країни походження темного пива обов'язково є наявність сертифікату форми EUR.1 яка використовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ, а саме з Чехією. Відповідно до таблиці 3.22 при імпорті темного пива до України з країни ЄС – Чехії буде застосовуватися преференційна ставка (0%) згідно з Міждержавною угодою від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».

3.8. Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті темного пива

Відповідно до МКУ митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України вважається вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари [33,ст.49].

Відомості про митну вартість товарів використовуються для: 1) нарахування митних платежів; 2) застосування інших заходів державного регулювання ЗЕД України; 3) ведення митної статистики; 4) розрахунку податкового зобов'язання, визначеного за результатами документальної перевірки [33,ст.50].

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом. Також митна вартість товарів може бути визначена до перетину товаром митного кордону України [33,ст.51].

Декларант подає митному органу документи, що підтверджують заявлену митну вартість товарів і обраний метод її визначення. Документами, які підтверджують митну вартість товарів, вважають 1) декларація митної вартості та документи, що підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився розрахунок митної вартості; 2) зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, який його замінює, та додатки до нього у разі їх наявності; 3) рахунок-фактура (інвойс) або рахунок-проформа (якщо товар не є об'єктом купівлі-продажу); 4) якщо рахунок сплачено, - банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару; 5) за наявності - інші платіжні та/або бухгалтерські документи, що підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для ідентифікації ввезеного товару; 6) транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені у вартість товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів; 7) ліцензія на імпорт товару, якщо імпорт товару підлягає ліцензуванню; 8) якщо здійснювалося страхування, - страхові документи, а також документи, що містять відомості про вартість страхування [33,ст.53,ч.1-2].

Контроль правильності визначення митної вартості товарів здійснюється митним органом під час проведення митного контролю і митного оформлення шляхом перевірки числового значення заявленої митної вартості [33,ст.54,ч.1].

Визначення митної вартості товарів, які ввозяться в Україну відповідно до митного режиму імпорту, здійснюється за такими методами: 1) основний - за ціною договору (контракту) щодо товарів, які імпортуються (вартість операції); 2) другорядні: а) за ціною договору щодо ідентичних товарів; б) за ціною договору щодо подібних (аналогічних) товарів; в) на основі віднімання вартості; г) на основі додавання вартості (обчислена вартість); г) резервний. Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість товарів не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу [33,ст.57,ч.1-3].

Згідно з укладеним зовнішньоекономічним контрактом №1 від 01.11.2024 року складено між суб'єктом ДП «Пілснер Україна» за адресою: 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна та іноземним суб'єктом господарювання – нерезидентом «Konrad Vratislavice Brewery», зареєстрована за адресою: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія здійснюється поставка партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% об., яке переміщується до пункт пропуску Краківець-Корчова митний пост «Яворів» Львівської митниці ДМСУ. Навантаження проводиться за тарифом транспортної компанії за ставкою 200 євро за операцію. Витрати на перевезення згідно з тарифами транспортної компанії ТОВ «ЖЕФКО Україна», ставка на перевезення дорівнює – 2 євро/км, перевезення здійснюється з міста Ліберець до пункт пропуску Краківець-Корчова що дорівнює 735км; реєстраційний номер автотранспорту перевізника RENAULT AA 7380 KI. Страхування 10% від вартості контракту. Умови постачання, що оговорені контрагентами – CIP – Яворів.

Партія складається з 417 картонних коробок по 24 металевих банок в кожній коробці, з загальної кількості 10008 металевих банок, місткістю 0,5 л кожна, маса брутто кожної одиниці продукції – 0,52 кг, маса нетто – 0,5 кг, вага однієї металевої банки 0,02 кг. Вага брутто 1 коробки – 12,98 кг, вага порожньої коробки – 0,5 кг, вага всієї партії темного пива – 5412,66 кг. Ціна однієї металевої банки пива темного

фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% об. заявленої на імпорту складає 1 євро, що відповідно до курсу НБУ становить 44,90 грн/шт. Розподіл обов'язків за умовою поставки Carriage and Insurance Paid To (CIP) відповідно до ІНКОТЕРМС – 2020 наведено на рисунку 3.15 [43].

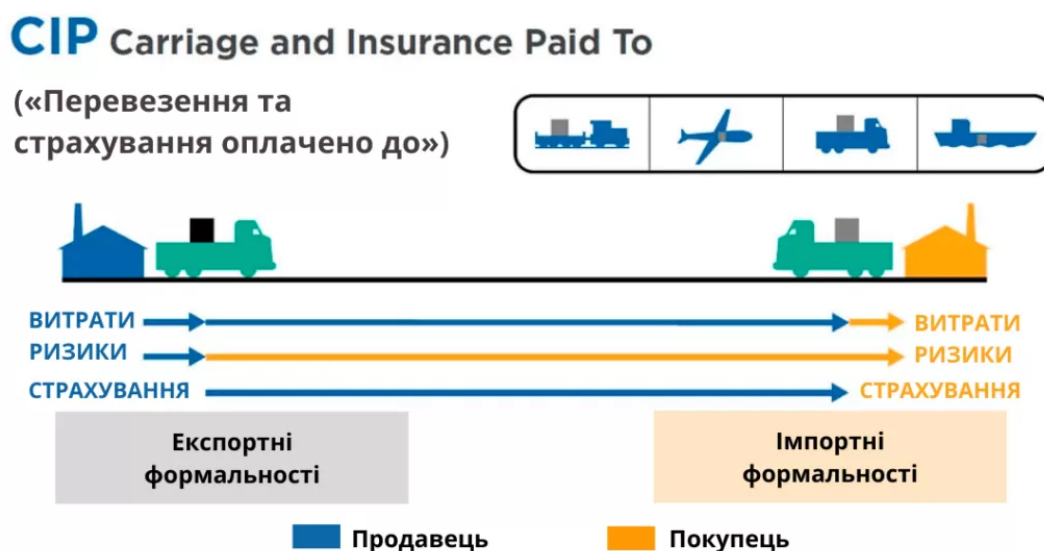


Рис. 3.15 – Розподіл обов'язків за CIP відповідно до ІНКОТЕРМС – 2020

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари [33,ст.49].

Митна вартість визначається за формулою:

$$MB = B_k \quad (3.5)$$

де MB – митна вартість;

B_k – вартість контракту.

Звідси випливає, що вартість контракту буде дорівнювати:

$$B_k = B_t + B_{st} + B_{npp} + B_p \quad (3.6)$$

де B_t – вартість товару;

B_{st} – витрати на страхування;

B_{npp} – витрати на навантаження-розвантаження;

B_p – витрати на перевезення.

Отже, $B_t = 10008_{\text{од}} \times 1 \text{ євро} = 10008 \text{ євро}$. Курс НБУ на день подання митної декларації дорівнює 44,90 грн/євро.

$$B_T = 10008_{\text{од}} \times 1_{\text{євро}} \times 44,90_{\text{грн}} = 449359,20 \text{ грн}$$

$$B_{\text{ст}} = 449\,359,2_{\text{грн}} \times 10 / 100\% = 44935,92 \text{ грн}$$

$$B_{\text{нрр}} = 200_{\text{євро}} \times 44,90_{\text{грн}} = 8980 \text{ грн}$$

$$B_{\text{п}} = (2 \times 735_{\text{км}}) \times 44,90_{\text{грн}} = 66003 \text{ грн}$$

Отже, $MV = B_k = 449359,20_{\text{грн}} + 44935,92_{\text{грн}} + 8980_{\text{грн}} + 66003_{\text{грн}} = 569278,12 \text{ грн.}$

Митна вартість пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% об. становить 569278,12 грн.

Митні органи приділяють особливу увагу контролю за правильністю визначення митної вартості під час здійснення митного контролю та оформлення, оскільки вона є основою для оподаткування і має бути точно розрахована та підтверджена.

3.9. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті темного пива

Відповідно до МКУ до митних платежів належить мито; акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів (продукції); податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів (продукції) [33,ст.4,ч.27].

Мито - це загальнодержавний податок, який нараховується та сплачується відповідно до МКУ, законів України та міжнародних договорів, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України. В Україні застосовуються ввізне мито; вивізне мито; сезонне мито та особливі види мита: спеціальне, антидемпінгове, компенсаційне, додатковий імпортний збір [33,ст.271].

1. Об'єктами оподаткування митом є: 1) товари, митна вартість яких перевищує еквівалент 150 євро, що ввозяться на митну територію України або вивозяться за межі митної території України підприємствами; 2) товари, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України в обсягах, які підлягають оподаткуванню митними платежами; 3) товари, транспортні засоби, що реалізуються відповідно до статті 243 МКУ [33,ст.277].

Також в Україні застосовуються такі види ставок мита: адвалорна - у відсотках; специфічна - у грошовому розмірі на одиницю; комбінована, що складається з адвалорної та специфічної ставок мита [33,ст.280].

Для партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4%, що імпортується з Чехії до України буде застосовуватися ввізне мито.

Також на партію пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% наданий сертифікат EUR.1 – документ, який підтверджує, що країною походження є європейська країна, а саме Чехія і дає право провести митне очищення вантажу з використанням преференційної ставки мита. Отже, до даного товару буде застосовуватися преференційна ставка ввізного мита, яка складає 0% та діє на підставі:

- Міждержавна угода від 27.06.2014. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [44];
- Лист Держмитслужби № 15-03/1857 від 08.12.2023. Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит [45].

До темного пива згідно коду УКТЗЕД (2203000900) буде застосовуватися адвалорна ставка мита. Базою для нарахування мита за адвалорною ставкою є митна вартість товару. Тому ввізне мито на пиво темне фільтроване пастеризоване «Vamberg» 4,4% дорівнює 0, тому що преференційна ставка ввізного мита 0%.

Акцизний податок - непрямий податок на споживання окремих видів товарів, визначених Податковим кодексом України як підакцизні, що включається до ціни таких товарів. Ставка акцизного податку для темного пива згідно коду УКТЗЕД буде специфічною та дорівнює 59.82 грн за л100%сп [46].

Для розрахунку акцизного податку визначаємо загальний об'єм пива:

$$V = 10008_{\text{од}} \times 0,5_{\text{л}} = 5004 \text{ л}$$

Далі розраховуємо вміст чистого спирту в пиві за формулою:

$$\text{ЧС} = V \times \text{Ba} \quad (3.7)$$

де ЧС – чистий спирт;

V – об'єм пива;

Ва – вміст алкоголю в пиві.

$$\text{ЧС} = 5004\text{л} \times (4,4\% \text{об.} / 100\% \text{сп}) = 220,18 \text{ л чистого спирту}$$

Виходячи з обчислених даних, акцизний податок обчислюється за формулою:

$$\text{АП} = \text{ЧС} \times \text{СС} \quad (3.8)$$

де АП – акцизний податок;

ЧС – чистий спирт;

СС – специфічна ставка.

$$\text{АП} = 220,18\text{л} \times 59,82 \text{ грн} = 13171,17 \text{ грн}$$

Отже, акцизний податок для партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% дорівнює 13171,17 грн.

Податок на додану вартість (ПДВ) — це непрямий податок, який включається в ціну товарів і оплачується покупцем, проте облік та перерахування до державного бюджету здійснює продавець.

Операції з ввезення товарів на митну територію України в режимі імпорту оподатковуються податком на додану вартість. Базою для оподаткування є митна вартість товарів, яка враховує митні збори та акцизний податок, що підлягають сплаті, згідно зі статтею 191 Податкового Кодексу України [46].

Податок на додану вартість на партію темного пива визначається за формулою:

$$\text{ПДВ} = (\text{МВ} + \text{Мито} + \text{АП}) \times \text{Ставка ПДВ} \quad (3.9)$$

де ПДВ – податок на додану вартість;

МВ – митна вартість;

АП – акцизний податок;

Ставка ПДВ – 20%.

$$\text{ПДВ} = (569278,12\text{грн} + 0\text{грн} + 13171,17\text{грн}) \times 0,2 = 116489,86 \text{ грн}$$

Виходячи з цього, при імпорті партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% податок на додану вартість становить 116489,86 грн.

Таким чином, загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% при

переміщенні через митний кордон України у режимі імпорту становлять, мито – 0 грн, акцизний податок – 13171,17 грн та ПДВ – 116489,86 грн.

3.10. Технологічна схема митного контролю та митного оформлення імпорту темного пива

Одним із напрямів організації митного контролю та оформлення товарів і транспортних засобів комерційного призначення є розробка технологічної схеми, яка встановлює обов'язкову для виконання послідовність операцій митного контролю та оформлення, а також дій посадових осіб митних підрозділів під час проведення цих операцій.

У дипломній роботі об'єктом переміщення через митний кордон України є партія пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% об., що імпортується до України через пункт пропуску Краківець-Корчова митний пост «Яворів» Львівської митниці ДМСУ з Чехії.

Для полегшення обміну даними про міжнародну торгівлю та організації обміну розвідувальною інформацією щодо потенційних ризиків на національному та міжнародному рівнях, уряди повинні розробляти угоди про співпрацю між митними службами та іншими державними відомствами, які мають відношення до міжнародної торгівлі.

Українське законодавство було уніфіковано з вимогами ЄС Постановою Кабінету Міністрів України № 971 від 21 жовтня 2020 року, яка затвердила «Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна”» [47].

З моменту розвантаження транспортного засобу на пункті пропуску, що здійснювало перевезення та розпочато завантаження транспортного засобу для перевезення на митній території України партії пива темного фільтрованого

пастеризованого «Vamberg» 4,4% декларант ДП «Пілснер Україна» Канарчук Оксана Іванівна надсилає до відділу митного оформлення №1-4 мп «Яворів» - UA209030 (81033 смт Краковець, вул. Михайла Вербицького, 54), що знаходиться у зоні діяльності Львівської митниці, електронне повідомлення та скановані копії документів з електронним цифровим підписом.

Для здійснення митного контролю та митного оформлення партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% до митниці подаються такі документи:

1. Митна декларація МД-2;
2. Контракт ЗЕД;
3. Інвойс;
4. Товаро-транспортна накладна CMR;
5. Сертифікат з перевезення EUR.1;
6. Договір поставки;
7. Повідомлення.

Технологічна схема митних формальностей щодо імпорту темного пива наведено на рисунку 3.16.

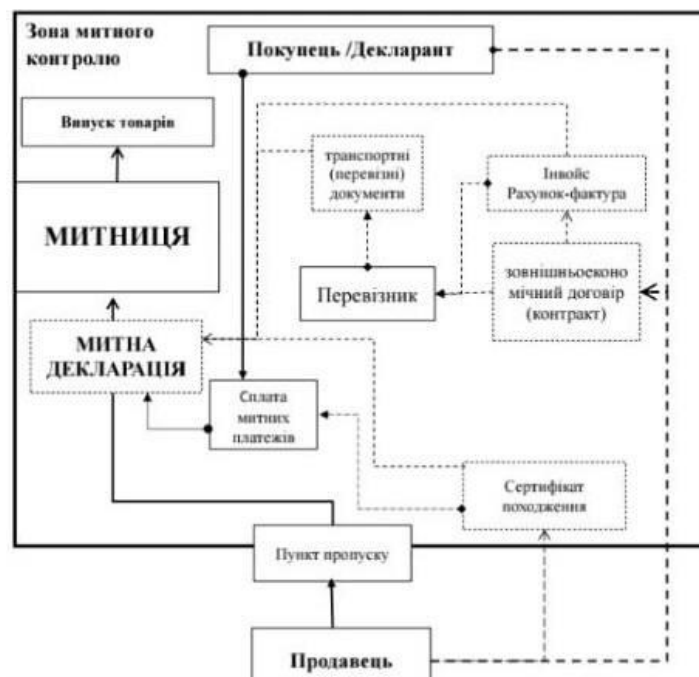


Рис. 3.16 – Технологічна схема щодо митних формальностей при імпорті темного пива

Після отримання від підприємства електронного повідомлення та скасованих копій документів, інформаційна система перевіряє електронний цифровий підпис відповідальної особи підприємства. У разі успішної перевірки система зберігає повідомлення та документи, інформує відповідний контролюючий орган про їх отримання через веб-інтерфейс і, за наявності необхідних даних, надсилає електронного листа уповноваженій особі митниці за місцем відправлення.

Якщо система автоматично формує рішення про проведення необхідного державного контролю, підприємство отримує дозвіл на переміщення задекларованої партії темного пива. Система також попереджає про необхідність дотримання вимог законодавства інших держав, зокрема щодо подання оригіналів міжнародних сертифікатів.

Далі, на пункті пропуску «Краківець-Корчова», митний пост «Яворів» Львівської митниці (UA209030), перевізник подає документи для митного контролю та називає номер попередньої декларації. Інспектор прикордонної митниці робить запит у центральну базу даних для підтвердження наявності документів. У разі відсутності зауважень інспектор вносить у систему інформацію про транспортний засіб, перевізника, товари, а також дату та час перетину кордону. Після проведення митного огляду транспортного засобу здійснюється пропуск через державний кордон України [47].

Висновки до розділу 3

У розділі 3 розкриті питання, щодо вивчення асортименту темного пива в торговельних мережах м. Одеси та обрано для подальшого дослідження п'ять зразків темного пива ТМ «Krusovice», ТМ «Vamberg», ТМ «Velkopoprovicky Kozel», ТМ «Лев Темне» і ТМ «Dab Dark» та визначили коефіцієнт широти і довготи асортименту, що є високим у всіх торговельних мережах. Також провели контроль стану маркування, пакування та перевірку штрих-коду в обраних зразках. Та визначили органолептичну оцінку якості темного пива з будування профілограм інтенсивності і фізико-хімічні показники згідно ДСТУ 3888:2015. А також

розрахували конкурентоспроможність представлених зразків. Ще у розділі були розкриті питання, щодо заході нетарифного регулювання при переміщенні темного пива ТМ «Vamberg» через митний кордон України, а саме застосування заходів офіційного контролю та ПДК при імпорті темного пива через митний кордон України. Визначили країну походження темного пива ТМ «Vamberg», якою є Чехія та застосували преференційні заходи. А також визначили місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при імпорті темного пива, роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при імпорті темного пива та технологічну схему митного контролю та митного оформлення імпорту темного пива ТМ «Vamberg».

РОЗДІЛ 4

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТОМ ЗАПУСКУ ПИВНОГО ТОРГОВЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В МІСТІ ОДЕСА

4.1. Ефективне управління всіма ризиками у проектній діяльності

Управління реалізацією проектів зазвичай відбувається в умовах невизначеності та ризику, обумовлених кількома факторами. Серед них – відсутність повної та точної інформації про продукт або послугу проекту, яка створюється внутрішнім та зовнішнім середовищем проекту, а також неможливість точної оцінки всіх параметрів проекту.

Також важливою є постійна присутність елементу випадковості, через що неможливо передбачити всі чинники, що можуть впливати на проект. Крім того, існують суб'єктивні чинники, пов'язані з можливою відмінністю інтересів учасників проекту або дій структур і організацій, що приймають участь у реалізації проекту.

У таких умовах реалізація проекту часто вимагає виявлення та ідентифікації ризиків, проведення їх аналізу та оцінки, вибір методів управління, розробку та впровадження заходів для зниження цих ризиків, а також контроль та оцінку результатів впроваджуваних заходів.

Ефективне управління ризиками у проектній діяльності – це систематичний підхід до виявлення, аналізу, оцінки, контролю та мінімізації ризиків, що можуть виникнути під час виконання проекту. Це важлива складова успішного завершення будь-якого проекту, оскільки ризики можуть впливати на ресурси, час, якість та інші аспекти проекту.

Структурна схема послідовності дій у процесі управління ризиками наведена на рисунку 4.1 [48].

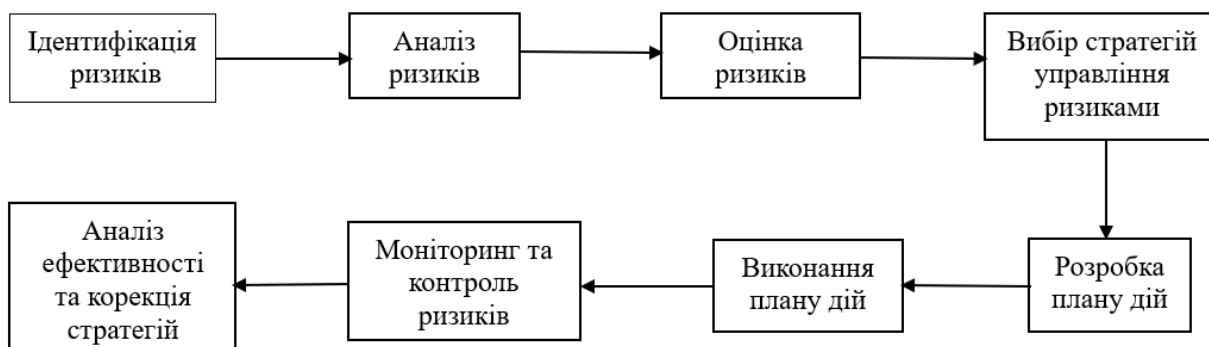


Рис.4.1 – Схема послідовності дій у процесі управління ризиками

Першим кроком у управлінні ризиками є ідентифікація потенційних ризиків. Це включає в себе аналіз усіх аспектів проекту, спілкування з учасниками проекту та використання попереднього досвіду. Після цього ризики оцінюються за ймовірністю виникнення та впливом на проект.

Після оцінки ризиків вони класифікуються за пріоритетом, що дозволяє зосередити увагу на найбільш значущих з них. Наступним кроком є розробка стратегій управління ризиками, які можуть включати у себе уникнення ризику, його зменшення, передачу, або прийняття ризику. Після цього розробляються плани дій для реалізації обраних стратегій.

Ключовою складовою ефективного управління ризиками є постійний моніторинг та контроль за ризиками протягом усього проекту. Це дозволяє вчасно реагувати на зміни у внутрішньому або зовнішньому середовищі проекту та при необхідності коригувати стратегії управління ризиками.

Усі ці етапи сприяють зменшенню негативних впливів ризиків на проект і забезпечують його успішне завершення згідно з поставленими цілями та обмеженнями.

Далі важливо також проводити аналіз ефективності застосованих стратегій управління ризиками. Це допомагає визначити, наскільки успішно були виявлені та усунені ризики, які виникали під час проекту. На основі цього аналізу можуть бути внесені корективи до планів управління ризиками на майбутні проекти.

Зокрема, після завершення проекту важливо провести ретроспективний аналіз ризиків, щоб визначити, які ризики виявилися найбільшими та як їхнє управління може бути покращено у майбутніх проектах. Цей процес допомагає удосконалити методології управління ризиками в організації та забезпечує постійне вдосконалення процесу управління ризиками в майбутніх проектах.

Крім того, регулярне спілкування та звітування з учасниками проекту щодо стану управління ризиками є важливим елементом успішного управління ризиками. Це дозволяє всім зацікавленим сторонам бути в курсі поточних ризиків та заходів, що приймаються для їх управління.

Отже, ефективне управління ризиками у проектній діяльності – це постійний процес, який включає ідентифікацію, аналіз, оцінку, контроль та моніторинг ризиків протягом усього життєвого циклу проекту. Цей підхід допомагає забезпечити успішне завершення проекту та досягнення його цілей у межах обмежень.

Бізнес-план є невід'ємною частиною успішного управління ризиками. Він слугує дорожньою картою для навігації в невизначеності та дає змогу підприємствам:

Визначити та ідентифікувати потенційні ризики: Складання бізнес-плану змушує підприємців ретельно вивчати своє середовище та визначити можливі загрози, які можуть вплинути на їхні цілі. Це може включати конкурентні загрози, економічні спади, зміни в регулюванні, технологічні збої та інші фактори.

Оцінити ймовірність та вплив ризиків: Не всі ризики створені рівними. Бізнес-план допомагає підприємствам оцінити ймовірність виникнення кожного ризику, а також його потенційний вплив на їхні фінанси, репутацію та операції.

Розробити стратегії пом'якшення ризиків: Для кожного визначеного ризику бізнес-план повинен описувати стратегії його пом'якшення. Це може включати уникнення ризику, його трансфер, зменшення його ймовірності або впливу, або прийняття ризику та розробку плану його реагування.

Слідкувати та переглядати ризики: бізнес-план – це не статичний документ. Він повинен постійно оновлюватися, щоб відображати зміни в ринкових умовах,

конкурентному середовищі та інших факторах, які можуть вплинути на ризики, з якими стикається підприємство [49].

4.2. Загальна характеристика проекту

4.2.1. Мета проекту

Мета проекту для магазину розливного пива "Хмільна мануфактура" у місті Одеса полягає в створенні унікального простору для любителів справжнього пива. Місце, де кожен клієнт зможе не лише насолодитися вишуканими сортами пива, але й отримати індивідуальний підхід, збагатити свої знання про пивоваріння та відчувати атмосферу справжньої хмільної культури.

"Хмільна мануфактура" створена з метою пропонувати клієнтам широкий вибір авторських сортів пива, які виробляються з використанням найкращих інгредієнтів та традиційних рецептів. Магазин буде місцем, де люди можуть не лише купувати пиво, а й ділитися своїм досвідом та смаками з іншими ентузіастами.

4.2.2. Розташування магазину пива

Магазин розливного пива "Хмільна мануфактура" планується розмістити за адресою м. Одеса, Пересипський район, вул. Академіка Заболотного, буд. 28. Оскільки аналіз ринку міста показав значний попит на розливне пиво, особливо в Пересипському районі, який вважається спальним і має значну кількість мешканців, це створює сприятливі умови для приваблення постійного потоку клієнтів.

4.2.3. Юридичні аспекти проекту

Юридичні аспекти в бізнес-плані включають у себе всі правові питання, які стосуються створення, функціонування та розвитку вашого бізнесу. Вони важливі для забезпечення відповідності вашого підприємства законодавству та мінімізації ризиків.

Так як даний заклад буде працювати офіційно, тому власника магазину потрібно реєструвати як юридичну особу (ФОП 2 група). Назва пивного магазину – "Хмільна мануфактура".

Для початку діяльності даного магазину, необхідні такі юридичні документи:

- Дозвіл на торгівлю алкогольними напоями
- Договір на оренду приміщення
- Договір з дистриб'ютором пива
- Договір з постачальником снєків
- Договір на вивіз сміття
- Договір на підключення інтернету.

Час роботи магазину з 10.00 до 22.00, щодня.

4.2.4. Опис приміщення пивного магазину

Пивний магазин "Хмільна мануфактура" планується розмістити в житловій дев'ятиповерховій будівлі на першому поверсі з приміщенням загальною площею 28м². У приміщенні проведені всі комунікації необхідні для відкриття магазину такого типу, будуть потрібні витрати на косметичний ремонт та внутрішнє декорування приміщення.

Так власником придбано камери безпеки і охоронні сигналізації щоб приміщення завжди перебувало під наглядом.

Так у магазині з площею 28м² буде розташоване:

Зал з прилавком, 12м².

Підсобка, 10м².

Коридор, 4м².

Туалет, 2м².

4.2.5. Часові рамки проекту

Часові рамки в бізнес-плані магазину розливного пива – це визначення конкретних термінів і кінцевих строків для реалізації різних етапів вашого бізнесу.

Це допомагає планувати і організовувати свою роботу так, щоб досягти успіху у визначені терміни [50].

Проект передбачається здійснити протягом року з 1.02.2024 по 08.08.2024 року. Далі представлений календарний план проекту в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Календарний план проекту

№	Назва етапу	Назва роботи	Дата початку	Дата закінчення	Тривалість, доби	Фінанси, грн	Виконавці роботи
1	Аналіз ринку	Обґрунтування проекту	01.02.2024	08.02.2024	8	1 000	Власник проекту
		Постановка цілі	08.02.2024	10.02.2024	3	1 000	Власник проекту
		Вивчення попиту на розливне пиво в обраному районі	10.02.2024	17.02.2024	8	3 000	Власник проекту, менеджер з маркетингу
		Аналіз конкурентів	17.02.2024	27.02.2024	11	6 000	Власник проекту, менеджер з маркетингу
		Визначення цільової аудиторії	27.02.2024	03.03.2024	6	1 000	Власник проекту, менеджер з маркетингу
2	Вибір приміщення для магазину та його назви	Визначення формату магазину	03.03.2024	05.03.2024	3	4 000	Власник проекту
		Вибір назви та логотипу магазину	05.03.2024	09.03.2024	5	2 000	Власник проекту
		Пошук приміщення	10.03.2024	24.03.2024	15	2 000	Власник проекту
		Укладення договору оренди приміщення	24.03.2024	31.05.2024	8	156 000	Власник проекту

Продовження таблиці 4.1

№	Назва етапу	Назва роботи	Дата початку	Дата закінчення	Тривалість, доби	Фінанси, грн	Виконавці роботи
3	Укладання	Реєстрація юридичної особи (ФОП 2 група)	01.04.2024	03.04.2024	3	0	Власник проекту
		Отримання дозволів на торгівлю алкогольними напоями	05.04.2024	25.04.2024	21	5 000	Власник проекту
		Реєстрація касового апарату	07.04.2024	10.04.2024	4	200	Власник проекту
		Оформлення договору на вивіз сміття	10.04.2024	13.04.2024	4	500	Власник проекту
		Оформлення договору підключення інтернету	15.04.2024	18.04.2024	4	300	Власник проекту
4	Дизайн та ремонтні роботи	Розробка дизайну інтер'єру	18.04.2024	01.05.2024	14	6 000	Власник проекту, дизайнер
		Найняття робітників	01.05.2024	08.05.2024	8	2 000	Власник проекту
		Проведення ремонтних робіт	08.05.2024	07.06.2024	31	15 000	Робітники
		Закупівля матеріалів: - Шпаклівка	08.05.2024	08.05.2024	1	650	Власник проекту, робітники
		- Ґрунтовка	08.05.2024	08.05.2024	1	300	Власник проекту, робітники
		- Фарба	09.05.2024	09.05.2024	1	1 500	Власник проекту, робітники
		- Валики та пензлики	09.05.2024	09.05.2024	1	1 000	Власник проекту, робітники
		- Клей для плитки	10.05.2024	10.05.2024	1	500	Власник проекту, робітники
		- Плитка	10.05.2024	10.05.2024	1	8 000	Власник проекту, робітники
		- Вивіска магазину	17.05.2024	22.05.2024	6	10 000	Власник проекту
		- Підсвітка	22.05.2024	24.05.2024	3	1 000	Власник проекту

Продовження таблиці 4.1

№	Назва етапу	Назва роботи	Дата початку	Дата закінчення	Тривалість, доби	Фінанси, грн	Виконавці роботи
		- Конструкція під світло	25.05.2024	26.05.2024	2	5 000	Власник проекту, робітники
		- Точкові світильники	27.05.2024	28.05.2024	2	9 000	Власник проекту, робітники
		- Підвісні світильники	27.05.2024	28.05.2024	2	6 000	Власник проекту, робітники
		- Лампочки	27.05.2024	27.05.2024	1	1 000	Власник проекту, робітники
		- Пивні бочки	01.06.2024	03.06.2024	3	3 000	Власник проекту
		- Пивні постери	01.06.2024	05.06.2024	5	500	Власник проекту
		- Рамки з фото або надписами	01.06.2024	03.06.2024	3	500	Власник проекту
		- Дрібні аксесуари	01.06.2024	02.06.2024	2	500	Власник проекту
		Найняття художника для арту	03.06.2024	04.06.2024	2	5 000	Власник проекту, художник
5	Закупка пива	Укладення договору з дистриб'ютором	20.04.2024	04.05.2024	15	7 000	Власник проекту
		Закупівля партій різних видів пива	25.06.2024	29.06.2024	5	12 000	Власник проекту
		Визначення цінової політики	29.06.2024	01.07.2024	3	500	Власник проекту
6	Закупка та монтаж обладнання та розхідних матеріалів	Закупівля обладнання:	08.06.2024	09.06.2024	2	15 000	Власник проекту
		- Пивні крани					
		- Охолоджувач	08.06.2024	09.06.2024	2	35 000	Власник проекту
		- Стійка під крани	09.06.2024	10.06.2024	2	5 000	Власник проекту
		- Каплізбірник	09.06.2024	10.06.2024	2	1 000	Власник проекту
		- Шланги	09.06.2024	10.06.2024	2	3 000	Власник проекту
		- Газовий балон	10.06.2024	12.06.2024	3	4 500	Власник проекту
		- Редуктор	10.06.2024	12.06.2024	3	10 000	Власник проекту

Продовження таблиці 4.1

№	Назва етапу	Назва роботи	Дата початку	Дата закінчення	Тривалість, доби	Фінанси, грн	Виконавці роботи
		- Холодильник-вітрина для закусок	12.06.2024	14.06.2024	3	20 000	Власник проекту
		- Прилавок	13.06.2024	15.06.2024	3	5 000	Власник проекту
		- Касовий апарат	13.06.2024	15.06.2024	3	10 000	Власник проекту
		- Ваги	12.06.2024	12.06.2024	1	1 000	Власник проекту
		- Термінал для безготівкового розрахунку	12.06.2024	12.06.2024	1	12 500	Власник проекту
		- Ноутбук	12.06.2024	12.06.2024	1	15 000	Власник проекту
		- Камери безпеки та сигналізація	13.06.2024	14.06.2024	2	3 000	Власник проекту
		- Кондиціонер	14.06.2024	15.06.2024	2	9 000	Власник проекту
		Установка обладнання	08.06.2024	25.06.2024	18	20 000	Робітники
		Закупівля матеріалів: - Брендів пакети	26.06.2024	03.07.2024	8	4 000	Власник проекту
		- Кришечки	26.06.2024	03.07.2024	8	1 000	Власник проекту
		- Пляшки різної місткості	26.06.2024	03.07.2024	8	3 000	Власник проекту
		- Таблички-цінники	27.06.2024	28.06.2024	2	1 000	Власник проекту
		- Лотки для снєків	27.06.2024	28.06.2024	2	5 000	Власник проекту
		- Цінники для лотків	27.06.2024	28.06.2024	2	1 000	Власник проекту
		- Кишені для цінників	27.06.2024	28.06.2024	2	1 000	Власник проекту
7	Закупка закусок	Укладення договору з постачальником	25.06.2024	30.06.2024	6	7 000	Власник проекту
		Закупівля різних видів закусок	01.07.2024	04.07.2024	4	10 000	Власник проекту
		Визначення цінової політики	04.07.2024	05.07.2024	2	500	Власник проекту

Продовження таблиці 4.1

№	Назва етапу	Назва роботи	Дата початку	Дата закінчення	Тривалість, доби	Фінанси, грн	Виконавці роботи
8	Найняття персоналу на роботу та уніформа для них	Проведення співбесід для персоналу	01.07.2024	16.07.2024	16	2 000	Власник проекту
		Навчання персоналу	16.07.2024	31.07.2024	16	4 000	Власник проекту
		Закупівля уніформи	27.07.2024	03.08.2024	8	4 000	Власник проекту
9	Реклама	Розробка рекламних макетів	30.06.2024	15.07.2024	16	2 000	Графічний дизайнер
		Розміщення реклами в ЗМІ та соціальних мережах	20.07.2024	30.07.2024	11	5 000	Власник проекту
		Виготовлення листівок	15.07.2024	22.07.2024	8	1 000	Рекламна агенція
10	Відкриття	Підготовка до відкриття	03.08.2024	07.08.2024	5	2 000	Власник проекту, персонал
		Офіційне відкриття магазину	08.08.2024	08.08.2024	1	2 000	Власник проекту, персонал
11	Всього					502 450	

Для кращого розуміння використовують діаграму Ганта. Діаграма Ганта — це інструмент управління проєктами, який використовується для планування, організації та відстеження виконання завдань у проєкті. Вона візуально відображає завдання, їхню тривалість, залежності та хронологію у вигляді горизонтальних смуг на часовій шкалі.

Це допомагає зрозуміти, які завдання виконуються одночасно, які залежать одне від одного і коли все має бути завершено. Вона часто використовується в роботі команд, де потрібно чітко бачити прогрес і координувати спільні дії.

Виходячи з даних таблиці, можна побудувати діаграму Ганта, яка представлена на рисунку 4.2.

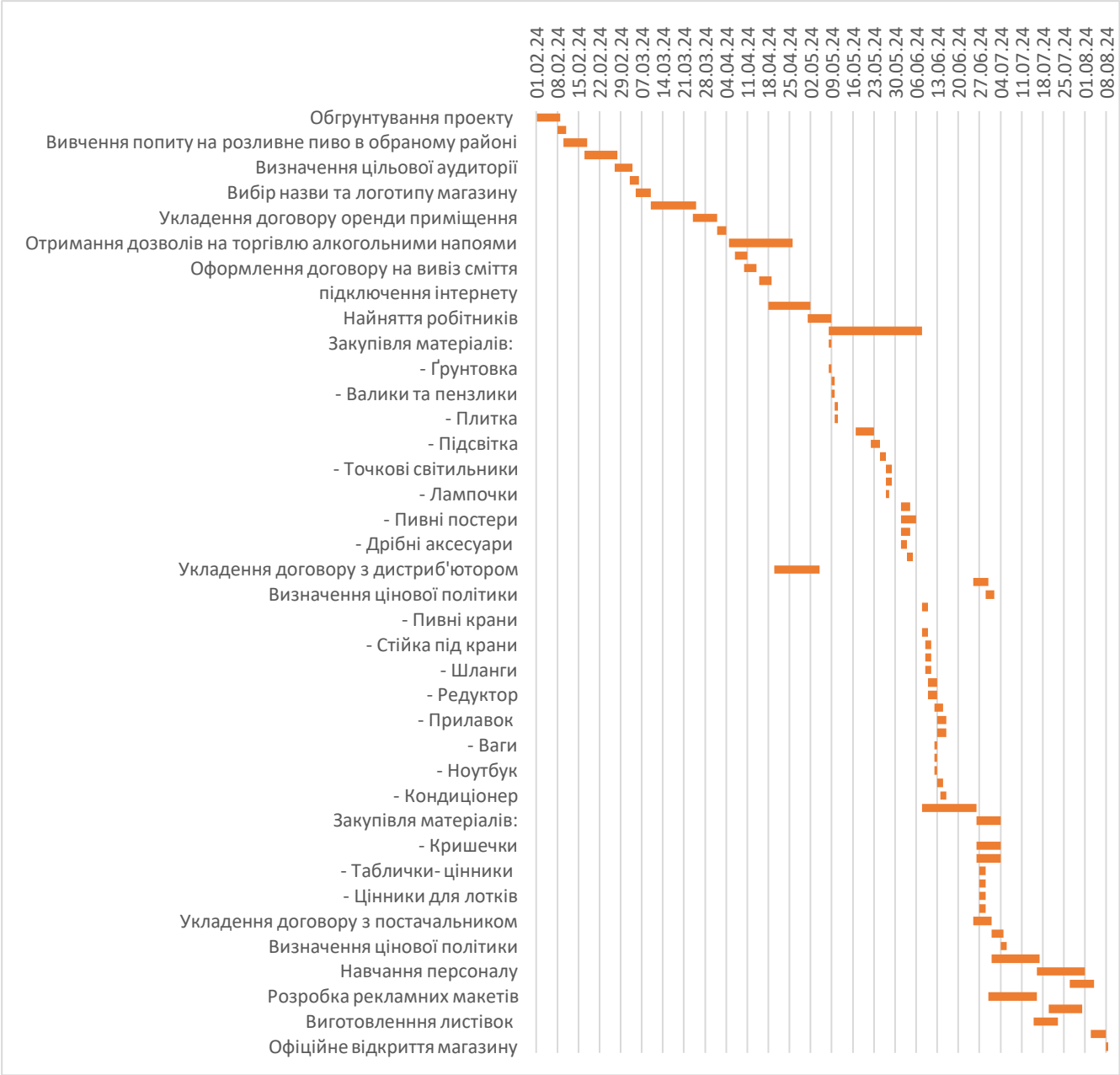


Рис. 4.2 – Діаграма Ганта до проекту по відкриттю пивного магазину

Виходячи з даних таблиці та діаграми, можна зробити висновок, що всі етапи проекту проходять чітко поетапно і безперервно. А сам проект буде виконаний за 6 місяців і 7 днів та на нього буде витрачено 502 450 грн.

4.3. Характеристика товарів магазину

Проектний магазин буде продавати 10 видів пива та різні види закусок.

У магазині розливного пива "Хмільна мануфактура" планується продавати такі види пива представлені в таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 – Види пива представлені в магазині

Назва пива	Вид пива	Вміст спирту
Heineken	Світле, фільтроване	5% об.
Waissburg Blanche Уманьпиво	Світле, фільтроване	4,7% об.
Бочкове нефільтроване ППБ	Світле, нефільтроване	4,8% об.
АльтМюллер Бланш Полтавпиво	Світле, нефільтроване	4,9% об.
Віденське Zeman	Світле, фільтроване	4,1% об.
Жашківський кабан Лагер	Світле, нефільтроване	5% об.
Темне Zeman	Темне, фільтроване	4,5% об.
Диканські вечори Полтавпиво	Темне, фільтроване	5,5% об.
Krusovice темне	Темне, фільтроване	3,8% об.
Авторське ППБ	Темне, фільтроване	7% об.

А також до пива будуть продаватися закуски, які представлені в таблиці 4.3.

Таблиця 4.3 – Види закусок представлені в магазині

Назва
Кукурудза з сіллю
Кукурудза з сиром
Арахіс смажений з сіллю
Арахіс смажений з беконом
Українські гріночки хвилясті з часником
Українські гріночки хвилясті холодець з хріном
Сулугуні соломка копчений 45%
Сулугуні "Нитка"
Чіпси Курячі з паприкою
Соломка зі Свинини "З Сиром"
Смужки Тріски
Анчоус
Жовтий полосатик клас А
Кільця кальмара Преміум

У проекту є суттєві переваги над конкурентами, але є і недоліки які представлені в таблиці 4.4.

Таблиця 4.4 – Переваги та недоліки пропонованих товарів

Переваги у порівнянні з аналогічними товарами конкурентів	Недоліки у порівнянні з аналогічними товарами конкурентів	Заходи подолання недоліків
Кураторство у виборі пива	Необхідність постійного інноваційного розвитку	Постійно вдосконалювати асортимент та послуги, шукати нові смаки та маркетингові стратегії, що відповідають потребам і очікуванням клієнтів.
Затишна атмосфера	Маркетингові ресурси	Розробити ефективну маркетингову стратегію, що включає в себе активне використання соціальних медіа, розсилки електронної пошти, участь у місцевих заходах та рекламні кампанії для залучення нових клієнтів та збереження існуючих.
Акцент на якість та обслуговування		
Розташованість у густонаселеному районі		
Ціни на пиво є конкурентноспроможними		

Характеристики послуг та продукції магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» – це якість, професіоналізм, оперативність, відповідність стандартам, гнучкість, індивідуальний підхід до кожного клієнта.

Процес надання послуги передбачає:

- привітання з покупцями;
- ознайомленість з видами пива та закусок;
- прийняття замовлення у покупців;
- збір замовлення;
- розрахунок покупців з магазином;
- відгуки від покупців.

У перспективі можливим є розширення магазину в Одесі.

4.4. Аналіз ринку пивного бізнесу м. Одеси

Розглядаючи ринок алкогольної продукції в усьому світі, потрібно відзначити, що українці займають 5 місце. Так, на одну людину в нашій країні припадає 15,6 літрів чистого етилового спирту. Такий показник є досить значним. Випереджають Україну тільки Молдова, Чехія та Угорщина.

Але існує й інша сторона медалі – якість споживаного алкоголю і його шкода. За останні роки смакові переваги українців помітно змінилися. Велика частина населення вважає за краще елітні напої, а не сурогати. Це пов'язано з декількома факторами. По-перше, з підвищенням рівня життя (навіть з урахуванням кризи, яка йде зараз). По-друге, з якісними і смаковими характеристиками продукції - українці вважають за краще в більшості своїй пити менше, але перевірену продукцію.

Так, відкриття алкогольного магазину є дуже цікавою ідеєю, яка може окупити себе в короткі терміни. Якщо розглядати попит в цьому сегменті ринку, то варто виділити, що найбільш часто споживаними продуктами є: пиво (36%); вино (34%) та горілка (26%).

На всі інші різновиди алкогольної продукції попит значно менше. Звідси можна зробити висновок, що майбутній магазин повинен бути пов'язаний з цими різновидами спиртного, а саме з пивом.

Сьогодні дуже багато українців цікавляться так званим "живим" пивом. Звичайно, воно має абсолютно інший смак, запах і якість, ніж звичайна продукція в пляшках. Та й подібних алкогольних "бутиків" не так багато, як спиртних магазинів. Саме тому ми і будемо розглядати цю ідею як найбільш привабливу.

На ринку пивного бізнесу в місті Одеса спостерігається жива активність та конкуренція. Місто славиться своєю багатою культурою та активним життям, що створює підґрунтя для популярності пивних закладів серед місцевих мешканців та туристів.

Наразі на ринку працюють як малі пивні бари та пивні магазини, так і великі пивні ресторани та паби. Кожен з них має свою унікальну атмосферу та концепцію, що відповідає різним смакам та потребам клієнтів.

За останні роки спостерігається зростання інтересу до розливного пива, особливо серед молоді та любителів крафтового пива. Це створює нові можливості для розвитку бізнесу в цій галузі, але й підвищує рівень конкуренції.

Ключові фактори успіху на ринку пивного бізнесу включають в себе якість продукції, атмосферу та сервіс в закладі, цінову конкурентоспроможність, ефективну маркетингову стратегію та здатність пристосовуватися до змін у попиті та тенденціях споживання. Також важливо мати ретельно розроблений бізнес-план та здатність до інноваційного розвитку, щоб виокремитися на тлі конкурентів та забезпечити стабільний успіх у цій динамічній галузі [51].

4.5. Аналіз конкурентного середовища

1. Визначення конкурентів:

Прямі конкуренти: Це магазини розливного пива, які пропонують схожі товари та послуги в тому ж самому районі. До прямих конкурентів "Хмільної мануфактури" можна віднести:

"Пивасовь"

"Море пива"

"Два пивовара"

2. Порівняльний аналіз конкурентів представлено в таблиці 4.5.

Таблиця 4.5 – Порівняльний аналіз конкурентів

Конкурент	Сильні сторони	Слабкі сторони
Пивасовь	Широкий вибір пива, зручне розташування, дегустації пива	Високі ціни, шумна атмосфера
Море пива	Затишна атмосфера, великий вибір закусок, тематичні вечори	Обмежений вибір пива, відсутність парковки
Два пивовара	Рідкісні сорти пива, співпраця з місцевими пивоварнями, можливість купити пиво на винос	Невелика площа, відсутність деяких зручностей

Щоб реально оцінити свої можливості, необхідно розробити SWOT-аналіз, де оцінюються внутрішні і зовнішні чинники, які можуть не тільки приносити користь, але і серйозно нашкодити бізнесу. Так, до зовнішніх факторів (змінити які неможливо) можна віднести наступні категорії:

Можливості:

- Відсутність як такої конкуренції в розрізі магазинів розливного "живого" пива.
- Можливість розвивати роздрібну мережу на території всього міста під однойменним впізнаваним брендом.

Загрози:

- Серйозні обмеження і вимоги з боку законодавства, а також місцевих нормативних актів, які можуть звести нанівець всю діяльність організації або привести до штрафів.
- Громадський рух за здоровий спосіб життя (вироблення негативного ставлення до магазинів алкогольної продукції).
- Високий рівень конкуренції серед продавців алкоголю.
- Наявність роздрібних мереж з більш низькими цінами на схожу продукцію (бутильований алкоголь).
- Необхідність відповідати суворим стандартам якості та обслуговування відвідувачів.

Існує і ряд внутрішніх факторів (які підприємець може самостійно регулювати в процесі роботи), до яких відносяться наступні:

Сильні сторони:

- Наявність якісної продукції.
- Вигідні ціни для споживачів за рахунок розвитку вигідних відносин з постачальниками.
- Наявність потужних рекламних можливостей, які б залучали клієнтів.
- Залучення клієнтів за рахунок появи нових різновидів пива.
- Високий рівень обслуговування клієнтів.
- Швидке обслуговування.

- Наявність системи знижок та інших привілеїв для постійних покупців.
- Наявність сертифікатів на придбання у постачальників продукцію.

Слабкі сторони:

- Відсутність досвіду роботи в даній сфері.
- Відсутність асортименту (точніше інших товарів в магазині).
- Вузька спрямованість магазину.

Звичайно, відкрити магазин розливного пива буде не так-то просто, доведеться зіткнутися з низкою труднощів і обмежень, тому ще на підготовчому етапі необхідно ознайомитися з чинним законодавством, щоб уникнути штрафів і не вчинити адміністративне правопорушення.

4.6. Маркетинговий план

Маркетинговий план для пивного магазину буде спиратись на ефективну рекламну кампанію та позитивні відгуки клієнтів. Наш магазин «Хмільна мануфактура» прагне забезпечити комфортну атмосферу для клієнтів, продаючи якісні та смачні види пива, а також високий рівень обслуговування. Для початку обов'язково визначається цільова аудиторія для продажу пива. Тому основний цільовий сегмент ринку пивного магазину відображено у таблиці 4.6.

Таблиця 4.6 – Сегментація ринку магазину пива «Хмільна мануфактура»

Групи критеріїв сегментації	Критерії сегментації	Параметри критеріїв
1. Демографічні	1.1.Вік	18 і вище
	1.2.Стать	Чоловіки і жінки
2. Соціально - економічні	2.1.Доходи	Від 6000 грн. і вище
	2.2.Професія	Всі покупці не залежно від своїх професій
3.Географічне положення	3.1.Країна	Україна
	3.2.Регіон	Одеса та Одеська область
4.Характеристики поведінки споживачів	4.1. Мотиви купівлі	- задоволення смакових уподобань; - забезпечення приємними враженнями та гарним настроєм; - надання якісних послуг та комфорту; - забезпечення швидкості надання послуг

Установлення цін на пиво буде базуватися на аналізі конкурентів та врахуванні стратегії ціноутворення, що передбачає високу якість продукту за не високу ціну. Ціни та розміри націнок на пиво представлені в таблиці 4.7.

Таблиця 4.7 – Ціна та націнок на види пива

Назва пива	Ціна за літр	Націнка, %
Heineken	70	110
Waissburg Blanche Уманьпиво	65	90
Бочкове нефільтроване ППБ	62	100
АльтМюллер Бланш Полтавпиво	68	80
Віденське Zeman	67	90
Жашківський кабан Лагер	60	100
Темне Zeman	66	80
Диканські вечори Полтавпиво	61	90
Krusovice темне	64	100
Авторське ППБ	75	110

А також ціни та розміри націнок на закуски представлені в таблиці 4.8.

Таблиця 4.8 – Ціна та націнок на види закусок

Назва пива	Ціна за 100 гр	Націнка, %
Кукурудза з сіллю	40	100
Кукурудза з сиром	40	100
Арахіс смажений з сіллю	28	85
Арахіс смажений з беконом	28	85
Українські гріночки хвилясті з часником	31	90
Українські гріночки хвилясті холодець з хріном	31	90
Сулугуні соломка копчений 45%	47	100
Сулугуні "Нитка"	47	100
Чіпси Курячі з паприкою	130	80
Соломка зі Свинини "З Сиром"	140	80
Смужки Тріски	97	90
Анчоус	90	100
Жовтий полосатик клас А	120	85
Кільця кальмара Преміум	100	80

Для роботи найкраще використовувати такі різновиди реклами:

Зовнішня реклама. Вона є найбільш ефективною з усіх можливих. Причому розташовувати її слід в тому районі, де розташований сам магазин розливного пива. Сюди ж можна віднести оформлення вітрини та фасаду будівлі в тому ж тематичному руслі, щоб клієнти відразу ж змогли знайти магазин. Варто задуматися і про освітлення, щоб навіть в темний час дня проблем з пошуком потрібного місця у потенційних покупців не виникало.

Роздача купонів, знижок. Зробити це можна або перед відкриттям, або за фактом відвідування або покупки на певну суму. Можна подумати і про накопичувальну систему знижок.

Додатково можна домовитися з постачальниками продукції про надання ними спеціальної рекламної продукції. Причому багато хто робить це абсолютно безкоштовно. Це можуть бути і попільнички для відвідувачів, і підставки під гуртки, і багато іншого.

Використовуючи ці методи реклами, можна за невелику суму просувати власний магазинчик розливного пива.

Для залучення більшої кількості покупців та розкрутки магазину пропонуються стратегії представлені в таблиці 4.9.

Таблиця 4.9 – Планування маркетингової діяльності

Цілі маркетингу	Стратегії маркетингу	Терміни реалізації	Відповідальна особа
Збільшити обіг магазину на 20%	• Пропонувати широкий вибір пива, а також сезонні сорти. • Співпрацювати з місцевими пивоварнями. • Регулярно оновлювати асортимент пива.	12 місяців	Менеджер з маркетингу
Підвищити впізнаваність бренду	• Запустити рекламну кампанію в соціальних мережах та на інших платформах. • Розробити рекламні макети та слогани, які підкреслюють переваги магазину. • Використовувати таргетовану рекламу, щоб охопити цільову аудиторію.	4 місяці	Менеджер з маркетингу

Продовження таблиці 4.9

Цілі маркетингу	Стратегії маркетингу	Терміни реалізації	Відповідальна особа
Залучити нових клієнтів та підвищити лояльність постійних клієнтів.	• Пропонувати спеціальні пропозиції та знижки на пиво, закуски та інші послуги. • Розробити систему акцій та бонусів для постійних клієнтів. • Проводити розпродажі та дегустації.	2 місяці	Менеджер з маркетингу

Орієнтовний рекламний бюджет пивного магазину «Хмільна мануфактура» складає 8000 грн на місяць.

4.7. Організаційний план

Для забезпечення діяльності магазину пива «Хмільна мануфактура» планується формування лінійної організаційної структури.

Лінійна структура – це тип організаційної структури, де існує пряма лінія управління від керівника до підлеглих. У цій системі кожен працівник має тільки одного безпосереднього керівника, з яким він спілкується та отримує інструкції.

Лінійна структура управління надає наступні переваги:

Це найпростіший тип організаційної структури, що робить її легкою у розумінні та використанні. Кожен працівник знає, хто є його безпосереднім керівником і до кого звертатися за інструкціями.

Кожен працівник має чітко визначені обов'язки та відповідальності перед своїм безпосереднім керівником, що сприяє відкритості та прозорості в організації.

Рішення приймаються швидко, оскільки не потрібно проводити довгі консультації або узгодження з багатьма рівнями управління. Це дозволяє швидко реагувати на зміни та вирішувати проблеми.

Лінійна структура забезпечує стабільність управління та виконання рутинних завдань, що є важливим для певних типів бізнесів.

Лінійна структура ефективна для невеликих організацій або команд, де простота та прозорість управління є важливими.

Організаційну структуру управління магазину розливного пива представлено на рисунку 4.3 [52].

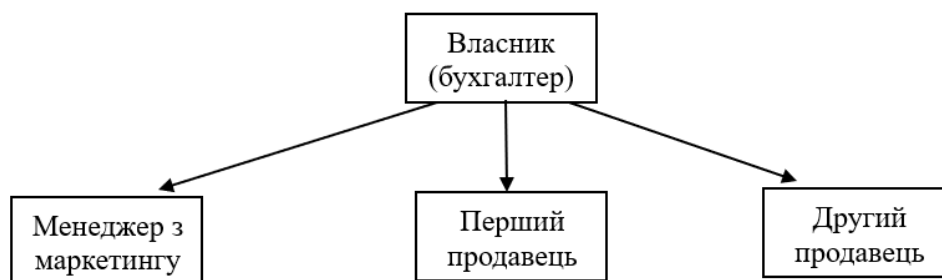


Рис.4.3 – Схема організаційної структури управління магазину розливного пива «Хмільна мануфактура»

Оскільки пивний магазин тільки зароджується основні обов'язки по керівництву покладені на власника проекту, який здійснює планування бізнесу, а також функції для знаходження та співпраці з постачальниками, також безпосередньо контролює продажі в пивному магазині та займається бухгалтерією. Також є фізичною особою-підприємець на загальній системі оподаткування та платником ПДВ.

Як бухгалтер, власник відповідальний за проведення операцій прийому, обліку, видачі та зберігання грошових коштів. Також він веде бухгалтерський облік, перевіряє достовірність одержуваної інформації, проводить контроль дотримання законних основ при використанні ресурсів.

Менеджер з маркетингу буде проводити маркетингові дослідження, розробляти маркетингову стратегію та плани. Також проводити моніторинг та аналіз ефективності маркетингових заходів, збирати та оцінювати дані про продажі та взаємодію з клієнтами. Підтримувати розвиток бренду компанії на ринку.

Чисельність персоналу буде визначатися виходячи з функціональної доцільності. Так для початку обов'язки по продажу пива і закусок буде покладено на 2 продавців які будуть працювати по графіку 7/7. Задача продавців надавати інформації про пиво, продавати пиво та закуски та проводити збір відгуків у

клієнтів, а також слідкувати за чистотою в магазині та за строками придатності продукції.

Режим роботи магазину з 10.00 до 22.00, щодня.

4.8. Фінансовий план

Окреслений розділ бізнес-плану є фінальним та представляє сукупний висновок щодо результатів діяльності підприємства. Фінансовий план охоплює всі витрати та доходи, що виникають у процесі його функціонування.

Окрім цього, фінансовий план включає в себе прогностичні показники, такі як прибуток і збиток, готівковий потік, баланс підприємства та інші фінансові метрики, що допомагають зрозуміти фінансову стійкість та ефективність діяльності підприємства в перспективі.

Фінансовий план є важливим інструментом для управління бізнесом, він допомагає здійснювати стратегічне планування, приймати управлінські рішення та забезпечувати фінансову стабільність та успішність підприємства [53].

4.8.1. Розрахунок інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати (капітальні витрати або капіталовкладення) – це витрати, які пов'язані з придбанням, оновленням або поліпшенням довгострокових активів компанії. Ці витрати не повторюються регулярно, як поточні витрати, а спрямовані на розвиток бізнесу та його матеріально-технічної бази [54].

Для відкриття магазину розливного пива "Хмільна мануфактура" потрібно врахувати витрати на оформлення необхідних дозволів і документації. Вартість цих послуг може варіюватися залежно від регіону та конкретних вимог місцевих органів влади.

Нижче в таблиці 4.10 наведено розрахунок витрат на оформлення дозволів і документації.

Таблиця 4.10 – Витрати на оформлення дозволів та договорів

Найменування витрат	Сума, грн
Дозвіл на торгівлю алкогольними напоями	5 000
Договір на оренду приміщення	156 000
Договір з дистриб'ютором пива	7 000
Договір з постачальником снєків	7 000
Договір на вивіз сміття	500
Договір на підключення інтернету	300

Згідно з даними таблиці, загальні витрати на оформлення документації та дозволів склали 175 800 грн.

Для відкриття магазину розливного пива "Хмільна мануфактура" необхідно закупити певне обладнання. Нижче в таблиці 4.11 наведено розрахунок витрат на їх придбання та установку.

Таблиця 4.11 – Витрати на обладнання для магазину

Найменування витрат	Сума, грн	Установка, грн
Пивні крани	15 000	3 000
Охолоджувач	35 000	3 500
Стійка під крани	5 000	1 000
Каплізбірник	1 000	500
Шланги	3 000	2 000
Газовий балон	4 500	1 500
Редуктор	10 000	2 000
Холодильник-вітрина для закусок	20 000	1 500
Всього	93 500	15 000

Також необхідно купити меблі, декор та обладнання для зали, що представлені в таблиці 4.12.

Таблиця 4.12 – Витрати на меблі, декор, обладнання та розхідні матеріали для зали

Найменування витрат	Сума, грн	Установка, грн
Підсвітка	1 000	0
Конструкція під світло	5 000	1 500
Точкові світильники	9 000	500
Підвісні світильники	6 000	500

Продовження таблиці 4.12

Найменування витрат	Сума, грн	Установка, грн
Лампочки	1 000	0
Пивні бочки	3 000	0
Пивні постери	500	0
Рамки з фото або надписами	500	0
Дрібні аксесуари	500	0
Художній арт	5 000	0
Прилавок	5 000	2 000
Касовий апарат	10 000	1 000
Ваги	1 000	0
Термінал для безготівкового розрахунку	12 500	1 000
Ноутбук	15 000	0
Камери безпеки та сигналізація	3 000	1 500
Кондиціонер	9 000	1 000
Брендові пакети	4 000	0
Кришечки	1 000	0
Пляшки різної місткості	3 000	0
Таблички- цінники	1 000	0
Лотки для снєків	5 000	0
Цінники для лотків	1 000	0
Кишені для цінників	1 000	0
Уніформа для персоналу	4 000	0
Разом	107 000	9 000

Також в цю суму входить замовлення вивіски – 10 000грн. Тому загальні витрати на закупівлю обладнання, меблів, декору та розхідних матеріалів склали 210 500 грн.

Також для відкриття магазину потрібно зробити косметичний ремонт, тому витрати на ремонт представлені в таблиці 4.13.

Таблиця 4.13 – Витрати на ремонт

Найменування витрат	Сума, грн	Проведення робіт, грн
Шпаклівка	650	15 000
Ґрунтовка	300	
Фарба	1 500	
Валики та пензлики	1 000	
Клей для плитки	500	
Плитка	8 000	

Загальні витрати на ремонт та його проведення склали 26 950грн.

Для безперебійної роботи проектного закладу, прийнято рішення закупити пиво і закуски на перший тиждень роботи, що представлені в таблиці 4.14.

Таблиця 4.14 – Вартість запасу пива і закусок

Найменування витрат	Сума, грн
Пиво	12 000
Закуски	10 000

Загальна вартість необхідного запасу склала 22 000 грн.

Отже, з усіх даних можна визначити сукупні інвестиційні витрати проекту відкриття магазину пива, що представлені в таблиці 4.15.

Таблиця 4.15 – Загальні інвестиційні витрати проекту

Найменування витрат	Сума, грн
Документи	175 800
Обладнання для магазину	93 500
Меблі, декор, обладнання та розхідні матеріали для зали + уніформа	117 000
Ремонт	26 950
Вартість запасу пива і закусок	22 000

Виходячи з даних таблиці, загальна сума інвестиційних витрат магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» склала 435 250 грн.

4.8.2. Розрахунок доходу від операційної діяльності

Доходи від операційної діяльності (або операційні доходи) – це сукупність надходжень, отриманих підприємством від його основної діяльності, тобто від тієї діяльності, яка є основною метою створення і функціонування підприємства. У випадку магазину розливного пива "Хмільна мануфактура", операційні доходи складаються з доходів від продажу пива та супутніх товарів.

Основні компоненти доходів від операційної діяльності включають:

Дохід від продажу товарів або послуг: це основний вид доходу, який отримується від реалізації продукції або послуг, що складають основний бізнес

компанії. Наприклад, для магазину розливного пива це буде дохід від продажу пива та закусок.

Інші операційні доходи: це доходи, які не є основними, але також пов'язані з основною діяльністю підприємства. Це можуть бути доходи від оренди частини приміщення, отримання комісійних тощо [55].

Середня кількість продажів пива приблизно становить 20 літрів в день кожного виду, а середня кількість проданих закусок кожного виду за день приблизно 10 порцій по 100 г. Тому дохід буде розрахований в 3 етапи, спочатку за тиждень, потім за місяць і на останньому етапі буде розрахований річний дохід, що представлено в таблицях 4.16 та 4.17.

Таблиця 4.16 – Дохід від продажу пива

Назва	Ціна за літр, грн	Доходи, грн		
		За тиждень	За місяць	За рік
Heineken	70	9 800	42 000	511 000
Waissburg Blanche Уманьпиво	65	9 100	39 000	474 000
Бочкове нефільтроване ППБ	62	8 680	37 200	452 600
АльтМюллер Бланш Полтавпиво	68	9 520	40 800	496 400
Віденське Zeman	67	9 380	40 200	486 100
Жашківський кабан Лагер	60	8 400	36 000	438 000
Темне Zeman	66	9 240	39 600	481 800
Диканські вечори Полтавпиво	61	8 540	36 600	445 300
Krusovice темне	64	8 960	38 400	467 200
Авторське ППБ	75	10 500	45 000	547 500

Таким чином, загальний дохід від продажу пива за тиждень складає 91 120 грн, за місяць – 392 800 грн, за рік – 4 800 400 грн.

Таблиця 4.17 – Дохід від продажу закусок

Назва	Ціна за 100г, грн	Доходи, грн		
		За тиждень	За місяць	За рік
Кукурудза з сіллю	40	2 800	12 000	146 000
Кукурудза з сиром	40	2 800	12 000	146 000
Арахіс смажений з сіллю	28	1 960	8 400	102 200
Арахіс смажений з беконом	28	1 960	8 400	102 200
Українські гріночки хвилясті з часником	31	2 170	9 300	113 150
Українські гріночки хвилясті холодець з хріном	31	2 170	9 300	113 150
Сулугуні соломка копчений 45%	47	3 290	14 100	171 550
Сулугуні "Нитка"	47	3 290	14 100	171 550
Чіпси Курячі з паприкою	130	9 100	39 000	474 550
Соломка зі Свинини "З Сиром"	140	9 800	42 000	511 000
Смужки Тріски	97	6 790	29 100	354 050
Анчоус	90	6 300	27 000	328 500
Жовтий полосатик клас А	120	8 400	36 000	438 000
Кільця кальмара Преміум	100	7 000	30 000	365 000

Сукупний планований прибуток від операційної діяльності магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» становить 8 309 450 грн на рік.

4.8.3. Планування поточних витрат магазину пива

Поточні витрати (або операційні витрати) – це витрати, які підприємство несе на регулярній основі для забезпечення своєї повсякденної діяльності. Вони включають витрати, необхідні для підтримки функціонування бізнесу та забезпечення його безперебійної роботи.

Поточні витрати можуть включати оплату праці, оренду, комунальні послуги, закупівлю товарів і матеріалів, витрати на маркетинг, адміністративні витрати тощо.

Поточні витрати повертаються підприємству після завершення виробничого циклу та продажу продукції у вигляді виручки від реалізації.

У даній роботі поточні витрати будуть плануватися по калькуляційних статтях, що представлені в таблиці 4.18 [56].

Таблиця 4.18 – Статі калькуляції

Найменування статей	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Первісна вартість (вартість придбання) закупних товарів, що вибули (були реалізовані); закупівельна вартість сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції.
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	Основна та додаткова заробітна плата нарахована у відповідності до діючого законодавства та діючої у закладі системи оплати праці.
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи.	Єдиний соціальний внесок 22% від ФОП
Стаття 4. Амортизаційні відрахування.	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів та нематеріальних активів.
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів.	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів.
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	Сума зносу інвентарю, спецодягу, форменого одягу, канцелярські приналежності, господарський інвентар.
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат).	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів.
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.	Витрати на придбання патенту на право здійснення торговельної діяльності.

Продовження таблиці 4.18

Найменування статей	Склад витрат за статтями
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	Витрати на передпродажну підготовку товарів, фасування та пакування товарів. Витрати на зберігання товарів та продукції.
Стаття 10. Витрати на охорону закладу РГ.	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони.
Стаття 11. Інші поточні витрати діяльності.	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару, інші витрати.
Стаття 12. Фінансові витрати.	Плата за користування кредитними ресурсами.

Стаття 1. Собівартість продукції.

В цій статті розраховуємо собівартість пива та закусок (закупівельна ціна) для пивному магазині «Хмільна мануфактура» за тиждень, місяць та рік, що представлені в таблицях 4.19 та 4.20.

Таблиця 4.19 – Собівартість пива

Назва	Закупівельна ціна, грн за літр	Закупівельні витрати, грн		
		За тиждень	За місяць	За рік
Heineken	23,33	3 266,2	13 998	170 309
Waissburg Blanche Уманьпиво	24,21	3 389,4	14 526	176 733
Бочкове нефільтроване ППБ	21	2 940	12 600	153 300
АльтМюллер Бланш Полтавпиво	27,78	3 889,2	16 668	202 794
Віденське Zeman	25,26	3 536,4	15 156	184 398
Жашківський кабан Лагер	20	2 800	12 000	146 000
Темне Zeman	26,67	3 733,8	16 002	194 691
Диканські вечори Полтавпиво	22,11	3 095,4	13 266	161 403
Krusovice темне	22	3 080	13 200	160 600
Авторське ППБ	25,71	3 599,4	15 426	188 683

Таким чином, загальні витрати на собівартість пива за всі періоди часу для всіх видів пива склала 1 737 921 грн.

Таблиця 4.20 – Собівартість закусок

Назва	Закупівельна ціна, грн за 100г	Закупівельні витрати, грн		
		За тиждень	За місяць	За рік
Кукурудза з сіллю	12	840	3 600	43 800
Кукурудза з сиром	12	840	3 600	43 800
Арахіс смажений з сіллю	10,64	744,8	3 192	38 836
Арахіс смажений з беконом	10,64	744,8	3 192	38 836
Українські гріночки хвилясті з часником	11,32	792,4	3 396	41 318
Українські гріночки хвилясті холодець з хріном	11,32	792,4	3 396	41 318
Сулугуні соломка копчений 45%	16,5	1 155	4 950	60 225
Сулугуні "Нитка"	16,5	1 155	4 950	60 225
Чіпси Курячі з паприкою	62,22	4 355,4	18 666	227 103
Соломка зі Свинини "З Сиром"	68,78	4 814,6	20 634	251 047
Смужки Тріски	45,05	3 153,5	13 515	164 432,5
Анчоус	39	2 730	11 700	142 350
Жовтий полосатик клас А	58,86	4 120,2	17 658	214 839
Кільця кальмара Преміум	48,56	3 399,2	14 568	177 244

Таким чином, загальні витрати на собівартість закусок за всі періоди часу для всіх видів закусок склала 1 553 288,5 грн.

Виходячи з даних таблиць, загальна собівартість пива та закусок за рік становить 3 291 209,5 грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці.

Розрахуємо суму витрат на оплату праці для працівників, які представлені в таблиці 4.21.

Таблиця 4.21 – Витрати на оплату праці

Посада	Кількість осіб	Сума, грн на місяць	Сума, грн на рік
Менеджер з маркетингу	1	16 000	192 000
Продавець	2	14 000	168 000

Таким чином, витрати на оплату праці для трьох працівників становить 360 000 грн на рік.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи.

В Україні на 2024 рік відсоток відрахування на соціальні заходи становить близько 22%. Тому з загальної суми зарплат в 360 000 грн на рік виходить близько 79 200 грн на рік.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування.

Згідно з Національними стандартами бухгалтерського обліку в Україні, зокрема Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» для цілей бухгалтерського обліку, основні засоби класифікуються за такими групами:

1. Земельні ділянки.
2. Капітальні витрати на поліпшення земель.
3. Будинки, споруди та передавальні пристрої.
4. Машини та обладнання.
5. Транспортні засоби.
6. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).
7. Робоча і продуктивна худоба.
8. Багаторічні насадження.

Виходячи з цих даних, розраховуємо суму амортизаційних відрахувань для цього використовуємо основні фонди закладу за групами, які підходять саме для магазину пива «Хмільна мануфактура» та наводимо в таблиці 4.22.

Таблиця 4.22 – Амортизаційні відрахування

Групи	Норма амортизації, %	Вартість, грн	Амортизація, грн
група 4 – машини та обладнання	20	93 500	18 000
група 6 – прилади, меблі	25	107 000	26 750
група 9 – інші основні засоби	8	10 000	800

Таким чином, загал. сума амортизаційних відрахувань становить 45 550 грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. У цю статтю внесені витрати пивного магазину пов'язані з споживання електроенергії і витраченої води, тепла, що представлені в таблицях 4.23 та 4.24.

Таблиця 4.23 – Вартість споживаної енергії

Назва	Потужність, кВт в год	Кількість годин у роботі, год	Кількість робочих днів на рік	Витрати енергії на рік	Тариф за кВт на год	Сума витрат, грн
Інтернет	0,02	24	365	175,2	5,29	926,21
Підсвітка	0,1	5	365	182,5	5,29	965,83
Світло в магазині	0,5	6	365	1 095	5,29	5 791,95
Охолоджувач	0,3	24	365	2 628	5,29	13 886,12
Холодильна вітрина для закусок	0,4	24	365	3 504	5,29	18 514,56
Касовий апарат	0,04	12	365	175,2	5,29	926,21
Термінал безготівкового розрахунку	0,02	12	365	87,6	5,29	463,11
Ноутбук	0,08	5	365	146	5,29	772,34
Камери безпеки та сигналізація	0,2	24	365	1 752	5,29	9 262,08
Кондиціонер	1,5	12	365	6 570	5,29	34 785,30

Таким чином, загальні витрати на електроенергію для роботи всіх пристроїв в магазині протягом року складають 85 944,71 грн.

Таблиця 4.24 – Вартість витраченої води, тепла

Назва	Витрачено на день	Кількість робочих днів	Витрати на рік	Тариф за од, грн	Сума витрат, грн
Вода, м³	0,2	365	73	35,16	2 566,68
Опалення, м²	11,51	150	1 726,5	18,23	31 474,095

Таким чином, загальні витрати на воду та тепло в магазині протягом року складають 34 049,78 грн.

Загальна сума витрат за цією статтею дорівнює 119 994,49 грн на рік.

Стаття 6. Вартість витрачених МШП.

Витрати пов'язані з купівлею і оновленням малоцінних і швидкозношуваних предметів, що представлені в таблиці 4.25.

Таблиця 4.25 – Вартість МШП

Назва	Кількість	Кількість замін на рік	Вартість од., грн	Загальна вартість, грн
Форма продавця	2	1	5 000	10 000
Віник + совок	1	1	150	150
Швабра + відро	1	1	500	500
Ганчірки для прибирання	4	4	20	400
Смітник	2	1	150	150
Миючі засоби	6	6	150	5 400

Таким чином, загальна вартість малоцінних і швидкозношуваних предметів за рік склала 16 600 грн.

Стаття 7. Витрати пов'язані з орендою основних засобів, інших необоротних активів.

У цю статтю входять витрати на оренду приміщення, які становлять 13 000 грн в місяць або 156 000 на рік.

Стаття 8. Податки, збори та інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.

Дозвіл на торгівлю алкоголем 5 000 грн на рік.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування продукції.

Прийmemo 1,5% від собівартості що дорівнює 49 368,14 грн на рік.

Стаття 10. Витрати на охорону магазину.

Сума витрат на рік буде складати 3 000 грн.

Стаття 11. Інші поточні витрати

У цю статтю віднесемо платежі за інтернет та вивіз сміття. Ці витрати дорівнюють 9 600 грн на рік.

Так само умовно приклад в розмірі 5% від собівартості – інші поточні витрати дорівнюють 164 560,48 грн. на рік. Ці витрати будуть пов'язані з можливою рекламною кампанією з метою збільшення відвідуваності і поліпшення пізнаваності магазину.

Стаття 12. Фінансові витрати.

Так як проект фінансується за власні кошти, дані витрати відсутні. Загальна величина поточних витрат в рік по статтях калькуляції представлена в таблиці 4.26.

Таблиця 4.26 – Річні поточні витрати

Найменування статей	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	3 291 209,5
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	360 000
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи.	79 200
Стаття 4. Амортизаційні відрахування.	45 550
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів.	119 994,49
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	16 600
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат).	156 000
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.	5 000
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	49 368,14
Стаття 10. Витрати на охорону магазину.	3 000
Стаття 11. Інші поточні витрати діяльності.	174 160,48
Стаття 12. Фінансові витрати.	0

Таким чином, загальна сума поточних витрат в магазині розливного пива «Хмільна мануфактура» дорівнює 4 340 142,61 грн в рік.

4.8.4. Планування прибутку проекту

Планування прибутку проекту – це процес визначення цілей щодо майбутнього прибутку та шляхів їх досягнення в рамках конкретного проекту. Це включає в себе прогнозування доходів і витрат, встановлення цільових показників прибутку та розробку стратегії для їх досягнення.

Прибуток – це фінансовий результат діяльності всього підприємства, який визначається як різниця між доходами (виручкою) і витратами (собівартістю) за певний період. Прибуток є ключовим показником ефективності діяльності будь-якої компанії або проекту. Виділяють такі види прибутку: валовий прибуток (різниця між виручкою від реалізації товарів і послуг та їхньою собівартістю), операційний прибуток (валовий прибуток за вирахуванням операційних витрат (адміністративних витрат, витрат на збут тощо)) та чистий прибуток (прибуток, який залишається після вирахування всіх податків, відсотків за кредити та інших витрат).

Розрахунок прибутку проекту представлений в таблиці 4.27.

Таблиця 4.27 – Розрахунок планованого прибутку проекту

Показники	Сума, грн
1. Дохід від діяльності	8 309 450
2. Відрахування з доходу: ПДВ	1 1661 890
3. Чистий дохід	6 647 560
4. Собівартість	4 340 142,61
5. Валовий прибуток	2 307 417, 39
6. Податок на прибуток 18 %	415 335,13
7. Чистий прибуток	1 892 082,26

Таким чином, валовий прибуток на рік склав 2 307 417,39 грн, а чистий прибуток – 1 892 082,26 грн, а це означає що бізнес є прибутковим.

4.8.5. Оцінка ефективності проекту

Для оцінки ефективності інвестиційних проектів враховують такі аспекти:

- Оцінка ефективності інвестицій базується на порівнянні обсягу інвестиційних витрат, планованого прибутку та термінів окупності.
- Оцінка інвестиційних витрат включає всі ресурси, задіяні в реалізації проекту.
- Оцінка окупності коштів здійснюється на основі чистого грошового потоку, що складається з чистого прибутку та амортизації.

Приведення до теперішньої вартості інвестиційних витрат і грошового потоку здійснюється за допомогою облікової ставки, диференційованої для різних проектів.

Ефективність капіталу визначається порівнянням грошового потоку з початковими інвестиціями. Проект вважається прибутковим, якщо забезпечується повернення всіх інвестицій при прийнятній нормі прибутковості.

Дисконтування всіх грошових потоків здійснюється за обліковими ставками, обраними залежно від проекту.

Для розрахунку ефективності інвестицій можуть використовуватися:

- Середньозважена вартість капіталу;
- Середня депозитна або кредитна ставка;
- Індивідуальна норма прибутковості;
- Рівень ризиків і ліквідності інвестицій [57].

Методи оцінки ефективності інвестиційних проектів поділяються на ті, що використовують дисконтування, і ті, що не використовують. Методи з дисконтуванням включають:

- Чистий приведений дохід (NPV);

NPV проекту = 1 824 782,84 грн. Це означає, що проект є прибутковим, оскільки NPV позитивний.

- Внутрішня норма прибутковості (IRR);

IRR проекту = 17,48%, що також вказує на ефективність проекту.

- Дисконтований термін окупності (DPP);

DPP проекту = 2,97 року. Враховуючи той факт, що тривалість проекту 5 років, проект є ефективним та доцільним для реалізації.

- Індекс прибутковості (PI);

PI проекту = 1,45, що означає, що на кожен вкладений гривню отримується 1.45 грн доходу. Це свідчить про те, що проект прибутковий, оскільки PI більше 1.

Виходячи з цих даних, можна стверджувати, що відкриття магазину розливної пива «Хмільна мануфактура» є ефективним та прибутковим.

4.9. Оцінка ризиків проекту

Ризики проекту – це непередбачувані події, які можуть негативно вплинути на проект. Ці події можуть призвести до затримок, перевищення бюджету, зниження якості або навіть до повного провалу проекту.

Оцінка ризиків проекту – це процес виявлення, аналізу та ранжирування потенційних ризиків проекту. Цей процес допомагає командам проектів зрозуміти потенційний вплив ризиків та розробити плани їх пом'якшення.

Оцінка ризиків проекту є важливою частиною будь-якого успішного проекту. Вона допомагає командам проектів зрозуміти потенційні проблеми, які можуть виникнути, та вжити заходів для їх запобігання або мінімізації їх впливу [58].

Ризики магазину розливної пива «Хмільна мануфактура» оцінюються за ймовірністю та впливом на проект. А також стратегії пом'якшення ризиків представлені в таблиці 4.28.

Таблиця 4.28 – Ризики та їх мінімізація магазину розливної пива «Хмільна мануфактура»

Види ризиків	Ймовірність реалізації	Заходи зменшення впливу ризиків
Ризик посилення конкуренції	Висока	Правильне місце розташування, щоб поблизу було найменше магазинів такого типу. Особливості зовнішнього вигляду магазину, не типовість порівняно з іншими.

Продовження таблиці 4.18

Види ризиків	Ймовірність реалізації	Заходи зменшення впливу ризиків
Зменшення купівельної спроможності населення	Висока	Купони, чим більше покупець відвідує магазин тим більший відсоток знижки. Знижки для постійних клієнтів.
Підвищення цін на продукцію та перевезення	Висока	Зміна постачальника, щоб знайти для себе оптимальні ціни.
Збільшення орендної плати, зріст щоденних витрат	Середня	Намагатися викупити приміщення, щоб не переплачувати, а платити за комунальні послуги.
Ризик недостатнього фінансування	Середня	Позички під заставу. Проаналізувати, що є втратою для магазину та розробляти заходи щодо цього. Знайти нового спонсора та дійти до компромісу щодо фінансування та інвестування нашого магазину
Вихід з ладу устаткування	Низький	Договір про термінову заміну устаткування. Перевіряти роботу і чи коректно вона зроблена. Робити профілактику обслуговування. Моніторити устаткування.
Ризик неналежного виконання обов'язків персоналом	Низький	Мотивація персоналу. За якісне виконання обов'язків надавати премії та надбавки. За порушення виконання роботи – попереджувальні штрафи, надалі – звільнення.

Отже, з урахуванням цих стратегій, магазин розливного пива "Хмільна мануфактура" готовий зустріти потенційні виклики та забезпечити стійкий успіх у своїй діяльності.

Висновки до розділу 4

У розділі 4 розкриті питання, щодо управління проектом запуску пивного торговельного бізнесу в місті Одеса. Визначили ефективне управління всіма ризиками у проектній діяльності, також загальну характеристику проекту. Розрахували маркетинговий план, організаційний план та фінансовий план та визначили, що відкриття магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» є ефективним та прибутковим. А також оцінили ризики проекту.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці на підприємстві є системою, яка включає права, обов'язки та повноваження працівників і процедури, спрямовані на забезпечення безпечного виробничого середовища, відповідності правилам і нормам, що регулюють умови найманої праці.

Згідно з Конституцією України та Законом України "Про охорону праці", державна політика в галузі охорони праці націлена на створення безпечних та здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

Охорона праці на робочому місці товарознавця у підприємстві роздрібної торгівлі відіграє важливу роль у забезпеченні здорових умов праці та належної організації робочого місця [59].

5.1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві

Під час виконання роботи працівника можуть виникати різні фактори, зокрема, небезпечні і шкідливі виробничі фактори. Роботодавець має обов'язок захищати працівника від цих факторів та створювати безпечні та нешкідливі умови праці на підприємстві.

Шкідливі виробничі фактори - це фактори, які існують у робочому середовищі та в трудовому процесі і можуть викликати професійні захворювання, тимчасове або стійке зниження працездатності, збільшення частоти захворювань і негативний вплив на здоров'я нащадків.

Небезпечні виробничі фактори - це фактори трудового процесу та робочого середовища, вплив яких у певних умовах може призвести до травм або раптового погіршення здоров'я людини.

Як шкідливі, так і небезпечні виробничі фактори поділяють на хімічні, фізичні, біологічні та психофізіологічні.

Хімічні небезпечні та шкідливі виробничі фактори підрозділяються:

- за характером впливу на людину на: токсичні (викликають отруєння організму), дратівні, сенсibiliзуючі (викликають алергію), канцерогенні (викликають злоякісні утворення), мутагенні (впливають на зміну спадковості), репродуктивні;
- за шляхом проникнення у організм людини: проникаючі через органи дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіру та слизові оболонки.

Фізичні небезпечні та шкідливі виробничі фактори – це:

- незадовільний мікроклімат (температура, вологість, вентиляція повітря, інфрачервоне або ультрафіолетове випромінювання) в приміщенні;
- барометричний тиск;
- постійні електричні поля і випромінювання;
- небезпечне іонізуюче випромінювання;
- високий рівень промислових шумів і вібрацій (місцева або загальна);
- недостатнє природне або технічне освітлення в робочих приміщеннях.

Біологічні фактори – це мікроби, грибки, продукти мікробіологічного синтезу (кормові дріжджі, антибіотики, гормони, засоби захисту рослин) тощо.

До психофізіологічних факторів належать:

- емоційна напруга (обумовлена, наприклад, надмірним навантаженням на центральну нервову систему, органи чуттів);
- динамічні й статичні перевантаження;
- вимушене положення тіла при виконанні різноманітних виробничих операцій;
- надмірний і тривалий тиск різних предметів на кінцівки та інші частини тіла, перевантаження окремих систем організму;
- недостатня рухова активність;
- надмірно швидкий темп роботи [60].

5.2. Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі

Монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло) є основним обладнанням робочого місця товарознавця, а шафи та інші предмети - допоміжними. Згідно з ДСТУ 8604:2015 "ССБТ. Робоче місце під час виконання робіт сидячи. Загальні ергономічні вимоги", на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно бути не менше 6 (м²/люд) робочої площі. Загальна площа приміщення становить 34 м², висота – 3,5 м, а приміщення має два просторі вікна. Кількість працюючих у приміщенні – 4 людини. Таким чином, на одного працюючого в приміщенні припадає: $34:4=8$ (м²/люд) робочої площі. Проходи між столами мають ширину 1,2 м, а відстань від радіатора до самого робочого місця дорівнює 1 м. Таким чином, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано [61].

Приміщення товарознавця оснащено як природним, так і штучним освітленням, оскільки погане освітлення може знизити продуктивність праці, спричинити короткозорість та швидко втомленість. Надто слабе освітлення може ускладнити читання документів, а надто яскраве - зменшити контрастність зображення на екрані. Було виключено пряме освітлення екрану природним світлом (для цього встановлено вертикальні жалюзі). Відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98, відстань до екрану становить 700 мм, що забезпечує комфортне зорове спостереження. Екран монітора знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 градусів від нормальної лінії погляду товарознавця. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані 100 мм від краю, що ближче до працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів [62].

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься до категорії приміщень без підвищеної небезпеки електричних травм згідно з ДНАОП 0.00-1.32.01. Це означає, що в ньому відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку. Захист працюючих від ураження електричним струмом забезпечується за допомогою таких заходів і засобів: забезпечення недоступності струмоведучих частин; встановлення аварійних вимикачів (пакетних аварійних

вимикачів) для аварійного відключення; розділення силових мереж і мереж освітлення; використання лише справних штепсельних з'єднань і заводських електророзеток; заборона використання перехідних пристроїв; проведення інструктажу серед співробітників щодо проблем, пов'язаних з електрикою, а також надання першої допомоги у разі ураження електричним струмом [63].

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електроннообчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК. Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі. Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції та складі ПК або їх технічне налагодження;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо.

5.3. Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Кліматичні умови виробничих приміщень - це параметри, які визначають теплові умови, вологості, рух повітря та інтенсивність теплового випромінювання усередині цих приміщень. Ці умови впливають на тепловий обмін між працівниками і навколишнім середовищем, що в свою чергу визначає тепловий стан організму людини під час праці.

Умови мікроклімату виробничих приміщень охарактеризовуються наступними показниками:

- Температура повітря (°C)
- Відносна вологість повітря (%)

- Швидкість руху повітря (м/с)
- Інтенсивність теплового випромінювання (Вт/м²) від обладнання та технологічних процесів

Мікроклімат виробничого середовища зазвичай характеризується змінністю, нерівномірністю по горизонталі та вертикалі, а також різноманітністю показників температури, вологості, рухомості повітря та інтенсивності випромінювання. Це залежить від технології виробництва, кліматичних умов місцевості, будівельних конструкцій та організації вентиляції. Для нормалізації мікроклімату застосовуються комплекс заходів та засобів колективного захисту. Серед них:

1. Поліпшення технологічних процесів та устаткування, що дозволяє зменшити виділення тепла в приміщення.

2. Розміщення технологічного устаткування виробничих приміщень може бути здійснене раціонально. Для цього бажано розташовувати основні джерела теплоти безпосередньо під аераційними ліхтарями, біля зовнішніх стін будівлі та в одному ряду на відповідній відстані одне від одного, щоб уникнути перехрещення теплових потоків на робочих місцях. Також необхідно передбачити окремі приміщення для охолодження гарячих виробів. Оптимальним рішенням є розміщення обладнання, що виділяє тепло, в ізольованих приміщеннях або на відкритих майданчиках.

3. Автоматизація та дистанційне керування технологічними процесами можуть бути використані для виведення людини зі зони, де діють небезпечні фактори. Цей захід дозволяє забезпечити ефективне управління процесами та зменшити вплив несприятливих чинників на працівників.

4. Раціональна вентиляція, опалення та кондиціонування повітря є широко застосовуваними методами нормалізації мікроклімату у виробничих приміщеннях. Для забезпечення нормальних теплових умов у холодний період року та в приміщеннях з особливими умовами будівництва застосовуються променисте нагрівання постійних робочих місць та окремих ділянок. Для захисту від протягів використовуються щільно закриті вікна, двері та інші отвори, а також повітряні і повітряно-теплові завіси на дверях і воротах.

5. Раціоналізація режимів праці та відпочинку може бути досягнута шляхом скорочення тривалості робочої зміни, введенням додаткових перерв і створенням умов для ефективного відпочинку в приміщеннях з нормальними метеорологічними умовами. У випадках, коли окреме приміщення для відпочинку важко організувати, можна створити зони відпочинку, наприклад, охолоджувальні альтанки в гарячих цехах, де за допомогою вентиляції забезпечуються нормальні температурні умови. Для робітників, які працюють на відкритому повітрі взимку, можуть бути обладнані приміщення для зігрівання, де температура підтримується трохи вище комфортного рівня.

6. Застосування теплоізоляції для устаткування та захисних екранів може бути ефективним. Для теплоізоляції широко використовуються матеріали, такі як азбест, азбоцемент, мінеральна вата, склотканина, керамзит, пінопласт тощо. Також на виробництві можуть бути використані захисні екрани, які мають на меті обмеження випромінювання тепла від джерел на робочих місцях.

7. Застосування засобів індивідуального захисту має важливе значення для профілактики перегрівання. Спецодяг повинен бути повітропроникним і вологопроникним, виготовленим з матеріалів, таких як бавовна, льон, грубововняне сукно, зручного крою. Для захисту голови від теплового опромінення можуть використовуватися каски з дюралю або фібри, а також повстяні капелюхи. Для захисту очей можуть бути використані окуляри з темним або прозорим металевим покриттям, а для обличчя - маски з відкидним прозорим екраном. Захист від низьких температур досягається за допомогою теплового спецодягу, а в умовах опадів - за допомогою плащів та гумових чобіт [64].

5.4. Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Впровадження нових технологічних процесів на харчових підприємствах та збільшення потужності технологічного обладнання, а також механізація виробничих процесів, можуть мати вплив на працюючих шляхом виникнення шуму і вібрації. Практично будь-яке технологічне устаткування може бути джерелом

шуму і вібрації різного рівня інтенсивності. Вібрація - це коливання пружних тіл або рухи механічних систем.

В залежності від способу передачі на людське тіло, вібрацію поділяють на загальну, яка передається через опорні поверхні, і локальну, яка передається через руки. У виробничих умовах часто відбувається комбінований вплив вібрації - як загальної, так і локальної.

Залежно від джерела виникнення, локальну вібрацію можна поділити на таку, яка передається від ручних машин або ручного механізованого інструменту, органів керування машинами та устаткуванням, а також від ручних інструментів без двигунів та оброблюваних деталей.

Загальну вібрацію за джерелом виникнення поділяють на транспортну, яка виникає під час руху по дорогах, і транспортно-технологічну, яка виникає при роботі машин, що виконують технологічні операції на місці або при переміщенні виробничих приміщень або майданчиків.

Загальну технологічну вібрацію за місцем впливу поділяють на такі типи: на постійних робочих місцях виробничих приміщень підприємств, на робочих місцях складів, їдалень, побутових, чергових та інших виробничих приміщень, де немає джерел вібрації, а також на робочих місцях заводських управлінь, конструкторських бюро, лабораторій, учбових пунктів, обчислювальних центрів, медпунктів, конторських приміщень, робочих кімнат та інших приміщень, де працюють працівники розумової праці.

За часовими характеристиками загальні та локальні вібрації поділяють на постійні, коли величина віброприскорення або віброшвидкості змінюється менше ніж у 2 рази (менше 6 дБ) протягом робочої зміни, і непостійні, коли величина віброприскорення або віброшвидкості змінюється не менше ніж у 2 рази (6 дБ і більше) протягом робочої зміни [65].

Основним документом, що встановлює стандарти гігієни для вібрації, є ДСН 3.3.6. 039-99 "Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації".

Гігієнічне нормування вібрації гарантує безпеку від впливу вібраційних умов праці на людину. Вплив вібрації на організм людини визначається такими характеристиками: інтенсивність, спектральний склад, тривалість та напрямок дії.

Показники інтенсивності включають середньоквадратичні значення віброприскорення або амплітуду, віброшвидкість або віброзміщення, які вимірюються на робочому місці. Для оцінки інтенсивності вібрації використовується логарифмічна децибельна шкала разом із розмірними величинами. Це обумовлено широким діапазоном зміни параметрів, при яких вимірювання на лінійній шкалі стає практично неможливим. Особливістю цієї шкали є відлік значень від порогового початкового рівня.

Стандартні порогові значення параметрів вібрації прийняті на таких рівнях: віброзміщення $u_0=8 \times 10^{-12} \text{ м}$; віброшвидкість $U_0=5 \times 10^{-8} \text{ м/с}$; віброприскорення $a_0=3 \times 10^{-4} \text{ м/с}^2$. Зі швидкістю v_0 коливається поверхня, що випромінює звукову енергію на порозі чутності ($p_0=2 \times 10^{-5} \text{ Н/м}^2$).

Гігієнічну оцінку вібрації, яка впливає на людину в умовах виробництва, здійснюють згідно з ДСН 3.3.6. 039-99 за допомогою одного з таких методів: частотний (спектральний) аналіз нормованого параметра; інтегральна оцінка залежно від частоти нормованого параметра; доза вібрації.

Гігієнічні характеристики вібрації включають нормовані параметри, вибрані залежно від методу гігієнічної оцінки. При частотному (спектральному) аналізі нормовані параметри включають середньоквадратичні значення віброшвидкості та їх логарифмічні рівні L_v , або віброприскорення для локальної вібрації в октавних смугах частот, а для загальної вібрації - в октавних або 1/3 октавних смугах частот.

Зазвичай, технологічна та локальна вібрація при експлуатації основного обладнання підприємств харчової та переробної промисловості не перевищує допустимі значення. У випадках, коли вібраційні характеристики перевищують нормативні значення, професії відносять до вібронебезпечних. Для вимірювання параметрів вібрацій використовують механічні вібрографи ВР-1, вимірювачі шуму та вібрації ВШВ-1.

Для успішного боротьби з шумом необхідно розуміти його фізичну природу, основні закономірності виникнення та поширення.

Виробничий шум - це шум, що виникає на робочих місцях, на ділянках або на територіях підприємств під час виробничого процесу. Залежно від частоти, звукові коливання поділяються на три діапазони:

- інфразвукові з частотою коливань менше 20 Гц;
- звукові (які ми чуємо) - від 20 Гц до 20 кГц;
- ультразвукові - більше 20 кГц.

У виробничих умовах інфразвук виникає головним чином при роботі компресорів, гомогенізаторів, устаткування ліній розливу та інших. Ультразвукові технології використовуються для гідрогенізації жирів, приготування харчових водних та водно-жирових емульсій у м'ясомолочній та кондитерській промисловості, виготовленні соків, знезараженні води тощо.

Людина сприймає звуки в різних частотних діапазонах. Від 16 – 20 Гц до 20 кГц є діапазоном, в якому людина може чути звуки. Звуки з частотою 30 – 300 Гц вважаються низькими, з частотою 300 – 800 Гц – середніми, а з частотою понад 800 Гц – високими.

Людина сприймає звуки в широкому діапазоні інтенсивності, від нижнього порога чутності до верхнього – больового порога. Найбільша чутність до звуку спостерігається в діапазоні 800 – 4000 Гц, а найменша - в діапазоні 20 – 100 Гц.

Шуми поділяються за часовими характеристиками на постійні і непостійні. Постійні шуми мають стабільний рівень звуку протягом робочого дня, зміна якого не перевищує 5 дБА. Непостійні шуми поділяються на переривчасті, з коливанням у часі, і імпульсні. При переривчастому шумі рівень звуку може різко знижуватись до фоновому рівня, а тривалість інтервалів, коли рівень залишається постійним і перевищує фоновий рівень, може досягати 1 секунди або більше. Шум з коливаннями у часі характеризується безперервним змінюваним рівнем звуку. Імпульсні шуми представлені окремими звуковими сигналами тривалістю менше 1 секунди, які сприймаються як окремі удари.

Для вимірювання звукового тиску, сили звуку та звукової потужності використовується логарифмічна шкала. Це дозволяє вмістити великий діапазон значень в порівняно невеликий інтервал логарифмічних одиниць. Кожен наступний ступінь на логарифмічній шкалі більший за попередній в 10 разів. Логарифмічна одиниця вимірювання звуку називається бел (Б).

Шум має негативний вплив на продуктивність праці та здоров'я людини. Працюючи в шумних умовах, продуктивність може знизитись до 60%, а кількість помилок при розрахунках збільшується на понад 50%. Тривала робота в шумних умовах може негативно впливати на нервову та серцево-судинну системи, органи травлення, а також сприяти розвитку професійного захворювання "туговухість". Крім того, необхідність кричати при спілкуванні в умовах виробництва має негативний вплив на психіку людини.

Допустимі рівні шуму на робочих місцях регламентуються ДСН 3.3.6.037-99 "Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку". Цей стандарт встановлює параметри шуму в залежності від класифікації приміщень за їх використанням у різних видів трудової діяльності. Допустимі рівні звукового тиску в октавних смугах частот і еквівалентні рівні звуку на робочих місцях повинні відповідати встановленим значенням, які можна знайти в таблиці.

Цей стандарт також встановлює класифікацію шуму та вимоги до шумових характеристик та захисту від шуму на робочих місцях. Шумові характеристики зазначаються в стандартах або технічних умовах для машин і вказуються у їх паспортах. Значення шумових характеристик встановлюються з урахуванням вимог щодо допустимих рівнів шуму на робочих місцях, в житлових районах та в будівлях.

Завдання гігієнічного нормування шуму полягає в тому, щоб встановити максимально допустимі рівні шуму, при яких тривала дія шуму на людину протягом багатьох років не спричиняє захворювання і не заважає нормальній праці. В санітарно-гігієнічних нормах шуму використовуються два методи нормування:

Нормування за граничним спектром в децибелах (дБ) застосовується для нормування постійних шумів. У цьому методі нормуються рівні звукового тиску в октавних смугах з середньгеометричними частотами.

Нормування інтегрального показника - рівня звуку в децибелах, вимірюваного за шкалою "А" шумоміра. Цей показник називається рівнем звуку і використовується для оцінки як постійного, так і непостійного шуму, які відповідають приблизно лініям рівної гучності. Інтегральна оцінка шуму проводиться по всьому діапазону частот, відмінно від спектральної. Для вимірювання шуму використовуються спеціальні прилади-шумоміри, такі як Ш-63, Ш-71, PSI-202 [66].

5.5. Забезпечення нормованих показників освітлення

Один з основних факторів зовнішнього середовища, що впливають на людський організм під час праці, - це світло. Більшість інформації про довкілля людина отримує через органи зору, тому світло має великий вплив не тільки на функцію органів зору, а й на організм в цілому. Погане освітлення призводить до швидкої втоми, знижує продуктивність праці, збільшує ризик помилкових дій та нещасних випадків. Надмірна яскравість може спричинити засліплення працівника. Нерівномірне освітлення та велика різниця в яскравості оточуючих предметів приводять до постійної переадаптації очей та швидкого втомлення органів зору. Тому рекомендується фарбувати поверхні, які знаходяться в полі зору, у середньої світлості кольори з коефіцієнтом відбивання в межах 0,3-0,6 та матовою або напівматовою поверхнею.

Існують різні типи виробничого освітлення, залежно від джерела світла. Природне освітлення здійснюється за допомогою світла неба, яке проходить крізь світлові отвори або ліхтарі в зовнішніх огорожувальних конструкціях. Штучне освітлення створюється електричними джерелами світла. Суміщене освітлення поєднує недостатнє природне освітлення з штучним.

Природне освітлення може бути поділено на кілька типів залежно від джерела світла. Перше - це бокове освітлення, яке може бути одностороннім або

двостороннім і забезпечується світловими прорізами, такими як вікна, у зовнішніх стінах будівель. Друге - це верхнє освітлення, яке створюється через ліхтарі або світлові прорізи в стінах в місцях перепаду висот у будівлі. Третє - це комбіноване освітлення, яке поєднує бокове і верхнє освітлення. Четверте - це транспортоване освітлення, яке використовує інженерну систему на основі світловодів для транспортування світла в приміщення. Це використовується для освітлення глибоких або підземних внутрішніх просторів будівель і споруд. Останнє - це акумульоване освітлення, яке використовує спеціальні світильники, що накопичують енергію від природного освітлення протягом дня і використовують її для нічного освітлення.

Щодо штучного освітлення, воно включає в себе загальне, місцеве та комбіноване освітлення. Загальне освітлення передбачає рівномірне розташування світильників у верхній зоні приміщення або локалізоване розташування світильників відносно обладнання. Це освітлення часто застосовується у житлових будинках, громадських будівлях, адміністративних та побутових будівлях. Місцеве освітлення є додатковим до загального освітлення і створюється світильниками, які концентрують світловий потік безпосередньо на робочих місцях. Воно може бути стаціонарним або переносним. Стаціонарне місцеве освітлення використовується, наприклад, для робіт на лініях розливу, тоді як переносне місцеве освітлення застосовується для тимчасового збільшення освітленості окремих місць або зміни напрямку світлового потоку при огляді, контролі параметрів або ремонті.

Комбіноване освітлення використовує штучне освітлення, щоб забезпечити високий рівень освітленості на робочих поверхнях шляхом поєднання загального та місцевого освітлення. Це особливо ефективно для робіт, які вимагають високої точності або коли потрібно створити специфічний або змінний напрямок світла під час роботи.

Щодо функціонального призначення, штучне освітлення поділяється на кілька типів. Робоче освітлення забезпечує нормовані умови освітлення в приміщеннях та на робочих місцях поза будівлями. Аварійне освітлення включає евакуаційне та резервне освітлення, і воно активується у випадку відключення

основного робочого освітлення. Світильники аварійного освітлення мають спеціальну позначку "А" червоного кольору. Резервне освітлення застосовується, коли відключення робочого освітлення може призвести до небезпеки або порушення роботи обладнання. Евакуаційне освітлення призначене для забезпечення безпечної евакуації людей при аварійному відключенні робочого освітлення. Воно включає освітлення шляхів евакуації, зон підвищеної небезпеки та великих площ.

Нормативні вимоги до освітленості в евакуаційному освітленні регламентуються такими параметрами. Для шляхів евакуації шириною до 2 м, горизонтальна освітленість на підлозі повинна бути не менше 1 лк. Мінімальна освітленість евакуаційного освітлення зон підвищеної небезпеки повинна становити не менше 10% нормованої освітленості для загального робочого освітлення, але не менше 15 лк. Мінімальна освітленість евакуаційного освітлення великих площ (понад 60 м²) повинна бути не менше 0,5 лк на всій вільній площі підлоги, за винятком смуги шириною 0,5 м по периметру приміщення. Мінімальна тривалість роботи евакуаційного освітлення повинна становити не менше 1 години.

Охоронне освітлення у нічний час, коли відсутні спеціальні технічні засоби охорони, повинно передбачатися вздовж кордонів охоронюваних територій. Освітленість у цьому випадку повинна бути не менше 0,5 лк на рівні землі в горизонтальній площині або на відстані 0,5 м від землі на одному боці вертикальної площини, що перпендикулярна до лінії кордону. Для охоронного освітлення можуть використовуватися будь-які джерела світла, за винятком випадків, коли охоронне освітлення автоматично вмикається через дію охоронної сигналізації або інших технічних засобів, які забезпечують безпеку.

Чергове освітлення використовується, коли основний робочий процес відсутній. Вимоги до області застосування, рівня освітленості, рівномірності та якості чергового освітлення не регламентуються.

Природне освітлення має важливе фізіолого-гігієнічне значення для працюючих. Воно благотворно впливає на зорові органи, стимулює фізіологічні процеси, підвищує обмін речовин і сприяє розвитку організму загалом. Сонячне

випромінювання нагріває та очищує повітря, видаляючи багато хвороботворних мікроорганізмів. Крім того, природне світло має позитивний психологічний вплив, створюючи відчуття працівників безпосереднього зв'язку з навколишнім середовищем.

Природне освітлення також має свої недоліки: воно нестабільне в різних періодах доби і року, а також при різних погодних умовах; освітленість нерівномірно розподіляється по площі приміщення; некоректна організація природного освітлення може спричиняти засліплення.

На рівень освітленості приміщення при природному освітленні впливають такі фактори: світлові умови; площа та орієнтація віконних отворів; стан скла в вікнах; колір фарбування стін і стелі приміщення; глибина приміщення; наявність об'єктів, що заважають світлу як зсередини, так і ззовні приміщення [67].

Оскільки природне освітлення нестійке протягом дня, для оцінки його кількісних параметрів використовується коефіцієнт природного освітлення (КПО). Фактичний КПО визначається як співвідношення природної освітленості всередині приміщення ($E_{вн}$), яка формується природним світлом (прямим або відбитим), до одночасної значення зовнішньої горизонтальної освітленості ($E_{зовн}$), що створюється повністю відкритим небосхилом у зоні будівництва, з урахуванням відсутності прямого сонячного світла в обох точках. Нормовані значення КПО встановлені ДБН В.2.5-28:2018 "Природне і штучне освітлення" і залежать від виду зорової роботи, виду освітлення та світлового клімату в районі будівництва. Розрахунок природного освітлення включає визначення площі світлових отворів (вікон, ліхтарів) відповідно до нормованого значення КПО.

Штучне освітлення застосовується у всіх приміщеннях, де недостатньо природного світла або в темний період доби. При його організації необхідно створити сприятливі гігієнічні умови для зорової роботи, враховуючи економічні показники. Мінімальна освітленість робочих поверхонь виробничих приміщень встановлюється згідно з ДБН В.2.5-28:2018 і залежить від характеру зорової роботи. Норми мають міжгалузевий характер і можуть бути адаптовані для конкретних галузей промисловості. У ДБН В.2.5-28:2018 розряди зорової роботи

класифікуються від I до VIIв, зокрема I-IV розряди додатково мають підрозряди а, б, в, г. Нормовані значення освітленості залежать не тільки від розміру об'єкта розпізнавання, але і від контрасту об'єкта з фоном та характеристик фону. Найвища нормована освітленість становить 5000 лк (розряд Ia), а найнижча - 30 лк (розряд VIIв). Наприклад, на харчових підприємствах виконуються роботи малої точності (розряд Va-г), а джерелами штучного освітлення широко використовуються лампи розжарювання та газорозрядні лампи [68].

5.6. Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Завдяки все більшому використанню електроенергії в усіх сферах народного господарства, кількість людей, які працюють з електричним обладнанням, зростає. Це підвищує значення проблеми електробезпеки під час експлуатації такого обладнання.

Електробезпека - це система організаційних та технічних заходів, що захищають людей від шкідливого та небезпечного впливу електричного струму, електричної дуги, електричного поля та статичної електрики.

Електрозахисні засоби - це портативні та пересувні пристрої, що застосовуються для захисту працюючих з електричним обладнанням від ураження електричним струмом, електромагнітної дуги та електромагнітного поля. Технічні засоби та заходи, які забезпечують електробезпеку під час аварійних режимів роботи електричних систем, включають захисне заземлення, захисне занулення та захисне відключення.

Захисне заземлення - це намірене електричне з'єднання з землею або її еквівалентом металевих неструмоведучих частин електричної системи, які можуть бути під напругою в аварійних ситуаціях. Його ціллю є усунення небезпеки ураження людини електричним струмом при появі напруги на корпусі або інших металевих частинах системи, тобто при замиканні на корпус.

Занулення - це примусове електричне з'єднання з нульовим захисним провідником металевих неструмоведучих частин, які можуть бути під напругою.

Занулення захищає від ураження електричним струмом при дотику до неструмоведучих металевих частин обладнання, що може бути під напругою. Воно забезпечує перерозподіл напруги в системі та зменшує напругу дотику, що обмежує час, протягом якого людина може бути під дією напруги.

Захисне відключення - це швидкодіючий захист, який автоматично вимикає електричну систему при наявності небезпеки ураження струмом. Воно застосовується як додатковий захисний засіб, особливо в умовах великої небезпеки електротравм. Захисне відключення діє на основі зміни параметрів системи, що загрожує електротравмою, і має спрацьовувати протягом дуже короткого часу (не більше 0,2с) [69].

5.7. Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Для приміщень, де працюють з персональними комп'ютерами, рекомендується використовувати стіни з пастельними кольорами, які мають коефіцієнт відбиття від 40% до 60%. Якщо такі приміщення спрямовані на південь, то вікна повинні мати сонцезахисні пристрої, такі як жалюзі або штори. Для освітлення рекомендується використовувати люмінесцентні світильники. Освітленість робочих місць у горизонтальній площині на висоті 0,8 м повинна бути не менше 400 лк, а вертикальна освітленість в площині екрану - не більше 300 лк.

Для приміщень з ПК необхідно здійснювати щоденне вологе прибирання та регулярне провітрювання протягом робочого дня. Також важливо видаляти пил з екрану не рідше одного разу на день. Робочі місця з дисплеями слід розташовувати таким чином, щоб вони не потрапляли у поле зору працюючого вікна та освітлювальні прилади. Відео термінали рекомендується встановлювати під кутом 90-105 градусів до вікон та на відстані не менше 2,5-3 м від стіни з вікнами. Важливо уникати віддзеркалюючих поверхонь в полі зору користувача з дисплеєм.

Покриття столів повинно мати матову поверхню з коефіцієнтом відбиття від 0,25 до 0,4. Розташування робочих місць з ПК повинно забезпечувати відстань не менше 1,5 м у ряду і не менше 1 м між рядами. Комп'ютери повинні бути розміщені на відстані не менше 1 м від джерел тепла. Відстань від очей користувача до екрану

повинна бути в межах 500-700 мм, кут зору - 10-20 градусів, але не більше 40 градусів, а кут між верхнім краєм відео терміналу та рівнем очей користувача повинен бути меншим за 10 градусів. Найбільш оптимальним є розташування екрану перпендикулярно до лінії зору користувача.

Для уникнення перевантаження організму користувача ПК рекомендується дотримуватися раціонального режиму праці та відпочинку, включаючи регулярні перерви, активну відпочинкову діяльність, виробничу гімнастику та рівномірний розподіл завдань. Загальний час роботи з відео терміналом не повинен перевищувати 50% тривалості робочого дня. У випадках, коли робота вимагає виключно використання комп'ютера, важливо робити перерви та паузи, якщо зміна діяльності неможлива.

Також необхідно дотримуватися деяких заборон: куріння на робочому місці, працювання без належного освітлення, знімання захисних кожухів з обладнання та робота без них, закривання вентиляційних отворів апаратури предметами, що може спричинити перегрів, переміщення і перенесення блоків та обладнання, що знаходяться під напругою, робота з дисплеєм, який видає нехарактерні сигнали або має нестабільне зображення на екрані, залишення без нагляду увімкненого обладнання, допуск осіб до роботи на обладнанні без дозволу керівника, виправлення або заправлення фарбуючих стрічок на принтері під час роботи, робота на матричному принтері з піднятою верхньою кришкою [70].

5.8. Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

На харчових підприємствах, спиртових і лікєро-горілочаних виробництвах, масложировій промисловості, масло-екстракційних заводах може виникати небезпека утворення горючих сумішей з повітрям в разі порушення герметичності апаратів і трубопроводів, а також через неправильну експлуатацію та ремонт обладнання.

Пожежна безпека об'єкта означає стан об'єкта, коли з регламентованою ймовірністю виключається можливість виникнення та поширення пожежі, а також

небезпеки для людей і матеріальних цінностей. Загальні вимоги щодо пожежної безпеки містяться в НАПБ А.01-001-2015 "Правила пожежної безпеки в Україні".

Заходи щодо пожежної безпеки на підприємствах розділяються на чотири групи:

1. Заходи, які забезпечують безпеку технологічного процесу і обладнання, а також зберігання сировини і готової продукції.
2. Будівельно-технічні заходи, спрямовані на запобігання виникненню пожеж і забезпечення стійкості конструкцій і будівель, а також на обмеження поширення вогню і вибуху.
3. Організаційні заходи, що передбачають організацію пожежної охорони, навчання працівників методам запобігання пожежам і використання первинних засобів пожежогасіння.
4. Використання ефективних засобів гасіння пожеж, обладнання пожежного водопостачання, пожежної сигналізації та створення запасу вогнегасників [71].

Система пожежної безпеки - це комплекс організаційних заходів і технічних засобів, спрямованих на запобігання пожежі та мінімізацію збитків. Відповідно до ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ "Пожежна безпека. Загальні вимоги", вибухопожежна безпека об'єкта забезпечується системами попередження вибухів і пожеж, протипожежного та противибухового захисту, організаційно-технічними заходами.

Система попередження вибухів і пожеж включає:

- Попередження утворення горючого середовища.
- Попередження виникнення джерел запалювання у горючому середовищі або внесення їх туди.

Заходи і засоби попередження утворення горючого середовища в кожному конкретному випадку визначаються на основі реальних умов технологічного процесу та властивостей використовуваних речовин і матеріалів з погляду вибухопожежної безпеки [72].

Відповідно до ДБН В.1.1.7.-2016, попередження утворення горючого середовища можна забезпечити шляхом застосування наступних загальних заходів або їх комбінацій:

- Використання негорючих та важкогорючих матеріалів замість горючих.
- Обмеження маси та об'єму горючих речовин та матеріалів за допомогою технології та будівництва, а також безпечного розміщення.
- Ізоляція горючого середовища шляхом використання ізольованих відсіків, камер, кабін тощо.
- Підтримання безпечної концентрації середовища відповідно до норм і правил безпеки.
- Забезпечення достатньої концентрації флегматизатора у повітрі об'єму, що захищається.
- Підтримання відповідних значень температури та тиску середовища, при яких поширення полум'я виключається.
- Максимальна механізація та автоматизація технологічних процесів, пов'язаних з обертанням та використанням горючих речовин.
- Розміщення пожежонебезпечного устаткування в ізольованих приміщеннях або на відкритих майданчиках.
- Використання пристроїв захисту устаткування з горючими речовинами від пошкоджень та аварій, а також встановлення пристроїв, що відключають, відсікають тощо.
- Видалення пожежонебезпечних відходів виробництва.
- Заміна легкозаймистих та горючих рідин та миючих засобів на пожежобезпечні.

Системи пожежної сигналізації складаються з оповіщувачів, ліній зв'язку, приймальної станції, джерел живлення і виносних звукових сигналів. Для своєчасного повідомлення про пожежу використовуються кнопкові і автоматичні пожежні оповіщувачі. Автоматичні пожежні оповіщувачі поділяються на п'ять груп за принципом дії:

- Теплові оповіщувачі: реагують на підвищення температури навколишнього середовища за допомогою біметалевих пластинок, спіралей, термопар, терморезисторів.
- Димові оповіщувачі: реагують на дим за допомогою фотоелементів або радіоізотопів.
- Світлові оповіщувачі: реагують на ультрафіолетову або інфрачервону частину спектра полум'я за допомогою фотоелементів.
- Ультразвукові оповіщувачі: виявляють коливання полум'я або рухаються об'єкти у закритих приміщеннях за допомогою ультразвукових датчиків.
- Комбіновані оповіщувачі: поєднують іонізуючу камеру з терморезисторами [73].

5.9. Шляхи евакуації

Евакуаційний шлях є маршрутом, який використовується для безпечного виходу людей з будівлі або приміщення під час пожежі. Його захист і ефективність регламентуються Правилами пожежної безпеки України за допомогою комплексу заходів, включаючи архітектурно-будівельні, ергономічні і організаційні.

Головним умовою успішної евакуації є наявність вільного і необтяженого евакуаційного шляху. Недопустиме зберігання матеріалів або предметів, а також блокування або перешкоджання шляху, які можуть заважати безперешкодному виходу людей. Кількість та розміри виходів, системи освітлення і сигналізації регулюються протипожежними нормами будівельних норм України. Ці параметри обов'язково враховуються в проектах будівель і приміщень, які будуються або реконструюються. У випадку реконструкції історичних архітектурних споруд, де окремі евакуаційні шляхи не передбачені, проект повинен бути затверджений пожежними органами.

Якщо кімната або приміщення має лише один евакуаційний шлях, то допускається перебування там не більше п'ятдесяти осіб. Двері на евакуаційному шляху повинні відчинятися у напрямку виходу, за винятком випадків, коли в

приміщенні одночасно перебуває не більше п'ятнадцяти осіб або коли йдеться про санітарні вузли, балкони тощо.

Двері на евакуаційному шляху, за яким перебувають люди, повинні бути обладнані внутрішніми замковими механізмами, які можна легко відкрити в надзвичайних ситуаціях. Сходові пролети і марші повинні мати огорожувальні конструкції з перилами, які не повинні звужувати ширину сходів і майданчиків. Допускається встановлення опалювального обладнання, сміттєпроводів, електрощитового обладнання, поштових ящиків і протипожежних кранів з дотриманням розміру проходу.

Усі елементи евакуаційного шляху повинні мати системи аварійного освітлення. Якщо в будівлі постійно присутні люди, то системи повинні автоматично включатися в темний час доби. Якщо шлях не має природного освітлення (наприклад, вікон), то його повинні освітлювати цілодобово. В будівлях з масовим скупченням людей, таких як готелі, хостели, театри, лікарні, спортивні арени, необхідно встановлювати світлові таблички з написом "Вихід" зеленого кольору та білою маркуванням. Ці покажчики повинні мати автономну систему живлення, яка автоматично активується при відключенні основного електропостачання у разі аварії [74].

Висновки до розділу 5

У розділі 5 розкриті питання, щодо аналізу потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, визначили розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі, забезпечили нормовані показники мікроклімату та чистоти повітря, нормовані значення шуму і вібрації, а також забезпечили нормовані показники освітлення. Та визначили заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом, вимоги безпеки під час експлуатації ПК та заходи і засоби пожежовибухобезпеки. А також визначили можливі шляхи евакуації на підприємствах роздрібної торгівлі.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В результаті написання дипломної роботи можна зробити наступні висновки:

1. Для визначення митного режиму, країни та виду пива який перетинає митний кордон України проводимо аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно пива. Де визначаємо, що митним режимом є імпорт пива, тому що з 2023 року він почав знову рости та досяг показників 2021 року. Товар який перетинає митний кордон України є темне пиво ТМ «Vamberg». Та країною-експортером є Чехія.

2. Технологія виробництва пива складається з наступних етапів: виробництво солоду, дроблення солоду, затирання, фільтрації затору (відділення дробини), кип'ятіння сусла, відділення шроту (білка), охолодження сусла, бродіння, витримка (дозрівання), фільтрація, витримка та розлив.

3. Класифікація асортименту пива формується залежно від типу пива (світле, напівтемне і темне); масової частки сухих речовин в початковому суслі; способу механічної обробки (фільтроване і нефільтроване (освітлене і неосвітлене)); способу теплової обробки для фільтрованого (пастеризоване і не пастеризоване); тривалості зброджування (звичайне і оригінальне); рецептури (звичайне і спеціальне); типу тари (пляшкове, бочкове і в банках); вмісту спирту (слабоалкогольне і безалкогольне) та типу бродіння (ель і лагер). В пиві можуть бути присутні дефекти як при неправильному виробництві, так і при неправильному зберіганні. Недоліками смаку є «порожній» смак, неприємний, гіркий і терпкий смак. А також кислий, незрілий, «підвальний» та специфічний «хлібний». Смакові недоліки пива можуть бути викликані сторонніми мікроорганізмами. Під час зберігання може виникати каламуть або опалесценція.

4. З аналізу асортименту темного пива у торговельних мережах «Сільпо», «Таврія В» та «Обжора», можна зробити висновок, що більше представлено іноземних виробників, ніж вітчизняних. Найменший асортимент представлено у мережі «Обжора», який налічує 5 видів пива. Найбільші асортименти у мережах «Сільпо» і «Таврія В» – 7 видів. Переважає темне пиво фільтроване, пастеризоване.

Вміст спирту в продукції становить від 3,7% об. до 6,5% об.. Пиво представлене у скляній тарі об'ємом від 0,33л до 0,5л та металевих банках об'ємом 0,5л.

5. Усі зразки представлені у металевих банках. На зразку №1 (ТМ «Krusovice»), зразку №3 (ТМ «Vamberg»), зразку №4 (ТМ «Лев Темне») і зразку №5 (ТМ «Dab Dark») вказаний вид металу, а саме алюміній, а на зразку №2 (ТМ «Velkopoprovicky Kozel») такий показник відсутній. Також всі зразки мають однаковий об'єм (500 мл) та однакові розміри (довжина банки 170 мм, діаметр 65 мм). Маркування наноситься літографовано та має привабливе і гармонійне оформлення. Стан банок відповідний, хоча присутня невелика кількість подряпин у всіх зразках, які виникли із-за механічних пошкоджень. Після відкриття неможливе повторне використання банок, тому що це одноразова тара. Інформація на маркуванні вказана державною мовою, на всіх зразках відсутня інформація про країну походження або місце походження, інформація про кількість певних інгредієнтів та інструкції з використання, але згідно з Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», якщо ця інформація не вводить в оману або не ускладнює належне використання, то її можна не вказувати на маркуванні і це не буде помилкою. Також на зразку №1 (ТМ «Krusovice»), №2 (ТМ «Velkopoprovicky Kozel») і №4 (ТМ «Лев Темне») присутня широко представлена додаткова інформація, а ось на зразку №3 (ТМ «Vamberg») і №5 (ТМ «Dab Dark») вона майже відсутня так, як темне пиво є імпортом з Чехії та з Німеччини, але це не є помилкою, тому що на імпортованому пиві не вказуються вимоги для українського пива. Також на всіх зразках представлені різноманітні інформаційні знаки, найбільше їх представлено на зразку №3 (ТМ «Vamberg») і №4 (ТМ «Лев Темне»). А ось на зразку №1 (ТМ «Krusovice») відсутній обов'язковий знак, який вказує що вживання і продаж алкоголю забороняється особам до 18 років, на зразку №2 (ТМ «Velkopoprovicky Kozel») відсутній знак який вказує, що металева банка виготовлена з алюмінію, але згідно з нормативним документом це не обов'язково вказувати, а на зразку №5 (ТМ «Dab Dark») відсутні важливі знаки: не дозволяється вживати та продавати особам до 18 років, не рекомендується пити при вагітності та не дозволяється сидіти за кермо в нетверезому стані. Виходячи з

цього, зразок №2 (ТМ «Velkoporovicky Kozel»), зразок №3 (ТМ «Vamberg») та зразок №4 (ТМ «Лев Темне») відповідають вимогам нормативного документу, а зразок №1 (ТМ «Krusovice») і зразок №5 (ТМ «Dab Dark») не відповідає із-за відсутності обов'язкових інформаційних знаків.

6. При перевірці темного пива було проведено органолептичні показники якості та побудовано профілограми. За результатами органолептичної оцінки встановлено, що найкращими є зразок №3 (ТМ «Vamberg») та зразок №5 (ТМ «Dab Dark»), які мають відмінні показники зовнішнього вигляду, піноутворення та піностійкості та майже відмінні показники у смаку та ароматі, крім досить слабкого відчуття присмаку карамельного солоду. Зразки №2 (ТМ «Velkoporovicky Kozel») і №4 (ТМ «Лев Темне») мають помірні показники зовнішнього вигляду, піноутворення та піностійкості, але досить добрими показниками смаку і аромату, а саме дуже добре виражений солодовий смак та відмінний присмак карамельного солоду. А зразок №1 (ТМ «Krusovice») має досить добрі показники зовнішнього вигляду, піноутворення та піностійкості, а ось показники смаку і аромату є помірними, але переважає зброджений аромат та присмак паленого солоду. Усі зразки відповідають органолептичним показникам згідно нормативного документу. До фізико-хімічних показників якості темного пива, які регламентуються вимогами ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» відносяться масова частка спирту, яка визначається дистиляційним методом, кислотності, яка визначається прямим титруванням проби з фенолфталеїном та колір, який визначається розчином порівняння. Зі збільшенням масової частки спирту збільшується і кислотність. А ось колір не залежить від цих двох показників, в темному пиві він повинен бути більше 4.

7. Для розрахунку конкурентоспроможності визначається коефіцієнт вагомості, комплексний показник і ціна зразку та порівнюється з базовим зразком ТМ «Zelena Koruna». Проаналізувавши всі показники робимо висновок, що темне пиво ТМ «Лев Темне» є найбільш конкурентоспроможними порівнюючи з базовим зразком темного пива ТМ «Zelena Koruna» та дорівнює 1,3, а ось пиво ТМ «Dab Dark») поступається в цьому показнику і дорівнює 0,9.

8. Для перетину митного кордону України всім товарам призначають код згідно до УКТЗЕД. Таким чином, темне пиво ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл з Чехії згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 2203000900. На основі цього до товару застосовуються заходи тарифного та нетарифного регулювання. В Україні до заходів нетарифного регулювання відносяться заходи офіційного контролю та попередній документальний контроль. Відповідно до постанови КМУ від 24.10.2018 №960 "Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)" до заходів офіційного контролю належать фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль та державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України. Згідно з цим до темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл застосовуються заходи офіційного контролю при імпорті до України, а саме державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. ПДК також регламентується цією постановою та застосовується до тих самих видів контролю. Таким чином, до темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл яке імпортується з Чехії, крім заходів офіційного контролю застосовуються також ПДК у вигляді державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

9. Крім того, при перетині ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл митного кордону України визначають країну походження та застосовують преференційні заходи. До документів, що підтверджують країну походження товару відносять: сертифікат про походження товару (загальної форми, форми СТ-1, форми А та форми EUR.1), засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару та

сертифікат про регіональне найменування товару. Згідно з цим країною походження темного пива ТМ «Vamberg» з вмістом спирту 4,4% об. в металевих банках в об'ємі 500 мл є Чехія, тому що відповідно до ст.38 ч.11 МКУ темне пиво вироблено в цій країні виключно з сировини, що зазначена в ст.38 ч.2, а саме хміль та солод, що вирощені та зібрані у Чехії. Для підтвердження країни походження темного пива обов'язково є наявність сертифікату форми EUR.1 яка використовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ, а саме з Чехією. До імпорту пива з Чехії буде застосовуватися преференційна ставка (0%) згідно з Міждержавною угодою від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони». Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари. Митна вартість пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% об. становить 569278,12 грн.

10. Відповідно до МКУ до митних платежів належить мито; акцизний податок із ввезених на митну територію України підакцизних товарів (продукції); податок на додану вартість із ввезених на митну територію України товарів (продукції). Загальні платежі у вигляді заходів тарифного регулювання, щодо партії пива темного фільтрованого пастеризованого «Vamberg» 4,4% при переміщенні через митний кордон України у режимі імпорту становлять, мито – 0 грн, акцизний податок – 13171,17 грн та ПДВ – 116489,86 грн.

11. Мета проекту для магазину розливного пива "Хмільна мануфактура" у місті Одеса полягає в створенні унікального простору для любителів справжнього пива. Магазин розливного пива "Хмільна мануфактура" планується розмістити за адресою м. Одеса, Пересипський район, вул. Академіка Заболотного, буд. 28. Всі етапи створення проекту проходять чітко поетапно і безперервно. А сам проект буде виконаний за 6 місяців і 7 днів та на нього буде витрачено 502 450 грн. Проектний магазин буде продавати 10 видів пива та різні види закусок. Маркетинговий план для пивного магазину буде спиратись на ефективну рекламну

кампанію та позитивні відгуки клієнтів. Орієнтовний рекламний бюджет пивного магазину «Хмільна мануфактура» складає 8000 грн на місяць. Для забезпечення діяльності магазину пива «Хмільна мануфактура» планується формування лінійної організаційної структури. Обов'язки по продажу пива і закусок буде покладено на 2 продавців які будуть працювати по графіку 7/7. Режим роботи магазину з 10.00 до 22.00, щодня. Фінансовий план охоплює всі витрати та доходи, що виникають у процесі його функціонування. Загальні витрати на оформлення документації та дозволів склали 175 800 грн. Загальні витрати на закупівлю обладнання, меблів, декору та розхідних матеріалів склали 210 500 грн. Загальні витрати на ремонт та його проведення склали 26 950 грн. Загальна вартість необхідного запасу склала 22 000 грн. Загальний дохід від продажу пива за рік – 4 800 400 грн. Загальний дохід від продажу закусок за рік – 3 509 050 грн. Загальна сума поточних витрат в магазині розливного пива «Хмільна мануфактура» дорівнює 4 340 142,61 грн в рік. Валовий прибуток на рік склав 2 307 417,39 грн, а чистий прибуток – 1 892 082,26 грн, а це означає що бізнес є прибутковим. Чистий приведенний дохід (NPV) = 1 824 782,84 грн. Це означає, що проект є прибутковим, оскільки NPV позитивний. Внутрішня норма прибутковості (IRR) = 17,48%, що також вказує на ефективність проекту. Дисконтований термін окупності (DPP) = 2,97 року. Враховуючи той факт, що тривалість проекту 5 років, проект є ефективним та доцільним для реалізації. Індекс прибутковості (PI) = 1,45, що означає, що на кожную вкладену гривню отримується 1.45 грн доходу. Це свідчить про те, що проект є прибутковим, оскільки PI більше 1. Відкриття магазину розливного пива «Хмільна мануфактура» є ефективним та прибутковим.

12. Охорона праці на виробництві є одним із головних факторів. На виробництві обов'язково визначають наявність небезпечних та шкідливих факторів, правильність розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі. Розраховують обов'язково норму показників мікроклімату та чистоти повітря, а також норму значення шуму і вібрації та норму показника освітлення на підприємстві. Проводять захисні заходи і визначають засоби захисту працюючих від ураження

електричним струмом та опрацьовують вимоги безпеки під час експлуатації ПК та заходи і засоби пожежовибухобезпеки. А також вивчають можливі шляхи евакуації на підприємствах роздрібної торгівлі.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Виробнику торгової марки темного пива «Krusovice» рекомендуємо вказати інформаційний знак, що не дозволяється вживати та продавати особам до 18 років.

Виробнику торгової марки темного пива «Velkopopovicky Kozel» рекомендуємо зазначити знак, що позначає вид металу банки, а саме алюміній.

Виробнику торгової марки темного пива ТМ «Vamberg» рекомендуємо зазначити країну походження, а саме Чехія, тому що це пиво є імпортом.

Виробнику торгової марки темного пива ТМ «Лев Темне» рекомендуємо вказати ліцензію за якою зварено в Україні пиво.

Виробнику торгової марки темного пива ТМ «Dab Dark» рекомендуємо зазначити знаки, що не дозволяється вживати та продавати особам до 18 років, не рекомендується пити при вагітності та не дозволяється сидати за кермо в нетверезому стані.

Всім досліджуваним зразкам рекомендуємо вказати кількість певних інгредієнтів, а саме кількість ячмінного солоду і хмелю, які є основою приготування темного пива та додати надпис «Споживайте помірно».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Статистичний збірник «Україна в цифрах». - Київ: Державний комітет статистики України, 2011. 258 с.
2. Інфраструктура товарного ринку: продовольчі товари: підручник / за ред. О.О. Шубіна. - Київ: Знання, 2009. 564 с.
3. Які країни виробляють найбільше пива станом на 2024 рік URL: <https://biz.liga.net/ua/all/infographic-of-the-day/infografica/yaki-krainy-vyroblaiut-naibilshe-pyva-standom-na-2024-rik> (дата звернення: 12.08.2024).
4. Мирошниченко О. «Пивна революція в Україні: сучасний пивний рух у деталях» / Дніпро, 2020. 356 с.
5. Імпорт та експорт алкоголю 2023 URL: <https://skilky-skilky.info/u-2023-rotsi-importovano-alkoholiu-na-607-mln/> (дата звернення: 18.08.2024).
6. Виробництво пива (крім безалкогольного із вмістом спирту до 0,5% об.) критично скоротилося. URL: <https://agronews.ua/news/vyrobnyczstvo-pyva-krytychno-skorotylosya> (дата звернення: 20.08.2024).
7. Статистичний експорт та імпорт пива за роками та країнами-контрагентами URL: <https://customs.gov.ua/statistika-ta-reiestri> (дата звернення: 21.08.2024).
8. Третьяк Л. «Технологія виробництва пива з заданими властивостями» / Київ, 2012. 464 с.
9. Пивоварна промисловість: традиції та інновації / Київ, 2019. 136 с.
10. В.Домарецький,, А. Мелетьєв, М. Денисов, Р. Білошицька. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів «Технологічний облік і звітність у виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв» 2005. 191 с.
11. Десол Р. «Пиво: історія і наука» 2020. 256 с.
12. Мелетьєв А. «Асортимент і біологічна цінність пива» Харчова і переробна промисловість, 2010. 365 с.
13. Краще українське пиво (2021-2022) URL: <https://pivo.net.ua/> (дата звернення: 09.09.2024).

14. Князь С. "Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів" / Львів, 2021. 915 с.
15. ДСТУ 3888:2015. Пиво. Загальні технічні умови [Чинний від 28.05.2015р]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 17с.
16. ДСТУ 7103:2009. Пиво. Методи визначення органолептичних показників, об'єму продукції та герметичності закупорювання [Чинний від 09.11.2009 р]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 6с.
17. ДСТУ 7104:2009. Пиво. Методи визначання спирту, дійсного екстракту та розраховування сухих речовин у початковому суслі [Чинний від 09.11.2009р]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 11с.
18. ДСТУ 4852:2007. Пиво. Методи визначення кислотності [Чинний від 17.10.2007 р]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 6с.
19. ДСТУ 4851:2020. Пиво. Методи визначення кольору [Чинний від 28.09.2020 р]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2020. 10с.
20. Памбук С.А., Гарбажій К.С., Шенгелая М.В. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Дослідна робота» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форми навчання. Одеса: ОНТУ, 2022.17 с.
21. Басюркіна Н.Й. Методичні вказівки до виконання і оформлення кваліфікаційної роботи магістра за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі», денної та заочної форми навчання. Одеса: ОНТУ, 2024. 40 с.
22. Що таке код УКТЗЕД, з чого він складається і для чого він потрібен URL:<https://bargen.com.ua/2017/12/21/shho-take-kod-ukt-zed-i-dlya-chogo-vin-potriben/> (дата звернення: 12.09.2024).
23. Шість правил інтерпретації. Основні правил інтерпретації УКТЗЕД URL: <https://proagro.com.ua/reference/vedua/uktzed/1095.html> (дата звернення: 12.09.2024).

24. Визначення коду темного пива за довідником УКТЗЕД. НФТ «ІНТЕС» URL: <https://qdprou.com.ua/uk/goodinfo/2203000900> (дата звернення: 13.09.2024).
25. Магазин "СІЛЬПО" URL: <https://shop.silpo.ua/?catalog=1> (дата звернення: 15.09.2024).
26. Магазин "ТАВРІЯ В" URL: <https://www.tavriav.ua/> (дата звернення: 16.09.2024).
27. Магазин "ОБЖОРА" URL: <https://produkty24.com.ua/ua/> (дата звернення: 17.09.2024).
28. Про затвердження Технічного регламенту з підтвердження відповідності пакування (пакувальних матеріалів) та відходів пакування: наказ від 24.12.2004 р. № 289 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0095-05#Text> (дата звернення: 19.09.2024).
29. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України редакція якого від 23.11.2023р. №2639-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення: 21.09.2024).
30. Штрих-код URL: <https://www.vostok.dp.ua/ukr/infal/glossary/shtrihkod/> (дата звернення: 24.09.2024).
31. Мошер Р. «Смак пива. Інсайдерський путівник у світі найвидатнішого напою людства» / Львів, 2018. 388 с.
32. Н. М. Тюріна, Н. С. Карвацька. Нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності: навч. посіб. / Київ: Центр учбової літератури, 2012. с. 20-25.
33. Митний кодекс України: Закон України від 31.10.2024р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення: 28.09.2024).
34. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту): Постанова КМУ від 26.06.2020р. №960 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text> (дата звернення: 01.10.2024).
35. Про карантин рослин: Закон України від 01.07.2024р. №3348-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3348-12#top> (дата звернення: 03.10.2024).

36. Про насіння і садивний матеріал: Закон України від 16.05.2024р. №411-IV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/411-15#Text> (дата звернення: 04.10.2024).

37. Про ветеринарну медицину: Закон України від 05.10.2024р. №2498-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення: 06.10.2024).

38. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 31.12.2023р. № 2042-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 08.10.2024).

39. Форми сертифікатів на імпорт в Україну, які затверджені Державною службою України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів URL: <https://dpss.gov.ua/mizhnarodne-spivrobitnictv/veterinariya-ta-bezpechnist/sertifikati-na-import-v-ukrayinu> (дата звернення: 09.10.2024).

40. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2024 рік: Постанова КМУ від 19.07.2024р. № 1402-2023-п URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1402-2023-%D0%BF#Text> (дата звернення: 10.10.2024).

41. Що таке сертифікат походження та його види? Документи для митного оформлення сертифікат походження URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenty-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikat-pohodzhennya/> (дата звернення: 12.10.2024).

42. Торгові преференції та їх застосування. Визначення торгових преференцій URL: <https://smarttender.biz/ru/terminy/view/torgovye-preferentsii/> (дата звернення: 14.10.2024).

43. Умови поставки СРТ та СІР. URL: <https://gul.in.ua/ua/umovi-postavki-srt-ta-sir/> (дата звернення: 17.10.2024).

44. Про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони: Угода від 30.11.2023р. № 984-011 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text (дата звернення: 18.10.2024).

45. Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит: лист Держмитслужби редакція якого від 08.12.2023 № 15-03/1857 URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68994> (дата звернення: 19.10.2024).

46. Податковий кодекс України: Закон України від 01.10.2024р. №2755-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text> (дата звернення: 22.10.2024).

47. Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна”: Постанова КМУ від 21.10.2020 № 971 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text> (дата звернення: 25.10.2024).

48. Верес О.М. Управління ризиками в проектній діяльності. URL: <http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/8638/1/04.pdf> (дата звернення: 29.10.2024).

49. Управління ризиками в проектах та їх подолання. URL: <http://www.bookz.com.ua/4/9.htm> (дата звернення: 02.11.2024).

50. Басюркіна Н.Й. Методичні вказівки до виконання курсової роботи «Управління проектами» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» галузі знань 07\«Управління та адміністрування». Одеса: ОНТУ, 2022. 45с.

51. Васюк, Н. Українське пиво – у тренді! / Київ, 2012. с. 20–23.

52. Організаційна структура управління підприємства (лінійна) URL: <https://studfile.net/preview/12529320/> (дата звернення: 07.11.2024).

53. Фінансовий план URL: <https://buklib.net/books/29631/> (дата звернення: 09.11.2024).

54. Що таке інвестиції звичайними словами та де взяти гроші URL: <https://ffin.ua/blog/articles/investopediia/post/shcho-take-investytsii-zvychainymy-slovamy> (дата звернення: 12.11.2024).

55. Доходи, витрати підприємства та фінансові результати за видами діяльності підприємства URL: <https://online.dtki.ua/2015/05/43373> (дата звернення: 13.11.2024).
56. Поточні витрати та статті калькуляції собівартості URL: <https://studfile.net/preview/5390531/page:3/> (дата звернення: 15.11.2024).
57. Оцінка ефективності проектів URL: <https://buklib.net/books/22886/> (дата звернення: 17.11.2024).
58. Ризики проекту: аналіз, оцінка та стратегії управління URL: <https://skillsetter.io/blog/risk-management-ua> (дата звернення: 18.11.2024).
59. Про охорону праці: Закон України від 24.08.2024р. № 2694-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text> (дата звернення: 20.11.2024).
60. ГОСТ 12.0.003:2015 «Небезпечні та шкідливі фактори виробництва»: [Чинний від 10.12.2015р]. 2015. 16с.
61. ДСТУ 8604:2015 «ССБТ. Робоче місце під час виконання робіт сидячи. Загальні ергономічні вимоги»: [Чинний від 21.12.2015]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2015. 20с.
62. Гігієнічні вимоги до організації роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин: ДСанПіН 3.3.2.007-98 від 10.12.1998р. № v0007282-98 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0007282-98#Text> (дата звернення: 22.11.2024).
63. Правила улаштування електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок»: ДНАОП 0.00-1.32-01 від 21.06.2001р. №272: Міністерства праці та соціальної політики України, 2001. 80с.
64. Загальні заходи та засоби нормалізації параметрів мікроклімату та чистоти повітря на підприємстві URL: <https://oppb.com.ua/news/zagalni-zahody-ta-zasoby-normalizaciyi-parametriv-mikroklimatu> (дата звернення: 23.11.2024).
65. Принципи нормування шуму і вібрації на підприємстві URL: https://pidru4niki.com/1373112041680/ekologiya/normuvannya_shumu_vibratsiyi (дата звернення: 24.11.2024).

66. ДСН 3.3.6.037-99 «Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» прийнятий від 01.12.1999р. №va037282-99 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va037282-99#Text> (дата звернення: 26.11.2024).
67. Виробниче освітлення. Нормування та забезпечення на підприємстві URL: <https://studfile.net/preview/7445317/page:3/> (дата звернення: 27.11.2024).
68. Природне і штучне освітлення: ДБН В.2.5-28:2018 від 03.10.2018р. №264: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. 137с.
69. Засоби індивідуально і колективного захисту від ураження електричним струмом URL: <https://pro-op.com.ua/article/96-zasobi-ndividualnogo-kolektivnogo-zahistu-vd-urajennya-elektrichnim-strumom> (дата звернення: 29.11.2024).
70. Основні вимоги безпеки під час експлуатації ПК URL: <https://volnovaha-ptu.org.ua/news/10-51-51-14-12-2020/> (дата звернення: 30.11.2024).
71. Правила пожежної безпеки в Україні: НАПБ А.01-001-2015 від 19.10.2004р. № 126: Міністерства України з питань надзвичайних ситуацій, 2015. 86с.
72. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ «Пожежна безпека. Загальні вимоги»: [Чинний від 14.06.1991р]. 1991. 68с.
73. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги: ДБН В.1.1.7.-2016 від 31.10.16р. №287: Мінрегіон України, 2016. 38с.
74. Евакуаційні шляхи і виходи, розміщення і норми на підприємстві URL: <https://euroservis.com.ua/ua/evakuatsionnye-puti-i-vykhody-razmeshcheniya-i-normy/> (дата звернення: 01.12.2024).

ДОДАТКИ

Додаток 1

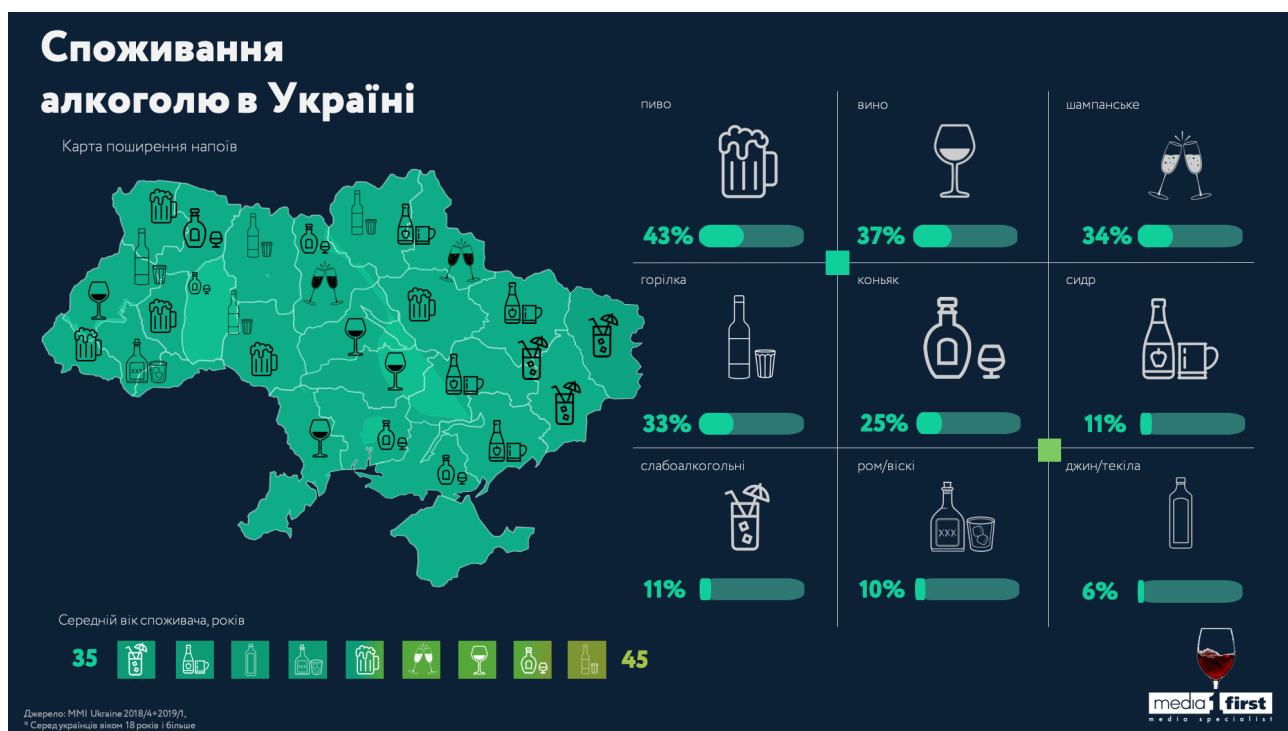


Рисунок 1.1 – Рівень споживання алкоголю в Україні



Рисунок 2.1 – Темне пиво ТМ «Krusovice»



Рисунок 2.2 – Продовження. Темне пиво ТМ «Krusovice»



Рисунок 2.4 – Продовження. Темне пиво ТМ «Velkorovický Kozel»



Рисунок 2.5 – Темне пиво ТМ «Vamberg»



Рисунок 2.6 – Продовження. Темне пиво ТМ «Vamberg»



Рисунок 2.7 – Темне пиво ТМ «Лев Темне»



Рисунок 2.8 – Продовження. Темне пиво ТМ «Лев Темне»



Рисунок 2.9 – Пиво темне ТМ «Dab Dark»

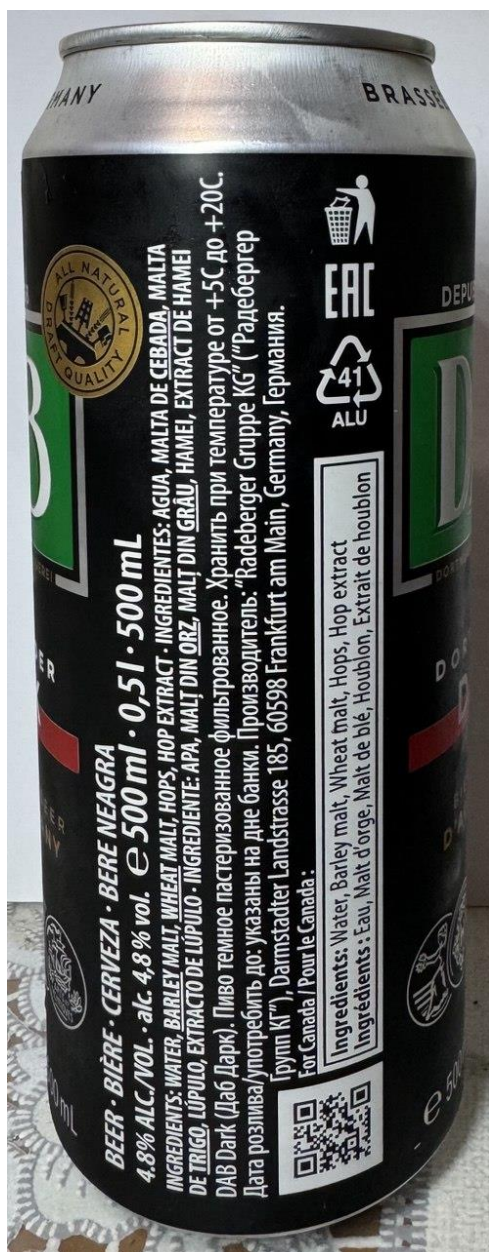


Рисунок 2.10 – Продолжения. Пиво темне ТМ «Dab Dark»

ДОДАТОК 3

Зовнішньоекономічний контракт

Контракт №1/2024**Contract №1/2024**

Київ « 01 » жовтня 2024 г.

Kyiv « 01 » October 2024

Компанія «Konrad Vratislavice Brewery», зареєстрована за адресою: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія, надалі іменована «Продавець», в особі генерального директора Петра Госташа, який діє на підставі статуту, та ДП «Пілснер Україна», зареєстроване за адресою: 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна, надалі іменована «Покупець», в особі Канарчук Оксани Іванівни – генерального директора, який діє на підставі статуту, підписали цей контракт про наступне:

Konrad Vratislavice Brewery, registered at: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic, hereinafter referred to as the 'Seller', represented by the General Director Petr Hostas, acting on the basis of the charter, and SE Pilsner Ukraine, registered at: 10A, Ivan Mazepa St., Kyiv, 01010, Ukraine, hereinafter referred to as the 'Buyer', represented by Oksana Ivanivna Kanarchuk, General Director, acting on the basis of the Charter, have signed this contract as follows:

1. Предмет контракту

Продавець зобов'язується відвантажити, а Покупець – купити на умовах темне фільтроване пастеризоване «Vamberg» 4,4% об. у кількості 10 008 металевих банок з масою нетто кожної банки 0,5 л за ціною 1 євро за банку на загальну суму 10 008 (десять тисяч вісім) євро до 31.12.2024.

1. Subject of the contract

The Seller undertakes to ship and the Buyer undertakes to buy on dark filtered pasteurised beer 'Vamberg' 4.4% vol. in the amount of 10,008 metal cans with a net weight of 0.5 litres per can at a price of EUR 1 per can for a total amount of EUR 10,008 (ten thousand eight) by 31.12.2024.

2. Ціни за Контрактом і загальна вартість Контракту

2.1. Всі ціни на товари обговорюються в пропозиціях Продавця і зазначаються в євро (EUR). Продавець має право змінювати ціни за умови повідомлення Покупця про це не менше ніж за два тижні до зміни.

2.2. Загальна вартість цього Контракту – 12 679 (дванадцять тисяч шістсот сімдесят дев'ять) євро (EUR) і залишається незмінною, навіть якщо Продавець змінює ціни протягом строку дії Контракту.

2.3. Всі витрати, включаючи митні, після підписання та виконання Контракту сплачуються сторонами на територіях їхніх країн.

2. Price and total amount of the contract.

2.1. All prices for the goods are specified in the Seller's offers and are indicated in euros (EUR). The Seller has the right to change the prices, provided that the Buyer is notified of the change at least two weeks in advance.

2.2. The total value of this Contract is 12,679 (twelve thousand six hundred seventy-nine) euros (EUR) and shall remain unchanged even if the Seller changes the prices during the term of the Contract.

2.3 All costs, including customs duties, after signing and execution of the Contract shall be paid by the parties in their respective countries.

3. Умови поставки

- 3.1. Умови поставки: CIP - Яворів
- 3.2. Поставка Товару здійснюється партіями, сформованими на основі замовлень Покупця і наявності Товару на складі Продавця.
- 3.3. Замовлення вважається прийнятим до виконання, якщо Продавець виставив Покупцеві попередній інвойс.
- 3.4. Інвойс набирає чинності з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату за цим інвойсом.
- 3.5. Продавець зобов'язується протягом 5 днів з моменту підтвердження Покупцем згоди на оплату відвантажити Товар зі складу Виробника.
- Продавець зобов'язаний повідомити Покупця про факт відвантаження Товару в найкоротші терміни, надавши наступні дані: дату відвантаження, номер Контракту, назву засобу доставки, номер товаросупровідного документа, опис, кількість і вагу відвантаженого Товару.
- У разі, якщо Продавець не здійснив відвантаження товару протягом 5 днів після підтвердження Покупцем згоди на оплату за інвойсом, він зобов'язаний сплатити Покупцеві 0,1% від вартості замовлення за кожен день затримки.
- У разі, якщо Продавець не здійснив відвантаження товару протягом 30 днів після підтвердження Покупцем згоди на оплату за інвойсом, Покупець має право відмовитися від замовленого товару.
- 3.6. Право власності на Товар переходить до Покупця в момент передачі товару в пункті пропуску Краківець-Корчова.

4. Умови оплати

- 4.1. Покупець оплачує 100% суми, зазначеної в інвойсі, протягом 90 календарних днів після завершення оформлення документів з митного очищення вантажу.
- У разі прострочення платежу Покупець зобов'язаний сплатити Продавцю пеню у розмірі 0,1% від простроченої суми за кожен день прострочення.
- Авансові платежі можливі за погодженням сторін. У разі непоставки товару Продавець повертає суму авансового платежу не пізніше 90 днів з дня авансу.

3. Terms of delivery

- 3.1. Terms of delivery: CIP
- 3.2. Delivery of the Goods is carried out in batches formed on the basis of the Buyer's orders and the availability of the Goods in the Seller's warehouse.
- 3.3. The order is considered accepted for execution if the Seller has issued a preliminary invoice to the Buyer.
- 3.4 The invoice comes into force from the moment the Buyer confirms his/her consent to payment under this invoice.
- 3.5. The Seller undertakes to ship the Goods from the Manufacturer's warehouse within 5 days from the date of confirmation of the Buyer's consent to payment.
- The Seller shall notify the Buyer of the fact of shipment of the Goods as soon as possible, providing the following data: date of shipment, Contract number, name of the means of delivery, number of the shipping document, description, quantity and weight of the shipped Goods.
- If the Seller fails to ship the Goods within 5 days after the Buyer's confirmation of the consent to payment against the invoice, the Seller shall pay the Buyer 0.1% of the order value for each day of delay.
- If the Seller has not shipped the goods within 30 days after the Buyer's confirmation of the consent to payment against the invoice, the Buyer shall have the right to refuse the ordered goods.
- 3.6. The ownership of the Goods shall be transferred to the Buyer at the moment of handing over the Goods at the Krakowiec-Korczowa border crossing.

4. Terms of payment

- 4.1 The Buyer shall pay 100% of the amount specified in the invoice within 90 calendar days after the completion of the documents for customs clearance of the goods.
- In case of delay in payment, the Buyer shall pay the Seller a penalty of 0.1% of the overdue amount for each day of delay.
- Advance payments are possible by agreement of the parties. In the event of non-delivery of the goods, the Seller shall return the amount of the advance payment no later than 90 days from the date of advance payment.
- 4.2 All payments under this contract shall be made in euros (EUR) by bank transfer.

4.2. Всі платежі за цим контрактом здійснюються в євро (EUR) банківським переказом.

5. Упаковка і маркування

5.1. Товари повинні бути упаковані відповідно до вимог для кожного виду Товару.

Зовнішня та внутрішня упаковка повинні забезпечувати захист від псування, пошкоджень і атмосферних впливів.

Ящики, в які упакований товар, повинні бути промарковані з трьох сторін: верхньої і двох протилежних одна одній бокових сторін. Усі супровідні документи (пакувальні листи, специфікації), так само як і маркування та технічна документація, повинні бути складені англійською мовою.

6. Приймання товару

6.1. Товар вважається доставленим Продавцем і прийнятим Покупцем:

за кількістю – відповідно до супровідних документів;

за якістю – відповідно до сертифіката якості Продавця.

6.2. Остаточне приймання здійснюється на території Покупця. Товари приймаються:

за кількістю місць – під час отримання Товару від Експедитора (Перевізника);

за кількістю вмісту в упаковці – не пізніше двох тижнів після отримання Товару, а також під час розкриття упаковки;

за якістю – не пізніше місяця після розкриття упаковки.

6.3. Приймання виконується уповноваженим представником Покупця з запрошенням, при необхідності, представника Торгової палати (на вибір Покупця) з оформленням акта приймання.

7. Якість і гарантії

7.1. Якість Товару повинна повністю відповідати Сертифікату якості виробника.

7.2. Для Товару, якість якого вимагає спеціальних гарантій, встановлюється гарантійний термін 12 місяців з дня поставки.

7.3. Якщо протягом гарантійного терміну Товар, поставлений Продавцем, виявить дефекти або невідповідність умовам Контракту, Продавець зобов'язаний усунути

5. Packing and Marking

5.1. The Goods shall be packed in accordance with the requirements for each type of Goods.

The outer and inner packaging must provide protection against deterioration, damage and weathering.

The boxes in which the Goods are packed must be labelled on three sides: the top and two sides opposite to each other. All accompanying documents (packing lists, specifications), as well as labelling and technical documentation, must be in English.

6. Acceptance of the GOODS

6.1. The goods are considered delivered by the Seller and accepted by the Buyer:

in quantity - in accordance with the accompanying documents;

by quality - in accordance with the Seller's quality certificate.

6.2. Final acceptance is carried out on the territory of the Buyer. The Goods are accepted:

by the number of places - upon receipt of the Goods from the Forwarder (Carrier);

by the amount of contents in the package - no later than two weeks after receipt of the Goods, as well as when the package is opened;

quality - no later than one month after opening the package.

6.3. Acceptance shall be carried out by the Buyer's authorised representative with the invitation, if necessary, of a representative of the Chamber of Commerce (at the Buyer's option) with the execution of an acceptance certificate.

7. Quality and Warranty

7.1. The quality of the Goods must fully comply with the Manufacturer's Quality Certificate.

7.2. For the Goods, the quality of which requires special guarantees, a warranty period of 12 months from the date of delivery is established.

7.3. If during the warranty period the Goods delivered by the Seller reveal defects or non-compliance with the terms of the Contract, the Seller shall be obliged to eliminate the defect or replace the defective components at its own

дефект або замінити дефектні компоненти за свій рахунок. Доставка дефектних товарів при поверненні здійснюється за рахунок Покупця.

8. Претензії

8.1. Покупець може висунути Продавцеві претензії щодо кількості та якості Товару протягом двох тижнів з дня приймання. Для Товару, що забезпечується гарантійним періодом, претензії щодо якості можуть бути висунуті і протягом місяця після закінчення гарантійного терміну за умови, що Покупець виявив дефекти протягом гарантійного терміну.

8.2. Претензії підтверджуються Актом експертизи Торгово-промислових палат України.

8.3. Продавець повинен задовольнити виниклу претензію протягом 20 днів з моменту її отримання.

9. Форс-мажор

У разі обставин, що роблять неможливим часткове або повне виконання Контрактних зобов'язань будь-якої зі сторін, а саме: пожежа, стихійні лиха, війна або бойові дії, ембарго, дата виконання Контрактних зобов'язань змінюється відповідно до тривалості впливу таких обставин.

Якщо такі обставини тривають більше трьох місяців, кожна зі сторін має право відмовитися від подальшого виконання Контрактних зобов'язань, і в такому випадку жодна зі сторін не має права вимагати відшкодування понесених збитків.

Сторона, яка зазнала впливу обставин, що роблять неможливим виконання Контрактних зобов'язань, повинна інформувати іншу сторону про настання або закінчення таких обставин протягом п'яти днів. Документи з Торгово-промислових палат країн Продавця і Покупця відповідно підтверджуватимуть очевидність вищезгаданих обставин, їх наявність і тривалість.

10. Інші умови

10.1. Продавець має право передати Контрактні зобов'язання третій стороні та повинен повідомити про це Покупця повідомленням по факсу.

expense. Delivery of defective goods upon return shall be at the expense of the Buyer.

8. Claims

8.1. The Buyer may make claims to the Seller regarding the quantity and quality of the Goods within two weeks from the date of acceptance.

For the Goods covered by the warranty period, quality claims may also be made within a month after the expiry of the warranty period, provided that the Buyer has discovered defects during the warranty period.

8.2. Claims shall be confirmed by the Act of examination of the Chambers of Commerce and Industry of Ukraine.

8.3. The Seller shall satisfy the claim within 20 days from the date of its receipt.

9. Force-majeur

In the event of circumstances that make it impossible for either party to fulfil its Contractual Obligations in part or in full, namely, fire, natural disasters, war or hostilities, embargo, the date of fulfilment of the Contractual Obligations shall be changed in accordance with the duration of such circumstances.

If such circumstances last for more than three months, either party shall have the right to refuse further performance of the Contractual Obligations, and in such case neither party shall be entitled to claim compensation for the losses incurred.

The party affected by circumstances that make it impossible to fulfil the Contractual Obligations shall inform the other party of the occurrence or termination of such circumstances within five days. The documents from the Chambers of Commerce and Industry of the countries of the Seller and the Buyer, respectively, shall confirm the obviousness of the above circumstances, their existence and duration.

10. Other terms

10.1. The Seller has the right to assign the Contractual Obligations to a third party and shall notify the Buyer thereof by fax.

10.2. Цей Контракт може бути змінений або розірваний лише шляхом оформлення письмової угоди сторін.

Будь-які зміни та доповнення до цього Контракту є його невід'ємною частиною і дійсні лише в разі, якщо вони письмово оформлені та завірені підписами уповноважених представників обох сторін.

10.3. Після підписання Контракту всі попередні переговори та пов'язане з ними листування анулюються і стають недійсними. Цей Контракт складений у 2 примірниках, російський і англійський варіанти мають однакову юридичну силу.

10.4. Строк дії контракту: контракт набирає чинності з моменту його підписання сторонами та діє до 31.12.2024.

10.2 This Contract may be amended or terminated only by a written agreement of the parties.

Any amendments and additions to this Contract shall be an integral part thereof and shall be valid only if they are executed in writing and certified by the signatures of authorised representatives of both parties.

10.3. Upon signing the Contract, all previous negotiations and related correspondence shall be cancelled and become null and void. This Contract is drawn up in 2 copies, the Russian and English versions having equal legal force.

10.4. Contract Term: the Contract shall enter into force from the date of its signing by the parties and shall be valid until 31.12.2024.

11. Анотація

З метою високої ефективності в вирішенні поточних проблем, пов'язаних із цим Контрактом, сторони заявляють, що документи, надіслані факсом, дійсні до моменту отримання оригіналів, але не більше 180 календарних днів, після закінчення яких оригінали документів повинні бути надані іншій стороні. Продовження терміну дії документів повідомленням по факсу не допускається.

11. Annotation

For the purpose of high efficiency in solving current problems related to this Contract, the parties declare that documents sent by fax are valid until the originals are received, but not more than 180 calendar days, after which the originals of the documents must be provided to the other party. No extension of the validity of documents by fax is allowed.

12. Юридичні адреси та банківські реквізити сторін

ПРОДАВЕЦЬ:

«Konrad Vratislavice Brewery»
Юридична адреса: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія
Тел.: +420 485 393 123
Факс: +420 485 393 123
Банківські реквізити: CZ 76 3000 4008 9700 0075 6013 426, BNP CZBAS Bank

ПОКУПЕЦЬ:

ДП «Пілснер Україна»
Юридична адреса: 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна
Тел.: (044) 568 75 05
Код ЄДРПОУ: 25396329
Банківські реквізити: АТ «ОТП Банк», м. Київ, вул. Степова, 49, 340016
МФО: 300465
Рахунок: 26033305269200

12. Legal address and Bank Requisites of the Parties

SELLER:

Konrad Vratislavice Brewery
Registered office: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic
Tel: +420 485 393 123
Fax: +420 485 393 123
Bank details: CZ 76 3000 4008 9700 0075 6013 426, BNP CZBAS Bank

BUYER:

SE 'Pilsner Ukraine'
Legal address: 10A Ivan Mazepa St., Kyiv, 01010, Ukraine
Tel: (044) 568 75 05
EDRPOU code: 25396329
Bank details: JSC 'OTP Bank', 49 Stepova St., Kyiv, 340016
MFO: 300465
Account: 26033305269200

У разі зміни банківських реквізитів будь-якої зі сторін, інша сторона повинна бути повідомлена про це в письмовій формі, і протягом 10 днів необхідно скласти підписану обома сторонами Додаткову угоду до цього Контракту з новими встановленими банківськими реквізитами.

In case of change of bank details of either party, the other party shall be notified in writing and within 10 days an Additional Agreement to this Contract shall be signed by both parties with the newly established bank details.

Покупець (BUYER):

Канарчук О. І.
(Kanarchuk O. I.) _____

SELLER (Продавець):

Petr Hostas
(Петр Госташ) _____

Invoice

Invoice No. / № Інвойсу **301/24**
Date of Invoice / Дата інвойсу **02.11.2024**

Shipper (Exporter) / Відправник «Konrad Vratislavice Brewery» Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic	Gross WT. / Вага брутто	KG 5 412,66
	Nett WT. / Вага нетто	KG 5 004
Consignee / Покупець SE ‘Pilsner Ukraine’ 10A Ivan Mazepa St., Kyiv, 01010, Ukraine	Goods origin / Країна походження Чехія	CZ
	Terms of delivery / Умови поставки CIP–Яворів	
	Container / Tir / Wagon	

Опис товару	Вага нетто, кг	Місць, картонні коробки	Кіл-сть	Ціна за од., EURO	Сума, EURO
Dark filtered pasteurised beer ‘Vamberg’ 4.4% vol. in the amount of 10,008 metal cans with a net weight of 0.5 litres per can at a price of EUR 1 per can	5004	417 corrugated cardboard boxes	10 008	1,00	10 008
AMOUNT TOTAL					10 008

Accountant / Lyudmila Grach / _____

ДОДАТОК 5

Автодорожня накладна за формою КДПГ (CMR)

1. Відправник (найменування, адреса, країна) «Konrad Vratislavice Brewery» Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic			Міжнародна товаротransпортна накладна № 0678			
2. Отримувач (найменування, адреса, країна) ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна			16. Перевізник (найменування, адреса, країна) ТОВ «ЖЕФКО Україна», Україна, 01032, м. Київ, вул. Жилянська, 110			
3. Місце розвантажування товару Місце Київ Країна Україна			17. Наступний перевізник (найменування, адреса, країна)			
4. Місце і дата завантаження товару Місце Yavoriv Країна Ukraine Дата 02.11.2024			18. Примітки перевізника _____			
5. Документи, що додаються 0380 №301/24 від 02.11.2024 4100 №1/2024 від 01.10.2024						
6. Знаки і номери	7. Кількість місць 417	8. Вид упакування corrugated cardboard boxes	9. Найменування вантажу Dark filtered pasteurised beer 'Vamberg' 4.4% vol.	10. Статистика	11. Вага брутто, кг 5 412,66	12. Обсяг, м³
13. Вказівки відправника (митна та інша обробка) -		19. Підлягає оплаті 1470,00 євро	Відправник «Konrad Vratislavice Brewery» Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic	Валюта EUR	Отримувач ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна	
14. До повернення						
15. Умови оплати франко /нефранко CIP UA–Яворів			20. Особливі узгоджені умови			
21. Складена в м. Київ ?			Дата: 02.11.2024		24. Вантаж отримано Дата <u>06.11.2024</u> Прибуття під розвантаження <u>10 год 30 хв</u> Відправлення <u>11 год 30 хв</u> Підпис та штамп отримувача	
22. Прибуття для завантаження <u>09 год 00 хв</u> Відправлення <u>10 год 45 хв</u> Підпис та штамп відправника			23. Лист № 21 від <u>03.11.2024 р.</u> Прізвища водіїв Степанов К. В. Ткач В. О. Підпис та штамп перевізника			
25. Регістраційний номер AA 7380 KI			26. Марка RENAULT			

ДОДАТОК 6

MOVEMENT CERTIFICATE \ СЕРТИФІКАТ З ПЕРЕВЕЗЕННЯ ТОВАРУ

1. Exporter (Name, fulladdress, country) Експортер (Ім'я, повна адреса, країна) «Konrad Vratislavice Brewery» Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Czech Republic «Konrad Vratislavice Brewery» Юридична адреса: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія	EUR.1 № CZ\CPH\9837529		
3. Consignee (Name, fulladdress, country) Одержувач вантажу (Ім'я, повна адреса, країна) ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна SE 'Pilsner Ukraine' 10A Ivan Mazepa St., Kyiv, 01010, Ukraine	2. Certificateusedinpreferentialtradebetween Сертифікат, що використовується у преференційній торгівлі між ЧЕХІЯCZECH REPUBLIC УКРАЇНА.....UKRAINE (Зазначте потрібні країни, групи країн або територій призначення)		
6. Transportdetails/ Транспортні реквізити Автомобіль RENAULT, реєстраційний номер: AA 7380 KI RENAULT, registration number: AA 7380 KI	5. Країна, група країн або територія призначення, з яких походять товари ЧЕХІЯ CZECH REPUBLIC 5. Країна, група країн або територія призначення УКРАЇНА UKRAINE 7. Ремарки		
8. Marksthat numbers; Number is the kind of pakuvannya; Descriptiongoods.Позначки та номери; Номер та вид пакування; Опис товарів. Пиво темне фільтроване пастеризоване «Vamberg» 4,4% виготовлені у Європейському Союзі, у кількості 10 008 металевих банок з масою нетто кожної банки 0,5 кг за ціною 1 євро за одиницю продукції. Vamberg 4.4% Pasteurised Dark Filtered Beer was produced in the European Union in 10,008 metal cans with a net weight of 0.5 kg per can at a price of EUR 1 per unit.	9.Fullweight (kg) orothermeasure ments (liters, m3, etc.) Повна маса (кг) або інші виміри. 5412, 66 kg	10. Інвойси (Необов'язково) №301/24 від 02.11.2024	

ДОДАТОК 7**ДОГОВІР ПОСТАВКИ № 20240904**

м . Одеса

«01» листопада

2024 року

КОМПАНІЯ «KONRAD VRATISLAVICE BREWERY», в особі генерального директора Петра Госташа, що діє на підстані Статуту, надалі за текстом як Постачальник, з однієї сторони, та ДП «ПІЛСНЕР УКРАЇНА», надалі іменується як Покупець, в особі Канарчук Оксани Іванівни – генерального директора, що діє на підставі Статуту, з іншої сторони, надалі разом іменуються як Сторони», а кожний окремо - Сторона, уклали цей Договір поставки, надалі за текстом - Договір, про наступне:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. Постачальник зобов'язується, в порядку та на умовах цього Договору, передавати у власність Покупцеві товар, надалі за текстом - Товар, а Покупець зобов'язується в порядку та на умовах Договору, оплачувати та приймати Товар.

1.2. Найменування (номенклатура, асортимент), одиниці виміру та загальна кількість товару, а також вартість Товару, узгоджується Сторонами відповідно умов цього Договору та відображаються у рахунках на оплату та в видаткових накладних.

2. УМОВИ ПОСТАВКИ ТА ЯКІСТЬ ТОВАРУ

2.1. Товар за цим Договором поставляється партіями. Покупець направляє Постачальнику замовлення на поставку Товару із зазначенням кількості, номенклатури, асортименту, ціни Товару та бажаного строку поставки на електронну адресу Постачальника чи / або у месенджер на номер телефону, зазначений у цьому Договорі. Постачальник підтверджує замовлення з урахуванням наявних у нього товарних позицій. Погодження Сторонами поставки окремої партії Товару (кількості, номенклатури, асортименту та ціни Товару) відбувається на підставі переговорів між Сторонами, без складання Специфікацій, які в подальшому відображаються в належним чином оформлених рахунках на оплату та товаросупроводжувальних документах.

2.2. Сторони погодили, що місцем поставки за цим Договором є пункт пропуску Краківець-Корчова митний пост «Яворів» Львівської митниці ДМСУ. Поставка товару може здійснюватися з іншого місця поставки, ніж зазначений у даному пункті Договору, точна адреса місця поставки, визначається Сторонами під час замовлення Товару та вказується у видатковій накладній при відвантаженні.

2.3. Після погодження Сторонами партії Товару, Постачальник формує (готує, збирає, комплектує) та резервує за Покупцем погоджені позиції Товару та гарантує їх наявність протягом 3 (трьох) робочих днів з моменту погодження.

2.4. Датою поставки вважається дата отримання Товару Покупцем в місці поставки, факт чого підтверджується підписанням Покупцем або його уповноваженою особою видаткової накладної. Право власності на Товар переходить від Постачальника до Покупця з моменту фактичного отримання Товару Покупцем в місці поставки, про що свідчить підпис уповноваженої особи Покупця у видаткової накладної. Покупець зобов'язаний вивезти, отриманий за видатковою накладною товар з місця поставки на протязі 3-х робочих днів, зберігання товару Покупця більше зазначеного строку у цьому пункті Договору є платним.

2.5. Поставка Товару в місце поставки, розвантаження та завантаження на транспортний засіб Покупця здійснюється силами та за рахунок Постачальника. Послуги, що зазначені в цьому пункті Договору, додатково не оплачуються Покупцем, а включені в вартість Товару, що зазначена у видатковій накладній.

2.6. Представники Сторін повинні мати відповідну довіреність на право участі у прийманні чи /або

поверненні Товару за підписом осіб, які мають право підписання довіреності згідно установчих документів.

2.7. Претензії Покупця, щодо якості Товару, якщо відповідну перевірку з незалежних від Покупця причин неможливо було зробити під час приймання Товару, можуть прийматися Постачальником після дати підписання видаткових накладних, протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту поставки Товару. Строк відповіді на претензію щодо якості та кількості - 10 (десять) робочих днів з дати виставлення.

2.8. Товар повинен відповідати всім санітарним, гігієнічним, технічним та іншим нормам, стандартам та правилам, встановленим чинним законодавством України для товарів даного виду та мати сертифікат відповідності (у разі, якщо Товар підлягає сертифікації) заводу-виробника. Відповідність Товару встановленим санітарно-гігієнічним нормам підтверджується відповідними висновками компетентних органів, які надаються Постачальником разом із Товаром.

2.9. Якість Товару має відповідати державним стандартам, нормам, правилам, регламентам, інструкціям, технічним умовам, вимогам/ стандартам заводу-виробника, іншим нормам, які регулюють питання якості Товару.

2.10. Якість Товару повинна бути підтверджена відповідними документами.

3. ПРИЙМАННЯ ТОВАРУ

3.1. Приймання Товару за кількістю здійснюється в місці поставки на підставі видаткової накладної.

3.2. Приймання Товару за якістю здійснюється в місці поставки на підставі відповідних супровідних документів, що підтверджують якість Товару, інформації, нанесеної на тарі / упаковці та / або Товарі.

3.3. Термін придатності Товару на дату його поставки узгоджується сторонами додатково, але має бути не менше 90% від встановленого повного 100% терміну придатності для відповідного виду Товару. В разі поставки Товару з порушенням умов щодо строку придатності, Покупець має право відмовитися від приймання такого Товару або якщо відповідну перевірку з незалежних від Покупця причин неможливо було зробити під час приймання Товару, відмова Покупця приймається Постачальником також після підписання видаткових накладних, протягом 3 (трьох) календарних днів з моменту поставки Товару. Строк відповіді Постачальника на претензію щодо якості та кількості - 10 (десять) робочих днів з дати виставлення Покупцем.

4. ТАРА ТА (АБО) УПАКОВКА ТОВАРУ

4.1. Товар поставляється в упаковці та / або тарі, що передбачена для кожної замовленої одиниці Товару заводом-виробником, для певного виду товару, в у разі відсутності передбаченої упаковки, товар має бути упакований звичайним для нього способом, що забезпечує його зберігання під час звичайних умов транспортування.

4.2. Тара (палети), в яких здійснюється постачання Товару, є зворотною тарою і власністю Постачальника, вони передаються Покупцю в тимчасове безоплатне користування (на час дії даного Договору) і підлягають поверненню.

5. ЦІНА ДОГОВОРУ, ЦІНА ТОВАРУ ТА УМОВИ ОПЛАТИ

5.1. Ціна Товару зазначається у рахунку на оплату Товару та в видатковій накладній.

5.2. Вартість Договору дорівнює загальній вартості Товару, поставленого за Договором.

5.3. Оплата Товару здійснюється Покупцем на умовах авансового платежу (попередня оплата) або на умовах відстрочення.

5.4. Якщо оплата Товару здійснюється на умовах авансового платежу, то після досягнутих домовленостей між Сторонами щодо кількості, номенклатури, асортименту і ціни Товару, Постачальник невідкладно надає Покупцю належним чином оформлений рахунок на оплату, на підставі якого Покупець здійснює переказ коштів Постачальнику.

5.5. В разі оплати Товару на умовах відстрочення платежу, термін відстрочення зазначається у рахунку, що надається на оплату Товару разом з видатковою накладною. Відлік починається з дати відвантаження Товару та закінчується останнім днем відстрочення включно. Останній день відстрочення платежу є останнім днем для здійснення перерахунку коштів на поточний рахунок Постачальника.

5.6. Усі розрахунки, передбачені цим Договором, здійснюються з використанням національної валюти України - гривні, в безготівковій формі, шляхом перерахування грошових коштів з банківського рахунку Покупця (IBAN) на банківський рахунок Постачальника (IBAN), зазначений у розділі 11. Договору.

6. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

6.1. У випадку порушення зобов'язання, що виникає з цього Договору (надалі іменується «порушення Договору»), Сторони несуть відповідальність, визначену цим Договором та / або чинним в Україні законодавством.

6.2. Порушенням Договору є його невиконання або неналежне виконання, тобто виконання з порушенням умов, визначених змістом цього Договору та / або з порушенням чинного в Україні законодавства.

6.3. Сторона не несе відповідальності за порушення Договору, якщо доведе, що воно сталося не з її вини (умислу чи необережності).

6.4. Сторона вважається невинуватою і не несе відповідальності за порушення Договору, якщо вона

доведе, що вжила всіх залежних від неї заходів щодо належного виконання цього Договору.

6.5. Сторона, що порушила цей Договір, зобов'язана відшкодувати збитки, завдані таким порушенням, незалежно від вжиття іншою Стороною будь-яких заходів щодо запобігання збиткам або зменшення збитків, окрім випадків, коли остання своїм винним (умисним або необережним) діям (дією чи бездіяльністю) сприяла настанню або збільшенню збитків.

6.6. При порушенні строків оплати поставленого Товару, відповідно умов Договору. Покупець сплачує на користь Постачальника пеню в розмірі подвійної облікової ставки НБУ, чинної на момент прострочки, від вартості несплаченого Товару, за кожен день прострочки платежів. Про факт та дату початку нарахування пені Постачальник зобов'язаний письмово повідомити Покупця в день початку нарахування пені. Відсутність письмового повідомлення Постачальника звільняє Покупця від обов'язку сплати пені. Сплачені грошові кошти після сплину терміну зазначеного у п.5.4, цього Договору можуть бути зараховані у якості передоплати на наступне (нове) Замовлення Покупця.

6.7. При порушенні строків поставки Товару Постачальником , відповідно до умов п.2.6. цього Договору, Постачальник на письмову вимогу Покупця сплачує на користь Покупця пеню в розмірі подвійної облікової ставки НБУ , чинної на момент порушення строків поставки Товару, від вартості непоставленого Товару, за кожен день прострочення поставки.

6.8. Сплата Стороною, визначених цим Договором та /або чинним в Україні законодавством штрафних санкцій (неустойки, штрафу, пені), не звільняє її від обов'язку відшкодувати за вимогою іншої Сторони збитки, завдані порушенням Договору (реальні збитки та/або упущену вигоду), у повному обсязі, а відшкодування збитків не звільняє її від обов'язку сплатити за вимогою іншої Сторони штрафні санкції у повному обсязі.

6.9. Сплата Стороною штрафних санкцій та /або відшкодування збитків, завданих порушенням Договору, не звільняє її від обов'язку виконати цей Договір, якщо інше прямо не передбачено чинним в Україні законодавством.

6.10. Постачальник гарантує, що Товар, який передається у власність Покупцю за цим Договором, нікому не проданий чи іншим чином не відчужений, не заставлений, в спорі та під заборонаю не перебуває, жодних прав на товар третім особам не передано.

6.11. Постачальник гарантує, що Товар, який передається у власність Покупцю за цим Договором (в т.ч. його зовнішній вигляд , упаковка, етикетки, маркування тощо), відповідають вимогам чинного законодавства України.

6.12. Сторони гарантують, що:

6.12.1. жодна з них не є суб'єктом господарювання, що належить до державного сектора економіки;

6.12.2. зобов'язання за цим Договором не взято Стороною у зв'язку з виконанням державного контракту;

6.12.3. виконання зобов'язання не фінансується за рахунок Державного бюджету України чи за рахунок державного кредиту.

7. ФОРС-МАЖОР

7.1. Сторони не несуть відповідальність за будь-яке невиконання своїх зобов'язань за цим Договором, якщо таке невиконання спричиняється обставинами форс-мажору, та якщо Сторона доведе , що це порушення сталося внаслідок непереборної сили.

7.2. Для цілей цього Договору форс-мажор означає обставини, які лежать поза межами можливого контролю Сторін, які виникли після набрання чинності цим Договором, які істотно та негативно впливають на спроможність Сторін виконувати свої зобов'язання, що передбачені в цьому Договорі, в тому числі: ембарго, повстання, пожежі, епідемії, блокаду, землетруси, повені, та інші

стихійні лиха , війну або військові дії будь якого характеру, дії або вимоги державних органів влади.

7.3. Не пізніше , ніж через 3 дні після настання такої події , Сторона, що не має можливості належним

чином виконати свої зобов'язання за цим Договором внаслідок дії форс-мажорних обставин, повинна письмово повідомити іншу Сторону про існуючі перешкоди та їх вплив на виконання зобов'язань за Договором.

7.4. У разі, якщо обставини форм мажору (або їхні наслідки) продовжують діяти протягом періоду, що перевищує 20 календарних днів, Сторони погоджуються на припинення Договору.

7.5. Сторона, яка своєчасно і в порядку, передбаченого цим Договором, не сповістила іншу Сторону про початок дії форс-мажорних обставин, порушуючи тим вищезгадану процедуру, не може посилається на ці обставини, виключаючи ті випадки, коли сама обставина перешкодила надсиланню повідомлення.

7.6. Дія форс-мажорних обставин має підтверджуватись відповідним документом уповноваженого органу.

8. ВИРІШЕННЯ СПОРІВ

8.1. Усі спори, що виникають з цього Договору або пов'язані із ним, вирішуються шляхом переговорів між Сторонами.

8.2. Якщо відповідний спір неможливо вирішити шляхом переговорів, він вирішується в судовому порядку за встановленою підвідомчістю та підсудністю такого спору відповідно до чинного в Україні законодавства.

9. ДІЯ ДОГОВОРУ

9.1. Цей Договір вважається укладеним і набирає чинності з моменту його підписання Сторонами Договору та скріплення печатками (за наявності).

9.2. Строк дії цього Договору закінчується 03 вересня 2025 року, але в будь-якому разі після виконання Сторонами своїх зобов'язань за цим Договором.

9.3. Закінчення строку цього Договору не звільняє Сторони від відповідальності за його порушення, яке мало місце під час дії цього Договору.

9.4. Якщо інше прямо не передбачено цим Договором або чинним в Україні законодавством, зміни у цей Договір можуть бути внесені тільки за домовленістю Сторін, яка оформлюється додатковою угодою до цього Договору.

9.5. Зміни у цей Договір набирають чинності з моменту належного оформлення Сторонами відповідної додаткової угоди до цього Договору, якщо інше не встановлено у самій додатковій угоді, цьому Договорі або у чинному в Україні законодавстві.

9.6. Цей Договір вважається розірваним з моменту належного оформлення Сторонами відповідної додаткової угоди до цього Договору, якщо інше не встановлено у самій додатковій угоді, цьому Договорі або у чинному в Україні законодавстві.

9.7. У разі відсутності заяви однієї зі Сторін про припинення Договору до закінчення його терміну за один місяць, він вважається продовженим на той самий термін і на тих самих умовах, що були передбачені Договором.

10. ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

10.1. Всі правовідносини, що виникають з цього Договору або пов'язані із ним, у тому числі пов'язані із дійсністю, укладанням, виконанням, зміною та припиненням цього Договору, тлумаченням його умов, визначенням наслідків недійсності або порушення Договору, регламентуються цим Договором та відповідними нормами чинного в Україні законодавства, а також звичаями ділового обороту на підставі принципів добросовісності, розумності та справедливості, що застосовуються до таких правовідносин.

10.2. На момент укладення цього Договору Покупець є платником податку на прибуток підприємств на загальних умовах.

10.3. На момент укладення цього Договору Постачальник є платником податку на прибуток підприємств на загальних умовах.

10.4. Після підписання цього Договору всі попередні переговори щодо Договору, листування, попередні договори, протоколи про наміри та будь-які інші усні або письмові домовленості Сторін з питань, що так чи інакше стосуються цього Договору, втрачають юридичну силу, але можуть враховуватися при тлумаченні умов цього Договору.

10.5. Сторони несуть повну відповідальність за правильність вказаних ними у цьому Договорі реквізитів та зобов'язуються своєчасно у письмовій формі повідомляти іншу Сторону про їх зміну, а у разі неповідомлення несуть ризик настання пов'язаних із цим несприятливих наслідків.

10.6. Відступлення права вимоги та / або переведення боргу за цим Договором однією із Сторін до третіх осіб допускається виключно за умови письмового погодження цього із іншою Стороною.

10.7. Додаткові угоди та додатки до цього Договору є його невід'ємними частинами і мають юридичну силу у разі, якщо вони викладені у письмовій формі, підписані Сторонами та скріплені їх печатками.

10.8. Всі виправлення за текстом цього Договору мають юридичну силу та можуть враховуватися

виключно за умови, що вони у кожному окремому випадку датовані, засвідчені підписами Сторін та скріплені їх печатками.

10.9. Сторони домовились, що в рамках цього Договору документ вважається оформленим належним чином тільки при умові, що він викладений у письмовій формі, підписаний уповноваженими представниками Сторін та скріплений їх печатками (за наявності).

10.10. Сторони домовились, що в рамках цього Договору уповноваженими (повноважними) особами - є особи, що мають право представляти інтереси Сторони, ставити свій підпис на документах, здійснювати контроль за виконанням обов'язків іншої Сторони, приймати участь в переговорах, тощо, але тільки при наявності та на підставі відповідних документів (в тому числі, але не виключно - статут, довіреність).

10.11. Цей Договір складений при повному розумінні Сторонами його умов та термінології, українською мовою, у 2 (двох) оригінальних примірниках, які мають однакову юридичну силу, - по 1 (одному) для кожної із Сторін.

10.12. Всі документи в рамках даного Договору (в тому числі замовлення), передані засобами факсимільного або електронного зв'язку, повинні бути замінені на оригінали, а до моменту такої заміни мають юридичну силу оригіналів.

11. МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ, РЕКВІЗИТИ ТА ПІДПИСИ СТОРІН:

ПОКУПЕЦЬ:

ДП «Пілснер Україна»
Юридична адреса: 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна
Тел.: (044) 568 75 05
Код ЄДРПОУ: 25396329
Банківські реквізити: АТ «ОТП Банк», м. Київ, вул. Степова, 49, 340016
МФО: 300465
Рахунок: 26033305269200

ПОСТАЧАЛЬНИК:

«Konrad Vratislavice Brewery»
Юридична адреса: Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія
Тел.: +420 485 393 123
Факс: +420 485 393 123
Банківські реквізити: CZ 76 3000 4008 9700 0075 6013 426, BNP CZBAS Bank

Генеральний директор
ДП «Пілснер Україна»

_____ Канарчук О. І.

Генеральний директор
«Konrad Vratislavice Brewery»

_____ (Петр Госташ)

ДОДАТОК 8

УКРАЇНА (форма МД-2)		1 ДЕКЛАРАЦІЯ		А МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ/ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ		
1 6	2 Відправник/Експортер N CZ/0000000000	IM 40 AA	UA100000/2024/000888			
Примітка для країни призначення	«Konrad Vratislavice Brewery» Pivovarska 164, 46311, Liberec 30, Чехія UA/000/0000/000000		3 Формат 1 1	4 Вид операції 0/0		
	8 Одержувач UA/0025396329		5 Країна походження 1 1	6 Вид операції 417	7 Декларативний номер 108/24	
	ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна UA/10025396329		8 Особа, відповідальна за фізичне виконання UA/0025396329 ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна UA/10025396329			
	14 Декларант/Представник N UA/0025396329		9 Країна походження CZ	11 Тип країни виробн. CZ	12 Відомості про вартість 569 278,12	
	ДП «Пілснер Україна» UA/10025396329		15 Країна відправлення/експорту Чехія	16 Код кр. відп. експ. a CZ	17 Код країни признач. a b	
	16 Ідентифікація і країна реєстрації трансп. засобу при відправленні/привізті RENAULT AA 7380 KI UA 0		19 Конт. UA 0	20 Умови поставки UA-Яворів		
	21 Ідентифікація і країна реєстрації транспортного засобу на кордоні		22 Валюта та загальна сума за računом EUR 10 008.00	23 Курс валют 44,90	24 Характер угоди 1 1 EUR	
	25 Вид транспорту на кордоні 30		26 Вид транспорту в межах країни	27 Місце навантаження/розвантаження	28 Фінансові та банківські відомості ЄДРПОУ: 00032129	
	29 Митний орган (ізду/вгду) № 209030 Львівська м-ця		30 Місце нахордження товарів 209-381-1-1	МФО: 300465		
	1 6	31 Бантаскі місця та опис товарів		32 Товар 1 N	33 Код товару 2203 00 09 00	34 Код країни походж. CZ
Маркування та кількість - номери контейнерів - Кількість та розпізнавальні особливості		35 Вага брутто (кг) 5 412,66				
1. Пиво із солоду (солодове): Пиво темне фільтроване пастеризоване «Vamberg» 4,4% в металевих банках по 0,5 л, всього це 10 008 металевих банок. Всього: 5004 л. Виробник: «Konrad Vratislavice Brewery». Країна виробництва: Чехія, CZ		36 Преференція 410000000				
2. Місць: 417 СТ/ 417		37 ПРОЦЕДУРА 4000 ZZ00				
3. 0		38 Вага нетто (кг) 5 004,00				
39 Каота		40 Загальна декларація / Попередній документ				
44 Додаткова інформація/Подані документи/Сертифікати/Дозволи		41 Додаткові одиниці виміру				
0380 №301/24 від 02.11.2024		42 Ціна товару 10 008.00				
4100 №1/2024 від 01.10.24		43 Код МВБ 1				
0954 № CZ/CPH\9837529		45 Коригування 569 278,12				
0730 №0678 від 02.11.2024		46 Статистична вартість 569,27812				
4301 №20240904 від 01.11.2024						
47	Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП	
Нарахування платежів	020	569 278,12	0%	0	01	
	083	5 004	59.82 грн за л100%сп	13 171,17	01	
	028	582 449, 12	20%	116 489,86	01	
	Усього			129 661,03		
50 Принципал N		Підпис:		С МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ		
51	Представлений					
Митні органи (ї країна) транзиту	Місце і дата:					
52	Гарантія недійсності для		Код 53 Митний орган (ї країна) призначення			
ОК Відмітки МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ		Печатка:		54 Місце і дата: 03/11/2024		
Результат:		Підпис і прізвище декларанта/представника:				
Накладення пломби		ДП «Пілснер Україна» 01010, м. Київ, вул. Івана Мазепи, 10А, Україна UA/10025396329				
Тип:		Канарчук О. І.				
Строк доставки (дата):						
Підпис:						

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в
митній справі»

Ступінь вищої освіти: магістр

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

до кваліфікаційної магістерської роботи

на тему: «АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТЕМНОГО ПИВА, ЩО
РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ М. ОДЕСИ ТА ОСОБЛИВОСТІ
МИТНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ»

Кількість аркушів: 36 сторінок

Дипломник: _____ Степаненко Дар'я Денисівна

Керівники: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К. С.

_____ к.е.н., доцент Соколовська О.Г.

Одеса 2024