

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: «Дослідження ринку, товарознавча оцінка якості та
особливості митної експертизи пшеничної крупи в Україні»

КРМ.ТПТтаУБ.1.801-03.І.1.13

Здобувач: _____ Хіміч Ростислав Сергійович
Підпис (ПІБ)

Керівник: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К.С.
_____ к.т.н., доцент Соколовська О.Г.
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 09 грудня 2024 р., протокол № 7

Завідувач кафедри ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024 р.

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.
_____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Ростислава ХІМІЧА
(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: « Дослідження ринку, товарознавча оцінка якості та особливості митної експертизи пшеничної крупи в Україні» затверджена наказом ОНТУ від 21.12.2023 р. № 801-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05.12.2024 р.

3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри товарознавства та управління якістю продукції, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України, регламенти та стандарти Європейського Союзу, Codex Alimentarius, НАССР, ISO 22000 щодо якості та безпеки харчових продуктів, результати споживчих тестів, статистичні дані щодо динаміки цін, ринкової частки та експорту дитячого харчування.

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку та огляд факторів, що формують споживчі властивості пшеничної крупи. Розділ 2. Об'єкти та методи дослідження. Розділ 3. Товарознавча оцінка пшеничної крупи різних виробників. Розділ 4. Митні формальності при митній експертизі пшеничної крупи. Розділ 5. Економічний аналіз та перспективи розвитку ринку пшеничної крупи. Розділ 6. Охорона праці. Список літератури.

5. Перелік графічного матеріалу:

6. Дата видачі завдання 21.12.2023 р.

Керівник: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К.С.,
 _____ к.т.н., доцент Соколовська О.Г
 Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Хіміч Р.С.
 Підпис (ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи (роботи)	Примітки
1	Підбір об'єктів дослідження якості, пакування та маркування	21.09.2023-25.09.2024	Виконано
2	Збір нормативних документів, визначення методів дослідження	26.09.2023-30.09.2024	Виконано
3	Виконання експериментальних досліджень	04.10.2023-06.10.2024	Виконано
4	Обробка результатів дослідження	09.10.2024	Виконано
5	Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ.	10.10.2023-14.10.2024	Виконано
6	Оформлення 2-4 розділів	15.10.2023-21.10.2023	Виконано
7	Оформлення висновків	7.10.2023-09.10.2024	Виконано
8	Попередній захист	15.11.2024	Виконано
9	Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел.	16.11.-01.12.2024	Виконано
10	Оформлення презентації ДР	02.12.2024	Виконано
11	Підготовка ДР до рецензування	03.12.2024	Виконано
12	Проходження рецензування і підготовка до захисту	04-15.12.2024	Виконано
13	Захист КРБ	18-20.12.2024	Виконано

Керівник: _____ к.с/г.н., доцент Гарбажій К.С.
 _____ к.т.н., доцент Соколовська О.Г
 Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Здобувач: _____ Хіміч Р.С.
 Підпис (ПІБ)

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 _____ Хіміч Ростислав Сергійович

Підпис

(ПІБ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить 116 сторінок, 10 таблиць, список літератури з 64 найменувань, 3 додатки.

Метою виконання роботи є проведення аналізу ринку халви соняшникової, дослідження її асортименту і якості, митне оформлення при перетині митного кордону України.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження є халва соняшnikова, що реалізується в торговельних мережах України.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку халви соняшникової, факторів що формують її споживні властивості, дослідження асортименту і якості халви соняшникової, здійснення митних формальностей при імпорті халви соняшникової, розгляд вимог охорони праці на об'єктах роздрібної торгівлі.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо стану ринку, асортименту та якості халви соняшникової, митного оформлення при перетині кордону України.

Результати наукової роботи можуть бути використані для розробки рекомендацій щодо вдосконалення якості пшеничної крупи, сприяючи підвищенню її конкурентоспроможності на внутрішньому та міжнародному ринках. Висновки дослідження сприяють оптимізації процесів митної експертизи, що є місцем для ефективного управління експортно-імпортними операціями. Крім того, напрацювання в рамках дослідження стануть основою для формування інформаційної бази, корисної для аграрних виробників, трейдерів та інших учасників, що дозволить їм адаптувати свою діяльність до ринкових умов і міжнародних стандартів.

Рік виконання роботи – 2024.

Рік захисту роботи – 2024.

THE SUMMARY

The master's qualification work contains 116 pages, 10 tables, a list of literature with 64 titles, 10 appendices.

The purpose of the work is to conduct an analysis of the sunflower halva market, study its assortment and quality, customs clearance when crossing the customs border of Ukraine.

The object of analysis, generalizations and research is sunflower halva, which is sold in retail chains of Ukraine.

The task of the work includes a study of the sunflower halva market, factors that shape its consumer properties, a study of the assortment and quality of sunflower halva, customs formalities when importing sunflower halva, consideration of labor protection requirements at retail facilities.

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the state of the market, assortment and quality of sunflower halva, customs clearance when crossing the border of Ukraine.

The results of the scientific work can be used to develop recommendations for improving the quality of wheat groats, contributing to increasing its competitiveness in the domestic and international markets. The conclusions of the study contribute to the optimization of customs examination processes, which is a place for effective management of export-import operations. In addition, the results of the study will become the basis for the formation of an information base useful for agricultural producers, traders and other participants, which will allow them to adapt their activities to market conditions and international standards.

Year of work completion – 2024.

Year of work defense – 2024.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ	11
1.1. Аналіз ринку круп.....	11
1.2. Формування споживчих властивостей пшеничної крупи.....	16
1.3. Класифікація та характеристика асортименту круп з зерна пшениці.....	18
1.4. Нормативна база, що регламентує якість пшеничної крупи.....	22
Висновки до розділу 1.....	23
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1. Об'єкти дослідження.....	25
2.2. Методи дослідження.....	27
РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ	
3.1. Характеристика асортименту пшеничної крупи, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси.....	32
3.2. Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування.....	38
3.3. Органолептична оцінка якості пшеничної крупи.....	42
3.4. Визначення фізико-хімічних показників пшеничної крупи.....	47
Висновки до розділу 3.....	50
РОЗДІЛ 4. МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ МИТНІЙ ЕКСПЕРТИЗИ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ	
4.1. Загальні принципи митного оформлення товарів.....	52
4.2. Процедура митного оформлення пшеничної групи.....	56
4.3. Класифікація пшеничної групи за УКТЗЕД.....	59
4.4. Митна експертиза пшеничної групи.....	62
4.5. Санітарні та фітосанітарні вимоги при митному контролі пшеничної групи.....	64
Висновки до розділу 4.....	68

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ	
5.1. Управління ризиками в проектному середовищі.....	70
5.2. Загальна характеристика проекту.....	80
5.3. Аналіз аналіз ринку цехів з виробництва пшеничної продукції.....	86
5.4. Маркетинговий план.....	88
5.5. Організаційний план.....	90
5.6. Фінансовий план.....	93
Висновки до розділу 5.....	95
РОЗДІЛ 6. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	96
6.1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі.....	96
6.2. Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі.....	97
6.3. Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря.....	98
6.4. Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації.....	98
6.5. Забезпечення нормованих показників освітлення.....	99
6.6. Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом.....	99
6.7. Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера.....	100
6.8. Пожежовибухобезпека, заходи і засоби.....	101
6.9. Шляхи евакуації.....	102
6.10. Потенційно небезпечні та шкідливі хімічні виробничі фактори.....	103
Висновки до розділу 6.....	104
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	106
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	110
ДОДАТКИ.....	112

ВСТУП

Актуальність теми. Пшенична крупа є одним із ключових продуктів харчування, що має велике значення для забезпечення продовольчої безпеки України. Як продукт із високим вмістом поживних речовин, вона користується стабільним попитом серед споживачів, а її виробництво і торгівля є більшими сегментами аграрного сектора. Водночас ринок пшеничної групи перебуває під впливом численних внутрішніх та зовнішніх чинників, таких як економічні умови, регуляторна політика, міжнародна торгівля та динаміка споживчих уподобань. Це вимагає глибокого аналізу, щоб забезпечити ефективність управління якістю продукції, конкурентоспроможність виробників та відповідність міжнародним стандартам.

Оцінка якості пшеничної крупи є критичним аспектом як для внутрішнього, так і для експортних операцій. Вона охоплює аналіз органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників, що починає безпечність і поживну цінність продукту. Належне дослідження якості підвищення ефективності формування довіри споживачів та партнерів, водночас відповідаючи вимогам регуляторних органів.

Особливе значення має митна експертиза пшеничної крупи, яка є ключовим інструментом забезпечення належного контролю під час експортно-імпортних операцій. Цей процес вимагає врахування низки факторів, зокрема відповідності продукції митним кодам, сертифікації, визначення вихідного товару та перевірки на відповідність міжнародним вимогам і умовам. Якість проведення митної експертизи впливає не тільки на ефективність торговельних відносин, а й на репутацію країни як надійного партнера.

Таким чином, дослідження ринку пшеничної групи, її товарознавча оцінка та митна експертиза є комплексною задачею, яка потребує інтеграції знань із товарознавства, економіки, права та міжнародної торгівлі. Ці аспекти формують основу для розвитку ринку, підвищення його прозорості,

забезпечення конкурентоспроможності продукції та інтеграції України у глобальні економічні процеси.

Метою дослідження є визначення сучасного стану пшеничної крупи в Україні, аналіз якісних характеристик продукції та особливостей її митної експертизи для забезпечення ефективного управління якістю, конкурентоспроможності продукції та відповідності міжнародним стандартам.

Завдання дослідження:

- проаналізувати ринок круп;
- описати нормативну базу, що регламентує якість пшеничної крупи;
- надати характеристику асортименту пшеничної крупи, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси;
- описати контроль відповідності стану пакування та повноти маркування;
- провести органолептичну оцінку якості пшеничної крупи;
- визначити фізико-хімічні показники пшеничної крупи;
- провести класифікацію пшеничної групи за УКТЗЕД;
- провести митну експертизу пшеничної групи;
- проаналізувати управління ризиками в проектному середовищі;
- провести загальну характеристику проекту.

Об'єктом дослідження виступає ринок пшеничної крупи в Україні та процеси, що стосуються її товарознавчої оцінки якості й митної експертизи.

Предметом дослідження є дослідження якісних характеристик пшеничної групи, методи її товарознавчої оцінки, нормативно-правова база митної експертизи та особливості ринкових взаємовідносин, які впливають на експортно-імпортні операції з цим продуктом.

Методи дослідження. стали аналіз і синтез, які дають можливість систематизувати інформацію про сучасний стан, виявити основні тенденції його розвитку та узагальнити нормативні вимоги стандартів, що регулюють якість і оформлення товарів. Органолептичний і фізико-хімічний аналізи

призначені для вивчення якісних характеристик пшеничної крупи, що включають оцінку її безпечності, поживної цінності та відповідності стандартам. Застосування емпіричних методів дозволяє отримати актуальні дані про споживчі уподобання, що мають значення для оцінки конкурентоспроможності продукції. Порівняльний аналіз спрямований на вивчення вимог митного оформлення в різних країнах, що є невідповідним для гармонізації національних підходів із міжнародними стандартами. Додатково, експертна оцінка служить основним інструментом для визначення відповідності продукції нормативним документам та стандартам якості.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, шести розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ

1.1. Аналіз ринку круп

Круп'яні культури є стратегічними продуктами у забезпеченні продовольчої безпеки, що відрізняються серед інших стабільним широким попитом і споживанням завдяки своїй високій поживності та цінній доступності для усіх верств населення. В умовах пандемії коронавірусу і світової економічної кризи спостерігається зростання попиту на круп'яні культури на внутрішньому та зовнішньому агропродовольчих ринках.

Традиційно найбільш поширені такі круп'яні культури, як гречка і просо. До них також належать також декілька умовно круп'яних культур: ячмінь, овес, пшениця, кукурудза, горох, нут, сочевиця, рис. Проте важливе продовольче значення займають саме гречка, просо, горох і сочевиця.

Останніми роками, за даними аналізу інформації Держслужби статистики, щорічне виробництво усіх видів круп становило близько 380 тис. тонн. Основне їх виробництво було зосереджено на борошномельних переробних підприємствах, які розміщені здебільшого в зонах вирощування круп'яних культур, що дає змогу їм мати не лише стабільну сировинну базу, але й частково економити на додаткових виробничо-логістичних витратах.

У структурі вітчизняного виробництва круп спостерігаються деякі зміни. Якщо раніше на першому місці була гречана крупа, яка має найбільший попит у населення, то нині її частка становить близько 19–20% у сумарному обсязі виробництва круп, тоді як найвищу питому вагу в цій структурі займають зерна зернових культур плющені, перероблені в пластівці, лушені, обрушені, різані або подрібнені (крім рису, зазначеного у позиціях 10.61.11.00-10.61.12.50).

При цьому частка виробництва інших видів круп на основі вівса (ядра і подрібнені) у загальній їх структурі становила, відповідно, 4%, пшона (ядра) — 4%, ячменю (ядра, подрібнений) — 4, кукурудзи подрібненої — 3 і пшениці (ядра, подрібнений) — 2%. Останнім часом значний попит також мають продукти типу «мюслі» на основі пластівців несмажених зернових культур та інші їх види (рис. 1.1).

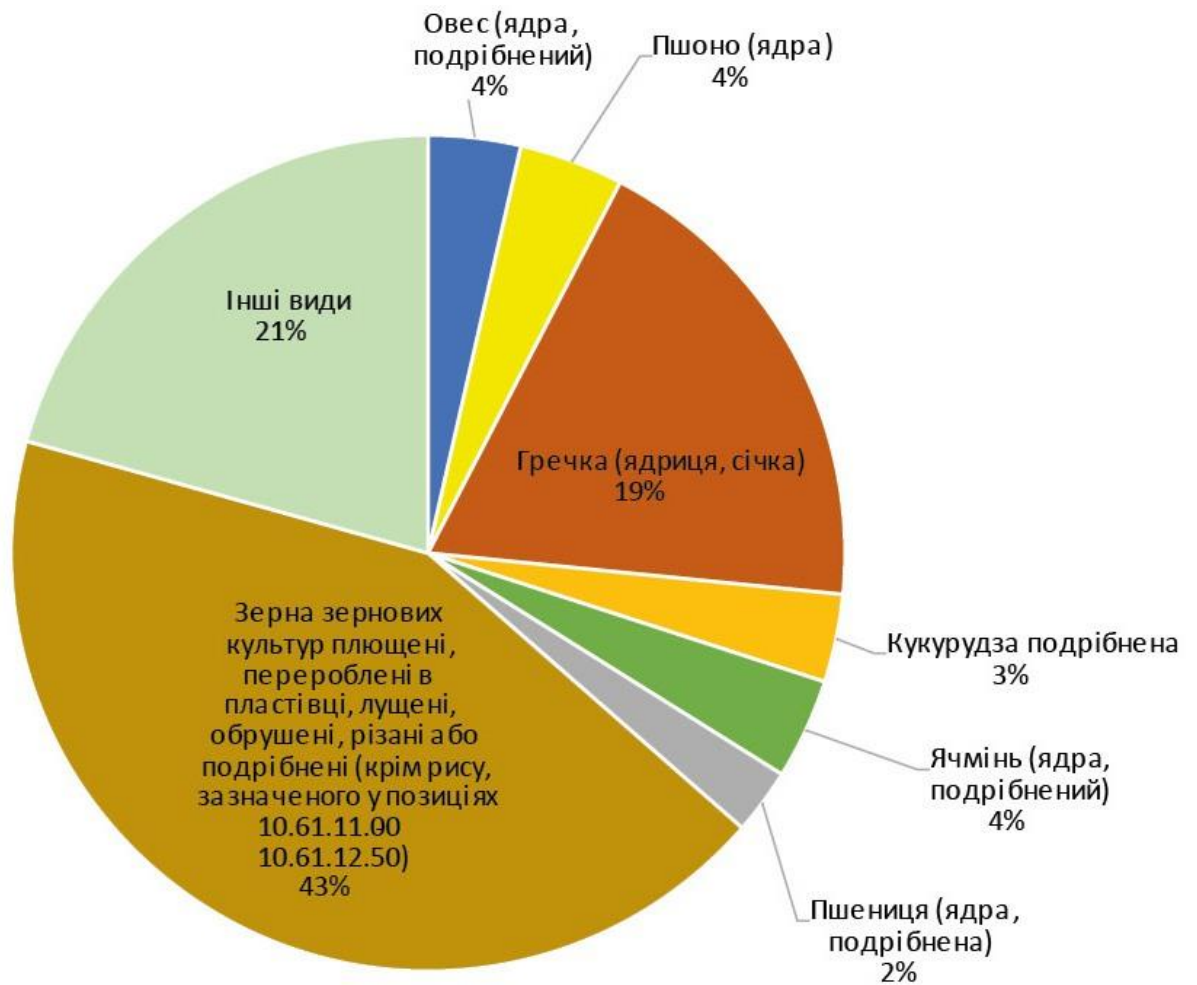


Рис. 1.1. Структура виробництва основних видів круп підприємствами України у 2023 році (у відсотках)

Джерело: складено за даними аналізу інформації Держслужби статистики

Проте навіть через досить напружений внутрішній баланс зерна гречки і присутність на ринку дешевшої імпортової продукції її вітчизняне фасоване виробництво стабільно зростає.

Якщо у 2021 році виробництво гречки (ядриця, січка) становило 57,9 тис. тонн, то у 2023-му воно зросло до 71,3 тис. тонн.

Слід також зазначити, що обсяги виробництва кукурудзяної крупи за останні роки майже не змінилися, тоді як вівса суттєво збільшилися. Досить суттєво зросло виробництво круп, що отримані в результаті помелу зерен, не менш як 95 мас. % яких проходять крізь сито з металевої сітки, розмір вічка якої становить 1,25 мм з твердої пшениці (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 - Аналіз динаміки зміни структури виробництва усіх видів круп підприємствами України, тонн

Крупи (отримані в результаті помелу зерен, не менш як 95 мас. % яких проходять крізь сито з металевої сітки, розмір вічка якої становить 1,25 мм) та борошно грубого помелу з твердої пшениці	8492	8073	18 972
Крупи (отримані в результаті помелу зерен, не менш як 95 мас. % яких проходять крізь сито з металевої сітки, розмір вічка якої становить 1,25 мм) та борошно грубого помелу з м'якої пшениці та полби	35 462	26 826	-
Крупи (отримані в результаті помелу зерен, не менш як 95 мас. % яких проходять крізь сито з металевої сітки, розмір вічка якої становить 1,25 мм (з кукурудзи – 2 мм)), борошно грубого помелу з вівса, кукурудзи, рису, жита, ячменю та інших зернових (крім пшениці)	42 166	41 035	35 755
Зерна зернових культур плющені, перероблені в пластівці, лущені, обрушені, різані або подрібнені (крім рису, зазначеного у позиціях 10.61.11.00–10.61.12.50)	153 558	156 066	161 449
Овес (ядра, подрібнений)	6319	13 343	13 485
Пшоно (ядра)	21 697	14 223	15 240
Гречка (ядриця, січка)	57 900	64 341	71 281
Кукурудза подрібнена	12 443	10 293	12 822
Ячмінь (ядра, подрібнений)	18 816	16 091	14 653
Пшениця (ядра, подрібнена)	3385	8902	9575
Зародки зернових культур цілі чи плющені, у вигляді пластівців чи мелені (крім рису)	к	782	157
Продукти типу «мюслі» на основі пластівців несмажених зернових культур	8002	9939	10 655
Продукти готові харчові із зернових культур, одержані шляхом здуття або смаження зерен	10 603	11 197	11 908
Продукти готові харчові із зернових культур, попередньо відварені чи приготовлені в інший спосіб (крім кукурудзи)	463	411	367

Джерело: складено за даними аналізу інформації Держслужби статистики; к — інформація не оприлюднюється

Загалом на виробництво круп значний вплив має кон'юнктура ринку та загальна соціально-економічна ситуація. Адже ці культури є певним страховим антикризовим продовольчим резервом для багатьох верств

населення. Тому попит на них, як правило, підвищується у складних соціально-економічних умовах та внаслідок різного роду кризових явищ.

Кон'юнктура ринку і стан вирощування круп'яних культур

Українські господарства різних організаційно-правових форм в основному вирощують горох, гречку і просо — круп'яні культури, що мають стабільний попит як на внутрішньому, так і зовнішньому агропродовольчому ринку. Посівні площі під зазначеними круп'яними культурами суттєво залежать від кон'юнктури ринку. Останніми роками найбільше коливалися посівні площі під гречкою. Також істотно зросли посівні площі під нутом, тоді як під горохом і сочевицею, навпаки, скоротилися

У 2023 році найбільші площі серед круп'яних культур були під горохом — 254,3 тис. гектарів, просом — 92,2, гречкою — 69,1, нутом — 30,4 тис. гектарів. Привертає увагу ситуація з гречкою. Ця сільськогосподарська культура є не лише однією з найбільш популярних у споживачів, але й забезпечує за умов дотримання технології високу рентабельність вирощування та має стабільний попит на вітчизняному ринку, а також експортний потенціал росту в умовах підвищеного світового попиту внаслідок значного розповсюдження кризових очікувань в економіці серед населення і наслідків пандемії коронавірусу.

Однак, незважаючи на стратегічно важливе значення гречки, її переваги контрастують із динамікою посівних площ, яка суттєво коливається останніми роками під цією культурою. Зокрема вони скоротилися майже втричі.

Ситуація, яка склалася з виробництвом круп'яних культур в господарствах останніми роками загалом і гречки зокрема, потребує експертного аналізу причин та оцінки реальної економічної ефективності їх вирощування.

Економічна ефективність вирощування гречки визначається, як правило, з одного боку, рівнем її урожайності та виробничими витратами на 1 га посіву та 1 тонну зерна, а з іншого — кон'юнктурою ринку, яка визначає ціну реалізації.

У наведених нижче модельних розрахунках враховано виробничі витрати на виконання основних агротехнологічних операцій з підготовки ґрунту, внесення добрив, сівби насіння, догляду за посівами та збирання і транспортування врожаю на прикладі вирощування гречки. Загальна вартість усіх використаних у розрахунках ресурсів визначалася за допомогою методу експертних оцінок та за даними моніторингу цін на ринку матеріально-технічних ресурсів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 - Розрахунок на 2020 рік прогнозованої економічної ефективності вирощування гречки за умов різної кон'юнктури цін та її урожайності

Модель очікуваного розмаху варіювання ринкових цін продажу 1 т продукції, грн	Середня урожайність, т/га								
	1,0			1,5			2,0		
	середньозважена ціна 1 кг пально-мастильних матеріалів, грн								
	19,0	22,0	25,0	19	22	25	19,0	22,0	25,0
реалізаційна ціна для підприємств	рівень рентабельності з урахуванням вартості послуг після очищення								
8000	-47,7	-48,4	-49,0	-21,6	-22,6	-23,5	4,5	3,2	1,9
9000	-41,2	-41,9	-42,7	-11,8	-12,9	-14,0	17,6	16,1	14,7
10 000	-34,7	-35,5	-36,3	-2,0	-3,2	-4,4	30,7	29,0	27,4
11 000	-28,1	-29,0	-29,9	7,8	6,5	5,1	43,8	41,9	40,2
12 000	-21,6	-22,6	-23,5	17,6	16,1	14,7	56,8	54,8	52,9
13 000	-15,1	-16,1	-17,2	27,4	25,8	24,2	69,9	67,7	65,7
14 000	-8,5	-9,7	-10,8	37,2	35,5	33,8	83,0	80,6	78,4
15 000	-2,0	-3,2	-4,4	47,0	45,2	43,4	96,0	93,5	91,1
16 000	4,5	3,2	1,9	56,8	54,8	52,9	109,1	106,5	103,9
17 000	11,1	9,7	8,3	66,6	64,5	62,5	122,2	119,4	116,6
18 000	17,6	16,1	14,7	76,4	74,2	72,0	135,2	132,3	129,4
роздрібна ціна для населення	рівень рентабельності з урахуванням вартості додаткових послуг із доробки								
20 000	25,6	24,0	22,4	87,5	85,1	82,8	150,0	146,8	143,8
22 000	38,4	36,6	34,8	106,3	103,6	101,1	175,0	171,5	168,1
24 000	51,1	49,2	47,3	125,0	122,2	119,4	200,0	196,2	192,5
26 000	63,9	61,8	59,8	143,8	140,7	137,7	225,0	220,9	216,9
28 000	76,7	74,4	72,2	162,5	159,2	156,0	250,0	245,6	241,3

Джерело: складено за даними експертного економічного аналізу й оцінки кон'юнктури ринку

Використано також модель очікуваного розмаху варіювання ринкових цін продажу 1 т продукції. При цьому враховано можливу реалізаційну ціну як для підприємств, так і роздрібну ціну для населення.

Варто окремо відзначити, що достовірно стверджувати про реальну економічну ефективність вирощування гречки можна лише після експертної оцінки й порівняльного аналізу з урахуванням фактичних роздрібних цін, за якими її реалізують населенню. Адже гречка як і більшість круп'яних культур дає змогу її товаровиробникам за незначних додаткових витрат на доробку самостійно пропонувати цей товар населенню безпосередньо без посередників та торгівлі. І в цьому випадку реальна прибутковість її вирощування може сягати до максимуму 2,5 грн на 1 грн понесених виробничих витрат. При цьому рентабельність вирощування гречки буде також залежати від рівня технології та отриманої середньої врожайності.

1.2. Формування споживчих властивостей пшеничної крупи

Формування споживчих властивостей пшеничної крупи є складним процесом, який залежить від численних факторів, пов'язаних з генетичними особливостями зернових культур, умовами вирощування, технологічними етапами виробництва та властивостями готової продукції. Пшенична крупа є одним із популярних продуктів харчування, що використовують у різних дієтах завдяки високому вмісту живильних речовин та універсальності в кулінарії.

Споживчі властивості пшеничної крупи запускаються її хімічним складом, фізико-хімічними характеристиками, органолептичними показниками, безпекою для здоров'я та функціональними властивостями. Основними компонентами, що впливають на ці властивості, є вуглеводи, білки, жири, клітковина, вітаміни та мінерали. Наприклад, висока частка крохмалю забезпечує велику енергетичну цінність, тоді як білковий склад, зокрема вміст глютену, впливає на її функціональні та технологічні властивості, так як здатність утримувати вологу та формувати текстуру готових страв.

Технологічний процес виробництва пшеничної крупи значною мірою змінює її якість. Зерно проходить етапи очищення, зволоження, шліфування, просіювання та сортування. Ці операції спрямовані на видалення домішок, поліпшення фізико-механічних властивостей зерна та отримання крупи з оптимальними розмірами частинок і структурою. На кожному з етапів необхідно використовувати стандарти, щоб зберегти корисні компоненти зерна, зокрема зародок і алейроновий шар, багаті на вітаміни групи В, мінерали та антиоксиданти.

Органолептичні характеристики пшеничної крупи, такі як смак, запах, колір і текстура, формуються під впливом початкових властивостей зерна та умов технологічної обробки. Колір крупи залежить від вмісту пігментів у зерні, а також від ступеня шліфування та обробки. Запах і смак пов'язані з біохімічними процесами, що відбуваються у зерні під час зберігання та теплової обробки.

Важливим аспектом формування споживчих властивостей є безпека продукту. Контроль наявності шкідливих домішок, таких як мікотоксини, залишки пестицидів або важких металів, є обов'язковим. Крім того, важливо забезпечити відповідність мікробіологічним нормам, після чого крупа може бути сприятливим середовищем для розвитку патогенних мікроорганізмів при неналежному зберіганні.

Суттєвий вплив на споживчі властивості має кулінарну придатність крупи, яка оцінюється за її поведінку під час варіння, збереження форми, текстури та аромату готового продукту. Ці показники залежать як від хімічного складу зерна, так і від розміру та структури частинок крупи. Зерно з твердих сортів пшениці забезпечує велику кращу здатність зберігати форму після термічної обробки.

Таким чином, формування споживчих властивостей пшеничної крупи є багатогранним процесом, який вимагає комплексного підходу на всіх етапах виробництва. Дотримання технологічних стандартів, впровадження сучасних методів контролю якості та акцент на збереженні корисних властивостей зерна

є ключовими аспектами, що забезпечують високу якість кінцевого продукту та задоволення потреб споживачів.

1.3. Класифікація та характеристика асортименту круп з зерна пшениці

Залежно від ступеня помелу та подальшої обробки виходять кілька видів круп, які використовуються в кулінарії для приготування перших та других страв, гарнірів, салатів, випічки.

Крупи, які роблять із пшениці, відрізняються за зовнішнім виглядом, кольором та особливостями кулінарної обробки, але зберігають схожу поживну цінність, тому що мають загальну основу.

Насамперед, це, звичайно, відома всім з дитинства манка. Вона виходить у результаті подрібнення насіння до стану дрібних крупинок. Дрібніше її може бути лише борошно. Тому вона вариться швидко протягом кількох хвилин. Консистенція манної каші залежить від сорту крупи:

- сорт Т – виготовляється з твердих сортів пшениці, має напівпрозорий вигляд та жовтуватий колір, іноді у продажу реалізується під назвою "семолу" або "семоліна", придатний для заправки супів;
- сорт МТ – у складі 20% твердої пшениці, а 80% – м'якої;
- сорт М – з м'яких сортів, така крупа має білий або кремовий колір.

Манна каша добре засвоюється і не дратує травний тракт, тому потрібна в дитячому та лікувальному харчуванні. Але деякі її якості можуть мати небажаний ефект:

1. Глютен, що міститься у крупі у великих кількостях, може викликати у дорослих та дітей алергічну реакцію. Ця характеристика відноситься і до інших пшеничних круп.

2. У манці відносно трохи клітковини, але в надлишку «швидкі» вуглеводи, при вживанні яких відбувається різкий стрибок цукру в крові.

Вуглеводи становлять у крупі 70,6%. Її калорійність – 330 ккал на 100 г продукту.

Більший помел злаку твердих сортів із збереженням висівкового поверхневого шару дозволяє отримати кілька круп, які навіть після варіння зберігають свою зернисту структуру через щільність оболонки.

Присутність рослинних волокон підвищує корисність каші, звареної із цих круп. Їхня калорійність близько 340 ккал, а енергетична цінність трохи вища, ніж у манки[іі].

При варінні крупи збільшують обсяг у 4-5 разів. Час термічної обробки до готовності залежить від величини частинок зерна.

Полтавська

Виготовляється із частковим збереженням оболонок, але повним видаленням зародка. Крупа має чотири сорти залежно від ступеня дроблення:

- №1 – настільки великий, що зберігає форму пшеничного зерна із загостреними кінцями;
- №2 – крупинки великі, але мають округлу форму;
- №3 – сірувато-жовті крупинки з відшліфованими краями;
- №4 - дрібні жовті крупинки, що наближаються за розміром до манки.

Перші два номери йдуть:

- на заправлення супів;
- на гарніри до м'ясних, рибних та овочевих страв;
- як інгредієнт салату;
- на приготування розсипчастих каш.

З двох останніх дрібних сортів виходять смачні в'язкі каші.

Артек

Ця крупа відрізняється дуже дрібним розміром шліфованих частинок жовтого кольору. Це прискорює час варіння всього до 20 хвилин.

Арнаутка (арнівка)

Свою назву крупа одержала від сорту твердої ярої склоподібної пшениці, з якої виробляється. Жовта напівпрозора дроблянка має нижчу

калорійність порівняно з іншими пшеничними крупами (318 ккал) за рахунок зниженого вмісту вуглеводів (менше 70%) [iii]. Застосовується для варіння розсипчастої каші та заправки супів.

Нечаста гостя на нашому столі, незаслужено відтіснена іншими крупами, хоча за рахунок високого вмісту клітковини вона благотворно впливає на роботу кишечника і обмін речовин.

Виходить полба з м'якої пшениці-двозернянки. Продається як у вигляді цілісних зерен, лише очищених від оболонки, але зі збереженням численних плівок (у цьому її особливість), і у вигляді дробленої крупи. Вона придатна для приготування перших та других страв, а також для гарнірів та салатів.

Налагоджено виробництво пластівців із полби, перед вживанням їх потрібно варити.

Калорійність круп 350 ккал.

Пшеничні пластівці

Високий вміст вуглеводів у пшеничних пластівцях робить їх корисним продуктом для швидкого сніданку, який заряджає організм людини енергією на весь день. Їх виготовляють із твердої пшениці вищого гатунку двома способами:

1. Після неодноразового промивання та сушіння зерна розплющують пресом, а потім обробляють парою.
2. Пластівці отримують шляхом пресування готових круп.

Перші пластівці перед вживанням вимагають варіння, а другі досить залити окропом або гарячим молоком.

Які крупи отримують із пшениці за кордоном

Пшениця відома у всіх країнах світу. Кліматичні умови та національні традиції сприяли поширенню тих чи інших сортів. Винаходились нові технології, які дозволяли населенню оптимально використовувати переваги різних видів пшеничних зерен.

Спельта

Спельта відноситься до реліктових культур, відомих людству з 2500 р. до зв. е. У Центральній Європі та Іспанії вона досі вирощується як продукт, який відповідає принципам здорового способу життя, а в Америці вона не прижилася. Для нас спельта також є незвичним продуктом, хоча 200 років тому вона вирощувалась у Росії. Її перевагами є високий вміст білка та відносно невелика частка клейковини.

Зовнішній вигляд пшеничного крупи - сірувато-бежеві подовжені зерна. За своїми харчовими якостями спельта близька до полби, яка, як врожайніша, і поступово витіснила її з ужитку.

Спекотний клімат Середземномор'я дозволив мешканцям тих місць створити нові способи обробки пшеничного зерна без ризику його загнивання чи проростання.

Прикладом оригінальної обробки може бути булгур. Його особливістю є високий вміст клітковини – 12,5% проти 4,5% у звичайних пшеничних крупах.

Пшеницю варять або обробляють парою, при цьому цінні речовини з оболонки проникають углиб зерна. Потім її висушують і знову звожують видалення поверхневих оболонки. Зрештою, зерна дроблять на крупу, яка при варінні зберігає свою форму, що дозволяє варити розсипчастий гарнір до овочів, м'ясних та рибних страв. Булгуром можна замінити рис у плові.

Залежно від ступеня помелу булгур має різне призначення:

- великі сорти (coarse) – для супів та гарячих страв;
- середні (Medium) - для салатів;
- дрібні (fine) – для різноманітної випічки.

Калорійність крупи – 360 ккал, готового булгура – 83 ккал.

Пшеничні крупи завдяки своєму хімічному складу:

- легко засвоюються;
- викликають відчуття ситості та комфорту;
- придатні для дієтичного харчування;
- регулюють процес травлення, стимулюючи перистальтику кишківника;

- зміцнюють імунітет;
- забезпечують баланс мінеральних речовин та вітамінів.

Не випадково вони мають такий великий попит та асортимент.

1.4. Нормативна база, що регламентує якість пшеничної крупи

Нормативна база, яка регламентує якість пшеничної крупи, в Україні спирається на національні стандарти та законодавчі акти, що встановлюють вимоги до якості, безпеки, упаковки, маркування та зберігання.

Основним документом є ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови», який визначає стандарти для різних видів круп із пшениці, зокрема вимог до органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників, а також критеріїв безпечності продукції, таких як вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів тощо. відповідно до цього стандарту, крупи будуть мати сухими, однорідними за виглядом, без сторонніх домішок, запахів і смаків. Додатково враховуються вимоги до пакування: матеріали, які використовують, повинні забезпечити збереження продукту в терміні придатності та відповідати санітарним нормам.

Крім того, якість крупи регламентується Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», який обмежує загальні вимоги до безпеки харчової продукції. У ньому наголошується на дотриманні принципів системи НАССР (аналіз безпеки і контроль у критичних точках), обов'язково для всіх виробників харчової продукції.

Інші нормативні документи, які мають значення, включають ДСТУ 4518:2008, що затверджує правила маркування харчових продуктів, та санітарні норми, такі як ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001, які регулюють допустимий вміст шкідливих речовин. Додатково використовує ДСТУ 4117:2007 для контролю якості методом інфрачервоної спектроскопії та інших стандартів вимоги до сировини і готової продукції.

Завдяки цим нормативам пшеничні крупи, що надходять на ринок, проходять ретельний контроль, забезпечуючи споживачам високу якість і безпеку продукту відповідно до сучасних стандартів

Висновки до розділу 1

Узагальнюючи результати аналізу аналізу та факторів, що впливають на споживчі властивості пшеничної крупи, можна стверджувати, що сучасний ринок демонструє значну динамічність та різноманіття. Високий попит на цей вид продукції зумовлений його універсальністю, поживною цінністю та доступністю, що відповідає як традиційним уподобанням українських споживачів, так і сучасним тенденціям здорового харчування.

Формування споживчих властивостей пшеничної крупи залежить від кількох ключових факторів, включаючи якість вихідної сировини, технологічні процеси її обробки, а також методи зберігання та транспортування. Сучасні технології дозволяють зберегти максимум корисних речовин у продукті, водночас забезпечуючи його відповідність стандартам безпеки. Важлива роль гравця нормативно-правова база, яка регламентує всі аспекти виробництва та обігу пшеничної крупи. Дотримання вимог ДСТУ та міжнародних стандартів, таких як НАССР, є визначальними для забезпечення якості продукту.

Ринок пшеничної крупи в Україні характеризується широким асортиментом, що включає як традиційні, так і органічні або спеціалізовані види. Це дозволяє виробникам задовольняти потреби різних груп споживачів. Особливий акцент робиться на маркуванні та прозорість інформації про продукт, що відповідає зростаючим запитам покупців на екологічну чистоту та натуральність харчових продуктів.

Таким чином, пшенична крупа залишається стратегічно корисним продуктом харчування з високим попитом на внутрішньому ринку. Успішне поєднання інноваційних підходів до виробництва, суворого підтримки

стандартів якості та орієнтації на потреби споживачів завдяки подальшому розвитку цього сегмента ринку.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1. Об'єкти дослідження

Для оцінки якості булгуру, що реалізується в ТОВ «Сільпо - ФУД», було обрано 5 зразків булгуру торгових марок «Премія», «Жменька», «Bashan», «Ситий двір» та «Сто пудів» (Додаток А, Б, В, Г, Д, Е).

Зразок №1. Булгур «Премія».

Виробник: ТОВ «Премія».

Маса нетто - 800 г.

Дата виробництва, термін придатності: 01.10.2024 р. Термін зберігання – 24 місяці.

Умови зберігання: Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря не більше 70%.

Харчова цінність на 100 г: білки: 12,0 г, вуглеводи: 63,0 г, жири: 1,3 г.
Енергетична цінність: 350 ккал (1465 кДж).

Склад: булгур (попередньо оброблена і пропарена тверда пшениця).

Додаткова інформація: не містить глютен. Продукт без ГМО. Може містити незначні сліди горіхів та насіння.

Нормативний документ: ДСТУ 7699:2015.

Зразок №2. Булгур «Жменька».

Виробник: ТОВ «Жменька».

Маса нетто - 800 г.

Дата виробництва, термін придатності: 20.11.2024 р. Термін зберігання – 24 місяці.

Умови зберігання: Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря не більше 70%.

Харчова цінність на 100 г: білки: 12,3 г, вуглеводи: 65,0 г, жири: 1,5 г.
Енергетична цінність: 360 ккал (1507 кДж).

Склад: булгур (попередньо оброблена і пропарена тверда пшениця).

Додаткова інформація: не містить глютен. Продукт без ГМО. Може містити незначні сліди горіхів та насіння.

Нормативний документ: ДСТУ 7699:2015.

Зразок №3. Булгур «Bashan».

Виробник: Bashan.

Маса нетто - 800 г.

Дата виробництва, термін придатності: 15.12.2024 р. Термін зберігання – 24 місяці.

Умови зберігання: Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря не більше 70%.

Харчова цінність на 100 г: білки: 12,5 г, вуглеводи: 64,0 г, жири: 1,8 г. Енергетична цінність: 360 ккал (1508 кДж).

Склад: булгур (попередньо оброблена і пропарена тверда пшениця).

Додаткова інформація: не містить глютен. Продукт без ГМО. Може містити незначні сліди горіхів та насіння.

Нормативний документ: ДСТУ 7699:2015.

Зразок №4. Булгур «Ситий двір»

Виробник: ТОВ «Ситий двір».

Маса нетто - 800 г.

Дата виробництва, термін придатності: 15.12.2024 р. Термін зберігання – 24 місяці.

Умови зберігання: Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря не більше 70%.

Харчова цінність на 100 г: білки: 12,8 г, вуглеводи: 65,2 г, жири: 1,6 г. Енергетична цінність: 362 ккал (1514 кДж).

Склад: булгур (попередньо оброблена і пропарена тверда пшениця).

Додаткова інформація: не містить глютен. Продукт без ГМО. Може містити незначні сліди горіхів та насіння.

Нормативний документ: ДСТУ 7699:2015.

Зразок №5. Булгур «Сто пудів».

Виробник: ТОВ «Сто пудів».

Маса нетто - 800 г.

Дата виробництва, термін придатності: 20.11.2024 р. Термін зберігання – 24 місяці.

Умови зберігання: Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря не більше 70%.

Харчова цінність на 100 г: білки: 12,0 г, вуглеводи: 64,5 г, жири: 1,4 г. Енергетична цінність: 360 ккал (1507 кДж).

Склад: булгур (попередньо оброблена і пропарена тверда пшениця).

Додаткова інформація: не містить глютен. Продукт без ГМО. Може містити незначні сліди горіхів та насіння.

Нормативний документ: ДСТУ 7699:2015.

2.2. Методи дослідження

Якість крупи пшеничної (булгуру) перевірялась на відповідність ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови" або ГОСТу 9294-007.

За допомогою органолептичної оцінки якості було визначені наступні показники: колір, смак, запах.

Для більш повної характеристики якості досліджуваного зразка визначено наступні фізико-хімічні показники:

- вологість,
- вміст металомагнітних домішок,
- вміст доброякісного ядра,
- вміст смітних домішок,
- зараженість шкідниками.

Колір крупи визначають, розглядаючи середню пробу масою 50 г тонким шаром на листку чорного паперу. Колір визначають при даному світлі. Для визначення запаху і посилення його відчуття крупу масою 20 г кладуть в

фарфорову чашку, покривають склом і прогривають на водяній бані впродовж 5 хвилин.

Смак визначають в розмолотій пробі шляхом розжовування 1-2 частин масою 1 г кожна. В деяких випадках запах і смак крупи визначають шляхом дегустації звареної з крупи каші.

Смак і запах круп слабо виражені. Поява в крупах гіркою або старого присмаку, а також запах плісняви, затхлості свідчать про її порчу [28].

Визначення вологості крупи визначають за ГОСТ 275-56 "Крупа. Методы определения влажности" [7]. Основним методом при визначенні вологості крупи являється висушування проб розмеленої крупи в електричній шафі (СЕМ-1) при температурі 130 °С впродовж 40 хвилин. Кінцевий результат вираховують як середнє з двох паралельних визначень.

Домішки погіршують зовнішній вигляд, знижують харчову цінність, збереження і кулінарні властивості крупи. Вміст домішок у крупі нормується стандартом, а вміст доброякісного ядра вказує на кількість повноцінної крупи в зразку.

За кількістю домішок розраховують вміст доброякісного ядра і встановлюють сорт крупи.

Вміст домішок і доброякісного ядра визначали одночасно зі встановленням номера або крупності крупи, тобто домішки визначали у залишку з кожного сита (сходу) і проходу нижнього сита після просіювання наважки, яка бралася для визначення крупності або номера крупи.

Залишок із кожного сита (сходу) і прохід нижнього сита розбирали вручну на лабораторній дощечці, виділяючи окремі фракції домішок. Виділені фракції зважували і виражали у відсотках до маси взятої наважки.

Відповідно ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» пакети, пачки масою нетто в кілограмах від 0,1 до 2,0 при кратності 0,1 та безпосередньо у транспортну тару - мішки масою нетто в кілограмах від 5 до 50 при кратності 5 [11].

Згідно ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» маркування крупів повинно бути нанесено на кожну одиницю споживчої тари і містити таку інформацію, яка характеризує продукцію:

Вимоги до змісту маркування:

назву продукту;

назву держави, де вирощене зерно і з якого виготовлено продукт;

сорт або номер (за наявності);

назву і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;

товарний знак виробника (за наявності);

номінальну масу нетто в кг або г;

склад продукту (для готових сумішей із зазначенням співвідношення компонентів %);

харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування); для вітамінізованих продуктів наносять напис "ВІТАМІНІЗОВАНЕ" (великим шрифтом);

рекомендації щодо приготування та вживання продукту. Для продуктів швидкого приготування зазначають: "продукт швидкого приготування";

енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) на 100 г продукту;

поживну (харчову) цінність;

дату виготовлення і дату пакування (число, місяць, рік);

умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);

строк придатності;

номер партії;

позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;

штриховий код;

інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Зберігання крупів має свої особливості. Розміри їх часточок значно більші за часточки борошна. Крім того, вони менш щільні порівняно із зерном через механічну дію на них під час переробки.

На початкових стадіях зберігання круп, в тому числі рисової, біохімічні процеси інтенсивніше відбуваються у її периферійних частинах. Для круп рисової не існує періоду дозрівання, як для пшеничного борошна.

На відміну від борошна, в них інтенсивніше відбуваються процеси окислення, оскільки вони містять більше ліпідів. Продукти окислення ліпідів, взаємодіючи з іншими речовинами крупів, утворюють різні комплекси та сполуки, внаслідок чого відбувається згіркнення, тривалість зберігання скорочується.

На процеси окислення під час зберігання булгуру впливають також її хімічний склад, активність ферментів та умови зберігання, переважно вологість і температура.

При зберіганні значно підвищується кислотність всіх видів круп, яка є показником якості (свіжості) круп. Кислотність корелює з кислотним числом жиру та зміною смакових якостей каші.

При зберіганні на складі пшеничної крупы температуру і відносну вологість повітря на складі визначають на висоті 1,5 м від підлоги. Температуру перевіряють раз на тиждень, а при систематичному провітрюванні — щодня.

Температуру крупы пшеничної вимірюють при її надходженні на склад, а потім раз на 15 днів при температурі повітря вище 10 °С і раз на місяць при температурі нижче 10 °С. При вологості крупы 14 — 15 % і температурі повітря вище 10 °С температуру крупы контролюють кожні 5 днів.

Досліджуючи умови зберігання магазину «Сільпо», виявлено, що температура 18⁰С і відносна вологість 70%, що відповідає ДСТУ 7699:2015 «Крупы пшеничні. Технічні умови» [11].

Склад і властивості булгуру та побічних продуктів, що отримують при лущенні, залежать від сорту та екологічних умов вирощування. Вміст некрохмальних компонентів – білка, жиру, клітковини, золи пентозанів та лігніну – у зовнішніх шарах зернівки булгуру вище, ніж в крохмалистому ендоспермі.

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

3.1. Характеристика асортименту пшеничної крупи, що реалізуються в торговій мережі м. Одеси

Асортимент пшеничної крупи, представлений у торговій мережі м. Одеси, є різноманітним і орієнтованим на різні потреби споживачів. Він включає традиційні продукти, популярні серед широких верств населення, а також інноваційні види, які відповідають сучасним вимогам щодо якості та функціональних властивостей. Споживачі мають доступ до круп різних типів обробки, ступеня подрібнення та форм фасування, що забезпечує задоволення потреб у харчуванні як у побутових, так і спеціалізованих умовах.

У сучасній торговій мережі Одеси спостерігається зростання популярності круп із твердих сортів пшениці через їхню високу поживну цінність. Такі крупи багаті на білки, вітаміни групи В, магній і клітковину, що робить їх цінним компонентом раціону для прихильників здорового способу життя. Окрім стандартних продуктів, таких як манна крупа та «Артек», популярність набирають органічні та функціональні продукти, які відповідають сучасним трендам харчування.

Розподіл круп за форматом фасування в одеських супермаркетах охоплює дрібну упаковку (400–500 г), середню (800 г – 1 кг) і великі обсяги для професійного використання (5–10 кг). Це дозволяє задовольняти як потреби індивідуальних покупців, так і закладів громадського харчування. Супермаркети, такі як «Сільпо», «Ашан» і «Таврія В», пропонують широкий вибір круп із різними характеристиками та за різними ціновими категоріями.

У табл. 3.1 наведений асортимент булгуру, представлений в мережі супермаркетів «Сільпо».

Таблиця 3.1 - Асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Сільпо»

№	Назва продукту	Виробник	Вага, г	Країна	Вид упаковки	Ціна за 1 кг, грн
1	Крупа пшенична "Екстра"	ТМ «Жменька»	800	Україна	Паперовий пакет	32.50
2	Крупа пшенична "Джерело"	ТМ «Зерновита»	1000	Україна	Поліетиленовий пакет	28.00
3	Булгур	ТМ «Премія»	700	Туреччина	Вакуумна упаковка	47.00
4	Крупа пшенична	ТМ «Сільпо»	900	Україна	Поліетиленовий пакет	25.00

Таблиця 3.1 демонструє асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Сільпо». У ній відображені чотири різновиди продукту, що представлені як місцевими, так і зарубіжними виробниками. Пшенична крупа представлена в різних видах упаковки, таких як паперові пакети, поліетиленові пакети і вакуумна упаковка.

У таблиці видно, що найбільшу вагу серед представлених продуктів має «Крупа пшенична "Джерело"» від ТМ «Зерновита», яка важить 1000 г. Цей продукт відрізняється технологією обробки - дробленням, що може впливати на текстуру та час приготування крупи. Інші продукти оброблені традиційним методом, за виключенням булгуру від ТМ «Премія», який проходить процес пропарювання. Пропарювання дозволяє продукту зберігати більше корисних речовин та робить його приготування швидким і зручним.

Асортимент включає продукти, виготовлені як в Україні, так і за її межами, наприклад, булгур від ТМ «Премія», який виробляється в Туреччині. Різноманітність упаковок відображає намагання виробників забезпечити різні потреби споживачів, зокрема пропонуючи продукцію в екологічних паперових пакетах або ж у герметичних поліетиленових та вакуумних упаковках, що забезпечують довше зберігання.

Ціновий діапазон продуктів також варіюється: найдешевшою є пшенична крупа від ТМ «Сільпо» з ціною 25 грн за кілограм, тоді як булгур від ТМ «Премія» є найдорожчим продуктом у цій категорії з ціною 47 грн за кілограм. Така цінова диференціація може бути пов'язана з відмінностями у виробничих витратах, технології обробки та країні походження продукту.

Загалом, супермаркет «Сільпо» пропонує досить широкий асортимент пшеничної крупи, який включає продукти різної ваги, упаковки та обробки, що забезпечує можливість задовольнити різні потреби та уподобання споживачів. Це створює передумови для вибору оптимального продукту за критеріями якості, ціни та зручності.

В табл. 3.2 наведений асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Ашан».

Таблиця 3.2 – Асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Ашан»

№	Назва продукту	Виробник	Вага, г	Країна	Вид упаковки	Ціна за 1 кг, грн
1	Крупа пшенична "Фермерська"	ТМ «Зерновита»	1000	Україна	Паперовий пакет	29.00
2	Булгур	ТМ «Ашан»	900	Туреччина	Поліетиленовий пакет	42.00
3	Крупа пшенична "Здоров'я"	ТМ «Сквирянка»	500	Україна	Картонна коробка	35.00
4	Пшенична крупа "Гурман"	ТМ «Organic»	750	Україна	Вакуумна упаковка	52.00

Таблиця 3.2 представляє асортимент пшеничної крупи, доступної в супермаркеті «Ашан». У ній наведено різноманітні продукти, які відрізняються за виробниками, вагою, країною походження, видом упаковки, технологією обробки та ціною.

Перший продукт у таблиці — це крупа пшенична "Фермерська" від ТМ «Зерновита», вироблена в Україні. Вона упакована в паперовий пакет і проходить процес дроблення, що робить її зручною для приготування та

споживання. Вартість продукту становить 29 грн за кілограм, що є досить прийнятною ціною для широкого кола споживачів.

Другий продукт — булгур від ТМ «Ашан», вироблений у Туреччині. Цей продукт відрізняється від інших тим, що він пропарений і упакований у поліетиленовий пакет. Пропарена технологія обробки зберігає більше корисних речовин і спрощує процес приготування. Ціна булгуру становить 42 грн за кілограм, що є середнім рівнем ціни для такого типу продукту.

Третій продукт — крупа пшенична "Здоров'я" від ТМ «Сквирянка», також вироблена в Україні. Вона упакована у картонну коробку і оброблена традиційним способом. Цей продукт позиціонується як доступний і корисний, з ціною 35 грн за кілограм.

Четвертий продукт — пшенична крупа "Гурман" від ТМ «Organic», також вироблена в Україні. Вона має вакуумну упаковку і проходить органічну обробку, що робить її привабливою для споживачів, які шукають екологічно чисті продукти. Ціна на цей продукт найвища серед представлених у таблиці — 52 грн за кілограм, що відображає його високу якість та відповідність сучасним тенденціям у харчуванні.

Таким чином, асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Ашан» включає різні продукти, що відрізняються за технологією обробки, видом упаковки та ціновою категорією, що дозволяє задовольнити різні потреби споживачів. Широкий вибір та конкурентоспроможні ціни роблять цей супермаркет привабливим для покупців, які шукають як традиційні, так і спеціалізовані продукти харчування.

В табл. 3.3 предсталений асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Таврія В».

Таблиця 3.3 – Асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Таврія В»

№	Назва продукту	Виробник	Вага, г	Країна	Вид упаковки	Ціна за 1 кг, грн
1	Крупа пшенична "Золота"	ТМ «Жменька»	800	Україна	Паперовий пакет	33.00
2	Булгур	ТМ «Олімп»	700	Туреччина	Вакуумна упаковка	45.00
3	Крупа пшенична "Екологічна"	ТМ «Green Farm»	900	Україна	Поліетиленовий пакет	50.00
4	Крупа пшенична "Родинна"	ТМ «Зерновита»	1000	Україна	Поліетиленовий пакет	27.00

Таблиця 3.3 представляє асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Таврія В». Ця таблиця включає чотири продукти від різних виробників, що демонструють різноманітність у виготовленні, обробці та упаковці.

Пшенична крупа "Золота" від ТМ «Жменька» виробляється в Україні та упакована в паперовий пакет. Вона оброблена традиційним методом, що дозволяє зберегти натуральність продукту. Ціна цього продукту становить 33 грн за кілограм, що робить його доступним для широкого кола споживачів.

Булгур від ТМ «Олімп» імпортується з Туреччини та упакований у вакуумну упаковку, що забезпечує довготривале зберігання. Цей продукт проходить процес пропарювання, який зберігає більше корисних речовин і робить його приготування швидким і зручним. Ціна булгуру становить 45 грн за кілограм, що відображає його високу якість та імпортне походження.

Крупа пшенична "Екологічна" від ТМ «Green Farm» також виробляється в Україні. Вона упакована в поліетиленовий пакет і проходить органічну обробку, що робить її привабливою для споживачів, які віддають перевагу екологічно чистим продуктам. Вартість цього продукту становить 50 грн за кілограм, що є найвищою ціною серед представлених у таблиці продуктів, і відображає його органічну сертифікацію та високу якість.

Крупа пшенична "Родинна" від ТМ «Зерновита» також виробляється в Україні і є найдешевшою з представлених у таблиці продуктів, з ціною 27 грн за кілограм. Вона упакована в поліетиленовий пакет і проходить процес дроблення, що робить її зручною для приготування різних страв.

Таким чином, асортимент пшеничної крупи в супермаркеті «Таврія В» охоплює різні види продукції, що відрізняються за технологією обробки, видом упаковки та ціною, дозволяючи споживачам обрати продукт відповідно до своїх потреб та уподобань. Це забезпечує можливість задоволення різноманітних запитів споживачів, від традиційних до органічних варіантів круп.

Вивчення асортименту та цінової політики різних торговельних мереж у сфері пропозиції пшеничної крупи дозволяє зробити низку важливих висновків щодо їх відповідності запитам споживачів. Серед ключових параметрів, що впливають на привабливість товарів для покупців, важливими є різноманітність пропозицій, доступність і наявність спеціалізованих продуктів, які відповідають сучасним тенденціям у харчуванні.

Супермаркет «Сільпо» демонструє найбільшу різноманітність пшеничної крупи, включаючи як традиційні види, так і пропарені та органічні варіанти. Це дозволяє задовольнити потреби широкого кола споживачів: від тих, хто орієнтується на класичні кулінарні рішення, до тих, хто шукає інноваційні або екологічно чисті продукти. Такий підхід формує позитивний імідж бренду та сприяє залученню покупців із різними уподобаннями. Важливим є й те, що ціна на крупу в «Сільпо» є конкурентоспроможною, що робить цей супермаркет економічно привабливим для потенційних покупців.

"Ашан" займає особливе місце у конкурентному середовищі завдяки своїй орієнтації на органічну продукцію. Органічні пшеничні крупи, представлені в асортименті цієї мережі, задовольняють запити споживачів, які прагнуть до здорового способу життя. Продукція бренду «Гурман», наприклад, вирізняється високою якістю та екологічністю, що є важливими

факторами для сегмента споживачів із високими вимогами до продуктів харчування.

«Таврія В», маючи менший асортимент, також пропонує базові варіанти пшеничної крупи, що дозволяє зберегти конкурентоспроможність на цьому ринку. Проте обмежена кількість позицій може бути недостатньою для задоволення всіх потреб покупців, особливо тих, хто шукає спеціалізовані продукти або різноманітні способи обробки.

Таким чином, супермаркет «Сільпо» можна визнати лідером серед розглянутих мереж за оптимальним поєднанням низьких цін, широкого асортименту та наявності різних видів упаковок і способів обробки пшеничної крупи. Це є вирішальним фактором для задоволення потреб сучасних споживачів, які оцінюють як якість, так і економічність. Інші мережі, такі як «Ашан» і «Таврія В», також мають свої переваги, зокрема орієнтацію на органічну продукцію та доступність базових варіантів круп, проте вони дещо поступаються за різноманітністю та конкурентоспроможністю цін.

Така комплексна оцінка асортименту та цінової політики різних торговельних мереж дозволяє зробити обґрунтований вибір на користь тієї чи іншої мережі залежно від пріоритетів та потреб споживачів.

3.2. Контроль відповідності стану пакування та повноти маркування

Крупи упаковують у споживчу і транспортну тару. Споживчою тарою для крупів є: пакети паперові; пачки картонні або паперові з внутрішнім пакетом; пакети з термозварюваних полімерних матеріалів. Пакети і пачки повинні бути склеєні. Борошно у споживчу тару пакують масою нетто по 1, 2 і 3 кг, а крупи — від 250 г до 1 кг, кратними 25 г.[7]

Транспортною тарою для упакування крупів є ящики фанерні, дощані, з гофрованого картону та мішки. Пакети й пачки з крупами складають у ящики місткістю не більше 15 кг. Транспортна тара для упакування крупів повинна

бути міцною, сухою і без сторонніх запахів. Для перевезення автомобільним транспортом допускається групове упаковування пачок і пакетів з крупами у папір спеціальних марок в один або два шари і в полімерну харчову термозсідальну плівку спеціальної марки. Маса нетто групової упаковки повинна бути не більшою за 15 кг. Маркування наносять на кожну одиницю споживчої тари. Воно повинно мати такі дані: товарний знак і (або) назву підприємства-виробника, його місце знаходження і підпорядкованість; назву продукту (вид, різновид, сорт, номер); масу нетто (кг); дату виготовлення і номер зміни упаковки; строк зберігання (для крупів); позначення стандарту; фразу "зберігати в сухому місці"; інформацію про харчову і енергетичну цінність 100 г продукту. Дата виготовлення і номер зміни позначаються семизначним числом арабськими цифрами і повинні бути нанесені на поверхню упаковки або етикетки друкуванням маркувальною фарбою чи штампуванням. Приклад: 2151299 — продукт виготовлений в другу зміну 15 грудня 2009 року. Для вітамінізованого виду круп після його назви наносять слово "вітамінізоване". Цей термін виділяють крупним шрифтом.[11]

Маркування наносять також на кожну одиницю транспортної тари. На мішок з крупами пришивається або наклеюється маркувальний ярлик з міцного картону, паперу для мішків, спеціального обгорткового паперу. На ярлик наносять такі дані: товарний знак і (або) назву підприємства-виробника, його місцезнаходження; назву продукту (вид, різновид, сорт, номер); масу нетто (кг); дату виготовлення (рік, місяць, число, номер зміни); позначення стандарту; строк зберігання.

Маркування ящиків здійснюється штампом, фарбою за трафаретом або наклеюванням ярлика. Крім даних, які прийняті для маркування мішків з крупами, вказують кількість пакувальних одиниць і дату виготовлення продукції або вибою.[7]

На транспортній тарі повинен бути нанесений маніпуляційний знак "боїться сирості".

В табл. 3.4 наведено маркування споживчої тари 5 зразків булгуру.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари булгуру

Дані, що зазначено	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Найменування харчового продукту	Булгур (звичайний)	Булгур (органічний)	Булгур (пропарений)	булгур (дрібний)	Булгур (крупний)
Перелік матеріалів	Пшениця тверда	Пшениця тверда органна	Пшениця тверда пропарена	Пшениця тверда подрібнена	Пшениця тверда крупного помелу
Інгредієнти, що викликають алергію	глютен	глютен	глютен	глютен	глютен
Додаткові компоненти	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Країна походження	Україна	Україна	Туреччина	Україна	Туреччина
Інструкції з використання	Готувати у співвідношенні 1:2 (крупа:вода) до готовності.	Промити, варити 10-15 хв.	Варити до розм'якшення 10 хв.	Промити, варити 8 хв.	Промити, замочити, варити 15 хв.
Кількість продукту	800 г	800 г	800 г	800 г	800 г
Дата виготовлення/кінцевий строк споживання	04.07.24 – 31.03.25	03.02.24 – 30.12.25	15.06.24 – 15.06.25	06.06.24 – 06.05.25	10.05.24 – 10.05.26
Умови зберігання	Температура до +25°C, сухе місце	Температура до +20°C, сухо місце	Температура до +22°C, сухо місце	Температура до +25°C, сухе місце	Температура до +23°C, сухо місце
Харчова цінність на 100 г продукту	Енергетична цінність: 340 ккал, жири: 1 г, вуглеводи: 68 г, білки: 12 г, сіль: 0,01 г.	Енергетична цінність: 330 ккал, жири: 0,8 г, вуглеводи: 66 г, білки: 11 г, сіль: 0,02 г.	Енергетична цінність: 345 ккал, жири: 1,2 г, вуглеводи: 70 г, білки: 13 г, сіль: 0,01 г.	Енергетична цінність: 335 ккал, жири: 0,9 г, вуглеводи: 67 г, білки: 12,5 г, сіль: 0,02 г.	Енергетична цінність: 350 ккал, жири: 1,5 г, вуглеводи: 72 г, білки: 14 г, сіль: 0,01 г.

Контроль відповідності стану упаковки та повноти маркування харчових продуктів є ключовим аспектом забезпечення якості продукції та її відповідності нормативним вимогам. В умовах глобалізації ринку та зростання споживчих запитів дотримання стандартів упаковки набуває особливого значення, гарантуючи збереження властивостей продукції протягом усього

терміну зберігання. Пакування не лише виконує функцію захисту фізичного продукту від механічних пошкоджень, забруднень та втрат якості внаслідок дії зовнішніх факторів, але й слугує засобом інформування споживачів про характеристики продукту.

Маркування, у свою чергу, відіграє вирішальну роль у забезпеченні прозорості споживчого ринку. Воно надає покупцям необхідну інформацію про склад продукту, його поживну цінність, умови зберігання та використання, а також терміни придатності. Крім того, маркування запобігає введенню споживачів в оману, дозволяючи їм зробити усвідомлений вибір відповідно до особистих потреб та уподобань. Повнота та достовірність маркування є не лише показником відповідальності виробника, але й об'єктом державного регулювання, що має безпосередній вплив на захист здоров'я споживачів та їх економічні інтереси.

Контроль цих аспектів є обов'язковим компонентом системи управління якістю харчової продукції. Його застосування дозволяє виявляти невідповідності, що можуть негативно вплинути на споживчі характеристики продукту, та забезпечувати відповідність упаковки та маркування вимогам чинного законодавства та стандартів. Комплексний підхід до цього питання враховує як фізичні властивості пакувального матеріалу, так і точність, повноту та зрозумілість інформації, зазначеної на етикетці. Такий підхід дозволяє мінімізувати ризики, пов'язані з реалізацією неякісної продукції, сприяючи підвищенню довіри споживачів до брендів та торгових мереж.

3.3. Органолептична оцінка якості пшеничної крупи

Органолептична оцінка якості пшеничної крупи є місцем етапу контролю якості цього продукту, після чого вона створює сприйняття продукту споживачем за допомогою п'яти основних органів чуття: зору, запаху, смаку, дотику. Оцінка органолептичних властивостей є необхідною для забезпечення стабільної якості продукту та його відповідності вимогам

споживачів. Для пшеничної крупи органолептична оцінка включає декілька аспектів, кожен з яких має важливу роль у визначеній загальній якості продукту.

Зовнішній вигляд пшеничної крупи має величезне значення при її органолептичній оцінці. Ідеально вигляд матиюча крупа повинен однорідний колір і форма. Зерна повинна бути без тріщин, бруду та сторонніх включень. Оцінка кольору може бути різною в залежності від виду крупи — від світло-жовтого до темного відтінку в залежності від ступеня обробки пшениці.

Запах пшеничної крупи також є індикатором її якості. Високоякісна пшенична крупа повинна мати чистий, характерний запах, без сторонніх відтінків. Наявність неприємних запахів, таких як затхлість або ознаки плісняви, може свідчити про порушення умов зберігання або проблеми з первинною сировиною.

Смак є критичним аспектом органолептичної оцінки пшеничної крупи. Пшенична крупа повинна мати приємний, трохи солодкуватий смак, без гіркоти або інших сторонніх присмаків. Низька якість може виявлятися в наявності гіркоти, що може бути результатом неправильного зберігання або наявності шкідливих домішків.

Текстура крупи також є важливою характеристикою. Зерна має бути тверді, але легко руйнуватися під натиском, маючи при цьому не важку жорсткість. Важливою ознакою якісної пшеничної крупи є її рівномірне подрібнення, що забезпечує легке та рівномірне приготування страв.

Смакова стійкість після приготування є ще одним показником якості пшеничної крупи. Після варіння чи приготування крупа не повинна мати неприємного або кислотного смаку, вона повинна зберегти свою консистенцію і не розпадатися на окремі шматочки.

Булгур відноситься до круп, для яких найбільше значення мають сенсорні характеристики. Органолептичні показники якості визначали у наступній послідовності: колір, смак і запах. Результати органолептичної оцінки представлено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Результати органолептичної оцінки крупи булгур

Показники	Характеристика				
	Премія	Сто пудів	Жменька	Ситий двір	Bashan
Колір	Темно жовтий	Темножовтий	Світложовтий	Світложовтий	Світложовтий
Запах	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів	Властивий пшеничній крупі, без пліснявілого запаху	Властивий пшеничній крупі, без затхлого запаху	Властивий пшеничній крупі, без затхлого запаху	Властивий пшеничній крупі, без затхлого запаху
Смак	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків	Властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків
Вигляд					

За результатами порівняльної оцінки якості досліджуваних зразків крупи булгуру відповідно до вимог стандарту встановлено, що всі зразки відповідали вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» [11].

Порівняльна оцінка якості пшеничної крупи проводилася оцінюванням її органолептичних властивостей за уніфікованою 5-ти бальною шкалою, яка включає 5 основних рівнів якості для оцінки кожного показника: 5 – відмінна або дуже добра якість; 4 – добра якість; 3 – задовільна якість; 2 – ледь задовільна якість; 1 – абсолютно незадовільна якість.

Основою системи бальної оцінки повинна бути проста залежність між якістю й відповідною їй оцінкою в балах. Експерт виконує абсолютне або відносне порівняльне оцінювання за еталоном, що зберігся в його пам'яті, або за наочним еталоном. До характеристики цього еталону мають входити всі якісні показники, важливі для даного продукту та для якісної категорії досліджуваного продукту (табл. 3,6-3.10).

Таблиця 3.6 – Оцінка якості зразку 1

Показники	Максимальна кількість балів	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	5	5	5	5	5	5	5
Колір	5	4	5	4	5	4	4,4
Консистенція	5	4	5	4	5	4	4,4
Смак і запах	5	4	4	5	5	5	4,6
Середнє значення	5	4,3	4,7	4,5	5	4,5	4,5

Джерело: складено автором

За результатами оцінки якості зразку 1, можна стверджувати, що даний зразок має відмінну якість, оскільки набрав 4,5 бали.

В табл. 3.7 наведена оцінка якості зразку 2.

Таблиця 3.7 – Оцінка якості зразку 2

Показники	Максимальна кількість балів	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	5	5	5	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5	5	4	4,8
Консистенція	5	4	5	5	5	4	4,6
Смак і запах	5	5	5	5	5	5	5,0
Середнє значення	5	4,7	5,0	5,0	5,0	4,5	4,9

Джерело: складено автором

За результатами оцінки якості зразку 2 можна стверджувати, що цей зразок також має відмінну якість, оскільки набрав на 0,4 бали більше, а саме – 4,9 бали.

В табл. 3.8 наведена оцінка якості зразку 3.

Таблиця 3.8 – Оцінка якості зразку 3

Показники	Максимальна кількість балів	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	5	5	4	4	4	4	4,2
Колір	5	4	5	4	5	4	4,4
Консистенція	5	4	4	4	4	4	4,0
Смак і запах	5	4	5	4	5	4	4,4
Середнє значення	5	4,2	4,5	4,0	4,5	4,0	4,2

Джерело: складено автором

Отримані результати свідчать, що за баловою оцінкою зразок 3 має середній бал 4,2.

Розглянемо оцінку якості зразку 4 в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Оцінка якості зразку 4

Показники	Максимальна кількість балів	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	5	5	4	4	4	4	4,2
Колір	5	4	5	4	5	4	4,4
Консистенція	5	4	4	4	4	4	4,0
Смак і запах	5	4	5	4	5	4	4,4
Середнє значення	5	4,2	4,5	4,0	4,5	4,0	4,2

Джерело: складено автором

З даних таблиці можемо побачити, що зразок 4 має середню оцінку 4.2.

Розглянемо останній зразок 5 та надамо оцінку його якості (табл. 3.10).

Таблиця 3.10 – Оцінка якості зразку 5

Показники	Максимальна кількість балів	Оцінка дегустаторів, бал					Середнє значення
		1	2	3	4	5	
Зовнішній вигляд	5	4	5	4	5	5	4,6
Колір	5	5	5	5	5	5	5,0
Консистенція	5	5	5	5	5	4	4,8
Смак і запах	5	5	5	5	5	4	4,8
Середнє значення	5	4,7	5,0	4,7	5,0	4,5	4,8

Джерело: складено автором

Отже, виходячи з оцінки 5 зразків булгуру, можна зробити висновок, що найменший середній бал оцінки має зразок 3 та 4 – 4,2 бали. Найбільший середній бал, 4,8 та 4,9 мають два зразки – 2 та 5.

На рис. 3.1 зображена профілограма 5 зразків булгуру.

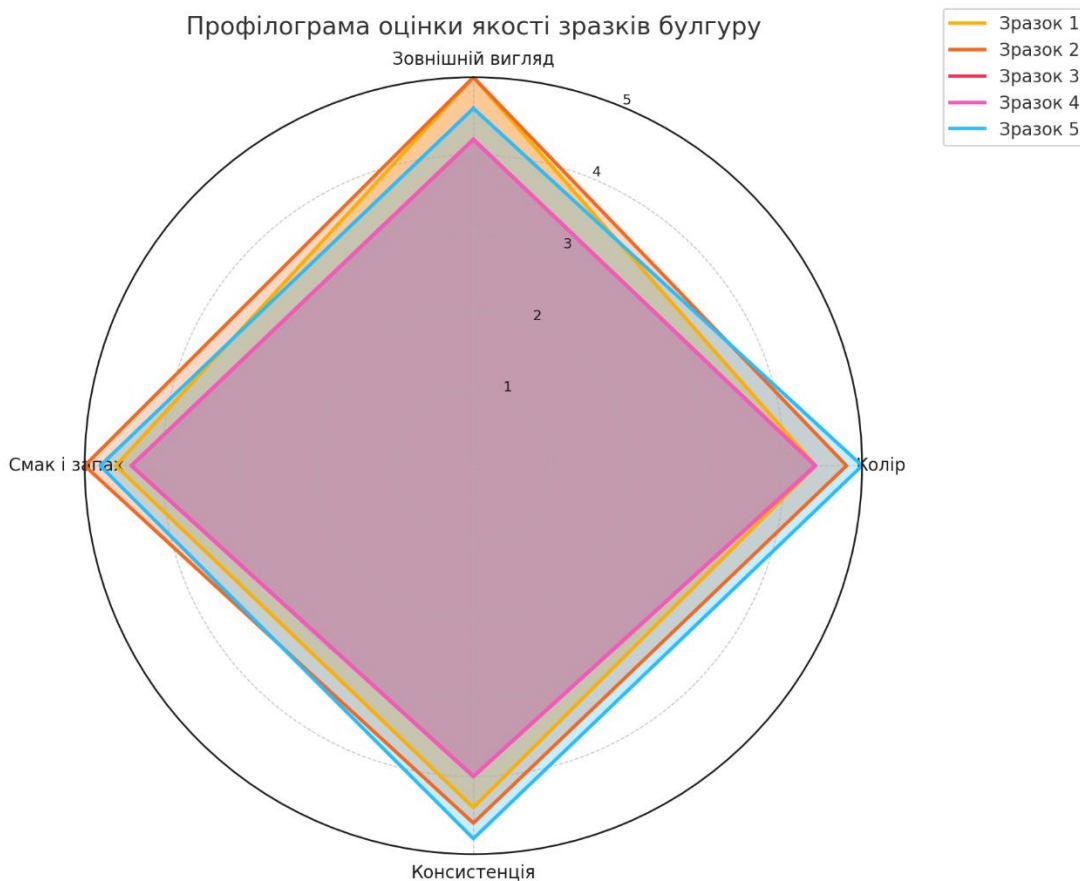


Рис. 3.1. Профілограма 5 зразків булгуру

Профілограма оцінки якості зразків булгуру демонструє комплексне порівняння органолептичних властивостей кожного зразка, відображаючи гармонію між показниками. Загальна форма профілограми свідчить про високий рівень відповідності зразків вимогам якості. Найвищі значення фіксуються за критеріями зовнішнього вигляду та кольору, що підтверджує відповідність стандартам, зокрема за рівномірністю забарвлення та візуальними характеристиками. Показники смаку та запаху характеризуються незначними відхиленнями в межах зразків, що можуть бути пов'язані з особливостями обробки чи виробництва сировини.

Консистенція, як ключовий параметр, залишається стабільною серед більшості зразків, що свідчить про високий рівень контролю під час виробництва. Водночас профілограма вказує на наявність незначних

відмінностей між зразками, які можуть стати основою для подальшого вивчення впливу технологічних процесів на кінцеві властивості продукту.

Узагальнено, графічне представлення підтверджує високий рівень якості булгуру та дозволяє ефективно оцінювати та порівнювати споживчі характеристики. Такі дані є важливими для виробників, які прагнуть забезпечити стабільність якості продукції, та для споживачів, що роблять інформований вибір на основі порівняльних характеристик. Аналізуючи органолептичні показники, можна визначити оптимальні методи виробництва та обробки, що сприятимуть збереженню високих стандартів якості.

Таким чином, органолептична оцінка булгуру є інструментом для визначення її відповідності високим стандартам якості та забезпечення потреб споживачів у продуктах харчування.

3.4. Визначення фізико-хімічних показників пшеничної крупи

Фізико-хімічні показники булгуру мають важливу роль у визначенні її якості, поживної цінності та відповідності нормативним стандартам. Оцінка цих показників дозволяє оцінити не тільки харчову цінність продукту, але й його здатність до тривалого зберігання, а також впливати на здоров'я споживача.

Вологість булгуру є одним з основних показників, що починають її якість та тривалість зберігання. Високий рівень вологи в продукті може сприяти розвитку плісняви або бактерій, що скорочує термін придатності. За стандартами, вологість пшеничної крупи повинна бути не більше 14%, що відповідає оптимальним умовам для зберігання продукту.

Протеїни (білки) є компонентом пшеничної крупи, який шукає її харчову цінність. Вміст білків у пшеничній крупі становить від 9 до 14%, залежно від сорту пшениці та методів обробки зерна. Білки пшеничної крупи містять незамінні амінокислоти, такі як лізин і треонін, що робить цей продукт класом джерела білка в раціоні.

Крохмаль складає основну частину сухої маси пшеничної крупи, становлячи від 60 до 70% її складу. Крохмаль є основним джерелом енергії і має вплив на текстуру готової страви, надаючи їй м'якість і в'язкість. Крім того, він важливий для визначення ступеня обробки крупи: чим більше крохмалю, тим більша здатність до утворення клеїстої маси при варінні.

Мінеральний склад пшеничної крупи включає важливі елементи, такі як калій, магній, фосфор, кальцій та залізо. Пшенична крупа є хорошим джерелом мінералів, що сприяють нормалізації роботи нервової системи, регулюють рівень тиску та підтримують функцію кісткової системи. Вміст мінералів у пшеничній крупі може варіюватися залежно від умов вирощування пшениці та її обробки.

Клітковина (або харчові волокна) є важливою складовою пшеничної крупи, що позитивно впливає на травлення. Вміст клітковини в пшеничній крупі може збільшуватися від 1 до 3%, залежно від ступеня її обробки. Чим менше оброблена крупа (наприклад, пшеничні висівки), тим вищий вміст клітковини. Клітковина знизити рівень холестерину, нормалізувати роботу кишечника та покращити загальне самопочуття.

Оцінка кислотності пшеничної крупи є ще одним класом фізико-хімічним показником, що характеризує якість продукту. Кислотність збільшується за допомогою титрування водного екстракту крупи і може бути показником її свіжості. Ідеальним значенням кислотності для пшеничної крупи є значення в межах 0,2–0,5%. Підвищена кислотність може свідчити про вживання некондиційної сировини або порушення умов зберігання.

Токсичні речовини, такі як нітрати, пестициди, важкі метали та афлатоксини, також є класифікованими фізико-хімічними показниками, які регламентуються стандартами якості. Пшенична крупа повинна бути вільною від токсичних домішок, остання їх наявність може негативно позначатися на здоров'ї споживачів. Вміст токсичних речовин у пшеничній крупі регулюється на законодавчому рівні і не повинен перевищувати гранично допустимі норми.

Наведена табл. 3.11 показує основні фізико-хімічні показники пшеничної крупи, їх нормативні значення та допустимі відхилення.

Якість за фізико-хімічними показниками булгуру, які реалізуються в магазині «Сільпо», визначали в такій послідовності: вміст ядер встановленого стандартом відношення довжини ядра до його ширини, вологість, вміст доброякісного зерна, сторонні та сміттєві домішки, зараженість шкідниками, металеві домішки

Таблиця 3.11

Визначення фізико-хімічних показників якості зразків крупи
пшеничної булгур

Назва характеристики	Торгова марка рисової крупи				
	Премія	Сто пудів	Жменька	Ситий двір	Basha n
Вміст ядер встановленого стандартом відношення довжини ядра до його ширини, %	93	95	96	94	97
Кількість ламаних зерен рису, %	3	3	4	3,5	2
Вологість, %	13,5	14,0	14,2	13,8	14,0
Вміст доброякісного зерна, %	99,8	100,0	99,9	99,7	99,9
Кількість сміттєвих домішок, %	0,2	Не виявлено	0,1	0,3	0,1
Металомагнітні домішки, %	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено

При дослідженні крупи пшеничної булгур за фізико-хімічними показниками визначено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» [11]. При цьому для зразків продукції торгових марок «Сто пудів» та «Жменька» визначено відповідність вимогам для вищого сорту, а для булгуру ТМ «Премія» - для другого ґатунку. При цьому, саме для цього зразка визначено найвище значення комплексного показника при органолептичній оцінці.

Висновки до розділу 3

Висновки, що виділяють із проведеного товарознавчого аналізу пшеничної групи, свідчать про важливість комплексної оцінки різних аспектів якості продукції на ринку. Вивчення асортименту пшеничної крупи в торговій мережі м. Одесі показало широкий спектр продукції, що включає як традиційні, так і спеціалізовані види круп. Кожен виробник має свій набір характеристик, включаючи різні види упаковки, які варіюються залежно від ціни, споживчих вподобань та маркетингових стратегій. Продукція розрізняється за якістю, де основні критерії виступають не лише зовнішні характеристики, а й органолептичні та фізико-хімічні властивості.

Контроль відповідності стану упаковки та маркування є важливою складовою товарознавчої оцінки, остання правильна упаковка та детальне маркування не тільки забезпечує збереження якості продукту, але й інформує споживача про склад, умови зберігання, терміни придатності та інші важливі дані. Виявлені порушення в цих аспектах можуть свідчити про низьку відповідальність виробника та потенційні ризики для споживача.

Органолептична оцінка пшеничної крупи дозволила підтвердити, що якісна продукція повинна відповідати стандартам за такими параметрами, як запах, смак, текстура та вигляд. Порушення цієї вимоги може свідчити про неякісну сировину або неналежне зберігання, що негативно впливає на репутацію виробника та споживчу довіру. Водночас споживачі активно реагують на органолептичні характеристики, тому високі стандарти в цьому аспекті є необхідними для успіху на ринку.

Визначення фізико-хімічних показників пшеничної крупи виявило важливість таких параметрів, як вологість, вміст білка, клітковини, крохмалю та мінеральних елементів, які готові харчову цінність продукту. Порушення норм щодо вмісту води чи токсичних домішок може не лише погіршити якість, але й застосувати здоров'я споживачів. Тому для виробників особливо

важливо контролювати ці показники відповідно до національних та міжнародних стандартів.

Таким чином, комплексна товарознавча оцінка пшеничної групи дозволяє налаштувати відповідність продукту встановленим вимогам та вимогам споживачів. Важливими аспектами є якість продукції, відповідність стандартам, інформативність упаковки та маркування, а також забезпечення безпеки продукту на всіх етапах його виробництва та обслуговування.

РОЗДІЛ 4

МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ МИТНІЙ ЕКСПЕРТИЗИ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ

4.1. Загальні принципи митного оформлення товарів

Митне оформлення — це виконання митних формальностей, необхідних для випуску товарів, транспортних засобів комерційного призначення (п. 23 ст. 4).

Метою митного оформлення є забезпечення дотримання встановленого законодавством України порядку переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, а також забезпечення статистичного обліку ввезення на митну територію України, вивезення за її межі і транзиту через її територію товарів (ст. 246). Митне оформлення здійснюється в місцях розташування органів доходів і зборів протягом їх робочого часу.

Відповідно до міжнародних договорів, митне оформлення у пунктах пропуску через державний кордон України здійснюється цілодобово.

Митне оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення здійснюється в будь-якому митному органі з пред'явленням їх цьому органу, якщо інше не передбачено Митним кодексом.

Якщо митне оформлення товарів і транспортних засобів здійснюється безпосередньо на територіях або в приміщеннях резидентів чи нерезидентів, митним органам у тимчасове користування надаються відповідні службові й побутові приміщення, а також необхідне обладнання та засоби зв'язку на договірних засадах.

На підставі письмового звернення митне оформлення може здійснюватися поза місцем розташування митного органу або поза робочим часом.

Місце розташування митного органу - адреси, зазначені у положенні про митницю та положенні про митний пост, що затверджені у порядку, визначеному Митним кодексом України.

Робота поза робочим часом, установленим для митного органу, - робота посадових осіб митного органу, що здійснюється в надурочний час (понад тривалість робочого дня, установленого для митного органу), нічний час, вихідні, святкові та неробочі дні.

Робочий час, установлений для митного органу, - тривалість робочого дня та режим роботи, встановлені відповідно до законодавства України про працю, правилами внутрішнього трудового розпорядку і графіками змінності для митного органу.

Митне оформлення завершується протягом чотирьох робочих годин з моменту пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів, подання митної декларації або документа, який відповідно до законодавства її замінює, та всіх необхідних документів і відомостей.

Цей строк може бути перевищений на час виконання відповідних формальностей виключно у разі:

- 1) виконання митних формальностей поза місцем розташування митного органу;
- 2) підтвердженого письмово бажання декларанта або уповноваженої ним особи подати додаткові документи чи відомості про зовнішньоекономічну операцію або характеристики товару;
- 3) проведення досліджень (аналізу, експертизи) проб і зразків товарів;
- 4) виявлення порушень митних правил;
- 5) зупинення митного оформлення відповідно до Закону України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції";
- 6) подання додаткових документів.

Документи, необхідні для здійснення митного контролю та митного оформлення товарів і транспортних засобів, що переміщуються через митний

кордон України при здійсненні зовнішньоекономічних операцій, подаються митному органу на:

- 1) українській мові;
- 2) офіційній мові митних союзів, членом яких є Україна;
- 3) іншій іноземній мові міжнародного спілкування.

Якщо оригінали документів складені іншою мовою, декларант має забезпечити їх переклад на українську мову за власний рахунок.

Законодавство встановлює, що моментом перетину митного кордону є:

- 1) для авіап перевезень:
 - а) при експорті — завершення митного оформлення в аеропорту, де відбувається навантаження;
 - б) при імпорті — початок або здійснення митного оформлення в першому аеропорту на території України, в якому відбувається розвантаження чи перевантаження товарів, якщо факт перевантаження підтверджено митним органом цього аеропорту;
- 2) для морських і річкових перевезень:
 - а) при експорті — здійснення або завершення митного оформлення в порту навантаження на території України;
 - б) при імпорті — початок або здійснення митного оформлення в першому порту розвантаження чи перевантаження на території України, якщо факт перевантаження підтверджено митним органом цього порту;
- 3) для товару, що доставляється поштою: здійснення митного оформлення в пункті міжнародного поштового обміну;
- 4) для перевезень іншими видами транспорту (в т. ч. залізничним або автомобільним):
 - а) при експорті — здійснення або завершення митного оформлення у пункті пропуску на митний кордон України на шляху переміщення товару;
 - б) при імпорті — початок або здійснення митного оформлення у пункті пропуску на митному кордоні України на шляху переміщення товару.

Митне оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України, завершується тільки після здійснення встановлених законодавством України необхідних для цього товару видів контролю.

Митне оформлення завершується протягом чотирьох робочих годин з моменту пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення, що підлягають митному оформленню, подання митної декларації або документа, який відповідно до законодавства її замінює, та всіх необхідних документів і відомостей.

Строк оформлення може бути перевищений на час виконання відповідних формальностей виключно у разі:

- 1) виконання митних формальностей поза місцем розташування митного органу;
- 2) підтвердженого письмово бажання декларанта або уповноваженої ним особи подати додаткові документи чи відомості про зовнішньоекономічну операцію або характеристики товару;
- 3) проведення досліджень (аналізу, експертизи) проб і зразків товарів;
- 4) виявлення порушень митних правил;
- 5) зупинення митного оформлення відповідно до Закону України "Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції";
- б) подання додаткових документів.

Відмова у митному оформленні - це письмове вмотивоване рішення митного органу про неможливість здійснення митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через невиконання декларантом або уповноваженою ним особою умов, визначених МК України.

У рішенні про відмову у митному оформленні повинні бути зазначені причини відмови та наведені вичерпні роз'яснення вимог, виконання яких забезпечує можливість митного оформлення товарів, транспортних засобів комерційного призначення. Зазначене рішення повинно також містити інформацію про порядок його оскарження.

Рішення про відмову у митному оформленні приймається в межах 4 годин. Неприйняття такого рішення протягом зазначеного строку є бездіяльністю, яка може бути оскаржена.

4.2. Процедура митного оформлення пшеничної крупи

Процедура митного оформлення пшеничної групи є важливою частиною зовнішньоекономічної діяльності, яка включає низку етапів, що забезпечують відповідність вимогам національного та міжнародного законодавства. Вона має на меті контроль за дотриманням норм і стандартів, що регулюють переміщення товарів через митний кордон, зокрема щодо якості, безпеки, правильної класифікації та належного документування.

Відповідно до чинного митного законодавства України, основним нормативно-правовим актом, який регламентує процедуру митного оформлення товарів, є Митний кодекс України, який визначає загальні принципи і порядок імпорту та експорту товарів. Без того, для окремих товарів, таких як пшенична крупа, мають нормативні акти, що стосуються агропродовольчих товарів, санітарних і фітосанітарних вимог, а також заходи з безпеки продуктів харчування.

Перший етап процедури митного оформлення пшеничної крупи — це підготовка та подача деяких документів. Для митного оформлення імпорту пшеничної крупи імпортер повинен подати до митниці документи, що підтверджують законність ввезеного товару. Це може бути:

1. Контракт на постачання. Він має всю необхідну інформацію про партію товару, умови постачання, вартість, обсяги та інші деталі.
2. Транспортні документи - це товарно-транспортні накладні (наприклад, CMR або авіанакладна для авіаційного транспорту), що підтверджують переміщення товару від постачальника до митного органу.

3. Додаткові документи - рахунки-фактури, що підтверджують вартість товару, а також документи для сплати мита, ПДВ та інших податків, які можуть бути застосовані до ввезеного товару.
4. Сертифікати походження. Визначають країну виробництва пшеничної крупи, що має значення для нарахування мита, наступна країна може мати різні митні тарифи та пільги за угодами про вільну торгівлю.

Другий етап — це класифікація товару . Кожен товар, що перетинає митний кордон, підлягає класифікації відповідно до Товарної номенклатури зовнішньоекономічної діяльності (ТН ЗЕД) . Пшенична крупа класифікується в рамках відповідних кодів, що запускають її як сільськогосподарський продукт. Важливо, щоб митник правильно визначав код товару для визначення правильного митного тарифу та інших вимог. Неправильна класифікація може призвести до фінансових санкцій або отримати в митному оформленні.

Третій етап — це здійснення митного контролю . Після подання документів і проведення первинної класифікації товару митний орган проводить митний контроль. Він включає в себе:

- Перевірку правильності поданих документів та їх відповідність вимогам законодавства.
- Визначення відповідності товару встановленим стандартам якості, безпеки та сертифікації, зокрема щодо відповідності вимогам фітосанітарного контролю, гігієнічних стандартів та екологічних норм. Для пшеничної крупи це може включати сертифікати якості та безпеки, підтверджені, що впливають на токсичні домішки, пестициди та інші небезпечні речовини.
- Фітосанітарний контроль, який виробляє для сільськогосподарських культур, щоб переконатися, що продукція не містить шкідників та хвороб. Це може вимагати наявності міжнародного фітосанітарного сертифіката.

Четвертий етап — це сплата митних платежів . Після завершення митного контролю імпортер зобов'язаний сплатити належні митні платежі, які включають:

1. Мито. Цей податок на ввезений товар, що нараховується відповідно до митної тарифної політики. Митний тариф залежить від коду товару в ТН ЗЕД та походження країни.
2. ПДВ. Сплата податку на додану вартість (звичайно 20%) також є необхідною умовою ввезення пшеничної крупи в Україну.
3. Акцизний податок. Для пшеничної він традиційно не використовується, після крупного акціонування обмежені категорії товарів, таких як алкогольні або тютюнові вироби.

П'ятий етап — це оформлення митної декларації та випуск товару вільно в обіг. Після сплати митних платежів і завершення всіх перевірок митний орган формує митну декларацію, яка є офіційним документом, що підтверджує правомірність ввезення товару в країну. Пшенична крупа отримує статус «вільного обігу» і може бути доставлена до складів або розподільних центрів для подальшого продажу.

Заключним етапом є розподіл і реалізація товару . Після проходження митного оформлення пшенична крупа може бути доставлена на ринок для подальшої реалізації. Важливим є забезпечення належного зберігання і транспортування товару, що відповідає вимогам його безпеки та якості.

Таким чином, митне оформлення пшеничної групи вимагає перевірки відповідності документів і товару встановленим вимогам, виконання процедур митного контролю, правильного визначення митних платежів та належного оформлення митної декларації. Ці етапи є необхідними для забезпечення безперешкодного ввезення пшеничної крупи в Україну, а також для забезпечення її відповідності стандартам якості та безпеки, що забезпечує захист здоров'я споживачів і стабільність ринку.

4.3. Класифікація пшеничної групи за УКТЗЕД

Класифікація пшеничної групи за Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) є етапом для правильного визначення митного тарифу, податкових ставок і виконання нормативних вимог під час здійснення зовнішньоекономічних операцій. УКТЗЕД — це система кодів, що забезпечує стандартизовану класифікацію товарів, яка використовується для обробки товарів, що переміщуються через митний кордон України. Вона обґрунтовується на міжнародних принципах, зокрема на Гармонізованій системі опису та кодування товарів (HS), яка використовується в країнах світу.

У межах УКТЗЕД пшенична крупа є можливою до товарної групи, що охоплює продукцію з пшениці та інших зернових культур. Це продукт, отриманий із зерна пшениці, який пройшов відповідну обробку, включаючи очищення, подрібнення та інші технологічні процеси для отримання круп різних видів, таких як манна, перлова, крупа вищих і нижчих сортів тощо.

У класифікації УКТЗЕД пшенична крупа зазвичай потрапляє під розділ 11, який охоплює продукти, отримані внаслідок обробки зернових культур, таких як пшениця, кукурудза, ячмінь та інші. В УКТЗЕД для пшеничної групи виділяються певні коди, які характеризують різні типи продукції незалежно від ступеня обробки видів, і сортів. Так, пшенична крупа, зокрема, розподіляється за категоріями залежно від її призначення, механічної обробки та видів обробленого зерна.

Класифікація пшеничної крупи

1. Код 1101 – Зерно пшениці, яке не оброблене або оброблено певним чином, але не отримано у вигляді крупи. Сюди включаються крупи, які підлягають додатковій обробці для досягнення високої фізико-хімічної характеристики.
2. Код 1103 – Крупи пшеничні, зокрема манна, крупа для варіння, шліфована пшенична крупа, вищий і нижчий сорти. Цей код охоплює

пшеничну крупу, яка була механічно оброблена для отримання різних видів, таких як манка (дрібніші фракції пшениці) або великих круп для варіння. Тут також враховуються категорії за сортами (наприклад, крупа вищого, першого або другого сортів).

3. Код 1104 – Інгредієнти для харчових продуктів, що включають пшеничні продукти або пшеничну муку. Код включає продукти, які використовують для виготовлення інших харчових продуктів, такі як суміші для випічки або інші пшеничні добавки, які входять до складу готових виробів.

Пшенична манка (код 1103 13 00). Манна крупа є одним із найпопулярніших видів пшеничної крупы, яка виробляється шляхом механічної обробки пшениці. Вона характеризується дрібнозернистою структурою, що робить її підходящою для приготування каш, десертів і страв. В Україні манка традиційно класифікується під кодом 1103 13 00, і в цей код включаються продукти різного ступеня очищення та обробки.

Пшенична крупа для варіння (код 1103 19 00). Цей підкод включає всі інші види пшеничної крупы, які використовують для варіння. Це можуть бути крупи з вищих та нижчих сортів, а також такі, що мають різну ступінь механічної обробки, залежно від технології виробництва. Вони застосовуються для приготування каш, супів або гарнірів.

Правова класифікація пшеничної групи за УКТЗЕД передбачає врахування декількох факторів, зокрема:

1. Ступінь обробки — чи є крупа шліфованою, манкою, чи вона менш оброблена для варіння.
2. Призначення продукту — чи є пшенична крупа для середнього споживання чи для подальшого перероблення в інші продукти харчування.
3. Фізичні характеристики — такий як розмір часток, ступінь очищення і тип сорту пшениці.

Таблиця 4.1 - Класифікація пшеничної крупи за УКТЗЕД

Товар	Код УКТЗЕД	Опис товару
Зерно пшениці	1101	Пшениця необроблена або оброблена до певного ступеня
Манка пшенична	1103 13 00	Пшенична манка, виготовлена з пшениці після механічної обробки
Пшенична крупа для варіння	1103 19 00	Крупа пшенична для варіння, різні сорти та фракції
Продукти пшеничні для харчових сумішей	1104	Продукти

Класифікація пшеничної групи за Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) є елементом для належного митного оформлення та визначення ставок податків і митних платежів при переміщенні цього товару через митний кордон. Вона дозволяє систематизувати пшеничну крупу залежно від її виду, ступеня обробки та призначення, що вибирає її подальшу економічну обробку.

Згідно з УКТЗЕД, пшенична крупа підлягає класифікації за кількома підкатегоріями, які застосовують її властивості та методи обробки. Основними категоріями є крупи пшеничні для варіння, манка, а також інші продукти, виготовлені з пшениці, що використовують для харчової промисловості. Така класифікація дозволяє точніше програм, які види пшеничної крупи підлягають різним митним позиціям, контроль за якістю та відповідністю стандартам безпеки. Кожен підвид пшеничної крупи має свій код, який спрощує обробку інформації, покращує контроль за її переміщенням та дозволяє правильно виконувати відповідні заходи щодо санітарного, фітосанітарного та митного контролю.

Отже, правильна класифікація пшеничної крупи за УКТЗЕД є необхідною умовою для забезпечення ефективного функціонування митної системи, а також для підтримки якісних і безпечних стандартів на ринку агропродовольчих товарів.

4.4. Митна експертиза пшеничної крупи

Митна експертиза пшеничної групи є етапом процедури митного та оформлення товарів при їх переміщенні через митний кордон України. Вона включає в себе сукупність процедур та перевірок, які містяться митними органами з підтвердження відповідності вивезеного товару вимогам національного законодавства, стандартів якості, безпеки та фітосанітарних норм. Це є необхідною умовою для забезпечення належної обробки товарів на митниці, визначення відповідних митних зборів, а також для запобігання ввезенню неякісної або небезпечної продукції на територію країни.

Митна експертиза пшеничної крупи проводиться відповідно до вимог Митного кодексу України, Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів", фітосанітарних норм та інших нормативно-правових актів, які регулюють безпеку харчових продуктів. Таким чином, митна експертиза пшеничної крупи спрямована на визначення відповідності вимогам щодо якості, походження, сертифікації та безпеки товару, а також дотримання вимог до упаковки та маркування продукції.

Відповідно до митного законодавства, перед митним оформленням товару, в тому числі пшеничної крупи, необхідно подати комплект документів, що підтверджують його якість, безпеку та відповідність вимогам санітарії та фітосанітарії. До таких документів приймаються сертифікати якості, сертифікати відповідності, а також фітосанітарні сертифікати, якщо товар є таким, що імпортується із країни, що підлягають контролю.

Процедура митної експертизи пшеничної групи передбачає кілька етапів.

1. Попередній аналіз документів. На цьому етапі митні органи перевіряють усі подані документи на відповідність вимогам митного законодавства, в тому числі сертифікати якості, фітосанітарні документи, контракти, транспортні накладні та інші супровідні документи, що підтверджують законність ввезеного товару.

2. Фітосанітарний контроль. Оскільки пшенична крупа є сільськогосподарським продуктом, необхідно перевірити її на наявність шкідників, хвороботворних мікроорганізмів або інших забруднень, які можуть загрожувати екологічному стану та здоров'ю населення. Для проведення цієї фітосанітарної експертизи продукт, який включає в себе на відповідність вимогам фітосанітарних стандартів. Це передбачає наявність відповідного фітосанітарного сертифіката походження товару країни, що підтверджує наявність небезпечних для здоров'я компонентів.

3. Лабораторні дослідження. Митні органи можуть проводити лабораторні дослідження пшеничної крупи для визначення її фізико-хімічних характеристик, таких як вологість, вміст домішок, токсичних речовин, а також визначення відповідності вимогам щодо безпеки харчових продуктів. відповідно, аналізу піддаються залишки пестицидів, важких металів або інших шкідливих речовин, які можуть вплинути на якість та безпеку продукту. Для проведення таких аналізів митні органи можуть залучати акредитовані лабораторії.

4. Оцінка відповідності стандартам. Окремою частиною митної експертизи є перевірка відповідності пшеничної групи національним та міжнародним стандартам якості. Це включає в себе перевірку на відповідність ГОСТам, ДСТУ та іншим нормативно-правовим актам, що регулюють якість сільськогосподарської продукції в Україні.

5. Визначення митної вартості. Після проходження всіх процедур контролю митні органи використовують митну вартість товару. Цей важливий етап, остання від цієї вартості залежить від розміру мита та інших митних платежів. Для визначення митної вартості пшеничної крупи використовують документи, що підтверджують її реальну вартість, зокрема контракт, рахунки-фактури, транспортні накладні тощо.

6. Оформлення митної декларації. Після успішного проходження митної експертизи пшенична крупа може бути випущена вільно в обіг. Для цього необхідно заповнити митну декларацію, в якій зазначаються всі

параметри товару, його митна вартість, код УКТЗЕД, а також інші заповнені дані, що повинні завершити процедуру митного оформлення.

Після успішного завершення митної експертизи продажу та митного оформлення пшенична крупа може бути випущена для використання або використання на внутрішньому ринку. Проте, якщо товар не відповідає законодавству, митні органи мають право накладити санкції, в тому числі затримати товар або повернути його вимоги до країни.

Таким чином, митна експертиза пшеничної групи є місцем етапу, що дозволяє забезпечити відповідність імпортованого товару вимогам щодо якості, безпеки, а також розширення дотримання законодавства у сфері зовнішньої торгівлі та охорони здоров'я населення. Вона вимагає детальної перевірки документації, фізико-хімічних характеристик продукції, фітосанітарних вимог та стандартів безпеки, що гарантує якість продукції на ринку.

4.5. Санітарні та фітосанітарні вимоги при митному контролі пшеничної групи

Санітарні та фітосанітарні вимоги при митному контролі пшеничної групи є одними з основних аспектів забезпечення безпеки харчових продуктів, які перетинають митний кордон України. Вони спрямовані на запобігання потраплянню на територію країни небезпечних для здоров'я людей та навколишнього середовища шкідливих організмів, хвороботворних мікроорганізмів та інших забруднювачів. відповідно до законодавства України, митний контроль за такими вимогами є необхідною умовою для сертифікації імпортованих товарів, у тому числі пшеничної крупи.

Санітарні вимоги регулюються низькою законодавчими актами України, зокрема Законом України "Про безпечність та якість харчових продуктів", Законом України "Про державний контроль за дотриманням санітарних норм"

та іншими нормативними актами. Відповідно до них, при митному контролі пшеничної групи особливу увагу приділяють наступним аспектам.

1. Безпека харчових продуктів. Пшенична крупа, як харчовий продукт, повинна відповідати вимогам безпеки, що включає вплив токсичних речовин, пестицидів, важких металів та інших шкідливих домішок, які можуть загрожувати здоров'ю людини. Для цієї продукції необхідно провести санітарно-гігієнічну перевірку, а також відповідати встановленим гігієнічним нормам.

2. Гігієнічні норми. Визначення рівня забруднення пшеничної крупи повністю хвороботворними мікроорганізмами, такими як грибки, бактерії (особливо *Salmonella*), або наявність залишків пестицидів та інших шкідливих хімікатів є невід'ємною частиною санітарної перевірки. Продукція повинна відповідати гранично допустимому рівню цих речовин, що випускаються національними стандартами.

3. Маркування та упаковка. Важливим аспектом санітарних вимог є також перевірка правильності маркування та упаковки пшеничної крупи. Вони повинні надати всю необхідну інформацію про склад продукту, строки придатності, умови зберігання та виробника, що є необхідними для гарантії безпеки споживання продукту.

Фітосанітарні вимоги повідомляються як норми і стандарти, які гарантують, що імпортована сільськогосподарська продукція не буде загрозою для сільського господарства України. Крім того, до Митного кодексу України всі імпортовані сільськогосподарські продукти, в тому числі пшенична крупа, повинні бути за наявності шкідників, хвороботворних організмів, а також на відповідність фітосанітарним вимогам.

1. Перевірка на наявність шкідників. Пшенична крупа може бути джерелом зараження або відмінними видами шкідників, такими як комахи личинки, які можуть пошкодити інші сільськогосподарські культури або зменшити якість продукту. Фітосанітарна перевірка включає огляд на наявність шкідників, а також визначення ступеня зараження.

2. Фітосанітарний сертифікат. При ввезенні пшеничної крупи з інших країн обов'язковим є наявність фітосанітарного сертифіката. Цей документ підтверджує, що товар відповідає фітосанітарним стандартам і не містить шкідливих організмів, які можуть завдати шкоди аграрному сектору країни. Цей сертифікат видається компетентними органами країни-експортера і перевіряється митними органами при імпорті.

3. Дезінфекція та карантинні заходи. Якщо при перевірці буде виявлено наявність шкідників або мікроорганізмів, які піддають під карантин, пшеничну групу можна піддати спеціальній дезінфекції або ж відправити назад до країни відправлення. Митні органи можуть також накласти карантинні обмеження на продукцію, яка не відповідає вимогам фітосанітарної безпеки.

Процес митного контролю пшеничної крупи вимагає комплексного взаємодії санітарних та фітосанітарних вимог, оскільки ці два види контролю взаємно доповнюють один одного, гарантуючи безпеку не тільки для здоров'я споживачів, а й для навколишнього середовища та сільського господарства. Зазначимо, що митний контроль повинен забезпечувати належне виконання як санітарних, так і фітосанітарних вимог, що сприяє запобіганню розповсюдженню захворювань, шкідників та інших небезпечних організмів.

Митний контроль пшеничної групи перевірки не лише документації, а й фактичного стану товару через лабораторні дослідження. До того ж, якщо пшенична крупа була оброблена в країні-експортері, необхідно, щоб обробка відповідала міжнародним стандартам безпеки. У випадку виявлення будь-яких порушень або невідповідностей стандартам, митні органи можуть викликати санкції, такі як накладення штрафів або повернення товару на територію країни-відправника.

Таким чином, митна перевірка проводиться відповідно до вимог, передбачених Митним кодексом України, Законом України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та іншими нормативно-правовими актами, що регулюють безпеку сільськогосподарської продукції. Пшенична крупа повинна проходити перевірку на відповідність санітарним вимогам, які

включають у себе перевірку на наявність токсичних речовин, пестицидів, важких металів та інших небезпечних для здоров'я компонентів. Одним із основних етапів митної експертизи є перевірка пшеничної крупи на відповідність фітосанітарним вимогам, що дозволяє забезпечити вихід карантинних шкідників та хвороботворних організмів.

Згідно з міжнародними стандартами, фітосанітарний контроль, у тому числі для пшеничної крупи, спрямований на запобігання посиленню небезпечних шкідливих організмів, які можуть загрожувати сільському господарству країни-імпортера. В Україні фітосанітарні вимоги регулюються Митним кодексом України. Вони вимагають наявності фітосанітарного сертифікату, який підтверджує відсутність небезпечних шкідників і хвороботворних мікроорганізмів у пшеничній групі.

Перевірка фітосанітарних вимог також включає в себе проведення лабораторних досліджень для виявлення залишків пестицидів або інших шкідливих хімічних речовин, які можуть бути присутні в імпортованому товарі. Відповідність цим стандартам забезпечує безпеку продукції та знижує ризики для аграрної продукції країни-імпортера. Якщо фітосанітарний сертифікат відсутній або виникли порушення, митні органи мають право накладати санкції, в тому числі зупинити ввезення пшеничної крупи.

Загалом, санітарні та фітосанітарні вимоги при митному контролі пшеничної крупи є складовими частинами системи безпеки харчових продуктів та забезпечення належного функціонування сільського господарства країни. Дотримання цих вимог гарантує, що імпортована продукція відповідає встановленим стандартам якості та безпеки, що є необхідними умовами для забезпечення здоров'я населення та сталого розвитку сільського господарства.

Висновки до розділу 4

Розділ 4 наукової роботи, що вимагає митних формальностей при митній експертизі пшеничної групи, охоплює ключові аспекти процесу митного оформлення, які включають загальні принципи митного оформлення товарів, процедуру митного оформлення пшеничної групи, її класифікацію за УКТЗЕД, митну експертизу та виконання санітарних і фітосанітарних вимог. В цілому, розгляд цих аспектів дозволяє забезпечити комплексний підхід до митного контролю імпортованих товарів, що забезпечує дотримання національних стандартів та міжнародних угод.

Принципи митного оформлення товарів випускаються нормативно-правовими актами, зокрема Митним кодексом України. Ці принципи включають прозорість процедур, ефективність контрольних заходів, мінімізацію адміністративних бар'єрів, а також забезпечення рівного доступу до митних процедур для всіх учасників зовнішньоекономічної діяльності. В рамках митного оформлення пшеничної групи, важливою частиною є дотримання вимог класифікації товару за Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД), що дозволяє правильно кампутувати тарифні ставки та митні обмеження.

Процедура митного оформлення пшеничної групи передбачає подачу відповідної документації, включаючи митну декларацію, сертифікати сертифікатів та інші супутні документи, що підтверджують якість товару та його відповідність санітарним і фітосанітарним вимогам. Митна експертиза товару є етапом, під час якого розглядається, на відповідність стандартам перевірок якості, безпеки та виявлених випадків, шкідників або хвороботворних мікроорганізмів. У разі необхідності можна провести лабораторні дослідження пшеничної крупи, що втрапить можливість використання її якісних характеристик.

Особливе значення в процесі митного контролю передбачає санітарні та фітосанітарні вимоги, що вводять безпеку продукту для здоров'я населення та

сільськогосподарського сектору. Пшенична крупа, як сільськогосподарський продукт, має провести перевірку на наявність шкідників і хвороботворних організмів, що регламентуються законодавчими актами України, а також міжнародними нормами, які є частиною торгових угод.

Таким чином, митні формальності при митній експертизі пшеничної групи є вхідним етапом, забезпечують її відповідність необхідним національним стандартам, сприяють захисту внутрішнього ринку від небезпечних товарів та забезпечують безпеку споживання. Виконання всіх вимог митного оформлення гарантує ефективність і прозорість торгівлі пшеничною крупою, сприяє дотриманню норм безпеки, а також запобігає нелегальному обігу товар

РОЗДІЛ 5

ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ПШЕНИЧНОЇ КРУПИ

5.1. Управління ризиками в проектному середовищі

Ідентифікація ризиків для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції є важливим етапом планування. Ось кілька потенційних ризиків, які варто врахувати:

1. Регуляторні ризики:

- Зміни в законодавстві щодо харчової промисловості.
- Необхідність отримання ліцензій та дозволів.
- Відповідність стандартам якості та безпеки харчових продуктів.

2. Фінансові ризики:

- Недооцінка початкових інвестицій.
- Непередбачені витрати на обладнання чи сировину.
- Коливання цін на сировину.

3. Ризики постачання:

- Залежність від одного постачальника пшениці.
- Збої в ланцюзі постачання.
- Коливання якості сировини.

4. Операційні ризики:

- Збої в роботі обладнання.
- Відсутність кваліфікованого персоналу.
- Неєфективність виробничих процесів.

5. Ризики збуту:

- Низький попит на продукцію.
- Сильна конкуренція на ринку.
- Зміни в споживчих вподобаннях.

6. Ризики безпеки та якості:

- Контамінація продукції.
- Порушення умов зберігання.
- Відсутність контролю якості на всіх етапах виробництва.

7. Екологічні ризики:

- Вплив на навколишнє середовище.
- Відповідність екологічним нормам.

8. Технологічні ризики:

- Застарілість технологій.
- Необхідність інновацій для підвищення конкурентоспроможності.

Ретельне планування та управління цими ризиками можуть допомогти мінімізувати їхній вплив на проект і сприяти його успішній реалізації.

Оцінка ризиків для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції включає визначення ймовірності виникнення кожного ризику та потенційного впливу на проект. Ось кроки, які допоможуть провести цю оцінку:

1. Визначення ймовірності та впливу:

- Визначте ймовірність кожного ризику: низька, середня, висока.
- Оцініть потенційний вплив на проект: незначний, середній,

критичний.

2. Побудова матриці ризиків:

- Використовуйте матрицю для візуалізації ризиків за рівнями ймовірності та впливу.
- Класифікуйте ризики на прийнятні, помірні та критичні.

3. Пріоритезація ризиків:

- Зосередьтеся на ризиках з високою ймовірністю та великим впливом.
- Пріоритезуйте ризики для розробки відповідних стратегій

реагування.

4. Розробка планів управління ризиками:

- Для кожного критичного ризику розробіть план дій для його

пом'якшення або уникнення.

- Визначте відповідальних осіб за управління конкретними ризиками.

5. Моніторинг та контроль:

- Встановіть процедури для регулярного моніторингу ризиків.

- Адаптуйте стратегії управління ризиками в залежності від змін обставин.

6. Приклад оцінки ризиків (табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – Оцінка ризиків

Ризик	Ймовірність	Вплив	Оцінка ризику	Стратегія управління
Регуляторні зміни	Середня	Критичний	Високий	Постійний моніторинг законодавства, консультації з юристом
Фінансові витрати	Висока	Середній	Високий	Створення резервного фонду, оптимізація витрат
Збої в постачанні	Низька	Критичний	Середній	Розробка альтернативних постачальників
Застарілі технології	Середня	Середній	Середній	Інвестиції в оновлення обладнання
Низький попит	Низька	Критичний	Середній	Маркетингові дослідження

Розробка стратегії управління ризиками для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції передбачає створення системи для виявлення, оцінки, моніторингу та реагування на ризики. Ось основні кроки для розробки такої стратегії:

1. Виявлення ризиків

- Методології: Використовуйте методи мозкового штурму, опитування експертів та аналіз минулих проектів для ідентифікації потенційних ризиків.

- Категоризація: Розділіть ризики на категорії (фінансові, операційні, технологічні тощо) для полегшення управління.

2. Оцінка ризиків

- Ймовірність і вплив: Оцініть ймовірність виникнення кожного ризику та його потенційний вплив на проект.

- Пріоритезація: Використовуйте матрицю ризиків, щоб визначити, які ризики потребують першочергової уваги.

3. Розробка плану управління ризиками

- Уникнення ризику: Якщо можливо, змініть проект або процеси, щоб уникнути певних ризиків.

- Зменшення ризику: Розробіть заходи для зменшення ймовірності або впливу ризиків (наприклад, резервні плани, додаткові постачальники).

- Прийняття ризику: Визначте, які ризики можуть бути прийнятними, і підготуйтеся до їх управління у разі виникнення.

- Передача ризику: Використовуйте страхування або контракти для передачі частини ризиків третім сторонам.

4. Реалізація стратегії

- Інтеграція в процеси: Впровадьте заходи управління ризиками в щоденні операційні процеси.

- Навчання персоналу: Проводьте тренінги для працівників щодо методів і процедур управління ризиками.

5. Моніторинг і контроль

- Регулярний перегляд: Встановіть процедури для регулярного перегляду та оновлення оцінок ризиків.

- Аналіз інцидентів: Вивчайте випадки реалізації ризиків для покращення стратегії в майбутньому.

6. Оцінка ефективності

- Показники: Визначте ключові показники ефективності для оцінки успішності стратегії управління ризиками.

- Зворотний зв'язок: Збирайте зворотний зв'язок від команди та зацікавлених сторін для постійного вдосконалення.

7. Документування

- Звіти: Створюйте детальні звіти про управління ризиками для забезпечення прозорості та підзвітності.

- Аналіз уроків: Документуйте висновки з реалізації ризиків для використання в майбутніх проектах.

Ця стратегія допоможе мінімізувати негативний вплив ризиків на проект і підвищити ймовірність його успішного виконання.

Реалізація плану управління ризиками передбачає втілення розроблених стратегій у життя, щоб ефективно керувати ризиками під час відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції. Ось ключові кроки для реалізації цього плану:

1. Призначення відповідальних осіб

- Команда управління ризиками: Призначте групу або окремих осіб, відповідальних за управління ризиками на кожному етапі проекту.

- Чіткі ролі: Визначте обов'язки кожного члена команди щодо моніторингу та реагування на ризики.

2. Інтеграція у процеси

- Операційні процедури: Впровадьте заходи управління ризиками у всі бізнес-процеси, зокрема у виробництво, закупівлю та логістику.

- Інструкції: Розробіть інструкції та процедури для швидкого реагування на виникнення ризиків.

3. Навчання та комунікація

- Навчальні програми: Проводьте регулярні тренінги для працівників щодо методів управління ризиками та безпеки на виробництві.

- Комунікаційні канали: Встановіть ефективні канали комунікації для своєчасного обміну інформацією про ризики.

4. Моніторинг і контроль

- Регулярні перевірки: Організуйте регулярні перевірки та оцінки поточного стану ризиків.

- Звіти та аналізи: Розробіть системи для документування та аналізу даних про ризики, що виникають.

5. Адаптація плану

- Оновлення стратегії: Регулярно переглядайте та оновлюйте план управління ризиками, щоб враховувати нові загрози або зміни в проекті.

- Зворотній зв'язок: Збирайте зворотній зв'язок від працівників та зацікавлених сторін для вдосконалення стратегії.

6. Використання технологій

- Системи моніторингу: Використовуйте програмне забезпечення для моніторингу ризиків та управління інцидентами.

- Аналіз даних: Застосовуйте аналітичні інструменти для прогнозування можливих ризиків та їхнього впливу.

7. Впровадження планів реагування

- Сценарії реагування: Розробіть сценарії дій для кожного типу ризиків та тестуйте їх для перевірки ефективності.

- Екстрені плани: Створіть екстрені плани для швидкого реагування на критичні ситуації.

8. Оцінка ефективності

- Показники успішності: Визначте ключові показники для оцінки ефективності управління ризиками.

- Аналіз результатів: Регулярно оцінюйте результати реалізації плану та внесіть корективи за необхідності.

Цей підхід до реалізації плану управління ризиками допоможе забезпечити безперервність бізнесу та зменшити вплив можливих загроз на проект.

Оцінка та перегляд стратегії для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції є ключовими для забезпечення успішної реалізації проекту. Цей процес допомагає виявити слабкі місця в стратегії та адаптувати її до змінних умов. Ось кроки, які можна здійснити:

1. Визначення ключових показників ефективності (KPI)

- Фінансові показники: Наприклад, рентабельність, витрати на виробництво, дохід від продажів.

- Операційні показники: Продуктивність виробництва, кількість дефектів, час простою обладнання.

- Ризикові показники: Кількість інцидентів, пов'язаних з безпекою, частота збоїв у постачанні.

2. Збір і аналіз даних

- Моніторинг: Регулярно збирайте дані про всі процеси, включаючи виробництво, постачання та збут.

- Порівняння з KPI: Порівнюйте фактичні дані з запланованими показниками для оцінки ефективності.

3. Оцінка ризиків

- Перегляд ризиків: Оцініть, чи були ризики належним чином виявлені та чи ефективно впроваджені заходи для їхнього зменшення.

- Аналіз нових загроз: Врахуйте можливі нові ризики, які могли виникнути в ході реалізації проекту.

4. Перегляд стратегії

- Аналіз відхилень: Визначте причини будь-яких відхилень від запланованих показників та виявлених ризиків.

- Оновлення планів: Внесіть корективи в стратегію управління ризиками на основі отриманих результатів та аналізу.

5. Залучення зацікавлених сторін

- Зворотний зв'язок: Організуйте зустрічі з командою та зацікавленими сторонами для обговорення ефективності стратегії.

- Обговорення результатів: Обговоріть результати оцінки та запропоновані зміни, щоб отримати підтримку для впровадження коригувань.

6. Адаптація і вдосконалення

- Навчання персоналу: Оновіть навчальні програми для персоналу, щоб врахувати нові заходи управління ризиками та покращення процесів.

- Інновації: Впровадьте нові технології або процеси, якщо це необхідно для підвищення ефективності.

7. Регулярний перегляд

- Частота оцінки: Визначте регулярні інтервали для перегляду та оцінки стратегії (наприклад, щоквартально).

- Гнучкість: Забезпечте можливість гнучкого реагування на зміни у внутрішньому та зовнішньому середовищі.

8. Документування змін

- Оновлення документації: Постійно оновлюйте всі документи, пов'язані зі стратегією управління ризиками, щоб відображати останні зміни.

Приклад:

Фінансовий показник: Якщо витрати на виробництво перевищують план на 10%, перегляньте постачання сировини та ефективність використання ресурсів.

Операційний показник: Якщо кількість дефектів продукції збільшується, проаналізуйте виробничі процеси та вдоскональте контроль якості.

Ризиковий показник: Якщо збої у постачанні трапляються частіше, ніж очікувалося, розгляньте можливість диверсифікації постачальників.

Цей підхід дозволяє своєчасно виявляти та реагувати на проблеми, забезпечуючи успішне досягнення цілей проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції.

Створення плану дій у випадку виникнення ризиків є важливим кроком для забезпечення готовності до непередбачених обставин. Такий план допоможе мінімізувати вплив ризиків на проект з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції. Ось приклад плану дій для різних категорій ризиків:

1. Регуляторні ризики

- Моніторинг законодавства: Постійно відстежуйте зміни в законодавстві, що стосується харчової промисловості.

- Юридичні консультації: Співпрацюйте з юристами для своєчасної адаптації до нових вимог.

- План дій: У разі зміни вимог швидко підготуйте документи для повторної сертифікації або отримання нових дозволів.

2. Фінансові ризики

- Резервний фонд: Створіть фінансовий резерв для покриття непередбачених витрат.

- Контроль витрат: Впровадьте системи контролю та аналізу витрат для їх зменшення.

- План дій: У разі перевищення бюджету розгляньте можливість залучення додаткового фінансування або перегляду витрат.

3. Ризики постачання

- Альтернативні постачальники: Укладіть угоди з кількома постачальниками сировини.

- Запаси: Створіть стратегічні запаси критичних матеріалів.

- План дій: У разі збоїв у постачанні активуйте угоди з альтернативними постачальниками або використовуйте запаси.

4. Операційні ризики

- Технічне обслуговування: Заплануйте регулярне технічне обслуговування обладнання.

- Навчання персоналу: Проводьте регулярні тренінги для підвищення кваліфікації працівників.

- План дій: У разі поломки обладнання забезпечте швидкий ремонт або заміну, використовуючи запасні частини.

5. Ризики збуту

- Маркетингові дослідження: Регулярно досліджуйте ринок і вподобання споживачів.

- Диверсифікація продукції: Розробляйте нові продукти або модифікації для адаптації до змін на ринку.

- План дій: При зниженні попиту запусніть маркетингові акції або адаптуйте асортимент продукції.

6. Ризики безпеки та якості

- Системи контролю якості: Впровадьте стандарти HACCP або інші системи управління якістю.

- Інспекції: Проводьте регулярні інспекції на всіх етапах виробництва.

- План дій: У разі виявлення проблем з якістю продукції призупиніть виробництво для виявлення та усунення джерела проблеми.

7. Екологічні ризики

- Відповідність нормам: Впровадьте заходи для мінімізації впливу на навколишнє середовище.

- План управління відходами: Розробіть стратегії для ефективної утилізації та переробки відходів.

- План дій: У разі екологічних проблем оперативно впроваджуйте коригувальні заходи та співпрацюйте з екологічними службами.

8. Технологічні ризики

- Інновації: Інвестуйте в нові технології для підвищення ефективності.

- Аналіз трендів: Відстежуйте новітні розробки та тенденції у харчовій промисловості.

- План дій: У разі технологічних змін адаптуйте процеси та навчайте персонал новим методам.

Виконання плану

- Команда реагування: Призначте відповідальних осіб за реалізацію плану дій у випадку виникнення ризиків.

- Комунікація: Забезпечте швидку передачу інформації про ризики та дії між всіма зацікавленими сторонами.

- Оцінка результатів: Після реалізації плану дій оцініть їхню ефективність та внесіть корективи для покращення майбутньої готовності.

Такий план дій забезпечить вашу команду готовністю швидко та ефективно реагувати на ризики, що допоможе зменшити їхній негативний вплив на проект.

5.2. Загальна характеристика проекту

Основна мета:

- Створення та налагодження ефективного виробництва пшеничної продукції, що відповідає високим стандартам якості та безпеки, для задоволення потреб споживачів та зміцнення позицій на ринку.

Конкретні цілі:

1. Запуск виробництва:

- Завершити будівництво та облаштування цеху в обумовлені строки.
- Забезпечити належну установку та налаштування всього виробничого обладнання.

2. Продукція:

- Випускати широкий асортимент пшеничної продукції (наприклад, хлібобулочні вироби, макарони, борошно).
- Забезпечити відповідність продукції вимогам якості та безпеки харчових продуктів.

3. Ефективність виробництва:

- Досягти оптимальної продуктивності виробничих процесів для забезпечення конкурентоспроможності.
- Мінімізувати витрати на виробництво шляхом оптимізації ресурсів та процесів.

4. Ринкове проникнення:

- Вийти на локальний та регіональний ринки з пшеничною продукцією.
- Збільшити ринкову частку за рахунок ефективного маркетингу та залучення нових клієнтів.

5. Стійкість та відповідальність:

- Впроваджувати екологічно чисті та стійкі практики у виробничих процесах.
- Забезпечити відповідність діяльності цеху всім екологічним та регуляторним вимогам.

6. Фінансова стабільність:

- Досягти самоокупності та стабільного фінансового росту впродовж перших трьох років діяльності.

- Забезпечити стабільний потік доходів за рахунок розширення клієнтської бази та підвищення продажів.

7. Розвиток персоналу:

- Забезпечити високий рівень професійної підготовки персоналу.

- Створити безпечне та комфортне робоче середовище для співробітників.

Ці цілі допоможуть структуровано та цілеспрямовано реалізувати проект з відкриття цеху, забезпечивши його успішний старт та подальший розвиток.

Критерії вибору розташування:

1. Транспортна доступність:

- Розташування поблизу основних транспортних шляхів для легкого доступу до постачальників і дистрибуції готової продукції.

- Наявність зручних під'їзних шляхів для вантажних автомобілів.

2. Близькість до сировини:

- Розташування поблизу постачальників пшениці та інших необхідних інгредієнтів для зниження транспортних витрат.

- Можливість співпраці з місцевими фермерами та аграрними підприємствами.

3. Інфраструктура:

- Наявність необхідної інфраструктури, такої як електро- та водопостачання, каналізація, інтернет-зв'язок.

- Можливість підключення до комунікаційних мереж без значних витрат.

4. Ринок збуту:

- Близькість до основних ринків збуту для зменшення витрат на транспортування готової продукції.

- Аналіз попиту на пшеничну продукцію в регіоні.

5. Конкуренція:

- Оцінка рівня конкуренції в обраному регіоні.
- Можливість зайняти нішу на ринку та відрізнитися від конкурентів.

6. Трудові ресурси:

- Наявність кваліфікованої робочої сили в регіоні.
- Рівень заробітної плати та соціальні умови для працівників.

7. Екологічні та регуляторні вимоги:

- Відповідність екологічним нормам та регуляторним вимогам у вибраному регіоні.
- Можливість отримання необхідних дозволів для будівництва та експлуатації цеху.

Пропозиція:

Зважаючи на ці критерії, одним із потенційних розташувань може бути Львівська область. Це розташування має ряд переваг:

- Транспортні зв'язки: Близькість до міжнародних транспортних коридорів і розвинута мережа доріг.
- Аграрний регіон: Наявність сільськогосподарських підприємств та фермерів, які можуть постачати пшеницю.
- Розвинена інфраструктура: Доступ до електроенергії, водопостачання та комунікацій.
- Великий ринок збуту: Можливість реалізації продукції як на внутрішньому, так і на міжнародних ринках завдяки близькості до кордону з ЄС.

Вибір розташування у Львівській області може сприяти успішному старту та розвитку проекту з урахуванням всіх важливих факторів.

Юридичні аспекти проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції є важливими для забезпечення відповідності діяльності законодавчим вимогам і уникнення потенційних юридичних проблем. Ось основні юридичні аспекти, які слід врахувати:

1. Реєстрація бізнесу

- Форма власності: Оберіть відповідну форму реєстрації (ФОП, ТОВ чи інша) залежно від масштабу бізнесу та кількості засновників.

- Державна реєстрація: Зареєструйте підприємство у відповідних державних органах, отримайте ідентифікаційний код.

2. Ліцензії та дозволи

- Ліцензії на виробництво: Залежно від типу продукції, можливо, знадобляться ліцензії на виробництво або спеціальні дозволи (наприклад, на виробництво органічної продукції).

- Дозвіл на будівництво: Отримайте всі необхідні дозволи на будівництво та реконструкцію приміщень.

3. Санітарні та екологічні вимоги

- Санітарні норми: Впровадьте вимоги Держпродспоживслужби щодо гігієни та безпеки харчових продуктів.

- Екологічні дозволи: Переконайтеся, що всі відходи утилізуються відповідно до екологічних норм, отримайте необхідні екологічні дозволи.

4. Трудове законодавство

- Трудові договори: Укладіть трудові договори з працівниками відповідно до вимог трудового законодавства України.

- Охорона праці: Забезпечте виконання всіх норм з охорони праці, проводьте регулярні інструктажі та навчання персоналу.

5. Податкове регулювання

- Оподаткування: Зареєструйте підприємство в податкових органах, оберіть відповідну систему оподаткування (спрощену чи загальну).

- Бухгалтерія: Ведіть бухгалтерський облік у відповідності до вимог законодавства, подавайте звітність вчасно.

6. Захист інтелектуальної власності

- Торговельна марка: Зареєструйте торговельну марку для захисту бренду.

- Патенти: Якщо ви плануєте використовувати унікальні технології чи рецепти, розгляньте можливість патентування.

7. Контракти та угоди

- Постачальники та дистриб'ютори: Укладіть юридично обґрунтовані контракти з постачальниками сировини та дистриб'юторами продукції.

- Страхування: Розгляньте можливість страхування майна, продукції та відповідальності перед третіми особами.

8. Регулювання безпеки харчових продуктів

- Впровадження НАССР: Створіть та впровадьте систему управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) для контролю критичних точок на виробництві.

- Маркування: Забезпечте відповідність маркування продукції всім вимогам щодо інформування споживачів.

Додаткові рекомендації:

- Юридичні консультації: Регулярно звертайтеся за консультаціями до юристів, щоб тримати бізнес у відповідності з постійно змінюваними законодавчими нормами.

- Моніторинг змін законодавства: Постійно відстежуйте зміни в законодавстві, що можуть вплинути на ваш бізнес.

Дотримання цих юридичних аспектів допоможе забезпечити стабільну роботу цеху та уникнути потенційних проблем з регуляторними органами.

Опис приміщення для цеху з виробництва пшеничної продукції має враховувати всі аспекти, які забезпечують ефективність, безпеку та відповідність нормам. Ось основні складові та характеристика приміщення:

1. Загальні характеристики

- Розмір і планування: Приміщення повинно бути достатньо великим для розміщення всього необхідного обладнання та забезпечення комфортних умов для працівників. Розміри залежать від обсягів виробництва, але повинні бути сплановані так, щоб забезпечити ефективний робочий процес.

- Конструкція: Міцна, здатна витримати вагу обладнання та інші навантаження. Стіни і стеля повинні бути з матеріалів, які легко очищуються.

2. Виробничі зони

- Зона приймання сировини: Простора ділянка для приймання та перевірки якості сировини (пшениця, інші інгредієнти). Має бути оснащена засобами для зберігання та первинної обробки сировини.

- Зона обробки: Основне виробниче приміщення для переробки пшениці. Має включати:

- Очищення та сортування: Обладнання для очищення пшениці від домішок і сортування за якістю.

- Мелення: Млини для розмелювання пшениці в борошно.

- Змішування та дозування: Обладнання для змішування компонентів та дозування їх у відповідні пропорції.

- Зона упаковки: Місце для автоматизованої або ручної упаковки готової продукції. Має бути обладнана машинами для упаковки, етикетування та зберігання упаковки.

3. Складські приміщення

- Склад сировини: Просторе та добре вентильоване приміщення для зберігання пшениці та інших інгредієнтів до їх обробки.

- Склад готової продукції: Місце для зберігання готових продуктів до їх відправки. Має бути чистим і організованим для легкого доступу та контролю.

4. Інфраструктура

- Вентиляція і кондиціонування: Система вентиляції для підтримки чистого повітря та контролю температури і вологості, що є критичними для якості продукції.

- Освітлення: Яскраве і рівномірне освітлення у всіх виробничих зонах для забезпечення безпеки і комфорту працівників.

- Водопостачання і санітарія: Системи водопостачання і каналізації для підтримки гігієни та санітарії. У приміщенні мають бути мийки, туалети та душові.

5. Безпека

- Системи безпеки: Охоронні системи, відеоспостереження, протипожежне обладнання, аварійні виходи та план евакуації.

- Система контролю якості: Лабораторія для проведення тестування та контролю якості продукції.

6. Адміністративні та допоміжні приміщення

- Офісні приміщення: Для управлінського та адміністративного персоналу.

- Кімната для персоналу: Простора кімната для відпочинку, обіду та зміни одягу для працівників.

7. Енергоефективність та екологічні норми

- Енергоефективність: Використання енергоефективних технологій та обладнання для зменшення витрат енергії.

- Відходи: Система управління відходами, що включає їх збори, утилізацію або переробку відповідно до екологічних стандартів.

5.3. Аналіз ринку цехів з виробництва пшеничної продукції

Аналіз ринку виробництва пшеничної продукції допомагає зрозуміти конкурентне середовище, попит та пропозицію, а також виявити можливості та загрози для бізнесу.

1. Оцінка попиту

- Ринковий попит: Дослідження обсягів споживання пшеничної продукції в цільовому регіоні або країні. Враховуйте різні сегменти ринку, такі як споживчі товари (хліб, макарони), промислове використання (корм для тварин), та ін.

- Тренди споживання: Аналіз змін в споживчих перевагах, таких як зростання попиту на органічну продукцію або безглютенові варіанти.

- Сезонність: Виявлення сезонних коливань у попиті, наприклад, зростання попиту на певні продукти під час свят.

2. Оцінка пропозиції

- Аналіз постачальників: Оцінка основних постачальників пшениці та інших сировин, їх цінова політика, якість продукції, і надійність постачання.
- Конкуренція: Ідентифікація основних конкурентів на ринку, їх продукція, ціни, маркетингова стратегія та частка ринку.
- Місцеві та міжнародні гравці: Оцінка впливу як місцевих, так і міжнародних виробників на ринок.

3. Цінова політика

- Цінові тенденції: Аналіз середніх цін на пшеничну продукцію в різних сегментах ринку. Виявлення факторів, які впливають на ціни, таких як витрати на сировину, енергію, і транспорт.
- Цінова конкурентоспроможність: Порівняння цін на вашу продукцію з цінами конкурентів для визначення вашої цінової стратегії.

4. Ринкові тенденції

- Інновації: Огляд нових технологій та інновацій у виробництві пшеничної продукції, таких як нові рецептури або покращене обладнання.
- Регуляторні зміни: Аналіз можливих змін у законодавстві, які можуть вплинути на виробництво та реалізацію пшеничної продукції (екологічні норми, харчові стандарти).

5. SWOT-аналіз

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ul style="list-style-type: none"> - Унікальні технології виробництва або рецепти. - Висока якість продукції. - Сучасне обладнання. - Вигідне розташування. 	<ul style="list-style-type: none"> - Обмежені фінансові ресурси. - Недосвідчена команда. - Неповна або нерегулярна реалізація продукції. - Можливі проблеми з постачанням сировини.
Можливості	Загрози
<ul style="list-style-type: none"> - Розширення асортименту продукції. - Вихід на нові ринки. - Зростання попиту на здорове харчування. - Впровадження нових технологій. 	<ul style="list-style-type: none"> - Збільшення конкуренції на ринку. - Коливання цін на сировину. - Економічна нестабільність. - Зміни в законодавстві та регуляторних вимогах.

6. Маркетингові стратегії

- Цільова аудиторія: Визначення вашої цільової аудиторії, її потреб і вподобань.

- Просування продукції: Розробка маркетингових кампаній для просування вашої продукції через різні канали (реклама, соціальні мережі, партнерства).

7. Фінансові аспекти

- Інвестиції та витрати: Оцінка витрат на запуск і підтримку виробництва, включаючи витрати на обладнання, сировину, працю та інші операційні витрати.

- Окупність: Розрахунок терміну окупності проекту та прогноз доходів.

8. Ризики

- Аналіз ризиків: Виявлення можливих ризиків, таких як зміни в цінах на сировину, проблеми з постачанням, або нестабільність ринку.

Цей комплексний аналіз ринку дозволить краще зрозуміти ринкові умови, адаптувати свою стратегію і приймати обґрунтовані бізнес-рішення для успішного запуску та управління цехом з виробництва пшеничної продукції.

5.4.Маркетинговий план

Маркетинговий план для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції допоможе визначити стратегії просування продукції, залучення клієнтів та забезпечення успішного виходу на ринок. Ось основні складові маркетингового плану:

1. Аналіз ринку

- Оцінка попиту: Аналіз попиту на пшеничну продукцію в обраному регіоні або країні. Визначення основних сегментів споживачів (кінцеві споживачі, роздрібні мережі, оптові покупці).

- Конкуренція: Аналіз конкурентів, їхні продукти, ціни, сильні і слабкі сторони. Визначення конкурентних переваг вашого продукту.

2. Цільова аудиторія

- Сегментація ринку: Визначення цільових сегментів ринку (споживачі, бізнес-клієнти, роздрібні мережі).

- Персоналізація: Розробка профілів і потреб кожної цільової групи.

3. Продуктова стратегія

- Асортимент: Розробка асортименту продукції (борошно, крупи, інші продукти з пшениці). Розгляньте можливість включення органічних або спеціальних продуктів.

- Якість: Забезпечення високої якості продукції. Розробка стандартів якості та системи контролю.

4. Цінова політика

- Ціноутворення: Встановлення цін на продукцію на основі витрат, конкурентного аналізу та попиту. Розгляньте можливість застосування знижок або акцій.

- Стратегії ціноутворення: Залежно від ринкової ситуації, використовуйте стратегії, такі як проникнення на ринок (нижчі ціни для залучення клієнтів) або преміум-цінова стратегія (висока якість, висока ціна).

5. Канали збуту

- Роздрібні мережі: Установлення партнерських відносин з роздрібними мережами для реалізації продукції.

- Оптові постачальники: Розробка каналів дистрибуції для постачання продукції оптовим покупцям.

- Прямий продаж: Організація власного каналу продажів, включаючи інтернет-магазин або фізичний магазин.

6. Просування

- Реклама: Розробка рекламних кампаній у традиційних медіа (телебачення, радіо, друковані видання) та цифрових каналах (соціальні мережі, контекстна реклама).

- PR і медійні заходи: Організація прес-релізів, участь у виставках, проведення дегустацій і презентацій.

- Маркетинг в соціальних мережах: Розробка контенту для соціальних мереж, ведення акаунтів на платформах, таких як Facebook, Instagram, LinkedIn.

- Залучення впливових осіб: Співпраця з блогерами та лідерами думок для просування продукту.

7. Промоційні заходи

- Акції та знижки: Проведення акцій для залучення нових клієнтів, наприклад, знижки на перші покупки або спеціальні пропозиції.

- Лояльність клієнтів: Розробка програми лояльності для постійних клієнтів.

8. Оцінка та контроль

- Аналіз ефективності: Визначення ключових показників ефективності (KPI) для оцінки результативності маркетингових кампаній.

- Збір зворотного зв'язку: Оцінка відгуків клієнтів та адаптація стратегії відповідно до отриманих даних.

- Коригування плану: Регулярний перегляд і коригування маркетингового плану на основі аналізу результатів і змін на ринку.

9. Бюджетування

- Фінансове планування: Розробка бюджету для маркетингових заходів, враховуючи витрати на рекламу, просування, акції та інші активності.

5.5. Організаційний план

Організаційний план для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції допоможе визначити структуру управління, ключові ролі та функції, а також етапи реалізації проекту.

1. Структура управління

- Власники та керівництво

- Власники/інвестори: Особистості або компанії, які фінансують проект і мають частку в бізнесі.

- Керівник проекту: Особа, відповідальна за загальне управління проектом, реалізацію плану та досягнення цілей.

- Організаційна структура

- Генеральний директор: Загальне управління бізнесом, стратегічне планування.

- Фінансовий директор: Управління фінансами, бюджетування, звітність.

- Операційний директор: Управління виробництвом, постачанням та якістю продукції.

- Маркетинговий директор: Розробка і реалізація маркетингових стратегій, просування продукції.

- HR-менеджер: Набір, управління персоналом, тренінги.

2. Ключові ролі та обов'язки

- Виробничий відділ

- Майстер цеху: Організація виробничого процесу, контроль за виконанням завдань.

- Оператори обладнання: Управління та обслуговування виробничого обладнання.

- Контроль якості: Забезпечення відповідності продукції стандартам якості.

- Адміністративний відділ

- Бухгалтер: Ведення фінансових обліків, податкова звітність.

- Секретар: Організація документації, комунікація з клієнтами та партнерами.

- Маркетинговий та продажний відділ

- Менеджер з продажу: Залучення нових клієнтів, управління відносинами з існуючими клієнтами.

- Маркетолог: Проведення ринкових досліджень, реалізація маркетингових кампаній.

3. План реалізації проекту

- Етап 1: Підготовка
 - Фінансування: Залучення інвестицій або кредитів.
 - Оренда або придбання приміщення: Вибір і підготовка приміщення для цеху.
- Етап 2: Налаштування виробництва
 - Закупівля обладнання: Придбання і установка необхідного обладнання для виробництва.
 - Набір персоналу: Рекрутинг та навчання ключових працівників.
- Етап 3: Запуск
 - Тестування виробництва: Перевірка обладнання і процесів, коригування при необхідності.
 - Запуск виробництва: Початок виробництва пшеничної продукції.
- Етап 4: Промоція і продажі
 - Запуск маркетингових кампаній: Рекламні акції, просування продукції.
 - Налагодження каналів збуту: Встановлення відносин з роздрібними мережами та оптовими покупцями.
- Етап 5: Операційний моніторинг
 - Моніторинг виробництва: Контроль за якістю, ефективністю виробництва.
 - Фінансовий контроль: Управління витратами, аналіз фінансових показників.

4. Календарний план

- Стартовий етап: Коли розпочати кожен етап проекту, ключові дати та терміни.
- Контрольні точки: Основні події та віхи, за якими слід слідкувати.

5. Бюджетування

- Оцінка витрат: Вартість обладнання, оренди, зарплати, маркетингових кампаній.

- Фінансовий план: Планування бюджету на різні етапи реалізації проекту.

6. Регуляторні та юридичні аспекти

- Ліцензування та сертифікація: Отримання всіх необхідних дозволів і сертифікатів.

- Відповідність стандартам: Забезпечення відповідності всім регуляторним вимогам.

5.6. Фінансовий план

Фінансовий план для проекту з відкриття цеху з виробництва пшеничної продукції є критично важливим для забезпечення його успішного запуску та управління. Він охоплює всі аспекти фінансового забезпечення проекту, включаючи початкові витрати, оперативні витрати, доходи та фінансові прогнози.

1. Оцінка початкових витрат

- Оренда або придбання приміщення: Вартість оренди або купівлі приміщення для цеху, включаючи витрати на ремонт та підготовку.

- Обладнання: Витрати на закупівлю і установку виробничого обладнання, інструментів і техніки.

- Сировина: Початкові витрати на закупівлю пшениці та інших матеріалів.

- Ліцензії та сертифікації: Вартість отримання всіх необхідних дозволів та сертифікатів.

- Юридичні витрати: Витрати на консультації з юридичними питаннями, реєстрацію бізнесу.

- Меблі та офісне обладнання: Витрати на придбання меблів для офісу та адміністративного обладнання.

- Маркетингові витрати: Початкові витрати на маркетинг, рекламу та просування продукції.

- Непередбачені витрати: Резерв для покриття непередбачених витрат (приблизно 5-10% від загальних витрат).

2. Операційні витрати

- Зарплата: Витрати на оплату праці для всіх співробітників (включаючи виробничий, адміністративний та маркетинговий персонал).

- Енергетичні витрати: Витрати на електрику, воду, газ та інші ресурси, необхідні для виробництва.

- Обслуговування обладнання: Витрати на технічне обслуговування та ремонти обладнання.

- Витрати на сировину: Регулярні витрати на закупівлю пшениці та інших матеріалів.

- Логістика і транспортування: Витрати на транспортування сировини і готової продукції.

- Маркетинг та реклама: Постійні витрати на просування продукції, рекламу, участь у виставках.

- Оренда: Щомісячні витрати на оренду приміщення (якщо застосовується).

- Утримання офісу: Витрати на утримання адміністративних приміщень, включаючи комунальні послуги.

3. Доходи

- Прогноз продажів: Оцінка обсягу продажів на основі ринкових досліджень та попиту. Прогноз доходів на основі планованих цін і обсягів продажу.

- Ціноутворення: Встановлення цін на продукцію, включаючи розрахунок маржі прибутку.

4. Фінансові прогнози

- Прибуток і збитки (P&L): Прогноз доходів і витрат на місяць/квартал/рік. Включає прогнозований прибуток або збиток.

- Грошові потоки: Прогноз грошових потоків, включаючи надходження і витрати, для забезпечення позитивного грошового потоку.

- Балансовий звіт: Прогноз активів, зобов'язань і власного капіталу на певну дату.

5. Фінансування проекту

- Власний капітал: Сума інвестицій, що вносяться власниками або інвесторами.

- Кредити: Залучення банківських кредитів або інших форм фінансування.

- Гранти та субсидії: Можливі державні або приватні гранти і субсидії для підтримки проекту.

6. Окупність

- Термін окупності: Розрахунок терміну, необхідного для покриття початкових інвестицій на основі прогнозованих доходів і витрат.

7. Аналіз чутливості

- Сценарний аналіз: Оцінка впливу змін у ключових показниках (ціни на сировину, обсяг продажів, витрати) на фінансові результати проекту.

8. Моніторинг та контроль

- Фінансовий контроль: Регулярний моніторинг витрат, доходів і загальної фінансової ситуації.

- Звіти: Регулярна підготовка фінансових звітів для оцінки виконання бюджету і досягнення фінансових цілей.

Висновки до розділу 5

Розділ 5 роботи, який присвячений економічному аналізу та перспективам розвитку ринку пшеничної крупи, охоплює ключові аспекти управління проектами, що стосуються цього сегмента продовольчого ринку, а також детально аналізує перспективи та стратегії розвитку цієї галузі. У розрізі цього розділу важливо відзначити, що управління ризиками є необхідним для ефективного запуску та функціонування підприємств у сфері виробництва пшеничної продукції. Адже кожен проект вимагає оцінки відкритих загроз і

визначення шляхів їх мінімізації, що дозволяє забезпечити стабільність і довготривалу рентабельність виробництва.

Загальна характеристика проекту дозволяє розуміти головні цілі та стратегії, які можуть бути реалізовані для розширення або оптимізації існуючих виробничих потужностей. Пшенична продукція, зокрема крупа, є числом елементів продовольчого, і для забезпечення конкурентоспроможності необхідно повністю аналізувати чинники попиту, виробничі можливості, а також стан технологічного процесу.

Аналіз ринку цехів з виробництва пшеничної продукції вказує на головні тенденції та виклики, з якими сходяться виробники. Врахування таких факторів, як зміни у споживчих вподобаннях, нові технології переробки, ціноутворення, а також зовнішні економічні фактори, є критичним для ефективної конкуренції на ринку.

Маркетинговий план виступає інструментом для визначення шляхів просування пшеничної групи серед споживачів, а також для планування стратегій по залученню нових клієнтів та зміцненню бренду. Приділення уваги маркетинговим дослідженням та розробці ефективних рекламних заходів дає можливість підвищити пізнаваність продукту на ринку.

Організаційний план розробляє стратегію оптимізації внутрішніх процесів на підприємстві, включаючи аспекти управління персоналом, логістику та взаємодію з постачальниками. Чітко структурована організація процесів є важливими умовами для ефективної діяльності підприємства на ринку пшеничної групи.

Фінансовий план передбачає оцінку вартості проекту, розрахунки щодо доходів і витрат, а також визначення фінансових ризиків, пов'язаних із виробництвом і продажем пшеничної групи. Важливим є визначення джерел фінансування, механізмів залучення інвестицій та забезпечення прибутковості підприємства.

Таким чином, розділ 5 надає цілесну картину щодо економічної ефективності та перспектив розвитку ринку пшеничної крупи, акцентуючи

увагу на необхідності стратегічного підходу до управління проектами, ризиками та плануванні ключових аспектів діяльності підприємств у цій галузі.

РОЗДІЛ 6

ОХОРОНА ПРАЦІ

6.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібною торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [1]:

1) Фізичні:

- підвищена або знижена температура повітря робочої зони: оптимальна температура повітря у холодну пору року 22-24 °С; у теплу пору року 23-25 °С, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [2];

- підвищена або знижена вологість повітря: оптимальна відносна волога 40-60%, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [2];

- підвищена швидкість руху повітря (місцевий вентилятор, кондиціонер): оптимальна швидкість руху повітря у холодну пору року більше 0,1 м/с; у теплу пору року від 0,1 до 0,2 м/с, згідно ДСН 3.3.6.042-99 [2];

- недостатня освітленість робочої зони; $E = 300-200$ лк, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [3];

- нестача природного світла; КПО = 1,2 %, згідно ДБН В.2.5-28-2006 [3];

- підвищений рівень шуму на робочому місці (вентилятор, кондиціонер, струйні принтери) не повинен перевищувати 65 дБА, згідно ДСН 3.3.6.037-99 [4];

- підвищений рівень напруги в електричному ланцюгу, замикання якого може відбутися через тіло людини: напруга живлення 220В, згідно ДНАОП 0.00-1.32.01 [5];

- підвищений рівень статичної електрики.

2) Хімічні:

вміст озону в повітрі робочої зони економіста не повинен перевищувати 0,1 мг/м³; вміст оксидів азоту – 5 мг/м³; вміст пилу – 4 мг/м³; допустима кількість позитивних іонів в 1 м³ повітря повинна бути у межах 400-50000, відповідно до ДСанПіН 3.3.2.007-98 [6].

3) Біологічні:

- патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, гриби, найпростіші);
- макроорганізми миші, пацюки, мухи, таргани (клавіатура, кондиціонер).

4) Психофізіологічні:

- фізичні перевантаження (гіподинамія статичного характеру);
- нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга під час роботи з комп'ютером, перенапруга зорового аналізатору, монотонність праці під час роботи з комп'ютером).

6.2 Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібною торгівлі

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше.

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі [7]. Проходи між столами 1,2 м, відстань від радіатора та до самого робочого місця дорівнює 1 м. Тому, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею у відділі дотримано.

Приміщення має природне і штучне освітлення, так як при незадовільному освітленні знижується продуктивність праці працюючого, можливі короткозорість, швидка втомленість. Надто низький рівень освітленості погіршує сприймання інформації при читанні документів, а надто високий призводить до зменшення контрасту зображення знаків на екрані. Виключено можливість прямого

засвічування екрана джерелом природного освітлення (встановлено вертикальні жалюзі).

Згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98 відстань до екрану - 700 мм, що забезпечує зручність зорового спостереження, екран монітору знаходиться у вертикальній площині під кутом +30 град. до нормальної лінії погляду товарознавця [6]. Клавіатура розташована на робочій поверхні окремо від столу на відстані до екрану 100мм від краю, більш близькому для працівника. Кут нахилу клавіатури знаходиться приблизно в межах 10 градусів.

6.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [8].

Технічні засоби:

- раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);
- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби:

- для зниження рівня запиленості робочої зони буде проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

6.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам [4,6]:

- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;
- віброзвукопоглинанням (подвійне засклення) – захищає від шуму за вікном;
- облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі;
- підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

6.5 Забезпечення нормованих показників освітлення

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини.

Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання).

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1- штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 % [3].

Підтримування запроектованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

6.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом

Приміщення, де знаходиться робоче місце товарознавця, відноситься за небезпекою електричних травм до приміщень без підвищеної небезпеки відповідно до ДНАОП 0.00-1.32.01 - це приміщення, у яких відсутні умови, що створюють підвищену або особливу небезпеку [5].

Захист працюючих від ураження електричним струмом здійснюється наступними заходами та засобами :

- недоступність струмоведучих частин;
- аварійне відключення (пакетні аварійні вимикачі)
- розділення електричних мереж (силові мережі і мережі освітлення);
- використання справних штепсельних з'єднань і електророзеток тільки заводського виготовлення;
- заборона використання перехідних пристроїв;
- проведення інструктажу серед співробітників в разі виникнення проблем з електрикою і надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

6.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК [8].

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;

- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

6.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б)[9].

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою)[10].

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;

- передбачення пожежних сповіщувачів(ручний – кнопка);

- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю бкг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87;

- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси спринтерні системи [10].

6.9 Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [11].

В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один.

Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з одnobічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей.

Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м.

Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м.

Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються.

Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор. Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно.

Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи, що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику

евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

6.10 Потенційно небезпечні та шкідливі хімічні виробничі фактори

Залежновід практичного використання хімічні речовини можна поділити на:

- промислові отрути, які використовуються у виробництві (органічні розчинники, барвники) і є джерелом небезпеки гострих і хронічних інтоксикацій при порушенні правил техніки безпеки (наприклад, ртуть, свинець, ароматичні сполуки тощо);

- отрутохімікати, щовикористовуються у сільському господарстві для боротьби з бур'янами, гризунами, комахами (гербіциди, пестициди, інсектициди);

- лікарські препарати;

- побутові хімічні речовини, які використовуються у якості харчових добавок, засобів санітарії, особистої гігієни, косметичних засобів;

- біологічні отрути: рослинні та тваринні, які містяться у рослинах і грибах, тваринах і комах;

- отруйні речовини: зарин, іприт, фосген та ін[16].

Шкідливими називають речовини, які при контакті з організмом людини можуть викликати травми, захворювання або відхилення у стані здоров'я. Більша частина хімічних речовин являють собою відходи різних виробництв і надходять у навколишнє середовище у вигляді газів, рідин, твердих хімічних сполук. Вони вступають у взаємодію з компонентами навколишнього середовища, потрапляють в організм людини і можуть викликати різні отруєння.

Шляхи проникнення шкідливих речовин в організм людини: через органи дихання, шкіру, рани, шлунково-кишковий тракт. Вплив шкідливих речовин на організм людини залежить від кількості речовини, що потрапила в нього, її токсичності, тривалості надходження і механізму взаємодії. Крім того, він залежить від статі, віку, індивідуальних особливостей організму, метеорологічних умов навколишнього середовища, хімічної структури і фізичних властивостей речовини.

Залежно від характеру дії на організм людини хімічні шкідливі речовини поділяються на загальнотоксичні, подразнюючі, мутагенні, канцерогенні, задушливої дії та ті, що впливають на репродуктивну функцію, сенсibilізатори. Загальні токсичні речовини – це речовини, що викликають отруєння усього організму людини або впливають на його окремі системи (наприклад, кровотворення, ЦНС). Ці речовини можуть викликати патологічні зміни певних органів, наприклад, нирок, печінки. До таких речовин належать такі сполуки, як чадний газ, селітра, концентровані розчини кислот чи лугів тощо. Подразнюючі речовини викликають подразнення слизових оболонок, дихальних шляхів, очей, легень, шкіри (наприклад, хлорацетофенон, адамсит, хлор, фтор і азотомісткісполуки).

Мутагенні речовини призводять до порушення генетичного коду, зміни спадкової інформації (свинець, радіоактивні речовини тощо).

Канцерогенні речовини – викликають, як правило, злоякісні новоутворення – пухлини (ароматичні вуглеводні, циклічні аміни, азбест, нікель, хром тощо).

Речовини задушливої дії призводять до токсичного набрякання легень (оксид азоту, отруйні речовини).

Сенсibilізатори – речовини, що діють як алергени. Це, наприклад, розчинники, формалін, лаки на основі нітро- та нітрозосполуктощо [15].

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 6

Згідно з Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

Потенційно небезпечні та шкідливі фактори на підприємстві, в організації чи установі підрозділяються на фізичні, хімічні, біологічні, психофізіологічні.

Згідно із ГОСТ 12.2.032-78 «ССБТ. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования» на кожного працюючого в управлінських приміщеннях повинно припадати не менше 6 (м²/чол.) робочої площі.

Нормоване значення шуму в приміщенні не повинне перевищувати 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99.

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене освітлення: природне (бокове одностороннє) із штучним освітленням.

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

У результаті проведеного дослідження пшеничної крупи виявлено ключові фактори, що впливають на споживчі властивості цієї продукції. Ринок пшеничної крупи характеризується різноманіттям асортименту, включаючи різні крупи залежно від ступеня обробки зерна пшениці. Пшенична крупа має значний попит через свою високу харчову цінність, доступність і універсальність у приготуванні. Споживчі властивості пшеничної крупи відзначаються її органолептичними властивостями, такими як смак, запах, текстура та зовнішній вигляд, а також фізико-хімічними показниками, які виявляють якість і безпеку продукту.

Класифікація круп із зерна пшениці охоплює різні види, такі як манка, крупа вівсяна, пшенична крупа дрібного, середнього і великого помелу, зокрема кожен вид має свої специфікації та застосування в кулінарії. Особливо увага приділяється нормативній базі, яка регламентує якість пшеничної групи, зокрема ДСТУ та міжнародним стандартам, які відповідають вимогам до фізичних, хімічних та органолептичних характеристик, що є основою для контролю та якості безпеки товару.

Дослідження асортименту пшеничної групи, що реалізується в торговій мережі м. Одеси, показало великий вибір продуктів від різних виробників. Важливими аспектами є контроль відповідності стану упаковки та маркування, що має велике значення для споживача, основна інформація про упаковку дає чітке уявлення про склад продукту, його харчову цінність і способи приготування.

Маркування відіграє вирішальну роль у забезпеченні прозорості споживчого ринку. Воно надає покупцям необхідну інформацію про склад продукту, його поживну цінність, умови зберігання та використання, а також терміни придатності. Крім того, маркування запобігає введенню споживачів в оману, дозволяючи їм зробити усвідомлений вибір відповідно до особистих потреб та уподобань. Повнота та достовірність маркування є не лише

показником відповідальності виробника, але й об'єктом державного регулювання, що має безпосередній вплив на захист здоров'я споживачів та їх економічні інтереси.

Оцінка якості пшеничної крупи за допомогою органолептичної та фізико-хімічної оцінки. Органолептичні показники, такі як смакові властивості та консистенція, мають велике значення для визначення якості продукції, у той час як фізико-хімічні характеристики, такі як вологість, кислотність і вміст білка, мають точно оцінити відповідність продукту вимогам стандартів. Крім того, важливою складовою є митна експертиза пшеничної крупи, що забезпечує відповідність товару нормам санітарії, фітосанітарії та екологічних стандартів, що підтверджує безпеку продукту для споживачів.

Визначення фізико-хімічних показників якості зразків крупи пшеничної булгур є важливим для забезпечення відповідності продукції встановленим стандартам та вимогам споживачів. Аналіз показує, що за відношенням довжини ядра до його ширини, зразки булгуру торгових марок «Bashan» (97%) та «Жменька» (96%) мають найкращі показники, що свідчить про високу якість і рівномірність крупинок. Найнижчий результат демонструє булгур торгової марки «Премія» (93%), що теж відповідає стандартам, але з меншим відривом від інших зразків. Кількість ламаних зерен є ще одним важливим показником якості. Згідно з отриманими даними, найнижчий вміст ламаних зерен має булгур торгової марки «Bashan» (2%), що свідчить про високий рівень цілісності зерен і якість обробки. Інші зразки також мають незначні відхилення, проте булгур «Жменька» має трохи вищий показник (4%), що може впливати на однорідність продукту під час приготування. Вологість булгуру є показником, який впливає на термін зберігання та смакові властивості. Найнижча вологість зафіксована у булгурі торгової марки «Премія» (13,5%), тоді як найвища у «Жменька» (14,2%). Незважаючи на ці відмінності, всі зразки знаходяться в межах допустимих стандартів вологості. Вміст доброякісного зерна є ще одним критичним показником. Всі зразки

демонструють високий рівень цього показника, з найвищим значенням у булгуру торгової марки «Сто пудів» (100%) та дещо нижчим, але все ще високим, у «Ситий двір» (99,7%). Кількість сміттєвих домішок є мінімальною у більшості зразків, за винятком булгуру торгової марки «Ситий двір», де показник становить 0,3%. Інші зразки демонструють або дуже низький вміст домішок (0,1-0,2%), або повну їх відсутність. Металомагнітні домішки не виявлені у жодному з зразків, що свідчить про високий рівень очищення та безпечність продукції.

У процесі митного оформлення пшеничної групи необхідно дотримуватися процедур, що включають правильну класифікацію товару за УКТЗЕД та виконання митних процедур для забезпечення сплати митних зборів, що гарантує належну якість товару на внутрішньому ринку. Важливим етапом є також контроль за санітарними та фітосанітарними вимогами, що дозволяє уникнути проникнення небезпечних шкідників і захворювань через імпорту продукцію.

Митна експертиза булгуру ґрунтується на комплексному дослідженні його фізико-хімічних властивостей і органолептичних показників, що дозволяє визначити відповідність продукції встановленим стандартам та вимогам законодавства. За підсумками митної експертизи п'яти зразків булгуру різних торгових марок («Премія», «Сто пудів», «Жменька», «Ситий двір», «Bashan»), були отримані дані, що свідчать про високу якість продукції.

У рамках економічного аналізу ринку пшеничної групи проведено управління ризиками в проектному середовищі, що дозволяє оптимізувати бізнес-процеси та знизити показові загрози, пов'язані з виробництвом і реалізацією пшеничної групи. Аналіз ринку цехів з виробництва пшеничної продукції дозволяє розмістити основних гравців, їх виробничу потужність та можливості для розширення виробництва.

Отже, загальні висновки показують, що ринок пшеничної крупи в Україні є сегментом продовольчого ринку, який потребує належної організації виробництва, контролю якості та дотримання митних і санітарних норм. Для

ефективної діяльності в цьому секторі необхідно поєднувати якісне управління виробничими процесами, маркетингові стратегії та фінансову стабільність підприємств.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 7699:2015 Крупи пшеничні. Технічні умови. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=65278
2. ДСТУ 2629-94 Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення
3. ДСТУ ISO 13690:2003 (ISO 13690:1999, IDT) Зернові, бобові та продукти їхнього помелу. Відбирання проб
4. Закон України № 762-IV від 15.05.2003 р. «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».
5. Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97 - ВР «Про безпечність та якість харчових продуктів».
6. Закон України від 30.06.99 № 783 "Про захист прав споживачів".
7. Закон України від 07.02.02 № 3037-III "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".
8. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Київ: Мета, 2017. 495 с.
9. Інструкція про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю//Арбітражні вісті. 1999.—№15-16(18).- С.3-14.
10. Методичні вказівки до виконання курсової роботи «Управління проектами» для студентів спеціальності 051 «Економіка» галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» і спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНАХТ, 2017.
11. Басюркіна Н.Й. «Антикризове управління підприємницькими структурами»: конспект лекцій для студентів за напрямом підготовки магістра 07 «Управління та адміністрування» спеціальністю 076 «Підприємництво,

торгівля та біржова діяльність» освітньою програмою «Економіка підприємства» / Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНАХТ, 2017.

12. Басюркіна Н.Й. «Управління проектами»: конспект лекцій для студентів, що навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньою програмою «Економіка підприємства» та спеціальністю 051 «Економіка» освітньою програмою «Економіка підприємства» за напрямом підготовки магістра денної і заочної форм навчання / Н.Й. Басюркіна. Одеса : ОНАХТ, 2017

13. Управління ризиками в проектах. [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bookz.com.ua/4/9.htm>

14. Обсяг продажів на ринку роздрібною торгівлі. [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/>

15. Верес О.М. Управління ризиками в проектній діяльності. [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/8638/1/04.pdf>

16. Огляд вітчизняного ринку круп URL: <http://www.ukrainian-food.org/uk/post/oglad-vitciznanogo-rinku-krup>

17. Осокіна Н. Н. Технологія зберігання і переробки зерна: Навчальний посібник. Київ: ТОВ «Книга плюс». 2017. 320 с.

18. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навчальний посібник. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 303 с.

19. Постанова КМУ від 09.11.96 № 1371 "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів".

20. Постанова КМУ від 19.08.02 № 1218 "Про затвердження Положення про санітарно-епідеміологічну службу України".

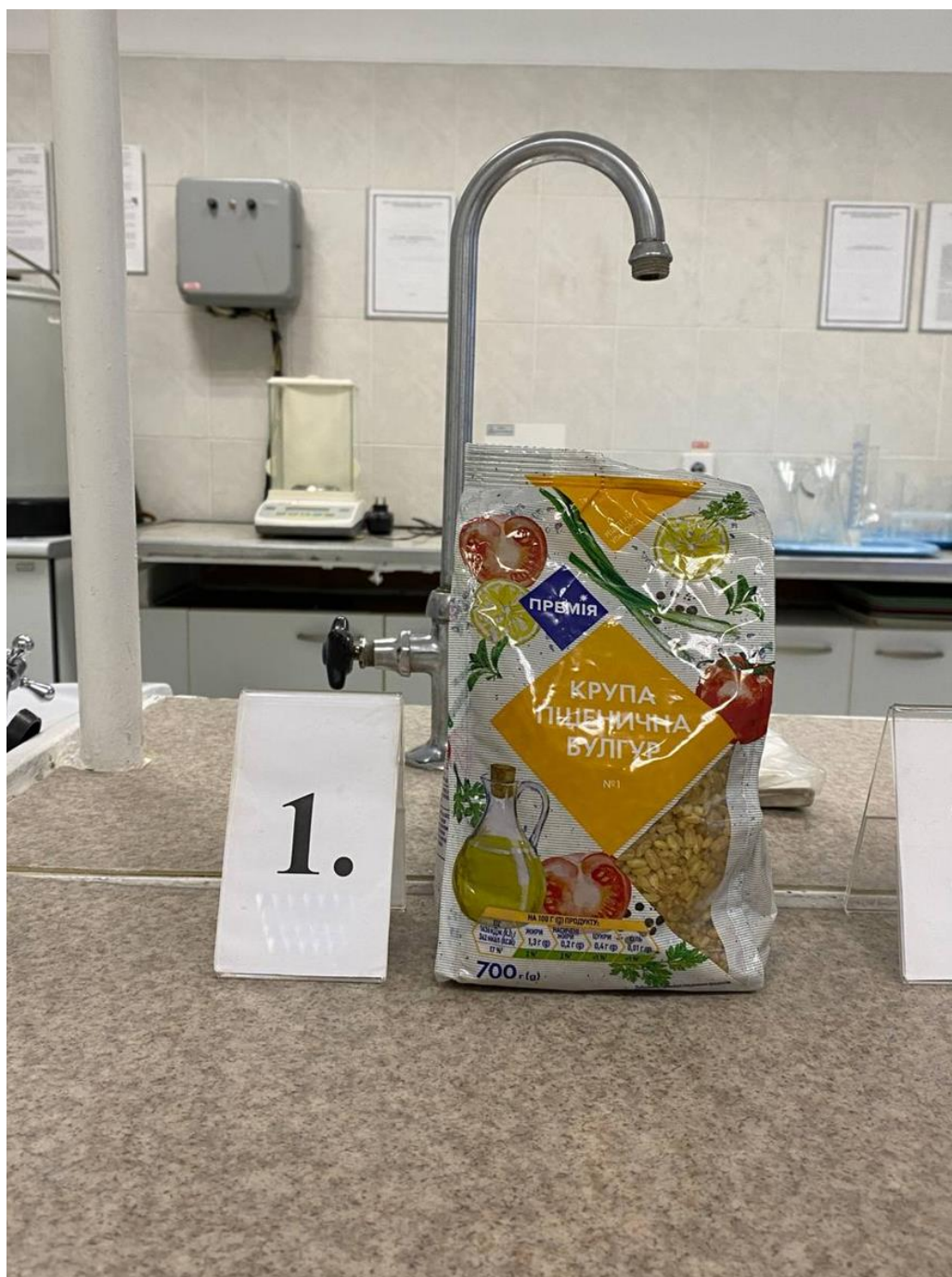
21. Притульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика: Монографія. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 193 с.

ДОДАТКИ

Додаток А



Додаток Б



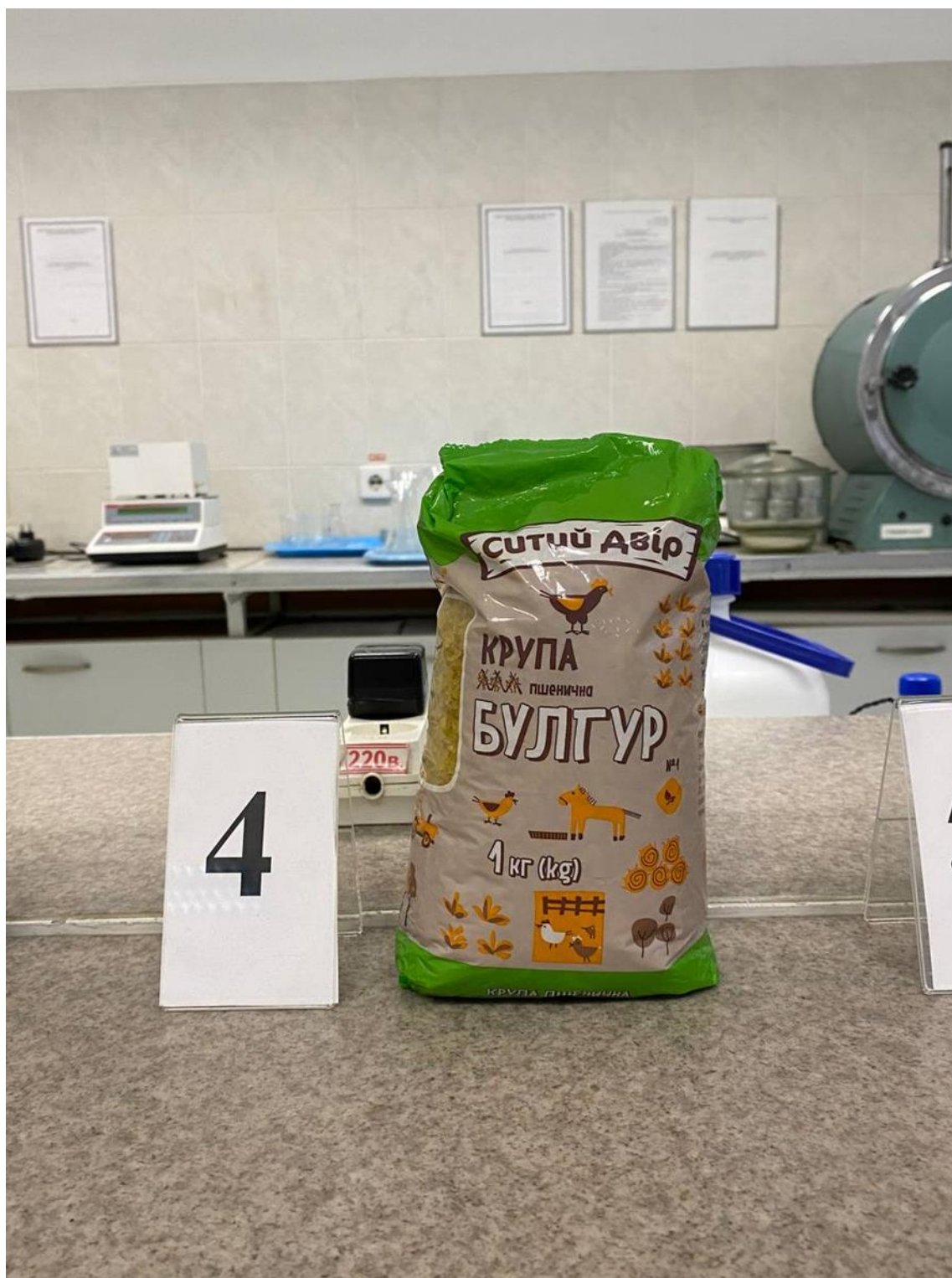
Додаток В



Додаток Г



Додаток Д



Додаток Е



Додаток Ж**Інвойс (рахунок-фактура)**

Продавець: ТОВ «Премія» Адреса: вул. Виробнича, 10, Київ, Україна
Телефон: +38 (044) 123-45-67

Покупець: ТОВ «Агропродукти» Адреса: вул. Споживча, 15, Київ, Україна
Телефон: +38 (044) 765-43-21

№	Опис товару	Вага нетто, г	Кількість	Ціна за одиницю, грн	Загальна вартість, грн
1	Булгур «Премія»	800	100	40,99	4099
2	Булгур «Жменька»	800	100	44,75	4475
3	Булгур «Bashan»	800	100	45,30	4530
4	Булгур «Ситий двір»	800	100	42,50	4250
5	Булгур «Сто пудів»	800	100	41,20	4120

Умови поставки: FOB Умови платежу: 100% передоплата

Додаток 3

Пакувальний лист

Продавець: ТОВ «Премія» Адреса: вул. Виробнича, 10, Київ, Україна

№	Опис товару	Кількість місць	Тип упаковки	Вага брутто, кг	Вага нетто, кг
1	Булгур «Премія»	5	Картонні ящики	45	40
2	Булгур «Жменька»	5	Картонні ящики	46	40
3	Булгур «Bashan»	5	Картонні ящики	47	40
4	Булгур «Ситий двір»	5	Картонні ящики	44	40
5	Булгур «Сто пудів»	5	Картонні ящики	45	40

Додаток К

Сертифікат походження

Виданий: Торгово-промислова палата України Дата: 01.12.2024

Виробник: ТОВ «Премія» Адреса: вул. Виробнича, 10, Київ, Україна

Країна походження товару: Україна

Сертифікат якості

Виданий: Державна інспекція з контролю якості харчових продуктів Дата: 01.12.2024

Показники якості:

- Вміст ядер встановленого стандартом відношення довжини ядра до ширини: 93% - 97%
- Кількість ламаних зерен: 2% - 4%
- Вологість: 13.5% - 14.2%
- Вміст доброякісного зерна: 99.7% - 100%
- Кількість сміттєвих домішок: 0% - 0.3%
- Металомагнітні домішки: не виявлено

Додаток Л

Звіт про митну експертизу

Назва товару: Булгур Торгові марки: «Премія», «Сто пудів», «Жменька», «Ситий двір», «Bashan» Фізико-хімічні показники якості:

- Вміст ядер встановленого стандартом відношення довжини ядра до ширини: 93% - 97%
 - Кількість ламаних зерен: 2% - 4%
 - Вологість: 13.5% - 14.2%
 - Вміст доброякісного зерна: 99.7% - 100%
 - Кількість сміттєвих домішок: 0% - 0.3%
 - Металомагнітні домішки: не виявлено
- Органолептичні показники:
- Колір: темножовтий - світложовтий
 - Запах: властивий пшеничній крупі, без сторонніх запахів
 - Смак: властивий пшеничній крупі, без сторонніх присмаків

Висновок: Зразки булгуру торгових марок «Премія», «Сто пудів», «Жменька», «Ситий двір», «Bashan» відповідають встановленим стандартам якості та можуть бути дозволені до ввезення та реалізації на ринку.

Ці документи забезпечують належне митне оформлення та експертизу булгуру, відповідають встановленим вимогам і гарантують відповідність продукту стандартам якості та безпеки.

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 « Дослідження ринку, товарознавча оцінка якості та особливості митної експертизи пшеничної крупи в Україні»

Кількість аркушів _____

Дипломник: _____ / Хіміч Ростислав Сергійович/
(підпис)

Керівник: _____ / к.с/г.н., доцент Гарбажій К.С./
_____ к.т.н., доцент Соколовська О.Г.
(підпис)