

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Інформаційний супровід обігу та організація продажу рапани замороженої»

Студентки 2 курсу, бм групи, _____ Прокопчук Марії Ігорівни

Спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»

спеціалізації

«Товарознавство та
комерційна логістика»

Науковий керівник

док-р.техн.наук, професор _____

Сидоренко Олена

Володимирівна

Науковий консультант

канд.екон.наук, доцент _____

Кочубей Дмитро

В'ячеславович

Гарант освітньої програми

док-р.техн.наук, професор _____

Сидоренко Олена

Володимирівна

Київ 2020

АНОТАЦІЯ

Прокопчук М.І. Інформаційний супровід та організація продажу рапани замороженої

В роботі проаналізовано ринок рапани та досліджено споживні властивості рапани замороженої. Проведено комплексну оцінку якості рапани замороженої та проведено оцінку конкурентоспроможності рапани. Досліджено логістичне забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд». Надано пропозиції щодо створення спеціального структурного підрозділу – відділу матеріально-технічного контролю.

Ключові слова: кваліметрія, конкурентоспроможність, логістичне забезпечення, продажі, рапана заморожена, споживні властивості, якість.

SUMMARY

Prokopchuk M. Informational support and sales organization of frozen rapana

The work presents the market research and analyzes of the consumer quality of frozen rapana. The qualimetric indices and competitiveness of fruit chips are evaluated. The logistics support of frozen rapana at LLC «Silpo-Food» is explored. It was proposed to create a special structural unit - the department of material and technical control.

Keywords: qualimetry, competitiveness, logistics, sales, frozen rapana, consumer properties, quality.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1	12
ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВІДУ ОБІГУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ.....	12
1.1 Стан та перспективи розвитку ринку рапани в Україні.....	12
1.2 Законодавчо-правове забезпечення обігу рапани в Україні.....	17
1.3 Фактори формування та збереження споживних властивостей рапани замороженої.....	23
РОЗДІЛ 2	25
ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВІДУ ОБІГУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ.....	25
2.1 Організація, об'єкт та методи дослідження	25
2.2 Кваліметрія та оцінка ефективності інформаційного супроводу обігу рапани замороженої.....	28
РОЗДІЛ 3	35
ЛОГІСТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОДАЖУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ НА ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».....	35
3.1 Дослідження логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд».....	35
3.2 Удосконалення логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд»	43
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	51
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Актуальність. За даними Державної служби статистики, Україна минулого року експортувала до ЄС близько 130 000 тонн мідій, рапани та устриць. Вагому частку експорту складає м'ясо рапани. Відповідно до офіційних даних, у 2019 році В'єтнам був основним експортером рапани. Хоча в 2018 році ця країна не була відібрана до п'ятірки країн-експортерів. Окрім В'єтнаму, м'ясо рапани експортують і до Китаю та Південної Кореї [6].

З причини збільшення експорту м'яса рапани до країн ЄС та Азії, наразі питання раціонального вилову рапани чорноморської, механізми здійснення вилову та реалізація м'яса рапани є надзвичайно актуальними для сучасної екології на державному рівні.

Таким чином, особливої уваги вимагає дослідження ринку рибної сировини та морепродуктів. А результати досліджень стану та перспектив розвитку ринку морепродуктів має важливе практичне застосування.

Згідно з маркетинговим дослідженням, морепродукти є делікатесом для споживачів України. Тому, наразі молюск рапани усе більше приваблює риболовів на узбережжі Чорного моря. Із сировини рапани чорноморської свіжого вилову, велика кількість підприємств виготовляють напівфабрикат - м'ясо свіжоморожене для подальшої кулінарної обробки.

Отже, дослідження розвитку ринку імпорту морепродуктів, раціонального використання вилову рапани чорноморської залишається актуальною темою для багатьох досліджень. Однак, велика кількість питань, а саме розвитку ринку імпорту, дослідження якості м'яса рапани, інформаційного супроводу продажу м'яса рапани досі залишаються невирішеними. Тому, тема нашого дослідження є надзвичайно актуальною для України.

Метою роботи була оцінка ефективності інформаційного супроводу обігу рапани замороженої та організації продажу.

Для досягнення мети було вирішено наступні завдання:

- проаналізовано ринок рапани;
- проведено комплексну оцінку якості рапани;

- проведено оцінку конкурентоспроможності рапани;
- досліджено логістичне забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд».

Предмет дослідження – організація продажу рапани замороженої.

Об'єкт дослідження – м'ясо рапани чорноморської.

Зразок 1 – м'ясо рапани, варено-заморожене, ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» Миколаївська обл.

Зразок 2 – м'ясо рапани, дефростоване, ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун», місто Чернігів.

Зразок 3 – м'ясо рапани, дефростоване, ПП «Одесахолод», місто Одеса.

Дослідженням кваліметрії м'яса рапани та організацією продажу займалися такі науковці як Апач М.В., Болила Н.О., Сидоренко О.В., Ситник Ю. М., Топтіков В.А., Ковтун О.О., Алексеєва Т.Г.

У роботі було використано комплекс загальнонаукових методів аналізу, синтезу та індукції, а також спеціальних (органолептичних, фізико-хімічних – визначення вмісту вологи, пенетрація м'яса рапани) та економічних – аналізу ефективності організації каналів збуту та конкурентоспроможності м'яса рапани замороженої.

Наукова новизна дослідження полягає у розгорнутому аналізі дослідження кваліметрії м'яса рапани, оцінці конкурентоспроможності трьох торгових марок та організації їх продажу.

Практична цінність роботи полягає у запропонованому алгоритмі порівняльного аналізу м'яса рапани замороженої, що можуть бути впроваджені у комерційній діяльності ТОВ «Сільпо Фуд».

Результати досліджень відображено у статті «Кваліметрія та оцінка конкурентоспроможності рапани замороженої», яка опублікована у збірнику наукових статей студентів «Інновації в підприємстві і торгівлі»: зб. наук. ст. студ. – Київ: Київ. нац. торг-економ. ун-т, 2020. Апробація дослідження була здійснена на III Міжнародній науково-практичній Інтернет-конференції

«Підприємництво, торгівля, маркетинг: стратегії, технології та інновації», що відбулася 27 травня 2020 року.

Випускна кваліфікаційна робота «Інформаційний супровід обігу та організація продажу рапани замороженої» складається зі змісту, вступу, основної частини, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Основний зміст роботи викладений на 45 сторінках комп'ютерного тексту. Робота ілюстрована таблицями, рисунками.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВІДУ ОБІГУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ

1.1 Стан та перспективи розвитку ринку рапани в Україні

Проблемам стану та перспективи розвитку рибної галузі присвячені роботи відомих вітчизняних вчених, а саме В.М. Степанова, О.М. Багорова, П.П. Борщевського, А.А. Шевченко, А.В. Загороднюк, Алімова С.І. та інших дослідників.

Відомо, що в перші роки незалежності України в 1991 р. Український вітчизняний океанічний флот виловив 780 тис. тонн рибної сировини, флот Азово-Чорноморського басейну забезпечив 180 тис. тонн, підприємства аквакультури виробили 120 тис. тонн товарної рибної продукції, промисел на каскаді дніпровських водосховищ забезпечував 25 тис. тонн риби. Таким чином, рибна промисловість України повністю забезпечила продовольчу безпеку держави в цьому сегменті [41].

Згідно з даними Департаменту риболовства і аквакультури ФАО, за період 2015-2019 рр. вилов риби й інших водних живих ресурсів в країні скоротився майже вдвічі. Це сталося, в основному, за рахунок зменшення вилову океанічної риби у виняткових економічних зонах інших держав та скорочення обсягів вилову у внутрішніх водоймах. Спричинили таку ситуацію різні фактори: зношеність національного риболовецького флоту, застаріла матеріально-технічна база, недосконалі технології, нерациональне використання існуючих виробничих потужностей, а також недостатній рівень інвестування у розвиток аквакультури [13].

Згідно з даними Департаменту риболовства та аквакультури ФАО, вилов риби та інших водних живих ресурсів за період 2015-2019 рр. в Україні скоротився майже вдвічі. Це відбулося головним чином за рахунок зменшення вилову океанічної риби в ексклюзивних економічних зонах інших країн та зменшення вилову у внутрішніх районах. Така ситуація була викликана різними

факторами: зношеність національного риболовного флоту, застаріла матеріально-технічна база, недосконалі технології, нераціональне використання існуючих виробничих потужностей, а також недостатні інвестиції в аквакультуру України [13].

З цієї причини, для покращення ситуації в Україні, необхідно провести комплекс заходів, а саме: залучити інвесторів для спонсорування у аквакультуру, провести оновлення матеріально-технічної бази, здійснити ремонт риболовецького флоту.

Відповідно до Закону України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів: Закон України № 3677-VI від 14.01.2020 р., № 28, ст.188», та Закону України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України № 124-IX від 20.09.2019, № 46, ст.295» та Закону України «Про аквакультуру: Закон України № 5293-VI від 23.05.2017 р., № 29, ст.315» нарощування аквакультурного потенціалу України можливе завдяки наступним шляхам:

- зменшення податкового тиску на виробників продукції аквакультури у природних водоймах шляхом суттєвого зниження орендних ставок на землю під водою та воду у рибницьких господарствах до рівнів, які прийнято у міжнародній практиці;
- опрацювання податкового режиму для суб'єктів аквакультури, що сприяє збільшенню обсягів виробництва;
- відтворення рибогосподарського та рекреаційного потенціалу водних об'єктів України;
- створення спеціального фонду охорони та відтворення водних біоресурсів і механізмів фінансово-кредитного забезпечення підтримки рибної галузі;
- модернізації обладнання для підприємств аквакультури та переробних підприємств; – пошуку інвестора для будівництва на території України кормовиробничого комплексу;
- адаптації рибалок-користувачів водних біоресурсів до створення рибоводних фермерських господарств;

- створення, з використанням сучасних технологій, спільних підприємств із комерційного вирощування в українських морських і прісноводних водоймах цінних видів риб: камбали-калкани, лосося, осетрів, форелі та інших, а також молюсків і водоростей;
- розвитку системи реалізації товарної рибної продукції підприємств аквакультури, в тому числі на міжнародний ринок; – інвестування у створення, з використанням сучасних технологій, спільних підприємств з комерційного вирощування в українських морських і прісноводних водоймах, а також у рециркуляційних системах, комерційно привабливих видів риб;
- залучення міжнародних та вітчизняних експертів, громадськості з метою доопрацювання законодавства України щодо аквакультури та рибальства;
- запровадження «національного бренду» рибної продукції з метою популяризації та стимулювання споживання вітчизняної рибної продукції населенням України [31,34,35].

На сьогоднішній день, заморожування - основний метод переробки рибної сировини для споживання: у 2015 році на його частку припадало 55,2% загального об'єму переробленої риби для вживання в їжу і 25,3% загального об'єму рибної продукції. Порівняно з виловом риби, промисловий вилов морепродуктів (молюсків, ракоподібних) в Україні є приблизно в 10 разів меншим. Серед морепродуктів найбільшу питому вагу займають креветки, на другому місці – кальмари, а потім мідії, восьминоги і рапана [16].

За даними Департаменту риболовства і аквакультури ФАО, збільшення споживання риби та рибних продуктів населенням стало можливим завдяки збільшенню постачання вітчизняної риби та морепродуктів за рахунок скорочення експорту з 169 тис. тонн у 2014 році до 32,3 тис. тонн у 2019 році та збільшення імпорту з 48 тис. тонн у 2014 до 252,1 тис. тонн у 2019 році. За даними Департаменту риболовства і аквакультури ФАО, Україна імпортує переважно заморожені морепродукти з Норвегії, Естонії, Китаю, США [13].

За 2019 р. було експортовано рибпродукції 63650,1 т вартістю 65579,9 тис. доларів США, яка представлена копченими морськими прісноводними рибами

вітчизняного виробництва та ікрою осетрових та інших риб. Однак, ці поставки поодинокі і не мають істотного впливу на ринок [48,50].

Аналіз даних українського ринку рибної продукції та морепродуктів показує, що власна сировинна база з кожним роком вичерпується, тож виходом із занепаду може стати розвиток власної аквакультури, розробка та впровадження інноваційних технологій переробки [25].

З цього можна зробити висновок, що ринок рибної промисловості України не забезпечується за рахунок власних ресурсів. Тому Україна змушена постійно імпортувати продукцію.

Загороднюк А. зазначає, що на сьогодні частка вітчизняного вилову риби та морепродуктів становить незначну частину. І з кожним роком тенденція лише знижується. Як ми вже зазначали, це пов'язано зі старінням рибпромислового флоту, а також відсутністю належного фінансування галузі. За оцінками експертів, середній вік українських кораблів становить понад 20 років, а технічний знос - понад 80% [11].

Станом на 2020 рік склалася ситуація, що погіршує становище українського ринку риби та морепродуктів з наступних причин:

1. Україна втрачає дві третини вилову у зв'язку з анексією Криму. У 2013 році Україна виловила 216 тис. тонн риби. У той же час кримські рибалки виловили в Азово-Чорноморському басейні 82 000 тонн, з них 52 000 тонн, що становить 65% вилову в регіоні. Отже, на частку Криму припадає 150 тис. тонн, що становить дві третини загального вилову.

Таким чином, порятунком для українського споживача став саме імпорт продукції. У 2020 році ситуація наступна: усі прилавки в торгових точках займає імпортна продукція, а вітчизняна продукція займає приблизно 20% усієї продукції.

2. Збільшується обсяг імпорту риби, що впливає з першої причини.

3. Зростання цін на внутрішньому ринку. Зі збільшенням обсягів імпортової продукції з'явився високий ступінь залежності від коливань іноземної валюти. У 2019-2020 рр. спостерігається зростання цін виробників на морепродукти.

4. Дані Державного комітету статистики України про видобуток водних біологічних ресурсів свідчать про помітну нестабільність у країні на початку року [39].

Тому найбільш конкурентоспроможними будуть товари, які будуть представлені у широкому асортименті, у відповідному пакуванні та в привабливій упаковці. Підприємства також повинні встановити цінову політику, яка на 100% задовольнятиме потреби українців.

Як ми уже зазначили лише 15% ринку рибної продукції займають вітчизняні виробники. Проте, якість продукції продовжує задовольняти споживачів у повному обсязі.

Асортимент морепродуктів відображає сучасний стан та рівень впровадження технологій переробки сировини. Як зазначає Вдовенко Н., консервне та пресервне виробництво з риби та морепродуктів здійснюють в Україні близько 150 підприємств різних форм власності, загальний асортимент яких сягає до 3000 найменувань [5].

Власні дослідження асортименту рибної продукції на прикладі супермаркетів «Сільпо-Фуд», «Метро» та «Don Mare» з'ясували наступне: з продукції домінують лише морська риба та морепродукти.

Враховуючи той факт, що ринок сировини в Україні та перспективи його розвитку пов'язані з вирощуванням морепродуктів, розробка та впровадження нових технологій отримання морепродуктів із власної сировини в цьому контексті має особливе значення. Ринок сировини в Україні щороку зростає у внутрішніх водоймах і потребує усе більшої уваги та запровадження нових заходів для розширення асортименту [41].

Самофатова А. зазначає, що покращення ситуації можливе завдяки збільшенню виробництва рибної продукції та морепродуктів, створенню та підтримці племінної бази з метою покращення якості об'єктів аквакультури; розширення сировинної та кормової бази рибного господарства; відновлення природних нерестовищ у рибогосподарських водоймах; стимулювання

просування вітчизняної рибної продукції на внутрішній та зовнішній ринки шляхом розширення асортименту та підвищення якості [39,40].

Отже, Україна багата на природні ресурси, що дають змогу розводити морепродукти. Таким чином, в Україні є перспективи для розвитку аквакультури, але на даний час проблеми розвитку ринку морепродуктів, в тому числі рапани, залишаються невирішеними. Відсутність фінансування на державному рівні унеможливує відповідний розвиток. Таким чином на ринку ми бачимо більше імпорту продукцію, аніж вітчизняну. І за прогнозами аналітиків така ситуація (імпортозалежності) буде ще довгий час. Хочемо зазначити, що покращення галузі можливе лише за наявності фінансування, залучення інвесторів, оновлення матеріально-технічної бази та ремонту суден України, а також просуванням вітчизняної продукції на внутрішній ринок за рахунок розширення асортименту та покращення якості та безпечності товару.

Також ми вважаємо, що слід приділити увагу науково-технічному забезпеченню та науковому супроводженню діяльності аквагосподарства. Важливими напрямками будуть наукове обґрунтування обсягів сировинної бази та раціонального рибальства, охорона водних екосистем, а також технології переробки водних рибних ресурсів.

1.2 Законодавчо-правове забезпечення обігу рапани в Україні

Відповідно до Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" (Редакція від 16.01.2020, підстава - 421-IX), відбувається врегулювання відносин між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначається порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться на митну територію України або вивозяться з неї:

- Встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів;
- Встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах;

- Встановлення санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей та осіб, які зайняті у процесі виробництва;
- Встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їх ідентифікації;
- Здійснення державного контролю на потужностях, де виробляються та переробляються продукти [33].

Санітарні або фітосанітарні заходи повинні включати, зокрема, усі правила, що стосуються безпеки харчових продуктів, здоров'я тварин та карантину рослин; виробничі процеси та методи виробництва; процедури випробування, перевірки та затвердження; положення про відповідні статистичні методи, процедури відбору проб та методи аналізу ризиків; вимоги до пакування та маркування, які безпосередньо пов'язані з безпекою харчових продуктів [33].

Тому для запобігання ризикам та отриманню якісної продукції було запроваджено систему НАССР. Перш за все, ця система спрямована для забезпечення безпечних та якісних харчових продуктів. У кінцевому результаті споживачі України будуть впевнені в якості українських харчових продуктів. Тому, підприємства, які уже перейшли на систему НАССР, є більш конкурентоспроможними, виробляючи якіснішу продукцію, та успішно займають місце на внутрішніх ринках України [45].

Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів [33].

Стандарт - це документ, розроблений консенсусом та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, керівні принципи або характеристики, що стосуються діяльності або її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, відповідність яким є обов'язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, етикеток, упаковки, маркування або етикування, що стосуються конкретного товару, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог безпеки харчових продуктів, встановлених санітарними заходами [33].

Технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений рішенням Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських законодавців - Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, що визначає характеристики продукції або пов'язані з нею процеси або методи виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення, дотримання яких є обов'язковим [33].

Особи, які відповідно до цього Закону займаються виробництвом та обігом харчових продуктів, обов'язуються:

- Забороняється виробляти та вводити в обіг небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані продукти;
- За 30 днів до першого введення в обіг в Україні об'єктів санітарних заходів, зобов'язаний надати повідомлення про це та декларацію виробника Головному державному санітарному лікарю України;
- Головний державний санітарний лікар України та Головний державний інспектор ветеринарної медицини України затверджують форму та порядок надання повідомлення;
- Забезпечувати використання у харчових продуктах дозволених інгредієнт, які використовуються у дозволених межах, є безпечними та належної якості;
- Забезпечувати наявність достатньої та надійної інформації щодо поживної цінності, складу, належних умов зберігання, застережень та приготування харчових продуктів;
- Надавати декларацію виробника;
- Забезпечувати належні умови зберігання та/або експонування харчових продуктів [32].

Відповідно до Закону України Про внесення змін до Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Редакція від 16.01.2020, підстава - 421-IX) державна ветеринарно-санітарна

експертиза здійснює комплекс лабораторних досліджень стосовно визначення безпечності та якості харчових продуктів, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності харчового продукту [33].

Підприємства, що займається виробництвом та обігом харчових продуктів, повинні отримати висновок СЕС. Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо безпечності харчових продуктів – документ установленної форми, в якому на підставі результатів аналізу ризику та перевірки, наданих виробником зразка харчового продукту, визначається перелік санітарних заходів та технічних регламентів, яких повинен дотримуватися виробник і постачальник для забезпечення безпечності харчового продукту [8].

Отже, усі дії на етапі виробництва, зберігання, доставлення та реалізації рапани мають бути здійснені виключно відповідно до Закону України Про внесення змін до Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Редакція від 16.01.2020, підстава - 421-IX).

За даними Держстату, в минулому році Україна експортувала в ЄС близько 130 000 тон мідій, рапани і устриць. Інформації щодо поставок кожного виду з продуктів немає. Учасники ринку говорять, що на експорт в основному йде м'ясо рапани [7].

Станом на 2020 р. в Україні є підприємства, що займаються переробкою морепродуктів, а саме рапани чорноморської. Проте у Миколаївській області працює ціле виробництво, яке екпортує миколаївську рапану в закордонні ресторани і магазини. Звідси випливає, що завезений в наші широти шкідник не тільки виловлюється, годує людей, а й дає роботу жителям Очаківського району. У жовтні цього року підприємству «Алмус» виповнилось два роки.

Власник підприємства Олександр Кепін у своєму інтерв'ю для «Екологічного вісника» розповів, що рапану збирають з квітня по листопад. У теплу пору - із застосуванням водолазів - у холодну пору - тільки шляхом промислового лову. Розмножується вона дуже швидко, тому робота є завжди. Підприємство може переробляти в п'ять разів більше рапани, аніж переробляють

зараз. Поки підприємство тільки набирає обертів, вибудовує канали закупівлі рапани. Моллюск поширюється дуже інтенсивно, єдиний його ворог - морська зірка - не водиться в наших широтах через занадто прісну воду [43].

У цехах підприємства рапану очищають від панцира, обробляють, вибираючи тільки м'ясо, після очищення її промивають, ошпарюють, упаковують в герметичні пакети та заморожують. Після цього вона їде на експорт. Весь цикл відбувається на їхньому підприємстві [43].

Досвід переробки рапани існує і в ТОВ «СІ Фуд», що було створено в 2016 році. Основний вид діяльності - переробка морепродуктів. Є виробничий цех 362 м² в с.м.т. Великодолинське Овідіопольського району Одеської області. Отримано всі дозвільні документи для здійснення переробки морепродуктів. Експлуатаційний дозвіл Госпродпотребслужби №15-18-29 від 06.11.2018. Реєстраційний номер виробничої потужності в системі Госпродпотребслужби а-UA-15 18-29-VIII-PP-XVI-PP-SP-PS [9].

Підприємство займається переробкою рапани, а також виробництвом рибних консервів та морепродуктів. Основними ринками збуту є оптові підприємці, оптові бази, магазини, включаючи торгові мережі [42].

Свіжий улов рапани (у мушлі) кип'ятять у варочном котлі протягом 4 хвилин, охолоджують у охолоджуючій посудині з льодом, виймають із мушлі, розбирають, м'язову частину відокремлюють, очищають, промивають, калібрують по розмірним рядам, поміщають в форму (брикети по 10 кг), заморожують у камері шокової заморозки (температура -36 ° С), глазурують, упаковують у поліетилен та картонні коробки, а потім поміщають у морозильну камеру для зберігання [42].

Згідно з умовами домовленостей, готовий продукт відправляють у контейнерах (по 24000 кг). Оплата продукції здійснюється банківським переказом за фактом відвантаження (за кожен контейнер) [42].

Таким чином, станом на 2020 р. українські підприємці уже є на шляху аби заповнити український ринок вітчизняною продукцією.

Однак, в Україні відбуваються і поодинокі бракон'єрські вилови рапани чорноморської у акваторії Чорного моря. Тому, відповідно до Закону України «Про тваринний світ», було встановлено обмеження щодо вилову риби під час любительського лову з метою забезпечення ощадливого та раціонального використання водних живих ресурсів [36]. Вилов одній особі за одну добу перебування на водоймі деяких видів дозволяється у кількостях, наведених в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Дозволена кількість вилову рибної продукції та морепродуктів

Об'єкти лову	Водойми загального користування	Водойми, закріплені за громадськими об'єднаннями, а також ті, де впроваджене платне рибальство
Риба, кг	3	5
Мідії, кг	5	8
Рапани, шт	10	20
Креветки, кг	1	2

З таблиці слідую висновок, що вивезення з водойми риби та безхребетних – як у свіжому, так і в обробленому вигляді – незалежно від терміну перебування на водоймі дозволяється в розмірі не більше добової норми, за винятком випадків, коли вага однієї рибини перевищує встановлену норму вилову [16].

Таким чином робимо висновок, що для забезпечення обігу рапани в Україні підприємствам потрібно стежити за якістю виготовлення продукції, впроваджувати нові технології на виробництві, слідкувати за якісним постачанням в потрібні терміни, шукати шляхи вигідних логістичних сполучень, підтримувати інформаційну комунікацію зі споживачем. Завжди варто не забувати про особливості транспортування, зберігання та доставки товару. Це може істотно вплинути на якість продукцію і далі уже на задоволення споживача.

1.3 Фактори формування та збереження споживних властивостей рапани замороженої

Наразі створення якісних продуктів харчування є одним із найважливіших питань. Морепродукти є одним із найважливіших продуктів харчування для людини. Оскільки морепродукти є джерелом білків тваринного походження, різноманітних мікроелементів, вітамінів та мінеральних речовин. Тому важливо слідкувати за якістю збереження споживних властивостей рапани замороженої аби в повній мірі задовольнити споживача.

Науково доведено, що споживання рапани чорноморської значно поменшує ризик захворювання на цукровий діабет, онкологічні хвороби, і приводить в тонус ваше здоров'я та формує імунітет [3].

Апач М. та Сидоренко О. зазначають, що споживні властивості чорноморської рапани залежать насамперед від вмісту в ній білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів. Хімічний склад моллюсків визначає їх харчові, біологічні, енергетичні цінності, засвоюваність, органолептичні та інші властивості. Цей склад не є постійним і варіюється залежно від виду моллюсків, їх віку, годівлі, фізіологічного стану, періоду та місця вилову [5].

Харчова цінність м'яса чорноморської рапани за вмістом білка вдвічі вища, аніж м'яса домашніх тварин. Білковий компонент м'язової тканини рапани становить 16,7% і характеризується вмістом усіх незамінних амінокислот, яких не вистачає в традиційних продуктах харчування, понад 30 макро- та мікроелементів, вітамінів групи В, А, D, Е, Р, F та інші [10].

Білок м'яса рапани має унікальну здатність зв'язувати та виводити канцерогенні сполуки та радіонукліди з людського організму. Деякі вчені стверджують, що споживання продуктів з м'яса рапани підвищує загальний тонус організму, сприяє відновленню тканин після операції, запобігає порушенню кровотворенню, обміну жирів та вітамінів, підвищує опірність організму до інфекцій, застуди, серцево-судинних захворювань [9].

Легкоплавкі жири м'яса рапани (1,1% на 100 г) мають велику кількість біологічно активних речовин, що позитивно впливають на зір, фосфоліпиди

запобігають ожирінню печінки, лінолева та арахідонова кислоти запобігають відкладенню холестерину на стінках судин, зменшують його вміст у крові, підвищують еластичність судин та стабілізують вміст цукру в крові [13].

Вміст ліпідів у м'ясі низький - у середньому $0,4 \pm 0,1\%$ ($1,4 \pm 0,4\%$ СВ), значна кількість акумулюється в нирках та печінці - 6,0-10,0% і характеризується значною ненасиченістю порівняно з ліпідами м'яса, про що свідчать високі значення йодних чисел - у середньому 93,0 та 100,4% порівняно з 52,8%. Найбільша кількість ПНЖК спостерігалась у ліпідах печінки і нирках (у середньому 21,3 - 16,5% від загальної кількості ліпідів), найменша - у яєчниках (4,6%), що призвело до різної біологічної активності їх ліпідів (вміст вітаміну F) - 9,5 - 12,6 проти 2,8 одиниць на 1 г жиру [11,12].

Таким чинм, підсумовуючи усе вище написане, можна зробити висновок, що м'ясо рапани корисне для організму людини за рахунок високого вмісту легкозасвоюваного білка. А також м'яса багате на мінеральні речовини, а саме: залізо, натрій, магній, кальцій, фосфор, йод. Таким чином, у сукупності всі елементи забезпечують нашому організму ефективну боротьбу з хворобами та вірусами.

РОЗДІЛ 2

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВІДУ ОБІГУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ

2.1 Організація, об'єкт та методи дослідження

Для проведення наукових досліджень нами було обрано м'ясо рапани замороженої наступних торгових марок: ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»» та ПП «Одесахолод».

Наше дослідження включає у себе опрацювання ринку м'яса рапани замороженої, вивчення законодавчо-нормативної бази обігу м'яса рапани замороженої, визначення факторів, що впливають на безпечність та якість, а також і конкурентоспроможність товару.

Нами було сформовано мету написання роботи та поставлено завдання для її досягнення, а також було проведено експериментальні кваліметричні дослідження.

Було підібрано методи кваліметричного аналізу, які були розділені на органолептичні, хіміко-фізичні (масова частка вологи та penetрація м'яса рапани,) згідно з відповідними стандартами, а також було визначено комплексний показник якості та проведено оцінку конкурентоспроможності м'яса рапани замороженої.

Експериментальні дослідження проведено у науково-дослідній лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету. Сировиною для дослідження послужило м'ясо рапани чорноморської.

Було створено «дерево властивостей», що показує споживні властивості товару, які виявляються в процесі споживання або використання товару. Споживні властивості показують цінність та корисність товару для споживача [Додаток А].

Першим етапом кваліметричного дослідження стала органолептична оцінка показників з використанням розробленої 5-балової шкали [Додаток Б].

Визначення масової частки вологи м'яса рапани замороженої проводили за сухим залишком прискореним методом.

Наважку подрібненого м'яса рапани обраних торгових марок масою по 10 г зважили на аналітичних вагах з точністю до 0,001 г. поміщають у чисту висушену і попередньо зважену боксу разом зі скляною паличкою, за допомогою якої розподіляють наважку продукту в бюксі рівним тонким шаром. Бюксу закривають притертою кришкою і зважують на аналітичних вагах. Висушування проводили за температури 100°C і висушували впродовж 45 хв [37].

Утримання води м'ясом має велике значення для отримання високого виходу, а також соковитості і гарної консистенції готових продуктів з молюсків. Вологоутримуюча здатність характеризує здатність білків утримувати вологу або абсорбувати додану воду при зовнішніх впливах, таких як варіння, центрифугування і пресування. Вода може бути хімічно зв'язана з білком, утримуватися за рахунок капілярних сил, тобто утримуватися фізично в просторі між волокнами. Вологоутримуюча здатність також залежить від рН і температури продукту [6].

Допустимий показник масової частки вологості не повинен певищувати понад 53%.

Останнім важливим методом дослідження була penetрація м'яса рапани.

Однак, враховуючи достатньо пружну консистенцію м'яса чорноморської рапани, яка пов'язана з фізіологічними особливостями молюска, подальших досліджень потребують способи розм'якшення тканин [20].

Для розрахунку граничної міцності поверхні рапани визначали силу, яка виникає при деформації м'яса рапани та площу впливу на предмет сторонньої сили. Механічне напруження у певній точці дорівнює відношенню внутрішньої сили в ньютонах до одиниці площі на певному перетині в м². Це означає, що зовнішній вплив спрямований на зміну положення частинок речовини відносно

один одного, а напруга, що виникає в речовині одночасно, перешкоджає цій зміні положення і обмежує його розподіл [46].

У вигляді формули межа міцності продукту виражається як $Q = F \setminus S$ (МПа), де S - це площа впливу, F - сила деформації, що утворилася в тілі.

$$S = \Pi \cdot r^2$$

$$S = 3,14 \cdot 0,5^2 = 0,785 \text{ мм}^2 = 0,785 \cdot 10^{-3} \text{ м}^2 \text{ [Додаток В].}$$

$$Q(\text{контроль}) = 0,76969 / 0,785^2 \cdot 10^3 = 0,980 \text{ МПа}$$

$$Q(\langle 1 \rangle) = 0,38703 / 0,785^2 \cdot 10^3 = 0,493 \text{ МПа}$$

$$Q(\langle 2 \rangle) = 0,27911 / 0,785^2 \cdot 10^3 = 0,355 \text{ МПа}$$

$$Q(\langle 3 \rangle) = 0,63386 / 0,785^2 \cdot 10^3 = 0,807 \text{ МПа}$$

Дослідження проводилися відповідно до методики В.С.Гуця. Діапазон значень пенетрації – Q від 0,807 МПа до 0,355 МПа, що відповідає найвищій органолептичній якості показників [26]. Результати наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Шкала відповідності показника пенетрації та органолептичної оцінки

Характеристика показника консистенції	Пенетрація – Q , МПа	Органолептична оцінка, бал
Щільна, жорстка	Більше 1 МПа	1
Пластична, легко кусається	0,900 – 0,700 МПа	2
М'яка, дрібні шматочки зберігаються під час жування	0,699 – 0,500 МПа	3
М'яка, утворює однорідну масу під час жування	0,499 – 0,300 МПа	4
Дуже м'яка, ускладнює ковтання	0,299 – 0,100 МПа	5

Отже, якість як категорія для вивчення м'яса рапани є важливою складовою для оцінки продукції та подальших досліджень. Обрані нами методи дають змогу надати повну характеристику якості м'яса рапани, перевірити на відповідність вимогам державних стандартів, а також технологічним вимогам, оцінити

споживні властивості та зробити об'єктивну комплексну оцінку. Результати кваліметричного підходу дозволяють приймати конкретні рішення щодо вибору заходів для подальшого розвитку виробничих процесів.

2.2 Кваліметрія та оцінка ефективності інформаційного супроводу обігу рапани замороженої

У науково-дослідній лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету нами було проведено комплексну оцінку якості рапани, оцінку конкурентоспроможності рапани та оцінку ефективності інформаційного супроводу обігу рапани замороженої.

Для дослідження нами була вибрано наступні зразки:

Зразок 1 – м'ясо рапана, варено-заморожене, ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», Миколаївська область.

Зразок 2 – м'ясо рапана, дефростоване, ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун», місто Чернігів.

Зразок 3 – м'ясо рапана, дефростоване, ПП «Одесахолод», місто Одеса.

Було проведено дослідження на відповідність маркування згідно з нормативним вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» за критеріями [32]:

1. Офіційна назва харчового продукту;
2. Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
3. Мінімальний термін придатності харчового продукту;
4. Місце походження - місце, звідки походить харчовий продукт;
5. Розбірливість - характеристика фізичного вигляду інформації, що визначає візуальну доступність інформації широкому загалу, яка зумовлюється низкою визначених цим Законом елементів, зокрема розміром шрифту, інтервалом між літерами та рядками, шириною шрифту, кольором шрифту, гарнітурою, співвідношенням ширини і висоти літер, поверхнею матеріалу та контрастом між надрукованим об'єктом і фоном;

6. Інформація про поживну цінність харчового продукту.
7. Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання.

Відповідно до проведених досліджень маркування, зразок №1 ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Маркування зразків №2 ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун» і №3 ПП «Одесахолод» не в повній мірі відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». У зразках номеру 2 ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун» і №3 ПП «Одесахолод» не вказано місце походження продукту, мінімальний термін придатності харчового продукту та харчову і поживну цінність продукту.

Купуючи той чи інший товар, на споживача впливає безліч факторів: психологічні, особисті, соціокультурні, фактори ситуаційного впливу (фізичне оточення, географічне розташування виробництва чи торговельного закладу, його дизайн, звуки, запахи, освітлення, зовнішній вигляд товару, присутність інших людей, їхні особисті якості, поведінка, час і мета купівлі, психологічний стан, інформаційне забезпечення), а також маркетинговий комплекс виробника певного товару [27,49].

Якісне, смачне та безпечне м'ясо з рапани має бути від вершково-кремового до світло-коричневого кольору, нейтрального смаку без стороннього присмаку або запаху (затхлого та кислого запаху), щільної та пружної консистенції.

Існує кілька методів оцінки споживчих переваг, найбільш актуальним методом є визначення показника якості, який базується на суб'єктивній оцінці споживачів та комплексно характеризує зразки замороженого м'яса рапани.

Було досліджено зовнішній вигляд, смак, запах та колір трьох зразків конкуруючих марок. Розроблена шкала (додаток В) показує оцінку кожного органолептичного показника від 1 до 5 балів.

Для проведення кваліметрії м'яса рапани ми спочатку визначили коефіцієнти вагомості показників якості м'яса рапани, що наведено на рис. 2.1.

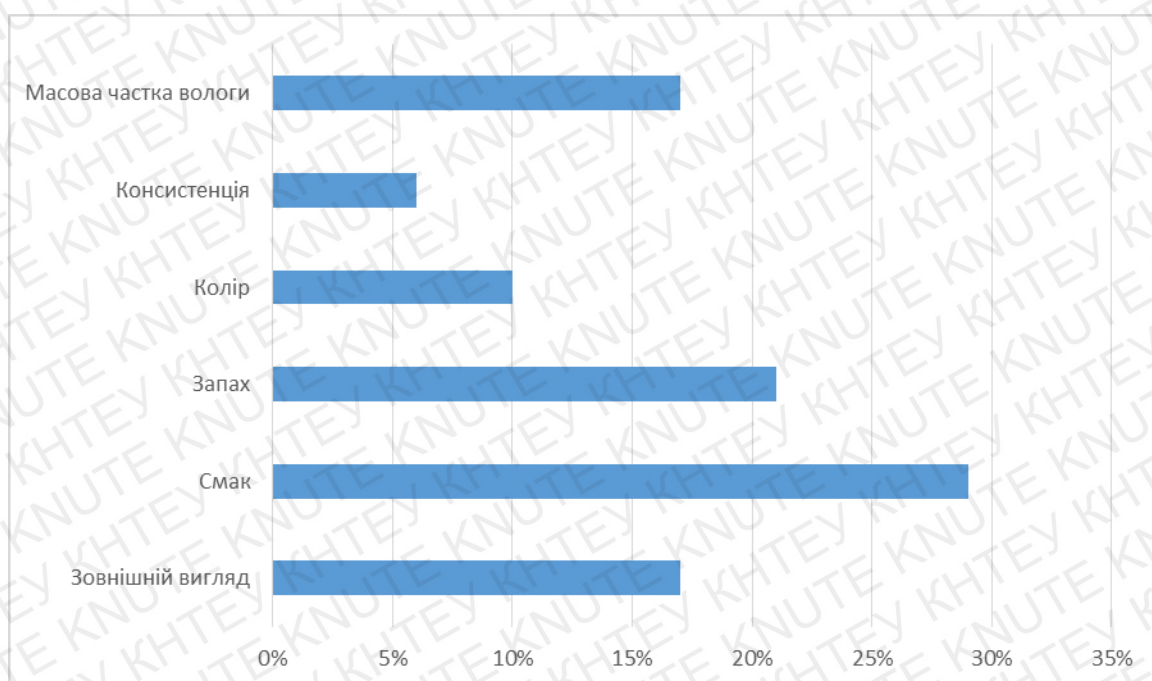


Рис. 2.1 Коефіцієнти вагомості показників якості м'яса рапани

Таким чином, відповідно до коефіцієнтів вагомості показників якості м'яса рапани, було встановлено, що покупці найбільшу увагу звертають на смак – 29%, запах – 21%, зовнішній вигляд – 17%.

Було проведено органолептичну оцінку якості м'яса рапани торговельних марок ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун», ПП «Одесахолод» (наведено в табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Характеристика органолептичних показників м'яса рапани

Показник	ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ»	ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»»	ПП «Одесахолод»
Зовнішній вигляд	Правильна форма	Деформована форма	Правильна форма
Показник	ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ»	ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»»	ПП «Одесахолод»
Смак	Без стороннього присмаку	Без стороннього присмаку	Без стороннього присмаку

Продовження таблиці 2.2

Показник	ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ»	ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»»	ПП «Одесахолод»
Колір	Кремовий	Світло-коричневий	Кремовий
Консистенція	Щільна, пружна	Щільна, м'яка	Щільна, пружна
Запах	Властивий свіжому м'ясу рапани, без стороннього запаху	Властивий свіжому м'ясу рапани, без стороннього запаху	Властивий свіжому м'ясу рапани, без стороннього запаху

Отже, за органолептичними показниками (зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором та консистенцією) м'ясо рапани ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»» та ПП «Одесахолод» відповідають вимогам DSTU ISO 11885–1996 [1]. М'ясо рапани досліджених трьох торгових марок має кремовий та світло-коричневий кольори, не було відчутно стороннього тухлого запаху. У зразка №2 консистенція - щільна, м'яка, а у зразків №1 та №3 консистенція – щільна, пружна. Також досліджені нами 3 зразка відрізняються за зовнішнім виглядом, у зразка №3 – правильна форма, а у зразків №1 і №2 – форма деформована.

Додатково було розраховано масову частку вологи м'яса рапани 3 різних торгових марок згідно з DSTU ISO 11885–1996 [1] (наведено на рис.2.2).

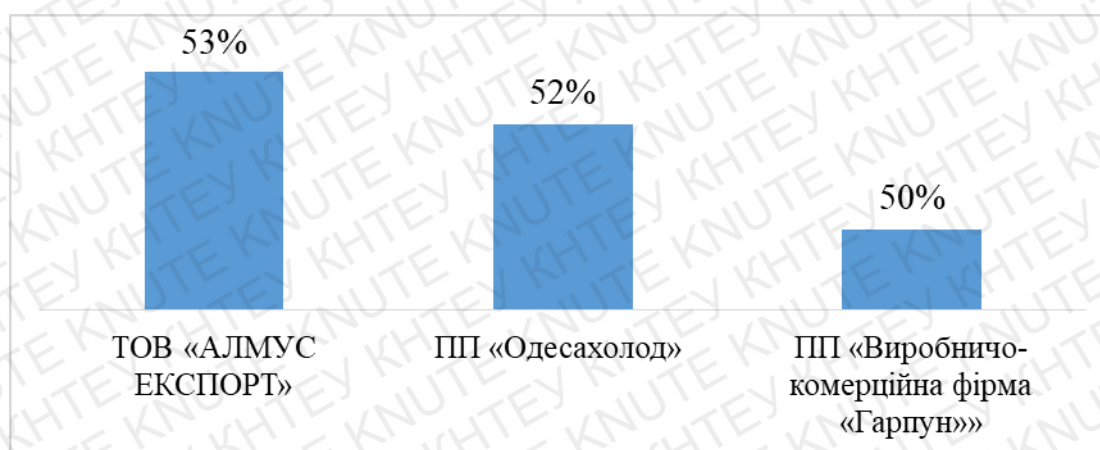


Рис. 2.2 Вміст масової частки вологи у м'ясі рапани

Отже, показник масової частки вологи коливається в межах від 50% до 53%, що відповідає вимогам стандартів DSTU ISO 11885–1996 [1]. Найвищий показник (53%) міститься в м'ясі рапани зразка 1 - ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», а найнижчий (50%) у зразка 2 – в м'ясі рапани ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»» (табл.3).

Підвищений вміст вологи може свідчити про порушення герметичності та цілісності упаковки, умов зберігання та транспортування.

Показник якості, який базується на об'єктивному оцінюванні експертів, комплексно характеризує зразки м'яса рапани ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»» та ПП «Одесахолод» (наведено в табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Комплексний показник якості м'яса рапани

Показники	Коефіцієнт вагомості	P(етал)	P(брак)	ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ»		ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»»		ПП «Одесахолод»	
				р _і	Р _і	р _і	Р _і	р _і	Р _і
Зовнішній вигляд	0,17	5,00	2,00	4,1	0,7	4,4	0,8	3,9	0,63
Смак	0,29	5,00	2,00	4,9	0,97	4,6	0,87	4,8	0,93
Запах	0,21	5,00	2,00	4,3	0,77	4,2	0,73	4,6	0,87
Колір	0,07	5,00	2,00	3,6	0,53	3,6	0,53	3,8	0,6
Консистенція	0,10	5,00	2,00	3,8	0,6	3,8	0,6	4,2	0,73
КПЯ					4,72		4,53		4,83

Отже, було проаналізовано комплексні кваліметричні показники якості та безпечності м'яса рапани замороженої. За органолептичними показниками найвищий комплексний показник якості у м'яса рапани торгової марки ПП «Одесахолод» - 4.83 за рахунок наступних показників, а саме: смаку, запаху та консистенції. Його було обрано в якості товара-конкурента при розрахунку інтегрального показника конкурентоспроможності.

Конкурентоспроможність товару - це сукупність аналізів споживчих якостей, що відображають відмінності еталонного зразка від аналогічного товару іншого виробника з точки зору відповідності конкретним соціальним потребам або цінам [28].

Показник відносної конкурентоспроможності товару розраховується на основі порівняння функціональних, естетичних та економічних показників товара-конкурента та дослідних зразків (наведено в табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Оцінка конкурентоспроможності м'яса рапани

Показники	Коефіцієнт вагомості	ПП	ТОВ		ПП	
		«Одесахолод»	«АЛМУС ЕКСПОРТ»		«Виробничо-комерційна фірма «Гарпун»	
		Товар-конкурент	Pi	q1	Pi	q1
Функціональні						
Смак	0,29	4,8	4,9	1,02	4,6	0,96
Запах	0,21	4,6	4,3	0,93	4,2	0,91
Консистенція	0,10	4,2	3,8	0,9	3,8	0,9
Вміст вологи	0,16	4,1	4,2	1,02	4,0	0,98
Естетичні						
Зовнішній вигляд	0,17	3,9	4,1	1,05	4,4	1,13
Колір	0,07	3,8	3,6	0,95	3,6	0,95
Економічні						
Роздрібна ціна, грн/кг		370	200	0,54	649	1,75
ПВК				1,6		0,55

Відповідно за дослідженими органолептичними показниками найбільш конкурентоспроможною торговою маркою у порівнянні з еталоном ПП «Одесахолод» є ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» – 1,6. Найнижчий показник – ПП «Виробничо-комерційна група «Гарпун» – 0,55.

Таким чином, конкурентоспроможність м'яса рапани найвища у ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» за рахунок наступних показників: смак та запах. Ця перевага також суттєво відрізняється у ціні.

Отже, для забезпечення якості м'яса рапани необхідно враховувати комплекс чинників, що впливають на формування і збереження якості і кількості товарів. За органолептичними властивостями (зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах, внутрішня будова) можна визначити чи сировина є якісною. До факторів, що зберігають якість продовольчих товарів, відносяться тара і пакувальні матеріали, умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації. Тара і пакувальні матеріали зберігають продукцію від пошкодження та забруднення під час транспортування та зберігання. Транспортування відповідає за товар лише у дорозі. Зберігання відповідає за стан сировини для подальшого використання. Тому необхідно враховувати температуру зберігання, відносну вологість повітря та освітлення приміщення.

Ключовими характеристиками при виборі м'яса рапани є смак, запах, зовнішній вигляд, колір. Якісне м'ясо має кремовий або світло-коричневий колір, смачний запах з морським присмаком та пружну консистенцію. Обов'язково потрібно звертати увагу на термін придатності та цільність упаковки.

РОЗДІЛ 3

ЛОГІСТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОДАЖУ РАПАНИ ЗАМОРОЖЕНОЇ НА ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»

3.1 Дослідження логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд»

ТОВ «Сільпо-Фуд» - частина групи компаній Fozzy Group, яка об'єднує низку бізнесів у різноманітних напрямках: торгівля продуктами харчування (мережа супермаркетів «Сільпо», мережа гіпермаркетів Fozzy, мережа магазин «Фора», мережа дискаунтерів Thrash), торгівля непродовольчими товарами (мережа фармацевтичних супермаркетів «Біла ромашка», торговельно-роздрібна мережа Ringoo), ресторани, виробництво та інші.

Мережа «Сільпо» була заснована у 1998 році і вже до 2002 року мала 23 магазини у різних містах України. Таким чином, ми бачимо, що компанія є сильним гравцем не тільки на регіональному рівні. Підприємство сертифіковане на відповідність міжнародним стандартам менеджменту якості ISO 9001, менеджменту в галузі безпеки харчової продукції ISO 22000 та екологічного менеджменту ISO 14001.

ТОВ "Сільпо-Фуд" пропонує широкий асортимент рибної продукції та морепродуктів:

- Сьомга охолоджена;
- М'ясо рапани;
- М'ясо мідій;
- Креветки варено-морожені;
- Лосось свіжоморожений;

Скумбрія свіжоморожена.

ТОВ «Сільпо-Фуд» вже більше 20 років успішно співпрацює з понад 10 компаніями - виробниками м'яса рапани в Україні. У таблиці 3.1 подано ключових партнерів ТОВ «Сільпо-Фуд».

Таблиця 3.1

Підприємства - виробники, з якими співпрацює ТОВ «Сільпо-Фуд»

ПП «Гарпун»	ТОВ «Ян Дженерал Продактс Укр»	ПП «Одесахолод»
• М'ясо рапани варено-замороженої	• М'ясо рапани варено-замороженої	• М'ясо рапани варено-замороженої

Нами було досліджено та проаналізовано динаміку обсягів продажу рапани замороженої за 3 роки.

Метою кожного підприємства є отримання прибутку, здійснюючи виробничу та іншу господарську діяльність [30]. Основним показником, що характеризує ефективність господарського підприємства, є продажі. Про ефективність ТОВ «Сільпо-Фуд» свідчить динаміка обсягу продажів рапани замороженої 3 торгових марок за останні 5 років. Дані дослідження наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Динаміка обсягів продажу рапани замороженої за 3 роки

ТМ	Обсяги		
	2017	2018	2019
ПП «Гарпун»	4958 т	5236 т	5898 т
ТОВ «Ян Дженерал Продактс Укр»	5956 т	6026 т	6125 т
ПП «Одесахолод»	4769 т	5689 т	5972 т

Також нами було досліджено динаміка обсягу продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд» (грн). Результати надано на рис. 3.1.

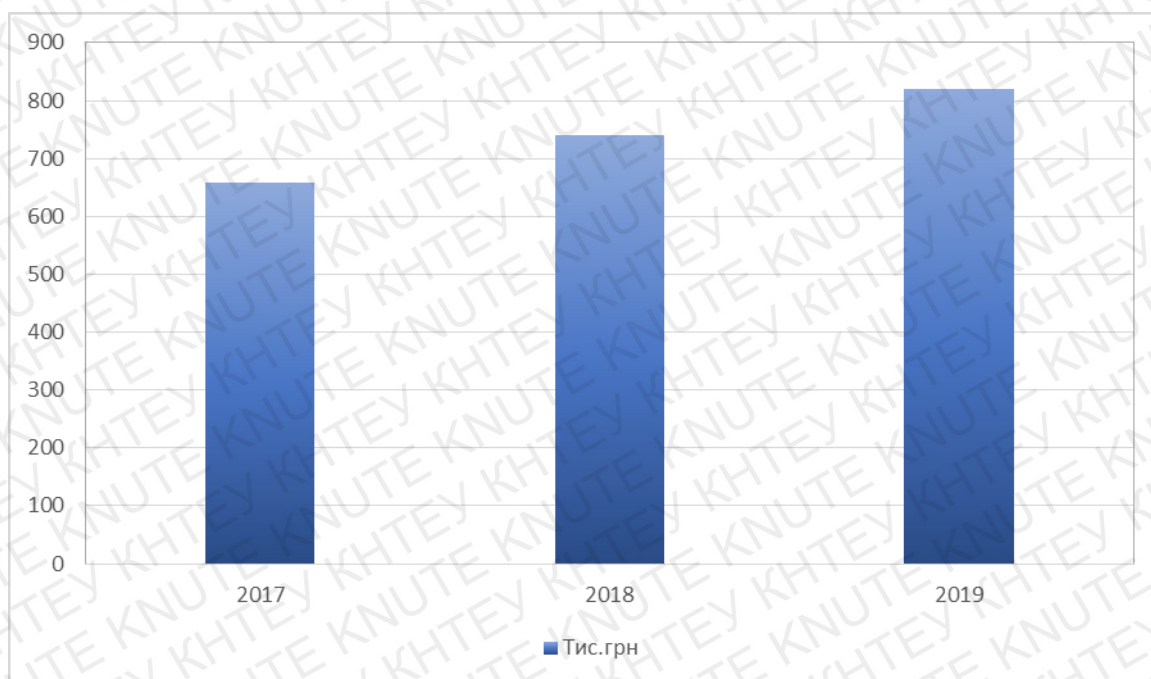


Рис. 3.1 Динаміка обсягів продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд» за 3 роки

Джерело: складено за даними відділу управління логістичною інфраструктурою ТОВ «Сільпо-Фуд».

Також нами було досліджено динаміку зміни обсягів продажу рапани замороженої на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Результати наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Динаміка зміни обсягів продажу рапани замороженої

ТМ	2018/2017	2019/2018	2019/2017
ПП «Гарпун»	11%	11%	12%
ТОВ «Ян Дженерал Продактс Укр»	10%	10%	10%
ПП «Одесахолод»	12%	13%	13%

Таким чином, проаналізувавши таблицю, ми бачимо, що продажі м'яса рапани замороженої зросли або залишилися незмінними, але зменшення продажів не відбулося. Перш за все, це пов'язано з тим, що ТОВ «Сільпо-Фуд» постійно розвивається, гарантуючи якість продукції та розширюючи свій асортимент.

У зв'язку з розвитком аквакультури в Україні та активною роботою рибальських компаній вдалося відкрити нові ринки збуту для власної продукції. На ринках з'явився попит на рибну продукцію, вироблену українськими компаніями. Таким чином, позитивна динаміка споживання морепродуктів почала стимулювати роботу компаній [17,18].

З розвитком ринку морепродуктів вимоги покупців до якості та асортименту значно зросли. Врахування вимог та побажань споживачів зробить ринок більш орієнтованим на споживача та задовольнить потреби найвимогливіших споживачів [24].

Постачальниками ТОВ «Сільпо-Фуд» є різні суб'єкти господарювання, які надають компанії необхідні матеріальні, технічні, трудові та інформаційні ресурси. Ми повинні розуміти, що кожне господарське підприємство повинно дуже ретельно стежити за динамікою цін на об'єкти, що постачається, регулярність постачання ресурсів, необхідних для реалізації виробничої програми підприємства. Це пов'язано з тим, що можуть виникнути проблеми з виробництвом та реалізацією виробленої продукції, і в майбутньому існує ризик втрати репутацію компанії набутої протягом багатьох років та прихильності постійних партнерів та клієнтів.

Працюючи з постачальниками, Fozzy Group керується інтересами своїх гостей, оскільки компанія повинна надавати своїм клієнтам оптимальний асортимент продукції, справедливі ціни та якісні послуги. Це основа успіху бізнесу. Тому, найважливішим у співпраці є виконання всіх умов договору, укладеного з постачальником. ТОВ «Сільпо-Фуд» розраховує, що асортимент, узгоджений в контракті, буде доставлений до розподільчих центрів або магазинів у повному обсязі, вчасно та за узгодженою ціною.

Саме тому, ТОВ «Сільпо-Фуд», вже в котрий раз дуже прискіпливо ставиться до вибору постачальників і прагне підтримувати довготривалі стосунки із тими, хто працює на підтримання дружніх зв'язків з урахуванням спільних інтересів та націлений на відмінний результат.

ТОВ «Сільпо-Фуд» є посередником на шляху товару від виробника до споживача. Оскільки компанія купує багато товарів у виробників, тому місце компанії в ланцюжку від виробника до споживача наведено на рис. 3.2.



Рис. 3.2 Місце ТОВ «Сільпо-Фуд» у ланцюзі від виробника до споживача

В даний час менеджер з логістики комерційної компанії має набагато ширший вибір управлінських функцій, аніж раніше. Його логістичні можливості та прагнення повинні зосередитись на чотирьох питаннях: обслуговування клієнтів, розміщення елементів інфраструктури, політика запасів та транспорт. І їх вирішення обов'язково повинне відповідати стратегії компанії [31].

Менеджер з логістики визначає, на яких цільових покупцях буде зосереджений роздрібний торговець, які товари та послуги він запропонує і як він отримає перевагу над конкурентами в довгостроковій перспективі [23].

Функціональний цикл в логістиці ТОВ «Сільпо-Фуд» складається з трьох стадій:

1. Логістика закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд». Цей процес називається "вхідною логістикою" і процес пов'язаний із придбанням товарів у зовнішніх постачальників. У галузі оптової та роздрібної торгівлі широко використовується термін «закупівля». Це пов'язано з тим, що ТОВ «Сільпо-Фуд» не споживає матеріали з недостатнім ступенем готовності, а перепродує готовий продукт. Основна мета - підтримка торгівлі шляхом закупівель з мінімальними витратами. Цей процес включає прогноз потреб, вибір джерела поставки, планування закупівель, транспортування, переговори, введення замовлень, приймання, перевірку, складування тощо.

2. Логістика в магазині ТОВ «Сільпо-Фуд». Цей вид діяльності забезпечує планування, прогнозування та підтримку торговельних бізнес-процесів на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Його основна мета - забезпечити безперервність торгівлі. Отже, логістика в межах магазину включає: обробку вантажів, забезпечення доступності товарів, управління запасами ТОВ «Сільпо-Фуд».

3. Логістика продажів ТОВ «Сільпо-Фуд». Вона охоплює широкий спектр дій - від пошуку та залучення нових клієнтів до доставки замовлень клієнтам. Метою даного виду логістики є просування товарів до споживачів з найнижчими витратами. У взаємодії з маркетингом логістика продажів включає: ціноутворення, мерчандайзинг, підтримку продажів; самостійні (через логістику закупівель) переговори з виробником та посередником, доставка та переробка. Матеріальний потік в межах підприємства може проходити наступні фази трансформації: постачання матеріалів, виготовлення виробів, їх збут, повернення тари або неякісних виробів, утилізацію та переробку відпрацьованих виробів, відходів, тари й упаковки [14].

Логістика постачання, збуту та переробки охоплює планування, управління та фізичну обробку матеріалів, готової продукції, упаковки та відходів. Виробнича логістика включає планування, управління та реалізацію внутрішньовиробничого транспорту та проміжного складування у виробничих підрозділах [2].

Процес транспортування на базі ТОВ «Сільпо-Фуд» включає: перевезення вантажів, навантаження, розвантаження, експедирування та інші логістичні операції. Транспортування може здійснюватися всередині компанії - в межах її підрозділів або між ними (внутрішнє транспортування) або поза нею, тобто між різними торговими організаціями, постачальниками та споживачами (зовнішнє транспортування).

Складська логістика на базі ТОВ "Сільпо-Фуд" охоплює розміщення, організацію та розвиток складського господарства. Основною одиницею в логістичній системі складу є самий склад, де приймаються матеріальні ресурси, їх розподіл, сортування, переміщення та підготовка до відправки та доставки.

На основі ABC аналізу нами було досліджено ефективність логістичного процесу на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Результати дослідження наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Загальні показники визначення ефективності логістичного сервісу

Показники результативності	Вага	Частка, %	Відсоток відповідності, %	Коефіцієнт	Результат, %
Довіра споживачів	В	15,81	100	1,0	15,81
Зрозумілість	В	15,815	90	0,9	14,23
Інноваційність	А	25,45	90	0,9	22,91
Задоволення потреб	В	15,27	100	1,0	15,27
Здатність до змін	С	12,94	75	0,75	9,71
Стратегічне бачення	В	14,74	90	0,9	13,27
Загальний показник		100			91,20

Джерело: розраховано на основі інформації зібраної шляхом проведення анкетування працівників відділу логістики на базі ТОВ «Сільпо-Фуд»

Отже, проаналізувавши таблицю, ми бачимо, що ефективність логістичного процесу становить – 91,2% зі 100%, що свідчить про надзвичайно високий рівень логістичної діяльності загалом.

Було проведено діагностику зовнішнього середовища на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Система логістичного менеджменту роздрібної торговельної мережі «Сільпо-Фуд» включає такі підсистеми, як:

- управління логістичною інфраструктурою;
- управління інформаційними технологіями в логістиці;
- управління запасами товарів;
- управління логістичними витратами;
- управління складуванням і транспортуванням.

Кожна функція закріплюється за конкретним підрозділом. Підрозділи наведено на рис. 3.3.



Рис.3.3 Підрозділи логістичного відділу на базі ТОВ «Сільпо-Фуд»

Таким чином, проаналізувавши логістичний процес підприємства ТОВ «Сільпо-Фуд», можна зробити наступні висновки:

- Логістична інфраструктура ТОВ «Сільпо-Фуд» являє собою систему, що гарантує швидкість матеріальних потоків, а також ефективне планування фізичного розподілу продукцію з найменшими втратами.
- Логістичний процес мережі Fozzy Group надає ефективне постачання продукції по усіх мережах «Сільпо» по усій Україні.
- Наявність логістичного розподільчого центру дозволяє зменшити навантаженість на магазини при прийомі товару і це сприяє більш раціональній діяльності торгового процесу.

3.2 Удосконалення логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд»

Серед переваг у системі управління логістичними забезпечення продажу рапани замороженої на базі ТОВ «Сільпо-Фуд» можна виділити наступні:

- Дотримання чітких логістичних стратегій та цілей;
- Орієнтація керівництва на споживача;
- Ефективна діяльність організаційної структури відділу логістики;
- Результативне планування та організація логістичних процесів.

Однак у ході дослідження було виявлено також недоліки під час роботи логістичного відділу, а саме:

- Неєфективне використання інформаційних технологій;
- Неплодотвірна взаємодія відділу логістики з іншими відділами усередині компанії.

Для удосконалення логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд» можна запропонувати наступні заходи:

1. Вдосконалення системи планування продажів. Аналізування стратегії для налагодження ефективності роботи логістичного відділу дасть змогу задати загальні цілі логістики, визначити її стратегічну сфокусованість і тим самим сформулювати логістичну місію.

Створення ефективної організаційної структури, розробка контрольних механізмів та систем забезпечать плідотвірну роботу логістичної мережі.

Сьогодні дуже популярним є ABC-аналіз. Досвід практичного використання результатів аналізу ABC є дуже важливим для логістики. Менеджери з логістики пропонують використовувати метод групи А для розрахунку необхідних ресурсів планування закупівель (MRP, планування матеріальних ресурсів), для груп В і С - статистичний контроль запасів (SIC, статистичний контроль запасів). Так, використання MRP дозволяє досягти точних результатів, але в той же час і складний, тому використовуються лише для пріоритетної групи А; інші позиції плануються за спрощеною схемою з припущенням більшої похибки [44].

Таблиця 3.5

ABC-аналіз продукції ТОВ «Сільпо-Фуд»

П/п	Продукція	Річні затрати на закупівлю за 2019, грн.	Частка від загальної суми, %	Кумулятивна частка, %	Група
1.	М'ясо мідій	49249	24,6	42,4	А
2.	Сьомга охолоджена	42737,35	22,2	66,0	
3.	М'ясо рапани замороженої	39451,1	20,9	85,3	В
4.	Креветки свіжоморожені	37538,05	20,2	92,2	С
5.	Лосось свіжоморожений	23440,35	12,1	100,0	
	Всього	192415,9	100		

ABC аналіз асортименту продукції ТОВ «Сільпо-Фуд» у 2019 році показує, що товари групи В найбільше формують загальний товарообіг.

На основі цього аналізу ми можемо констатувати переваги роботи з певними групами товарів. Тому, якщо необхідно зменшити витрати на управління закупівлями, доречно приділити особливу увагу товарам типу В, оскільки більш інтенсивна робота з ними може позитивно вплинути на загальний оборот і прибуток.

Для аналізу XYZ стабільність попиту визначалася опитуванням експертів, споживачів та аналізом даних. Оцінка проводилася за 10-бальною шкалою. Дані наведено в табл. 3.6

Таблиця 3.6

Оцінка сталості попиту

Продукція	Оцінка сталості попиту, бали
М'ясо мідій	7
Сьомга охолоджена	3
М'ясо рапани замороженої	5
Креветки свіжоморожені	7
Лосось свіжоморожений	8

Для більш детального аналізу було проведено аналіз XYZ, який дозволяє розділити весь спектр ресурсів на три групи залежно від рівномірності попиту та точного прогнозу. Це є найбільш ретельною перевіркою продукції, що цього потребують, та ефективним управлінням наявними запасами та умовами постачання [15,47].

При використанні аналізу XYZ рекомендується використовувати такі оцінки: група X - 9 - 10 балів; група Y - 4-8 балів; група Z - 1-3 бали. Розрахунок XYZ-аналізу наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Інтеграція ABC та XYZ аналізу

Продукція	Оцінка сталостей попиту	Рекомендовані групи	
		ABC	XYZ
М'ясо мідій	7	A	Y
Сьомга охолоджена	3	A	Z
М'ясо рапани замороженої	5	B	Y

Креветки свіжоморожені	7	В	У
Лосось свіжоморожений	8	С	У

Для предметів групи АХ потрібно розрахувати оптимальний розмір замовлення та розглянути можливість використання технології "точно в строк".

2. Основним завданням логістичного контролю є оперативний менеджмент щодо економічної ефективності зберігання та транспортування матеріалу ресурсів [21].

Таким чином, керівництво ТОВ «Сільпо-Фуд» має здійснювати контроль, необхідний для раціонального прийняття рішень у логістичному сервісу і найкраще використовувати координацію матеріальних потоків з іншими процесами, що відбуваються в організації.

3. У зв'язку зі складністю управління логістичними процесами на базі ТОВ "Сільпо-Фуд", для ефективного логістичного сервісу необхідно визначити зони відповідальності у ТОВ «Сільпо-Фуд» та створити спеціальний структурний підрозділ - відділ матеріально-технічного контролю. У ТОВ «Сільпо-Фуд» найвигідніше буде увести штабну організацію контролю за логістичним сервісом, що буде підпорядковуватись керівництву компанії. За відсутності системи контролю створення спеціального структурного підрозділу повинне відбуватися поступово з чітким визначенням цілей, послідовність і важливість введення кожного з етапів.

Таким чином, функціональний цикл в логістиці ТОВ «Сільпо-Фуд» складається з трьох стадій:

1. Логістика закупівель ТОВ «Сільпо-Фуд».
2. Логістика в магазині ТОВ «Сільпо-Фуд».
3. Логістика продажів ТОВ «Сільпо-Фуд».

Логістична інфраструктура ТОВ «Сільпо-Фуд» являє собою систему, що гарантує швидкість матеріальних потоків, а також ефективне планування фізичного розподілу продукцію з найменшими втратами. Логістичний процес мережі Fozzy Group надає ефективне постачання продукції по усіх мережах «Сільпо» по усій Україні. Наявність логістичного розподільчого центру дозволяє

зменшити навантаження на магазини при прийомі товару і це сприяє більш раціональній діяльності торгового процесу.

Отже, проаналізувавши дані, ми бачимо, що ефективність логістичного процесу становить – 91,2% зі 100%, що свідчить про надзвичайно високий рівень логістичної діяльності загалом.

Нами також було запропоновано заходи для удосконалення логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд». Для ефективного логістичного сервісу необхідно вдосконалити систему планування продажів на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Створення ефективної організаційної структури, розробка контрольних механізмів та систем забезпечать плідотвірну роботу логістичної мережі.

Також нами було запропоновано створити спеціальний структурний підрозділ - відділ матеріально-технічного контролю. Підрозділ має керувати логістичними цілями ТОВ «Сільпо-Фуд», надавати консультативну підтримку управлінських рішень з питань логістичного сервісу, а також забезпечити ефективне управління логістичними процесами.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Доведено, що ринок рапани замороженої є прогресуючим. За даними Департаменту риболовства і аквакультури ФАО, збільшення споживання риби та рибних продуктів населенням стало можливим завдяки збільшенню постачання вітчизняної риби та морепродуктів за рахунок скорочення експорту з 169 тис. тонн у 2014 році до 32,3 тис. тонн у 2019 році та збільшення імпорту з 48 тис. тонн у 2014 до 252,1 тис. тонн у 2019 році.

2. В результаті кваліметричної оцінки було визначено, що за органолептичними показниками (зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором та консистенцією) м'ясо рапани ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун» та ПП «Одесахолод» відповідають вимогам DSTU ISO 11885–1996 [1]. М'ясо рапани досліджених трьох торгових марок має кремовий та світло-коричневий кольори, не було відчутно стороннього тухлого запаху. У зразка №2 консистенція - щільна, м'яка, а у зразків №1 та №3 консистенція – щільна, пружна. Також досліджені нами 3 зразка відрізняються за зовнішнім виглядом, у зразка №3 – правильна форма, а у зразків №1 і №2 – форма деформована. За органолептичними показниками найвищий комплексний показник якості у м'яса рапани торгової марки ПП «Одесахолод» - 4.83 за рахунок наступних показників, а саме: смаку, запаху та консистенції.

3. Було визначено, що показник масової частки вологи коливається в межах від 50% до 53%, що відповідає вимогам стандартів DSTU ISO 11885–1996 [1]. Найвищий показник (53%) міститься в м'ясі рапани зразка 1 - ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ», а найнижчий (50%) у зразка 2 – в м'ясі рапани ПП «Виробничо-комерційна фірма «Гарпун».

4. За дослідженими органолептичними показниками найбільш конкурентоспроможною торговою маркою у порівнянні з еталоном ПП «Одесахолод» є ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» – 1,6. Найнижчий показник – ПП

«Виробничо-комерційна група «Гарпун»» – 0,55. Таким чином, конкурентоспроможність м'яса рапани найвища у ТОВ «АЛМУС ЕКСПОРТ» за рахунок наступних показників: смак та запах. Ця перевага також суттєво відрізняється у ціні. Ключовими характеристиками при виборі м'яса рапани є смак, запах, зовнішній вигляд, колір. Якісне м'ясо має кремовий або світло-коричневий колір, смачний запах з морським присмаком та пружну консистенцію. Обов'язково потрібно звертати увагу на термін придатності та цілість упаковки.

5. Дослідження логістичного забезпечення продажу рапани замороженої на ТОВ «Сільпо-Фуд» демонструє, що ефективність логістичного процесу становить – 91,2% зі 100%, що свідчить про надзвичайно високий рівень логістичної діяльності загалом.

На підставі вищеперахованих висновків пропонуємо:

1. Залучити інвесторів для спонсорування у аквакультуру, провести оновлення матеріально-технічної бази, здійснити ремонт риболовецького флоту.
2. Задовільнити потребу удосконалення та гармонізації з законодавчо-нормативною базою європейської спільноти.
3. Для підвищення конкурентоспроможності рапани в Україні підприємствам потрібно стежити за якістю виготовлення продукції, впроваджувати нові технології на виробництві, слідкувати за якісним постачанням в потрібні терміни, шукати шляхи вигідних логістичних сполучень, підтримувати інформаційну комунікацію зі споживачем. Завжди варто не забувати про особливості транспортування, зберігання та доставки товару. Це може істотно вплинути на якість продукцію і далі уже на задоволення споживача.
4. Для забезпечення якості м'яса рапани необхідно враховувати комплекс чинників, що впливають на формування і збереження якості і кількості товарів. За органолептичними властивостями (зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах, внутрішня будова) можна визначити чи сировина є якісною. До факторів, що зберігають якість продовольчих товарів, відносяться тара і пакувальні матеріали, умови і терміни транспортування, зберігання і реалізації. Тара і пакувальні матеріали зберігають продукцію від пошкодження та забруднення під час

транспортування та зберігання. Транспортування відповідає за товар лише у дорозі. Зберігання відповідає за стан сировини для подальшого використання. Тому необхідно враховувати температуру зберігання, відносну вологість повітря та освітлення приміщення.

5. Для ефективного логістичного сервісу необхідно вдосконалити систему планування продажів на базі ТОВ «Сільпо-Фуд». Створення ефективної організаційної структури, розробка контрольних механізмів та систем забезпечать плодотвірну роботу логістичної мережі.

6. ТОВ «Сільпо-Фуд» слід створити спеціальний структурний підрозділ - відділ матеріально-технічного контролю. Підрозділ має керувати логістичним цілями ТОВ «Сільпо-Фуд», надавати консультативну підтримку управлінських рішень з питань логістичного сервісу, а також забезпечити ефективне управління логістичними процесами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. DSTU ISO 11885–1996 «Про затвердження національних стандартів України».
2. Ilchenko N. Development strategy for logistics operators in the context of globalization / Ilchenko N. // Contemporary conditions and trends in enterprise management: strategies, mechanisms, processes. Cracow University of Economics. – 2015. – P. 45-53.
3. Апач М.В., Сидоренко О.В., Ситник Ю. М. Фактори формування споживних властивостей чорноморської рапани // Наук. збірник «Інтегроване управління водними ресурсами». – 2014. – №2. – С. 232-237.
4. Апач М.В., Сидоренко О.В. ВОЛОГОУТРИМУЮЧА ЗДАТНІСТЬ ФАРШІВ НА ОСНОВІ ЧОРНОМОРСЬКОЇ РАПАНИ // Наук. збірник «Харчова промисловість». – 2017. – С.40-45.
5. Апач М.В., Сидоренко О.В. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЧОРНОМОРСЬКОЇ РАПАНИ // Наук. збірник «Інтегроване управління водними ресурсами». – 2014. – №2. – С. 232-237.
6. Артюхова, С.П., Богданов, В.Д., Дацун В.М. Технология продуктов из гидробионтов // под ред. Т.М. Сафроновой, В.И. Шендерюка. — Х.: Колос, 2016. — 496 с.
7. Борщевський П.П. Рибний ринок України: проблеми і перспективи розвитку / П. П. Борщевський, М. С. Стасишен // Економіка України. – 2010. – № 3. – С. 51-57.
8. Вдовенко Н. М. Регуляторная политика государства и механизмы ее реализации в перспективных отраслях экономики, связанных с рыбным хозяйством / Н. М. Вдовенко // Економіка Розвитку. – Харків : ХНЕУ, 2014. – № 3 (71). – С. 10-14.

9. Вдовенко Н.М. Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства в Україні // Економіка харчової промисловості. – 2015. № 2. – С.2.
- 10.Виноградов А.С. Проблеми логістики // Маркетолог. - 2013. - №3. - С. 5-15.
- 11.Ганжуренко І.В. Сучасний стан і розвиток рибпромислового під комплексу України та світу // Вісник Одеського національного університету. - 2013. № 18. - С. 72–78.
- 12.Голембовська Н. Розвиток ринку рибних продуктів в Україні // Продовольча індустрія АПК. - 2014. - № 4. - С. 4-8.
- 13.Департамент риболовства и аквакультуры ФАО [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org>
- 14.Дудкін П.П., Мосій О.Б., Владимир О.М. Аспекти ефективного підприємництва // Тернопіль: ФОП Паляниця В.А.. - 2015. – 252 с.
15. Економіка підприємства: навч.посіб. / Лойко В.В., Макаровська Т.П. – К. : Київ, КНУТД, 2015. – 267 с.
- 16.Ємцев В.І. Сучасний стан та конкурентоспроможність рибної галузі в Україні – Наукові праці НУХТ. – 2010. – №33. – С. 132-134.
- 17.Загороднюк О. В. Види і критерії ефективності рибницьких господарств // М-во аграр. політики і прод., Уманський нац. ун-т сад. – Умань : Уманський нац. ун-т сад. - 2012. – С. 195–196.
- 18.Загороднюк О. В. Формування та розвиток ринку риби і рибної продукції України // Автореферат дис. к.е.н.: 08.00.03 – Економіка і управління національним господарством. – Одеса – 2012. – 24 с.
- 19.Захарчук Я. В. Економічний аналіз діяльності рибного господарства України // Вісник Дніпропетровського університету. - № 2. – 2012. – С. 68 – 74.
- 20.Иванов Д. А. Влияние вселенца рапаны (*Rapana venosa*) на донные биоценозы в восточной части Черного моря // Водні біоресурси та їх відтворення. – 2012. – № 2. – С. 3–7.

21. Кацьма, В. І. Сутність та роль логістичного управління в системі управління підприємством // Економічний аналіз : зб. наук. праць / Тернопільський національний економічний університет. - 2016. – Том 23. – № 2. – С. 60-65.
22. Кіщак І.Т., Корнева Н.О., Новіков О.Є. Стратегічні імперативи розвитку рибопродуктового комплексу держави // Вісник аграрної науки Причорномор'я. - 2014. - С. 5–17.
23. Коломійцев Г. Досвід організації виробничої логістики // Логістика і система . №1. 2014. С. 23-27.
24. Конева Е. А., Одинцова Т. М. Проблемы и перспективы внедрения системы контроллинга логистики в дистрибьюторских компаниях // Вопросы экономики и управления. — 2016. — №4.1. — С. 16-18.
25. Курганська О.С. Сучасний стан, перспективи, проблеми та напрями реформування рибного господарства в Україні // Актуальні проблеми економіки та управління. – № 3.– 2012. – С. 48 – 54.
26. Міхнєва Є.Г. Математичне моделювання рецептур продуктів із моллюсків // Продовольча індустрія АПК. – 2012. - №3. – С.3-6.
27. Мосієвич В.В., Дослідження споживчих переваг методом вартості споживчих властивостей // Наук.збірник КНЕУ – 2015. – С.10.
28. Назарчук Н.В. Управління процесом забезпечення конкурентоспроможності підприємства: Магістерська дисертація. – К: КПІ. – 2018. – 141 с.
29. Палагін Ю.І. Логістика. Планування і управління матеріальними потоками // Л.: Політехніка. - 2012. - 630 с.
30. Паласюк Б. Логістичне управління підприємством: сутність і основні принципи // Галицький економічний вісник. – 2012. – № 3(36). – С. 166-170.
31. Про аквакультуру: Закон України № 5293-VI від 23.05.2017 р., № 29, ст.315.
32. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 2019, № 7, ст.41.
33. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 16.01.2020 № 7, ст.41.

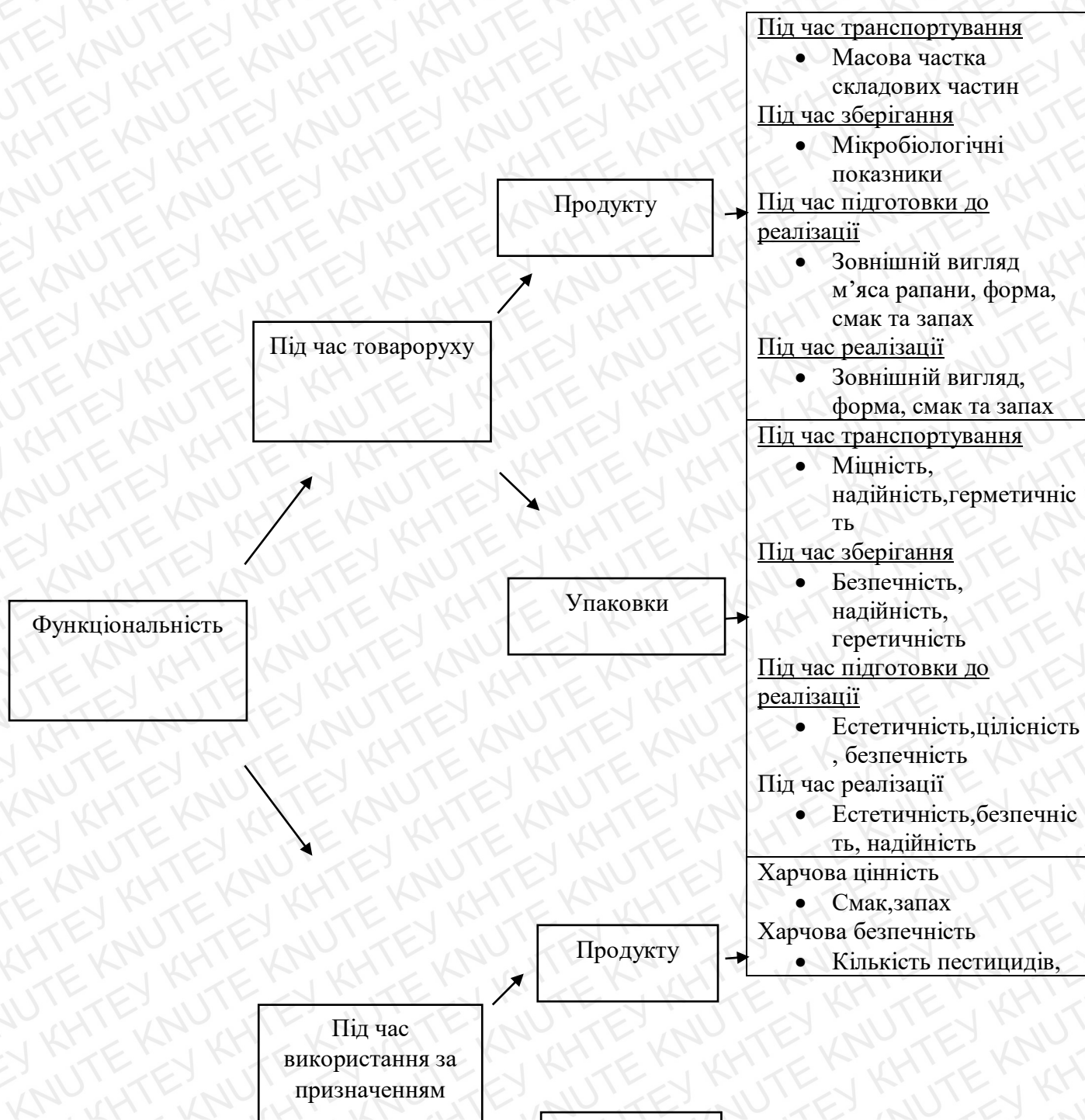
34. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів: Закон України № 3677-VI від 14.01.2020 р., № 28, ст.188.
35. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України № 124-IX від 20.09.2019, № 46, ст.295.
36. Про тваринний світ: Закон України від 14.01.2020 № 28, ст.188.
37. Продовольчі товари: Лабораторний практикум / Притульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А., Самойленко А.А., Вербій В.П., Кириченко Л.С., Осика В.А., Романенко О.Л., Тищенко Є.В., Сидоренко О.В. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т., 2007.
38. Руденко Г. Р. Аналіз логістичних послуг в Україні. / Г. Р. Руденко // – Бизнес-информ. – 2011. – № 8. - С. 63– 65.
39. Самофатова В.А., Паньків Ю.П. Основні тенденції виробництва і споживання риби та рибної продукції в Україні // Економіка харчової промисловості. - 2016. Том 8. Вип. 2. С. 29-32.
40. Самофатова В.А., Фалюта Г.І., Аналіз перспектив розвитку рибопереробної галузі України // Економіка харчової промисловості. – 2014. - № 3. – С.2-3.
41. Сидоренко О.В, Коротецький В.П., Боліла Н.О. Напрями реформування галузі рибного господарства України // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - 2015. - Вип. 2. - С. 176-187.
42. Степанова Є., Виробництво м'яса рапани // Екологічний вісник. – 2019.
43. Степанова Є., Завод, який врятує екологію працює в Миколаївській області // Екологічний вісник. – 2019.
44. Ткачова А.В. Логістичні витрати як критерій оптимізації логістичного управління // Наукові праці ДонНТУ. Серія «Економічна»: зб. наук. пр. – 2016.– С. 88-93.
45. Ткачук В.В., Речун О.Ю., Турик В.О. Впровадження системи НАССР як імператива забезпечення безпечності харчових продуктів // «Товарознавчий вісник». – 2015. – №8.

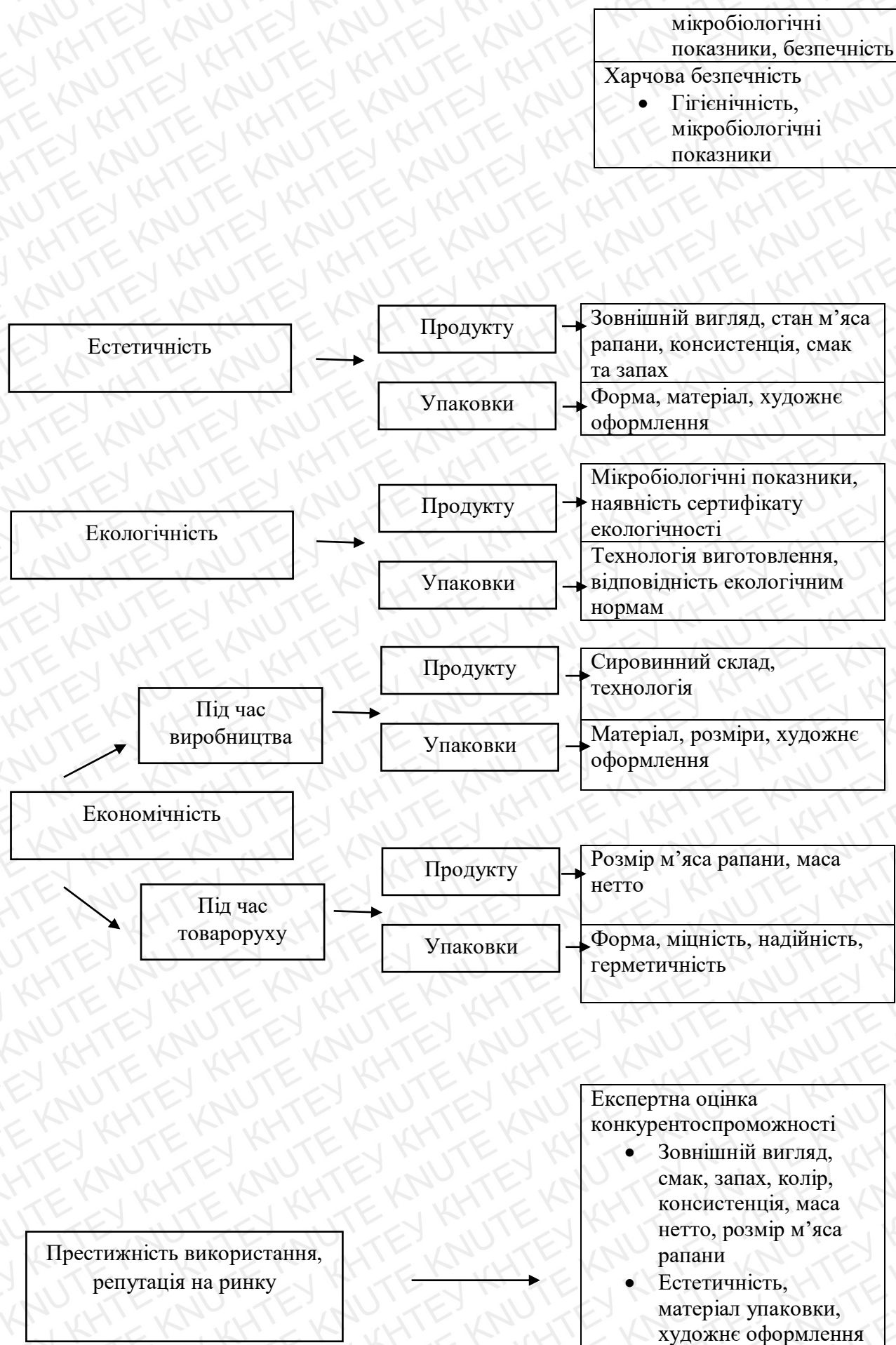
- 46.Топтіков В.А., Ковтун О.О., Алексеева Т.Г. Морфологія та фізіологія червоного моллюска *Carpa venosa*: навч.-метод. посібник. - Одеса : ОНУ, 2014. - 68 с.
- 47.Чорнописька Н.В. Тенденції та перспективи ринку логістичних послуг в Україні // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Логістика. – 2012. – № 735. – С. 244–249.
48. Яркіна Н.Н. Рыбное хозяйство Украины как часть мирового рыбохозяйственного комплекса: тенденции, проблемы, перспективы //Економічний часопис. – Київ, 2013. – № 3-4. – С. 75-78.
- 49.Яркіна Н.М. Стратегія управління рибогосподарською діяльністю // Економіка України. – Київ : Преса України, 2014. – № 2(627). – С. 63-70.
50. Ярошевич Т.С. Український ринок риби та морепродуктів: проблеми та перспективи // Товарознавчий вісник. – 2020. № 13. – С. 41-44.

ДОДАТКИ

Додаток А

Дерево властивостей рапани замороженої





упаковки, наявність
відповідного
маркування

Додаток Б

Шкала балової оцінки показників якості м'яса рапани

Показник	Бали	Характеристика
Зовнішній вигляд	5	Правильна та однакова форма
	4	Частково деформована форма
	3	Неоднакова форма
	2	Неоднакова форма, краї згорнуті
	1	Повністю деформована форма
Смак і запах	5	Приємний, властивий м'ясу рапани, гармонійний без стороннього присмаку і запаху
	4	Приємний, властивий, без стороннього присмаку і запаху
	3	Задовільний, відчувається сірчистий смак
	2	Неприємний, різко виражений окремими рецептурними компонентами
	1	Не сприятливий, не властивий продукту, має сторонній присмак і запах
Консистенція	5	Щільна, пружна
	4	Щільна, не повністю пружна
	3	М'яка
	2	Дуже м'яка
	1	Нещільна, дуже м'яка
Колір	5	Рівномірний, кремовий або світло-коричневий властивий м'ясу рапани
	4	Нерівномірний властивий м'ясу рапани однієї колірної гама
	3	Нерівномірний
	2	Дуже нерівномірний, з невластивими відтінками
	1	Дуже нерівномірний, невластивого кольору

Додаток В

Межа міцності м'яса рапани

