

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ  
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

## КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

***“Удосконалення процесів виробництва  
варено-копчених ковбасних виробів на  
підприємстві”***

(за матеріалами ТОВ «Ювілейний»)

**Виконав: студент 2 курсу, групи ПТБ-17 м  
Спеціальності 076 «Підприємництво,  
торгівля та біржова діяльність»  
Овсяннікова Юлія Олександрівна  
Керівник: Сергєєва О.Р., к.н. з держ. управл.**

Дніпро  
2018

## АНОТАЦІЯ

Овсяннікова Ю.О. Удосконалення процесів виробництва варено-копчених ковбасних виробів на підприємстві.

Робота присвячена удосконаленню процесів виробництва варено-копчених ковбасних виробів на підприємстві.

В роботі розглянуто стан ринку ковбасних виробів України, вивчено традиційні технології виготовлення варено-копчених ковбас; розглянута організаційна характеристика ТОВ «Ювілейний»; проведено аналіз діяльності ТОВ «Ювілейний»; визначено технологічний процес виготовлення варено-копченої ковбаси «Московська на ТОВ «Ювілейний»; проведено технологічний розрахунок для виготовлення варено-копченої ковбаси «Московська» проведено впровадження інноваційних технологій у виробництво варено-копчених ковбасних виробів.

Ключові слова: ковбасні вироби, класифікація, технологічний процес, технології, інновації.

## SUMMARY

Ovsyannikova Yu.O. Improvement of production processes of boiled and smoked sausage products at the enterprise.

The work is devoted to the improvement of production processes of boiled and smoked sausage products at the enterprise.

The paper examines the state of the sausages market in Ukraine, examines traditional technologies for making boiled and smoked sausages; the organizational characteristics of LLC "Jubilee" are considered; An analysis of activity of LLC "Jubilee" was conducted; determined the technological process of making boiled sausage sausages "Moskovskaya for LLC" Jubilee "; Technological calculation for the production of boiled sausage "Moskovskaya" was carried out, implementation of innovative technologies in the production of boiled and smoked sausage products was carried out.

Key words: sausage wares, classification, technological process, technologies, innovations.

## ЗМІСТ

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти дослідження

1.1. Стан та тенденції розвитку ринку ковбасних виробів

1.2. Впровадження нових інгредієнтів у виробництво м'ясних виробів

1.3. Традиційні технології виготовлення варено-копчених ковбас

Розділ 2. Загальна характеристика фінансово-господарської діяльності ТОВ «Ювілейний»

2.1. Організаційна характеристика ТОВ «Ювілейний»

2.2. Аналіз діяльності ТОВ «Ювілейний»

Розділ 3. Удосконалення процесів виробництва варено-копчених ковбасних виробів на ТОВ «Ювілейний»

3.1. Технологічний процес виготовлення варено-копченої ковбаси «Московська на ТОВ «Ювілейний»

3.2. Технологічний розрахунок для виготовлення варено-копченої ковбаси «Московська» на ТОВ «Ювілейний»

3.3. Впровадження інноваційних технологій у виробництво варено-копчених ковбасних виробів

Висновки та пропозиції

Список використаної літератури