

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)
Факультет инновационных технологий
Кафедра управления качеством

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ В ГЭК
Руководитель ООП
д-р техн. наук, профессор
В. Сырякин В.И. Сырякин
« 19 » июня 2023 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА МАГИСТРА
(МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ)

СИСТЕМА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ РЫБНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

по направлению подготовки 27.04.02 Управление качеством
направленность (профиль) «Управление качеством в производственно-технологических
системах»

Теряева Кристина Федоровна

Руководитель ВКР
канд. ф.-м. наук, доцент
С.Б. Квеско С.Б. Квеско
« 16 » июня 2023 г.

Автор работы
студент группы № 182108
К.Ф. Теряева К.Ф. Теряева
« 16 » июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
ТОО «Абылай»



Р.К. Мырзалиев

2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ООП, зав. кафедрой УК ФИТ
ТГУ, д. т. н., профессор



В.И. Сырякин

2023г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о возможности опубликования

Рассмотрев материал – текст магистерской диссертации (бакалаврской работы) на тему «Система продовольственной безопасности на предприятии рыбной промышленности», разработанный магистрантом (студентом) группы №182108 факультета инновационных технологий Томского государственного университета Теряевой Кристиной Федоровной, предназначенный для издания на сайте электронно-библиотечной системы НИ ТГУ, подтверждаем:

- в материале **содержится/ не содержится** информация с ограниченным доступом (Закон РФ «О государственной тайне», Перечни сведений, подлежащих засекречиванию, Минобрнауки РФ № 36с от 10.11.2014 г.), а также информация, подпадающая под действие Списков, контролируемых товаров, технологий, утвержденных Указами Президента РФ: от 14.02.1996 № 202, от 14.01.2003г. № 36, от 17.12.2001 № 1661, от 08.08.2001г. № 1005, от 28.08.2001г. № 1082, от 20.08. 2007 г. № 1083.);

- текст магистерской диссертации (бакалаврской работы) **содержит /не содержит** производственную, техническую, экономическую, организационную информацию и другие сведения, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную и/или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам.

Закключение:

разрешить открытую публикацию магистерской диссертации (бакалаврской работы) «Система продовольственной безопасности на предприятии рыбной промышленности» магистранта (студента) Теряевой Кристиной Федоровной.

Научный руководитель,
(должность, уч. степень, звание)

(подпись)

С.Б. Квеско, канд. ф.-м. наук, доцент
(ФИО)

Магистрант (студент),

(подпись)

К.Ф. Теряева
(ФИО)

АННОТАЦИЯ

Магистерская диссертация на тему «Система продовольственной безопасности на предприятии рыбной промышленности» содержит 78 страниц, 47 рисунков, 1 таблица, 50 источников литературы.

Данная тема исследования является актуальной, так как наиболее востребованное направление современной экономической науки любого государства – это анализ и изучение проблем, связанных с продовольственной безопасностью. Такая заинтересованность к этой проблеме обусловлена целым рядом различных обстоятельств, поскольку базовыми элементами социальной, экономической и политической безопасности страны является обеспечение всего населения продовольствием.

Объект магистерской диссертации – рыбоперерабатывающее предприятие ТОО «Абылхайыр».

Предмет исследования – система продовольственной безопасности на рыбном предприятии.

Цель работы – изучение системы продовольственной безопасности на рыбном заводе.

Для достижения поставленной цели были выполнены следующие задачи:

- проанализировать деятельности рыбного предприятия;
- изучить нормативную документацию и документооборот на рыбоперерабатывающем предприятии;
- проанализировать процесс обеспечения качества и безопасности продукции на рыбоперерабатывающем предприятии;
- предложить рекомендации по совершенствованию и обеспечению эффективности управления качеством на исследуемом предприятии.

Работа состоит из введения, 8 разделов, заключения, списка использованной литературы.

В первом разделе рассматриваются современные теории о политике (концепции) безопасности пищевой продукции на российском и зарубежном рынке.

Во втором разделе описывается краткая характеристика рыбного предприятия ТОО «Абылхайыр».

В третьем разделе анализируется политика безопасности продукции на рыбном заводе.

В четвертом разделе разработка плана проведения мониторинга ассортимента продукции рыбозавода.

В пятом разделе разрабатывается план по работе с претензиями потребителей на предприятии ТОО «Абылхайыр».

В шестом разделе разрабатывается система управления деятельностью завода с целью повышения качества работы с потребителями.

В седьмом разделе приводится технико-экономическое обоснование организации производства рыбного фарша на предприятии ТОО «Абылхайыр».

Восьмой раздел содержит разработанные рекомендации для рыбного предприятия ТОО «Абылхайыр».

Результатом работы является разработка рекомендаций для рыбного предприятия по системе продовольственной безопасности.

ANNOTATION

Master's thesis on the topic "The system of food security at the enterprise of the fishing industry" contains 78 pages, 47 figures, 1 table, 50 literature sources.

This research topic is relevant, since the most demanded direction of modern economic science of any state is the analysis and study of problems related to food security. Such interest in this problem is due to a number of different circumstances, since the basic elements of the social, economic and political security of the country is the provision of food for the entire population.

The object of the master's thesis is the fish processing enterprise Abylkhaiyr LLP.

The subject of the study is the food security system at a fish enterprise.

The purpose of the work is to study the food security system at a fish factory.

To achieve this goal, the following tasks were performed:

- analyze the activities of the fish enterprise;
- to study the regulatory documentation and workflow at the fish processing enterprise;
- analyze the process of ensuring the quality and safety of products at a fish processing enterprise;
- to offer recommendations for improving and ensuring the effectiveness of quality management at the enterprise under study.

The work consists of an introduction, 8 chapters, a conclusion, a list of references.

The first section deals with modern theories about the policy (concept) of food safety in the Russian and foreign markets.

The second section describes a brief description of the fish enterprise Abylkhaiyr LLP.

The third section analyzes the product safety policy at the fish factory.

In the fourth section, the development of a plan for monitoring the range of products of the fish factory.

In the fifth section, a plan is developed for working with consumer claims at the Abylkhaiyr LLP enterprise.

In the sixth section, a plant management system is developed in order to improve the quality of work with consumers.

The seventh section provides a feasibility study for organizing the production of minced fish at the Abylkhaiyr LLP enterprise.

The eighth section contains the developed recommendations for the fish enterprise Abylkhaiyr LLP.

The result of the work is the development of recommendations for the fish enterprise on the food security system.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПЕРЕЧЕНЬ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ, СОКРАЩЕНИЙ.....	3
ВВЕДЕНИЕ	5
1 Анализ современных теорий о политике (концепции) безопасности пищевой продукции на российском и зарубежном рынке.....	7
2 Краткая характеристика предприятия ТОО «Абылхайыр».....	13
2.1 Пищевая ценность филе судака.....	14
2.2 Организационная структура предприятия ТОО «Абылхайыр»	16
3 Политика безопасности продукции на рыбном заводе.....	22
3.1 Схема технологического процесса изготовления филе судака	24
3.2 Документооборот складского учета на предприятии ТОО «Абылхайыр»	30
4 Разработка плана проведения мониторинга ассортимента продукции рыбозавода в связи внедрением программы безопасности продукции завода	34
5 Разработка плана по работе с претензиями потребителей на предприятии ТОО «Абылхайыр».....	41
5.1 Система обратной связи от сотрудников предприятия ТОО «Абылхайыр»	43
6 Разработка системы управления деятельностью завода с целью повышения качество работы с потребителями	46
7 Техничко-экономическое обоснование организации производства рыбного фарша на предприятии ТОО «Абылхайыр».....	55
7.1 Описание отрасли	55
7.2 Продажа и маркетинг	56
7.3 Организационный план	57
7.4 Финансовый план.....	58
7.5 Оценка эффективности проекта	60
7.6 Гарантии и риски предприятия	60
7.7 Разработка реестра рисков для процесса внедрения нового продукта.....	61
7.8 Экологическое обоснование	65
8 Рекомендации по усовершенствованию рыбного предприятия ТОО «Абылхайыр»	69
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	72
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ.....	74

ПЕРЕЧЕНЬ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ, СОКРАЩЕНИЙ

SWOT-анализ – это определение сильных и слабых сторон предприятия, а также его возможностей и угроз.

Безопасность продукции – это обеспечение того, что употребляемые продукты, не представляют угрозы для здоровья или безопасности людей, животных и окружающей среды.

Входной контроль – это тип до производственного контроля, используемый производителями для подтверждения соответствия сырья установленным стандартам качества.

ГОСТ – Межгосударственный стандарт.

Документооборот на предприятии – это процесс обмена документами между различными структурами и сотрудниками предприятия в рамках его деятельности.

Карта процессов – это универсальный инструмент, который помогает визуализировать рабочий процесс с целью повышения его эффективности.

Корректирующие действия – это действия, которые должны выполняться для того чтобы предотвратить повторное возникновение несоответствий.

Линейные должности – это должности, которые ответственны за выполнение основной деятельности предприятия, такие как производство или продажи.

Мотивация персонала – это комплекс мер, направленных на повышение производительности и продуктивности работников.

Организационная структура – это совокупность подразделений предприятия и их взаимосвязь между собой, в рамках которой идет распределение управленческих задач между данными подразделениями, определяются полномочия и ответственные люди.

Риск – это потенциальная возможность неблагоприятных ситуаций в связи с их неопределенностью и связанных с ними последствий в виде потерь, ущерба и убытков.

РК – Республика Казахстан.

Система управления предприятием – это совокупность правил, действий управленческих решений, которые направлены на достижение поставленных результатов.

СТ РК – Государственный стандарт Республики Казахстан.

Технологический процесс – это последовательность операций, которые необходимо выполнить, чтобы из исходного сырья получить готовый продукт.

ТОО – Товарищество с ограниченной ответственностью.

Управление риском – это процесс обнаружения, анализа, оценки и уменьшения рисков с целью повышения вероятности успешного достижения целей.

Филе судака – это вкусный и питательный продукт, который можно использовать для приготовления различных блюд.

Функциональные должности – это должности, которые поддерживают работу линейных должностей.

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время все больше и больше внимания уделяется системе продовольственной безопасности.

Данная тема исследования является актуальной, так как наиболее востребованное направление современной экономической науки любого государства – это анализ и изучение проблем, связанных с продовольственной безопасностью.

Такая заинтересованность к этой проблеме обусловлена целым рядом различных обстоятельств, поскольку базовыми элементами социальной, экономической и политической безопасности страны является обеспечение всего населения продовольствием.

Обеспечение людей продуктами питания в достаточном количестве, ассортименте и качестве является одной из важнейших проблем, стоящих перед человечеством. Уровень обеспечения продовольствием населения зависит от состояния продовольственной безопасности страны.

Важно помнить, что улучшение обеспечения народа продуктами питания является важной социально-экономической задачей. Решение данной задачи имеет большое значение для государства.

Рыбоперерабатывающие предприятия занимают ведущие места в системе продовольственной безопасности страны, так как они являются производителями и поставщиками рыбной продукции с огромным содержанием минеральных веществ и витаминов.

Поэтому главной задачей предприятий рыбной промышленности является обеспечение населения рыбной продукцией широкого ассортимента и высокого качества.

Данная задача не может быть решена без проведения исследования качества первоначального сырья и уже готовой продукции, также большое внимание уделяется транспортировке данной продукции. Поэтому в ходе оценки качества партии сырья, поступающего на рыбоперерабатывающие предприятие, требуется проведение выборочного контроля с использованием различных методов исследования.

Цель данной работы заключается в изучение системы продовольственной безопасности на рыбном заводе.

Для достижения поставленной цели определены следующие задачи исследования:

- проанализировать деятельности рыбного предприятия;
- изучить нормативную документацию и документооборот на рыбоперерабатывающем предприятии;

- проанализировать процесс обеспечения качества и безопасности продукции на рыбоперерабатывающем предприятии;
- предложить рекомендации по совершенствованию и обеспечению эффективности управления качеством на исследуемом предприятии.

Объект исследования – рыбоперерабатывающее предприятие ТОО «Абылхайыр», расположенное в Алматинской области, Жамбылском районе, поселке Улькен, на берегу озера Балхаш.

Предмет исследования – система продовольственной безопасности на рыбном предприятии.

Для выполнения цели и поставленных задач были использованы следующие методы: теоретический анализ, изучение научных материалов, метод экспертных оценок и наблюдение.

1 Анализ современных теорий о политике (концепции) безопасности пищевой продукции на российском и зарубежном рынке.

Концепции безопасности пищевой продукции представляет собой набор теорий и практических подходов, которые направлены на обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов для потребителей.

Безопасность пищевой продукции – это состояние, при котором потребление пищевых продуктов не представляет угрозы для здоровья человека и не может быть причиной возникновения заболеваний [1].

Рыбная продукция является значимым продуктом питания для многих жителей, так как в ней содержится множество витаминов, она является источником животного белка с неким набором аминокислот.

Жизнь и здоровье людей зависит от количества потребления рыбной продукции, поэтому рыбная промышленность постоянно растет. Причиной этого является то, что рыба содержит в себе витамины, макро и микроэлементы, которые полезны для человека, а это служит одним из звеньев решения проблемы, которая связана продовольственной безопасностью страны. Необходимо помнить, что здоровье и долгожительство напрямую зависит от употребляемой людьми продукции.

Сейчас, в современном мире безопасность пищевой продукции – это одна из ключевых задач. При несоблюдении требований по безопасности пищевой продукции могут произойти серьезные последствия для здоровья населения, а также репутации производителей продукции. Вообще существуют различные концепции для обеспечения безопасности пищевой продукции, которые постоянно обсуждаются в современных теориях политики.

Первая концепция называется «от начала до конца», данная концепция основана на контроле безопасности пищевой продукции на всех этапах производства. То есть концепция «от начала до конца» включает в себя мониторинг качества и безопасности продукции на всех этапах, включая продажу изготовленной продукции.

Следующая концепция называется концепцией риска. Данная концепция основана на оценке рисков. Эти риски напрямую связаны с производством и употреблением выпускаемого товара. Для концепции риска приоритетным должны быть меры, которые направлены на снижение возможных рисков, которые могут воздействовать на здоровье покупателей. Также данные меры включают в себя мониторинг и анализ данных, обмен информацией между государственными органами и изготовителями пищевой продукции.

Последней концепцией является концепция системы управления безопасностью пищевой продукции. Главная суть данной концепции заключается в использовании систематического подхода к управлению безопасностью пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции. Представленная концепция включает в себя стандарты безопасности продукции, а также оценку рисков, планирование и применение мер по управлению этими рисками. Также эта концепция подразумевает мониторинг и постоянное улучшение процессов управления безопасностью производства продуктов питания.

Важно отметить, что все эти концепции являются взаимосвязанными и могут быть использованы в комбинации для наилучшего обеспечения безопасности продукции. Все заинтересованные стороны, включая органы государственной власти, производителей продукции, потребителей и общественные организации должны участвовать в эффективном регулировании безопасности пищевой продукции.

Во всей совокупности, современные теории о политике безопасности пищевой продукции подчеркивают важность предотвращения рисков для здоровья покупателей и использование систематического подхода к управлению безопасностью продукции.

Если говорить о процессе, то обязательной частью его является оценка рисков и постоянный мониторинг качества продукции.

Рыбное хозяйство является развивающейся отраслью, которое производит рыбную продукцию, содержащую огромное количество биологически активных веществ. Их рост постоянно растет и на текущий момент составляет 7-10% в год.

Рыбная промышленность имеет большое значение и играет важную роль в экономике любой страны. Так как рыбное хозяйство для приморских регионов является основным источником занятости для жителей и весомым источником пополнения местных бюджетов.

На территории России много внутренних водоемов и морских акваторий, что дает хорошее условие для выращивания большого количества разновидностей рыб и морепродуктов.

Для Российской Федерации продовольственная безопасность означает то, что все слои населения обеспечены продовольствием в достаточном количестве и ассортименте. Для России безопасное обеспечение продовольствием оценивается по следующим направлениям [2]:

- как можно больше производить основные виды продовольственной продукции собственными силами, которая будут соответствовать установленным нормам, и которой будет достаточно для употребления граждан данной страны;

– обеспечить гарантию качества и безопасность продовольственных товаров, поступающих на российский рынок.

Рыбная промышленность в Российской Федерации имеет огромное значение, она позволяет наполнить внутренний рынок продукцией, улучшает экономическое состояние государства и дает рабочие места местным жителям.

На российских предприятиях большое внимание уделяется объему изготавливаемой продукции. На текущий момент вопрос о качественной и безопасной продукции все еще открыт, и он является очень значимым.

На текущий момент в России существующая система контроля продукции основывается на том, чтобы поступающий товар имел сертификацию. И, как правило, при проверке изготавливаемой продукции на качество и безопасность испытывается только отдельная часть экземпляров. После проведенной проверки на соответствие продукции установленным требованиям компании выдается сертификат. Данный сертификат выдается со сроком действия от одного года до трех лет. После этого на предприятии проходит периодический анализ производства для того чтобы была возможность дальнейшего выпуска продукции в соответствии с показателями, которые указаны в сертификате. Но данной системы недостаточно, так как при систематической проверке выявляются несоответствия требованиям связанных с законодательством РФ.

Так, метод выборки образцов продукции будет эффективен только для определенной партии поступающих товаров на российский рынок. Данный метод оценки качества не применим для бесперебойного функционирующего производства.

В Российской Федерации, как и в любой другой стране должна быть действенная система контроля качества для продовольственной продукции. Ведь данная система должна обеспечивать безопасность продукции, так как от этого зависит здоровье людей и здоровье будущих поколений.

Ниже, на рисунке 1, представлены задачи для разработки системы безопасности пищевой продукции на российских предприятиях [50].



Рисунок 1 – Задачи создания системы безопасности продукции

Данная система должна способствовать усилению состояния здоровья граждан Российской Федерации.

Для того чтобы обеспечить рынок качественной продукцией не стоит обходиться только контролем уже изготовленной продукции. Ведь только благодаря уровню качества самого производственного процесса можно обеспечить всю выпускаемую продукцию качеством. В связи с этим, данная система должна уделять внимание уровню качества технологического процесса на производстве.

Если говорить о концепции безопасности пищевой продукции за рубежом, то можно сказать, что в США используют системный подход. То есть данная концепция предполагает, что безопасность продукции зависит от многих факторов, включая производственный процесс, условия хранения изготовленной продукции и транспортировку, также сюда относятся социально-экономические и экономические факторы. Еще в США предприятия проходят сертификацию выпускаемой продукции на соответствие установленным требованиям. Также в США большое внимание уделяется наличию сертификатов качества и использованию стандартов ISO и системе HACCP на предприятиях [3].

В целом, важным аспектом безопасности пищевых продуктов является сотрудничество между странами.

Также в США имеется множество концепций, которые направлены на обеспечение безопасности пищевой продукции. Первая концепция – это концепция риска. Данная концепция базируется на принципе научного риска и предполагает, что регулирование

пищевой безопасности должно быть основано на научной экспертизе данных о риске здоровью потребителей [4]. Она включает анализ рисков и опасность различных пищевых добавок, контроль за микробиологическими и другими контаминантами (микроорганизмами), а также мониторинг потенциально опасных продуктов питания.

Вторая концепция – это концепция предупреждения. Эта концепция направлена на предотвращение возможных проблем в производстве, а также на ускорение реакции в случае возникновения данных проблем. Она включает в себя проверку предприятий и складов, проверку продуктов на соответствие нормам и стандартам, а также требование от производителей разработки планов эвакуации.

Следующая концепция называется – концепция коллаборации. Под данной концепцией понимается сотрудничество с различными институтами, включая государственные органы, производителей и потребителей. Цель данной концепции заключается в улучшении информационного обмена, разработка общих стандартов и подходов к решению проблем связанных с пищевой безопасностью [5].

Таким образом, современные концепции в области безопасности пищевой продукции в США ориентированы на научный подход, на предотвращение возможных проблем и совместную работу.

В настоящее время в Республике Казахстан существует несколько концепций, которые направлены на обеспечение безопасности пищевой продукции, которые можно разделить на две группы: государственные и частные.

Итак, государственная концепция безопасности пищевой продукции в Казахстане основывается на законодательстве Республики Казахстан. Законодательство о пищевой безопасности охватывает многие аспекты, которые связаны непосредственно с производством продукции, с ее транспортировкой, хранением и продажей пищевых продуктов [6].

Основными законодательными актами, регулирующими пищевую безопасность в Казахстане, являются Закон Республики Казахстан «О качестве и безопасности продовольственных товаров и продукции» и Закон «О ветеринарии».

Помимо этого, в Казахстане существует концепция обеспечения качества пищевых продуктов и защиты прав потребителей. Данная концепция направлена на обеспечение доступности, безопасности и качества продуктов на территории страны, а также на защиту прав потребителей на получение качественных продуктов питания.

Частные концепции безопасности пищевой продукции в Казахстане направлены на обеспечение защиты производителей и потребителей. Крупные производители продуктов

питания имеют в своем распоряжении собственные программы и сертификации, которые позволяют им убедить потребителей в качестве своей выпускаемой продукции.

Таким образом, концепции безопасности пищевой продукции в Казахстане отражают основные направления, которые необходимы для обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов на территории страны. Государственные и частные концепции направлены на обеспечение доступности, безопасности и качества продуктов, а также на защиту прав потребителей и производителей.

2 Краткая характеристика предприятия ТОО «Абылхайыр»

Предприятие ТОО «Абылхайыр» было создано 23.03.2004 года. Данное предприятие расположено в Республике Казахстан, Алматинской области, Жамбылском районе на озере Балхаш, поселок Улькен [7]. ТОО «Абылхайыр» является рыбоперерабатывающим предприятием (рисунок 2).



Рисунок 2 – Предприятие ТОО «Абылхайыр»

Данное предприятие существует на рынке более девятнадцати лет. Данный завод постепенно начал развиваться и реализовываться, если изначально данное предприятие занималось только приемкой и заморозкой рыбы, то на данный момент работают два цеха по и изготовлению рыбного филе судака.

ТОО «Абылхайыр» является малым рыбоперерабатывающим предприятием. На данном предприятии работают 100 человек.

Данное предприятие занимается изготовлением рыбного филе судака (рисунок 3).



Рисунок 3 – Рыбное филе судака

Свою продукцию предприятие поставляет, как в поселковые магазины, так и в город Алматы, который находится на расстоянии четырёхстах километров от поселка Улькен, где изготавливается данная продукция (рисунок 4).

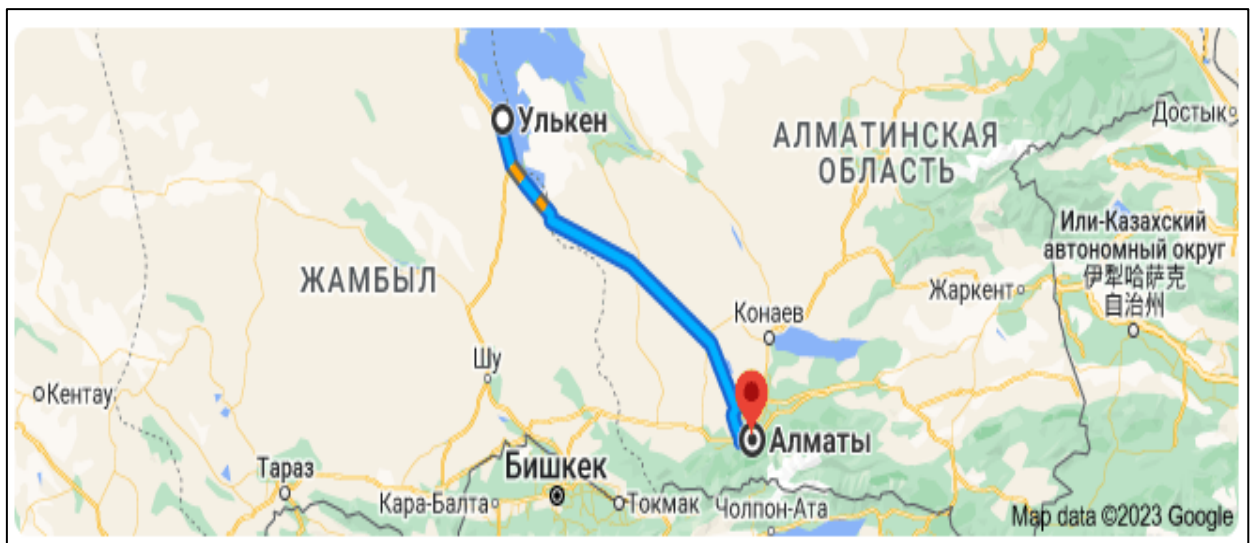


Рисунок 4 – Город Алматы на карте

2.1 Пищевая ценность филе судака

Филе судака – это вкусный и питательный продукт, который можно использовать для приготовления различных блюд.

Филе судака является полезным и питательным продуктом, который содержит множество витаминов и минералов. Приготовление филе судака в блюдах может изменить его пищевую ценность в зависимости от используемых ингредиентов [8].

Имеется множество блюд с пищевой ценностью филе судака. Так, например, в жареном филе судака с овощами имеются:

- белки: 27 грамм;
- жиры: 14 грамм;
- углеводы: 9 грамм;
- калории: 274.

В запеченном филе судака с лимоном и травами содержатся:

- белки: 28 грамм;
- жиры: 15 грамм;
- углеводы: 3 грамма;
- калории: 261.

В супе с рыбным филе судака и овощами имеются:

- белки: 26 грамм;
- жиры: 6 грамм;
- углеводы: 15 грамм;
- калории: 204.

Филе судака богат белками, которые являются основным строительным компонентом клеток и тканей организма. Также в нем содержится много витаминов и минералов, в том числе:

- витамин B12: необходим для нормального функционирования нервной системы и образования крови;
- витамин D: играет важную роль в кальциевом обмене и здоровье костей;
- селен: антиоксидант, помогает защитить клетки от повреждений и поддерживает иммунную систему;
- железо: необходимо для образования гемоглобина, который переносит кислород в ткани организма (рисунок 5).



Рисунок 5 – Блюдо из филе судака

Филе судака можно использовать для приготовления многих блюд, включая запеченное, жареное или тушеное мясо, супы и рагу. Оно также может быть использовано в качестве начинки для рулетов и других блюд.

Кроме того, филе судака считается полезным для здоровья. Он содержит омега-3 жирные кислоты, которые могут помочь снизить уровень холестерина в крови, улучшить здоровье сердца и сосудов, а также снизить риск развития некоторых заболеваний, таких как артериальная гипертензия, инсульты и сердечные заболевания.

В целом, филе судака – это полезный и питательный продукт, который может быть включен в разнообразную и здоровую диету.

2.2 Организационная структура предприятия ТОО «Абылхайыр»

Организационная структура предприятия является важной составляющей его успешного функционирования. Эта структура определяет взаимосвязи между подразделениями и сотрудниками, а также координирует их деятельность в рамках достижения общей цели предприятия. Она включает в себя определение функций, отделов, команд и должностей, а также устанавливает отношения между ними.

В зависимости от характера деятельности и размера предприятия, организационная структура может быть различной. Она может быть иерархической, функциональной, матричной, дивизиональной и т.д. Выбор конкретной структуры зависит от целей предприятия.

Организационная структура помогает предприятию достигать своих задач быстрее и более эффективно, оптимизирует бизнес-процессы и использует ресурсы максимально эффективно. Кроме того, она помогает управлять рисками и принимать обоснованные решения, повышает уровень ответственности каждого сотрудника и улучшает качество работы и сервис для клиентов.

Организационная структура предприятия представляет собой состав сотрудников, работающих на данном предприятии, их взаимодействие и распределение работ по подразделениям. Правильно и четко построенная структура – это инструмент, при помощи которого можно поддерживать правильный порядок в принятии решений, а также преодолевать возникающие разногласия [9].

На рыбоперерабатывающем предприятии ТОО «Абылхайыр» организационная структура дает очень точное и четкое понимание о направлении движения данной компании. Организационная структура предприятия ТОО «Абылхайыр» представлена на рисунке 6.

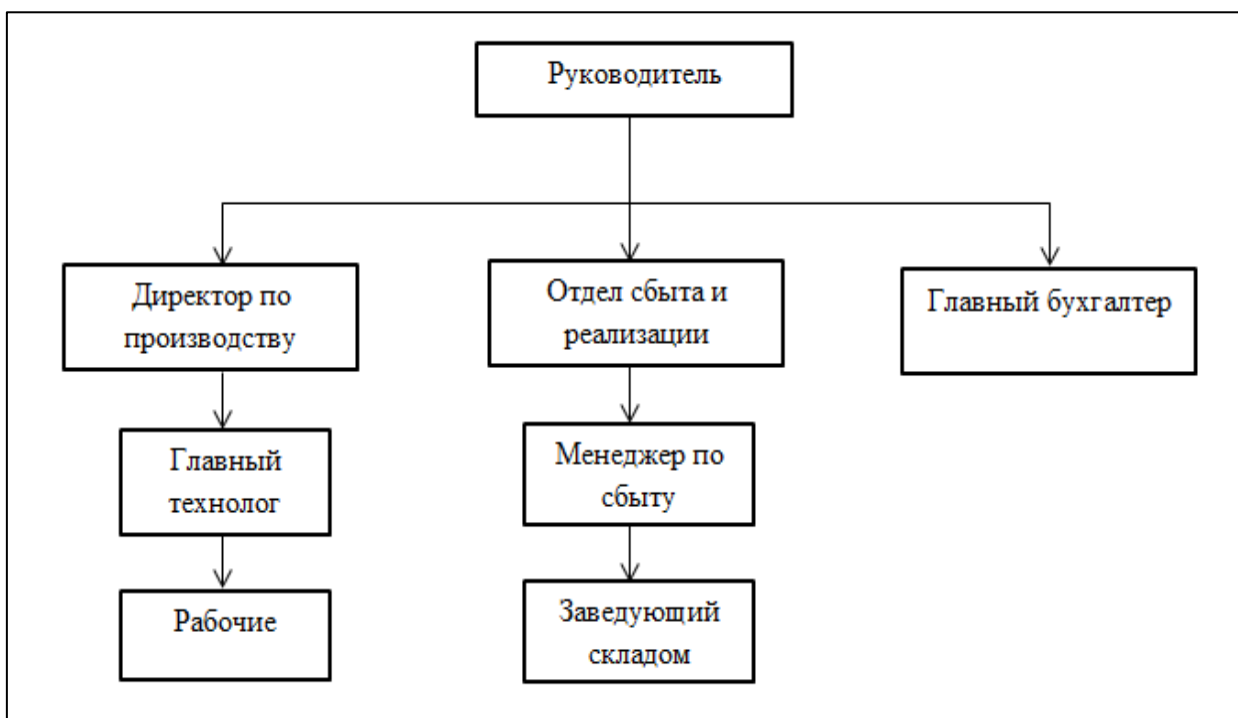


Рисунок 6 – Организационная структура ТОО «Абылхайыр»

Организационная структура данного предприятия описывает то, как в компании принимаются решения и кто является ее лидером. Тип вышеуказанной организационной структуры – линейный [10]. При правильной организационной структуре можно поддерживать правильный порядок в принятии каких-либо решений.

Линейная организационная структура является одной из простейших и широко распространенных форм организации предприятий: руководство происходит по принципу

подчинения, где каждый сотрудник отчетывается только перед своим начальником. В целом, эффективная организационная структура помогает предприятию успешно достигать его целей, оптимизировать бизнес-процессы и использовать ресурсы максимально эффективно, а также повышает уровень ответственности сотрудников и улучшает качество работы для клиентов.

В линейной организационной структуре существуют два типа должностей – линейные и функциональные. Линейные должности – это должности, которые ответственны за выполнение основной деятельности предприятия, такие как производство или продажи. Функциональные должности – это должности, которые поддерживают работу линейных должностей.

В линейной структуре каждый сотрудник может иметь только одного непосредственного начальника, а вертикальная связь между руководителями и подчиненными проходит от верхнего руководства к низшим уровням и в форме цепочки. Таким образом, решения, принимаемые на более высоких уровнях, передаются вниз по иерархии, а на более низких уровнях принимаются решения, касающиеся выполнения задач и оперативной работы.

Преимуществом линейной организационной структуры является ее простота и понятность, что упрощает процесс принятия решений и выполнения задач. Кроме того, такая структура позволяет быстро и эффективно передавать информацию и контролировать выполнение задач.

Функции руководителя предприятия ТОО «Абылхайыр» заключаются в следующем:

1. Руководство производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности рыбоперерабатывающего предприятия в целом.
2. Организация взаимодействия всех структурных подразделений и цехов.
3. Создание условий для того, чтобы на предприятие внедрить новейшую, современную технику и технологии.
4. Осуществление мер, обеспечивающих здоровье сотрудников, а также принятие мер по предоставлению безопасных условий труда на рыбном предприятии. А также осуществление контроля за соблюдением законодательства РК в деятельности всех служб [11].

Итак, в функции главного технолога на предприятии входит постоянное совершенствование технологического процесса для повышения производственного труда на предприятии и улучшение качества изготавливаемой продукции. Также одной из главных функций главного технолога является внедрение в процесс производства

улучшенные технологии производства, а также замена старого оборудования на более новое, современное. Главный технолог на предприятии осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины и принятие своевременных мер по устранению нарушений технологической дисциплины и т.д.

Отдел сбыта на рыбоперерабатывающем предприятии занимается изучением спроса на рыбную продукцию и предпочтением потребителей. Также в функции отдела сбыта и реализации продукции входит:

1. Заключение договоров по сбыту изготовленной продукции.
2. Формирование планов, связанные с реализацией готовой рыбной продукции, а также разработка графиков ее доставки потребителям в соответствии с заключенными договорами.
3. Организация хранения, сбора, приема и упаковки готового рыбного филе судака.
4. Организация по отгрузки готовой продукции, оформление товаросопроводительных документов, а также учет и контроль выполнения всех планов по реализации готовой продукции.
5. Осуществление рассмотрения жалоб потребителей на рыбную продукцию предприятия.
6. Предложения по улучшению деятельности.
7. Исследование покупателей рыбной продукции.
8. Обеспечение организационной поддержки.

Главный бухгалтер на предприятии ТОО «Абылхайыр» занимается ведением бухучета, предоставлением отчетности в полном виде и т.д.

Если говорить о внутреннем расположении предприятия ТОО «Абылхайыр», то можно сказать, что на предприятии имеются рабочие помещения, в которых происходит приемка сырья, его хранение, мойка, а также расположены помещения для дальнейшей фасовки рыбы.

На предприятии также расположены помещения хозяйственного обслуживания технологических процессов. То есть в них хранятся различные упаковочные материалы, тары и инвентарь.

Также имеются административно-бытовые помещения, такие как: санузел, раздевалка для хранения личных вещей сотрудников, комната для отдыха сотрудников в обеденное время, кабинет директора, а также главного бухгалтера. Это отдельные помещения, они расположены отдельно от помещений для приемки, хранения и т.д.

И самые большие помещения, расположенные на данном предприятии – это производственные помещения, где происходит технологический процесс по изготовлению рыбной продукции, а именно, филе судака.

Также на данном рыбоперерабатывающем предприятии имеется необходимое для изготовления продукции оборудование. К данному оборудованию относятся: холодильные камеры, моечное оборудование для рыбы, весы, тележки и т.д.

При создании карты процессов предприятия ТОО «Абылхайыр» можно выделить основные этапы ее построения (рисунок 7).

Первый этап заключается в определении клиентов. Необходимо обозначить группу потребителей. Это могут быть либо конкретные люди, либо организации. У компании «Абылхайыр» продукцию отправляют в частные розничные магазины, а также в соседний город.

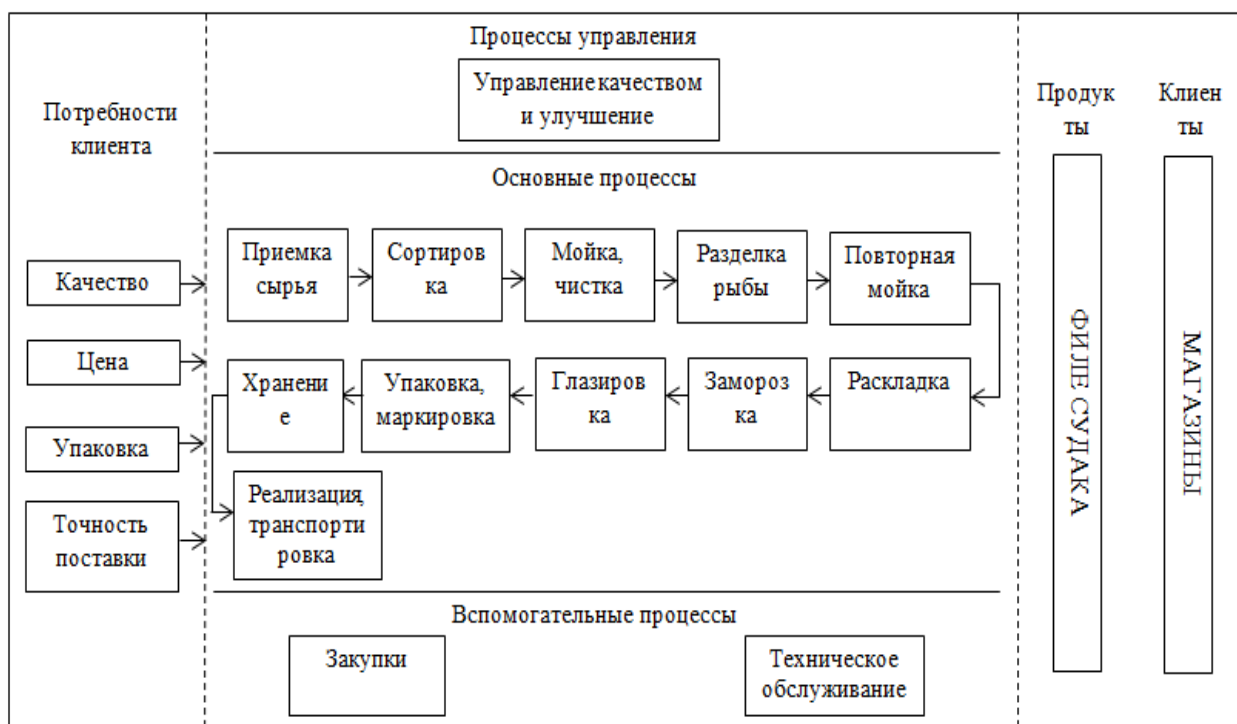


Рисунок 7 – Карта процессов

Вторым этапом является определение продуктов. Самый простой вопрос. Что покупают клиенты? В данном случае это филе рыбы. Третий этап заключается в определении основных потребностях клиентов. Здесь необходимо узнать, какие потребности есть у клиентов к продукту. Так как предприятие изготавливает филе рыбы, у клиентов есть потребности к качеству выпускаемой продукции и к ее цене. Так же помимо этого у клиента есть потребности к нам как к поставщику. Это упаковка рыбной продукции и точность доставки.

Затем идет этап, который заключается в определение цепочки создания ценности. Здесь записываем, какие бизнес процессы удовлетворяют потребности клиента, производят продукт и создают ценность нашего предприятия. На карте основных процессов нужно обозначить лишь основные связи. Главное, чтобы было понятно, в каком порядке происходит выполнение основных бизнес процессов.

Следующим этапом является – определение внутренних продуктов. Основные бизнес процессы связаны между собой стрелками. Каждая стрелка что-то значит. Это какой-то продукт, который был произведен одним процессом и передается следующему. На схеме необходимо обозначить, что это за продукты. Таким образом, устанавливаются первоначальные границы основных бизнес процессов. В нашем случае в результате производства появляется «филе рыбы», которое после упаковки превращается в «готовое к перевозке филе».

Следующим этапом определяем вспомогательные процессы. Для того чтобы определить ключевые вспомогательные бизнес процессы, необходимо ответить на вопрос: «Что нужно, чтобы основные бизнес процессы всегда были в рабочем состоянии?». Можно задать данный вопрос к каждому основному процессу отдельно. Для того чтобы работал процесс производства филе рыбы, нужно, чтобы были необходимые материалы, инструменты и оборудование. Для упаковки нам так же нужны материалы. Доставка клиентам осуществляется на собственном автомобиле с рефрижератором, поэтому все, что на данном этапе необходимо это приводить машину в порядок и поддерживать ее. Далее по получившемуся списку определяем вспомогательные процессы.

Далее определяем процессы управления. Чем управляет предприятие? Вот этот простой вопрос, который позволят определить бизнес процессы управления. В данном случае это управление качеством и улучшение. Именно это является важным процессом управления на предприятии [12].

3 Политика безопасности продукции на рыбном заводе

Система управления предприятием подразумевает собой совокупность правил, действий управленческих решений, которые направлены на достижение поставленных результатов. В организации в систему управления входят инструменты управления людьми. Результатом применения системы управления являются полученные конкурентные преимущества предприятия. Ведь организация всегда должна совершенствоваться, становится эффективнее, и улучшать качество выпускаемой продукции.

От системы управления на предприятии ТОО «Абылхайыр» зависит жизненный путь организации. На данном предприятии выделены основные задачи системы управления:

- создавать и поддерживать крепкий и замотивированный коллектив;
- координировать действия всего персонала, чтобы достигать поставленных целей;
- привлекать новых клиентов;
- создавать процесс изготовления только качественной продукции;
- распределять целесообразно финансовые ресурсы;
- ставить цели, выполнять задачи и контролировать полученные результаты.

Ниже, на рисунке 8 представлены основные элементы системы управления рыбоперерабатывающего предприятия ТОО «Абылхайыр».



Рисунок 8 – Система управления в ТОО «Абылхайыр»

В правила работы сотрудников предприятия ТОО «Абылхайыр» входят: инструкции, организационная структура предприятия и иные документы, описывающие порядок работы на данном предприятии.

Если говорить о системе найма сотрудников и об их адаптации, то можно сказать о том, что в компании ТОО «Абылхайыр» есть ряд прописанных правил для персонала.

При принятии новых сотрудников на предприятие подготавливаются следующие документы:

- должностная инструкция сотрудника;
- индивидуальный план адаптации;
- установленный регламент работы подразделения;
- план работы на испытательный срок;
- знакомство с мотивацией персонала.

Одним из важных элементов системы управления предприятием является элемент – управления финансами. Для предприятия важно планировать предстоящие расходы, доходы и свою прибыль, для того чтобы анализировать полученные данные. Благодаря данным показателям можно анализировать рентабельность выпускаемых товаров. При помощи полученных результатов можно определить затраты на производство продукции и способы уменьшения себестоимости данного товара.

Следующим важным элементом управления является система планирования и координация. На предприятии ТОО «Абылхайыр» имеется цель и конкретно поставленные задачи для производства по выпуску рыбной продукции. Под координацией понимаются некие совещания. На данных совещаниях руководители различных подразделений координируют свои дальнейшие действия по выполнению составленных планов. Данные совещания обычно занимают 20-25 минут, на которых обсуждаются конкретные действия. То есть руководители подразделений готовятся к данным совещаниям, приходя на них уже с готовыми планами на предстоящую неделю, таким образом, готовясь к координациям.

Затем идет элемент, который называется система контроля показателей или результатов. На предприятии необходимо анализировать такие показатели как: маркетинг, производство и продажи. Важно вести и знать статистику по всем имеющимся на предприятии подразделениям.

Завершающим элементом системы является система мотивации сотрудников и результат. Конечно, если сотрудники предприятия хорошо замотивированы, тогда лучше и быстрее достигаются нужные результаты. Если сотрудник материально заинтересован в

результате, он всегда будет стремиться все делать в срок и соблюдать регламент, а также будет помнить свои обязанности и прикладывать все усилия для выполнения плана.

Вообще на предприятии ТОО «Абылхайыр» имеется большое количество мотивации сотрудников, а точнее их методов. Как было сказано ранее – это финансовая мотивация. Сюда входят различные премии для сотрудников предприятия за достижение определенных целей, также выплата бонусов за высокий уровень производительности и повышение заработной платы за хороший результат в работе. Еще предприятие предоставляет свои работникам различные акции [13].

Следующий метод мотивации – это нематериальная мотивация. Сюда относятся различные формы поощрения сотрудников в виде благодарственных писем, грамот, дипломов и наград. Также предприятие ТОО «Абылхайыр» устраивает мероприятия для работников предприятия, то есть различные корпоративы и иногда спортивные мероприятия.

Так же на предприятии имеется мотивация через профессиональное развитие. Предприятие предоставляет своим работникам возможность развиваться и повышать свои навыки и знания в виде обучения и тренингов.

На рыбном предприятии для сотрудников устанавливают достижимые цели. Для того чтобы сотрудники всегда были ориентированы на результат и для того чтобы понимали, что им необходимо сделать для достижения определенного уровня успеха.

Следующий вид мотивации – это уважение к своим работникам. Одним из самых важных способов мотивации является уважительное отношение к сотрудникам. Предприятие создает условия для работы в комфортной обстановке, а также обеспечивает своих сотрудников необходимыми средствами и ресурсами.

При правильной системе управления происходит повышение квалификации всех сотрудников и внедрение нужных инструментов для достижения поставленной цели.

3.1 Схема технологического процесса изготовления филе судака

Схема технологического процесса по изготовлению рыбного филе на предприятии ТОО «Абылхайыр» представлена на рисунке 9.

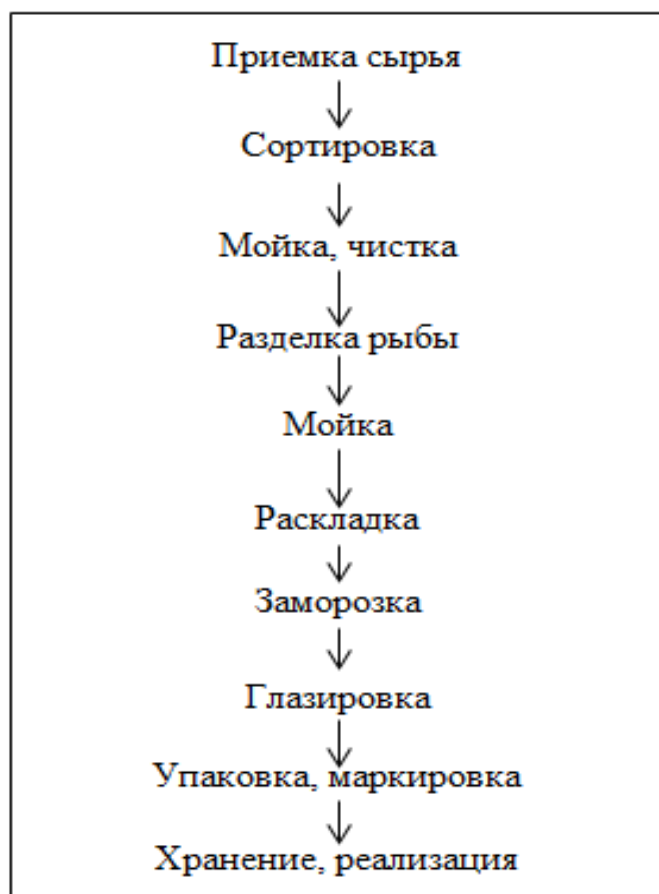


Рисунок 9 – Схема технологического процесса

Первый этап подразумевает собой приемку сырья, приемщики занимаются приемкой сырья (рыбы). На предприятие ТОО «Абылхайыр» рыба доставляется партиями. Далее данные партии рыбы сортируют по размерам и перемещают в камеру хранения для дальнейшей обработки. В камере хранения сырье хранится до начала ее обработки. Температура в данном помещении составляет от минус 1⁰С до минус 5⁰С. Потом главный технолог, работающий на рыбном предприятии, устанавливает срок хранения сырья до начала ее обработки [14].

Затем данную рыбу помещают в ящике с мелкодроблёным льдом и перевозят для дальнейшей мойки. Мойка рыбы происходит в моечной машине, в которую сотрудники помещают рыбу.

Далее происходит разделка рыбы. Этот этап осуществляется вручную работниками предприятия с применением разделочной доски и ножа. При первом этапе разделки рыбы отрезают голову, хвост и плавники и далее срезают филе с ребрами и костями рыбы. Полученные кусочки филе должны получиться ровными и без прирезей мяса.

Затем идет повторная мойка полученного филе. Мойка осуществляется при помощи моечной машины В5-ИРМ роторного типа (рисунок 10). Повторная мойка

необходима для удаления возможных поверхностных загрязнений.



Рисунок 10 – Моечная машина

После мойки филе идет раскладка рыбы. Данный этап технологического процесса также происходит вручную работниками предприятия. Полученное филе рыбы раскладывают порционно, для того чтобы оно помещалось в пачку. Затем филе выкладывают в парафинированные коробки. И эти коробки уже в металлические рамки для дальнейшей перевозки.

Далее происходит перевозка рыбного филе в этажерочных тележках работниками предприятия к специальным замораживающим аппаратам (рисунок 11).



Рисунок 11 – Этажерочные тележки

Этап заморозки рыбного филе происходит с применением скороморозильного плиточного аппарата НРФ-2J (рисунок 12). Температура в толще блока составляет не выше минус 18⁰С при выгрузке замороженного рыбного филе судака.



Рисунок 12 – Скороморозильный плиточный аппарат

Следующий этап – это этап упаковки полученного рыбного филе. Данный этап

также происходит вручную работниками данного предприятия. Здесь осуществляется наклеивание этикетки на коробку, распечатанную заранее на принтере. Затем идет укладка филе в коробку, закрытие коробки и обтягивание ящика полипропиленовой лентой. Маркируют потребительскую и транспортную тару в соответствии с действующими стандартами. Далее готовое упакованное филе в ящиках с помощью тележки сотрудники перевозят на хранение в холодильник.

Завершающий этап технологического процесса заключается в хранение полученного филе судака. Хранение филе происходит в производственных распределительных холодильниках. Хранится филе при температуре не выше минус 18 °С.

Организация ТОО «Абылхайыр» придерживается следующих ГОСТов при производстве рыбного филе:

1. ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия [15].
2. СТ РК 1802-2008 Рыба, морепродукты и продукты их переработки. Правила приемки и отбор проб [16].
3. ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия [17].
4. ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса [18].
5. ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия [19].
6. ГОСТ 5530-2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия [20].
7. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка [21].
8. ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей [22].
9. ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия [23].

Очень важным является то, что качество сырья и готовой продукции должно отвечать установленным стандартам и требованиям, обеспечивающим безопасное потребление продукции.

Также на предприятии ТОО «Абылхайыр» ведется журнал технического обслуживания оборудования (рисунок 13). Ведь в процессе изготовления рыбного филе используются следующие оборудования: моечная машина В5-ИРМ, скороморозильный плиточный аппарат НРР-2J и филетировочная машина.

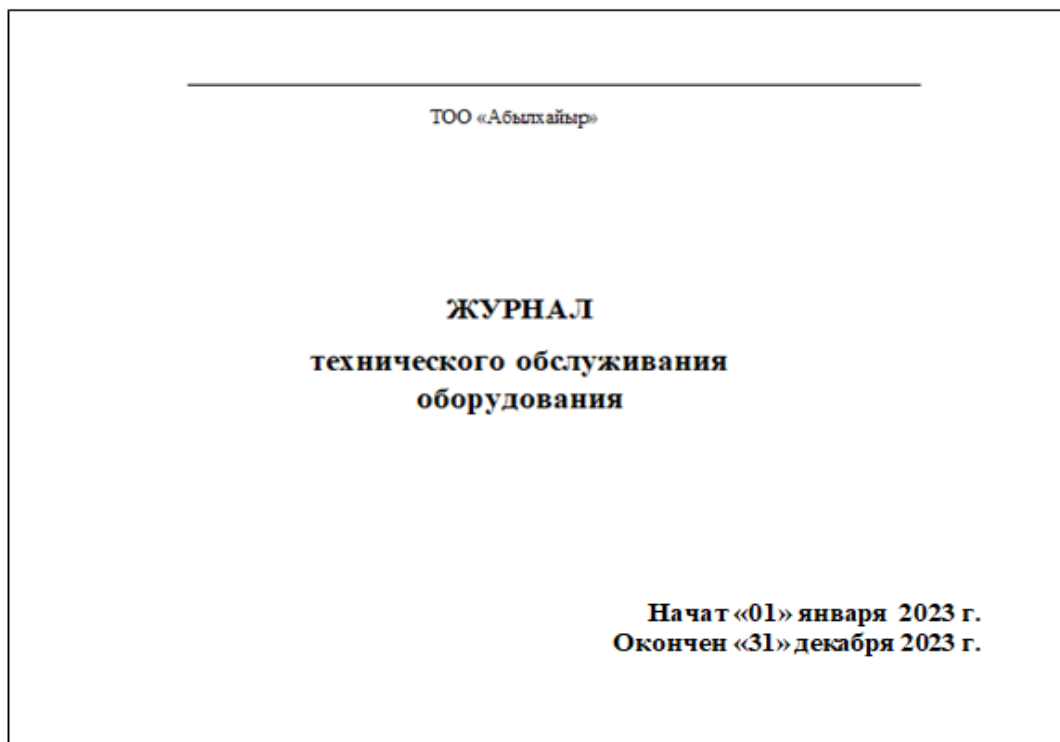


Рисунок 13 – Журнал технического обслуживания оборудования

Необходимо помнить, что поддержание в рабочем состоянии оборудования на предприятии это важная часть любого производственного процесса. Ведь данный журнал предназначен для того, чтобы обеспечить непрерывную деятельность на предприятии и качественное изготовление продукции [23].

Также на предприятии ТОО «Абылхайыр» заведен санитарный журнал уборки помещения. Согласно санитарным нормам, уборка помещения проводится два раза в день ответственным сотрудником. Информация в санитарный журнал должна вноситься непосредственно по завершении работы в помещении. Данный журнал оформлен в виде таблицы. В ее пронумерованные по порядку графы, входят: дата и время уборки, название применяемых моющих средств, ФИО исполнителя и его подпись (рисунок 14).

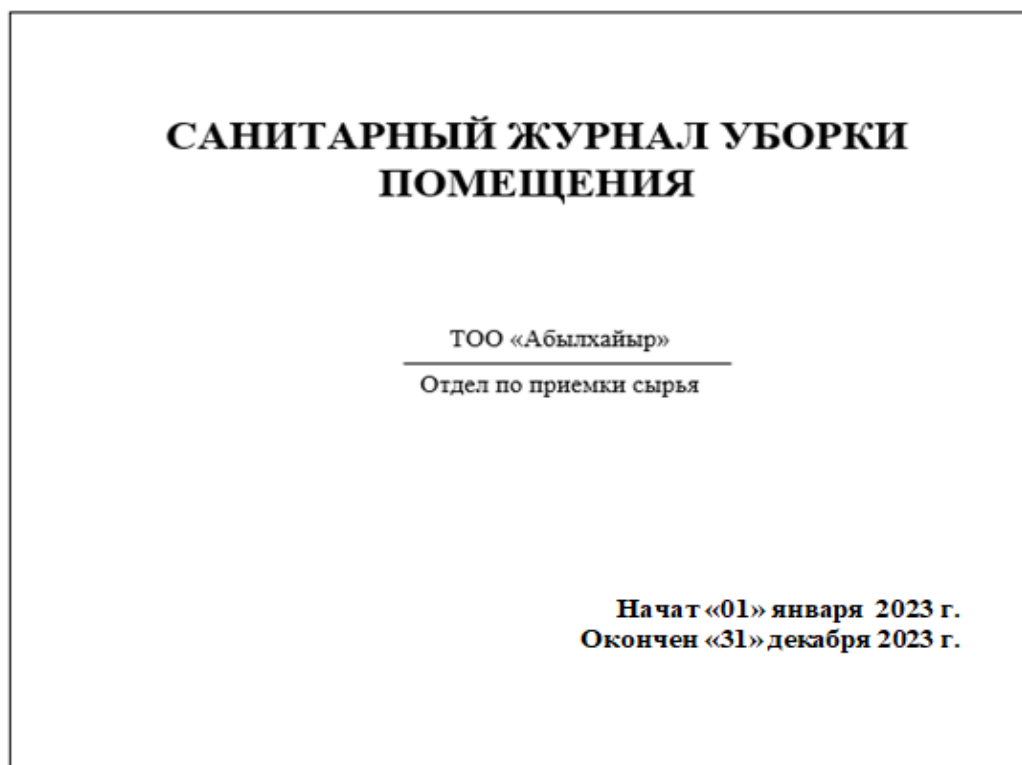


Рисунок 14 – Санитарный журнал уборки помещения

Стоит отметить, что ведение данного журнала проверяется соответствующими органами в ходе плановых и внеплановых проверок деятельности организации.

Внутренние документы играют важную роль в документационном обеспечении управленческих процессов. Они выступают регуляторами внутренней жизни предприятия наравне с законодательными и правовыми актами.

3.2 Документооборот складского учета на предприятии ТОО «Абылхайыр»

Документооборот на предприятии – это процесс обмена документами между различными структурами и сотрудниками предприятия в рамках его деятельности.

Документооборот включает в себя создание, передачу, получение, регистрацию, хранение и уничтожение различных документов, отражающих различные аспекты деятельности предприятия. Основной целью документооборота является обеспечение эффективного и прозрачного управления документами на предприятии.

Документооборот складского учета на предприятии представляет собой систему документов, которые используются для контроля и учета товаров на складе. Это включает в себя документы, связанные с поставками, приемом, хранением и отгрузкой товаров.

Любое движение изготовленного товара на складе фиксируются в виде документов. И на каждом этапе используются определенные документы [24].

Таблица 1 – Документы складского учета

Название документа	Характеристика документа
Прием сырья	
Накладная от поставщика	Данный документ используется для сопровождения товара, по этому документу сырье принимают на склад.
Приходная накладная	Данный документ оформляется на основании накладной от поставщика.
Товарная накладная	Этот документ используется для учета поступления товара на склад. На товарной накладной указываются наименование товара, его количество, цена и данные поставщика товара.
Приходный складской ордер	Данный документ оформляется кладовщиком по окончании рабочей смены и включает в себя всю поступившую на склад продукцию.
Акт о приемки товара	Этот документ подтверждает, что продукция прошла входной контроль и количество.
Хранение	
Товарный ярлык	Данный документ должен отражать наименование, количество на складе и все необходимые сведения для опознания. Исходя из данной информации, отражают записи в акте инвентаризации.
Акт инвентаризации	Этот документ используется для учета остатков товара на складе. Инвентаризация проводится периодически и при этом фиксируется количество товара на складе и его стоимость. Акт инвентаризации подписывают ответственные лица, участвовавшие в проведении инвентаризации.

Окончание таблицы 2

Карточка учета	Карточка учета предназначена для фиксации записей материалов и определения их местонахождения. На каждый вид, сорт продукции заполняется отдельная карточка.
Перемещение товара	
Требование-накладная	Данная накладная необходима для перемещения между подразделениями. Первый экземпляр остается на складе, а второй остается у принимающей стороне.
Накладная на внутреннее перемещение товара	Этот документ отражает движение товара со склада на производство. Все имеющиеся стороны получают свой экземпляр данного документа.
Выбытие товара со склада	
Товарная накладная	Данный документ применяется для продажи товара.
Акт списание	Этот документ составляется при необходимости. В том случае, когда выбытие товара происходит в связи с порчей товара.

Все вышеперечисленные документы используются для контроля и учета товаров на складе, а также для учета финансовых операций по продаже и покупке товаров. Документы также могут быть использованы для анализа производительности склада и оптимизации его работы.

Эффективный документооборот складского учета на предприятии позволяет ускорить и упростить процессы учета и контроля товаров на складе, а также повысить точность и надежность данных. Он также позволяет быстро и эффективно выявлять ошибки и расхождения в данных, что позволяет быстро принимать меры по их устранению.

Важно отметить, что эффективный документооборот складского учета на предприятии может быть достигнут только при использовании соответствующих информационных систем и программного обеспечения. Они позволяют автоматизировать процессы учета и контроля товаров на складе, сократить время на обработку и анализ

данных, а также повысить точность и надежность информации.

В целом, документооборот складского учета на предприятии является важной частью управления складскими запасами и позволяет эффективно управлять движением товаров на складе, учитывать и контролировать их наличие и состояние, а также повышать качество обслуживания клиентов и улучшать финансовые показатели предприятия.

На предприятии ТОО «Абылхайыр» ведение складского учета в виде бумажных документов и Excel-таблицы.

4 Разработка плана проведения мониторинга ассортимента продукции рыбозавода в связи внедрением программы безопасности продукции завода

Предприятиям, которые занимаются производством продукции необходимо соблюдать основное требование рынка, которое заключается в том, чтобы в полной мере удовлетворять потребности потребителей. Ведь это создает стабильность на существующем рынке. Увеличению потенциальных возможностей компании способствует эффективное управление ассортиментом выпускаемой продукции.

В настоящее время большое количество предприятий, выпускающих пищевую продукцию, внедряют систему ХАССП [25]. Данная система на рыбном предприятии будет эффективной в части обеспечения потребителя безопасным изделием за счет того, что будут контролироваться опасные зоны, будет распределение ответственности и самое главное оптимизация управленческих процессов.

Основной задачей рыбоперерабатывающего предприятия ТОО «Абылхайыр» является сохранение ценности состава рыбы, а также потребление безопасного продукта потребителями. Так как рыбная продукция является скоропортящейся, необходимо большое внимание уделять процессам приемки сырья, хранению уже готовой продукции, а также и транспортировки.

Итак, перед началом создания системы по мониторингу продукции, необходимо проверить выполнение на заводе правил санитарной обработки помещений, применяемого оборудования, используемого в работе инвентаря. Предприятие должно соблюдать санитарные нормы в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам по производству пищевой продукции», утвержденными министерством здравоохранения РК.

Так же, рыбному предприятию необходимо с особой ответственностью подходит к процессу приемки сырья. На данном этапе необходимо проводить входной контроль.

Для разработки системы мониторинга рыбной продукции необходимо осуществить ряд следующих мероприятий:

1. Создание команды системы мониторинга, распределение обязанностей и ряд полномочий.
2. Ведение записей и документирование сведений о рыбной продукции (срок хранения, правила хранения продукции и т.д.).
3. Оформление технологического процесса изготовления рыбной продукции. Технологический процесс включает в себя следующие этапы: приемка сырья, сортировка, мойка сырья, разделка, замораживание, упаковка, хранение и реализация продукции.

4. Проверка этапов на производстве.

Затем созданная группа разрабатывает план, который основан на семи принципах ХАССП:

1. Выявление опасных факторов. На данном этапе необходимо составить ряд возможных опасностей. В свою очередь данные опасности могут нанести серьезный вред здоровью человека, поэтому каждой возможной опасности разрабатывают меры контроля. При производстве рыбной продукции одним из опасных факторов может являться наличие непригодного для производства исходного сырья.

2. Идентификация критических контрольных точек. На этом этапе выявляются некоторое количество точек, в которых можно управлять рисками.

3. Установление критических пределов. То есть для каждой точки задаются лимиты. Важным является то, что, данные лимиты должны быть измеримыми. Ведь основываясь на полученных значениях, можно сделать вывод о том, не выходит ли тот или иной процесс за допустимые значения.

4. Разработка системы мониторинга. На данном этапе устанавливаются требования к мониторингу. Данные требования необходимы для того, чтобы наблюдать за параметрами контрольных точек и поддерживать их в рамках критических пределов.

5. Разработка корректирующих действий. При выходе пределов за установленные лимиты применяются корректирующие мероприятия. Данные корректирующие мероприятия необходимы для возврата показателей в рамки ранее установленных критических пределов. Также для контрольной точки должен быть назначен ответственный сотрудник группы, чтобы записать несоответствие и предпринятые для этого корректирующие действия.

6. Определение процедур документирования и ведения записей. Как правило, рыбоперерабатывающие предприятие должно иметь задокументированные внутренние процедуры, инструкции, внутренние правила. Ведь сотрудники должны быть обеспечены всей необходимой информацией для выполнения своих обязанностей и функций.

7. Установление процедур проверки. На данном этапе проверяется тот факт, что разработанный план является действенным и рабочим.

Примером контролируемого объекта будет являться приемка сырья и осмотр рыбы на предмет качества, свежести и отсутствия механических повреждений. Для этого используется органолептический метод [26]. Ниже, представлена таблица (рисунок 15) отличительных признаков свежей рыбы, подозрительной и несвежей.

Название части тела рыбы	Признаки		
	свежей	подозрительной свежести	несвежей
Глаза	выпуклые глаза с прозрачной роговицей	впалые	ввалившиеся, очень мутные
Жабры	ярко- красные, без запаха	серые, имеющие резкий неприятный запах	темно- бурого либо серо – зеленого цвета, присутствует отчетливый кислый запах
Рот	сомкнут	приоткрыт	полностью раскрыт
Жаберные крышки	ярко- красные, слизь без запаха или с легким запахом сырости	серые, с резким запахом сырости	темно- бурого или серо- зеленого цвета, слизь с отчетливым кислым запахом
Чешуя	чистая, блестящая, хорошо держится на рыбе, слизи нет	потускневший цвет, местами отсутствует чешуя	тусклый цвет чешуи, она легко отпадает, наличие слизи неприятного запаха
Брюшко	не вздутое	вздутое	лопнувшее брюшко

Рисунок 15 – Основные требования органолептической оценки рыбы

Как было сказано ранее, важным этапом на рыбном предприятии является входной контроль. Как правило, для проведения мониторинга продукции отбирают не менее 5 % из партии рыбы [27]. При осмотре рыбы и ее органолептической оценке принимают во внимание перечисленные признаки: состояние жабр, внешний вид, глаза, вздутость брюшка рыбы. В том случае, если имеются признаки не свежей рыбы, необходимо неразделанную рыбу разрезать и осмотреть органы рыбы и провести пробу варкой.

Проба варкой означает следующее: необходимо взять 100 грамм рыбы, без чешуи и внутренних органов, затем залить рыбу очищенной водой и прокипятить пять минут.

После варки полученный бульон должен получиться прозрачным, запах должен быть приятным, соответствующий рыбному запаху. Также после варки рыбное мясо должно хорошо отделяться на мелкие кусочки, при всем этом, вкус полученного бульона должен быть приятным, без горечи.

К данному контролируемому объекту может быть применен план мероприятий для управления данным объектом. Одним из первых будет являться утилизация некачественного сырья. Ниже на рисунке 16 представлены дальнейшие меры предотвращения при выявленных несоответствиях.

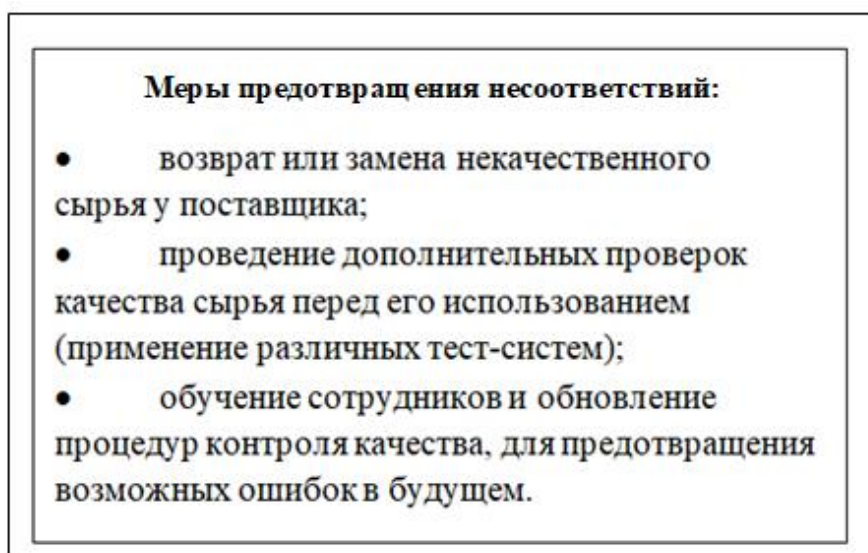


Рисунок 16 – Корректирующие мероприятия

Следующим примером контролируемого объекта является хранение уже готовой продукции. Ниже представлен пример контролируемого объекта и план мероприятий для ее управления (рисунок 17).

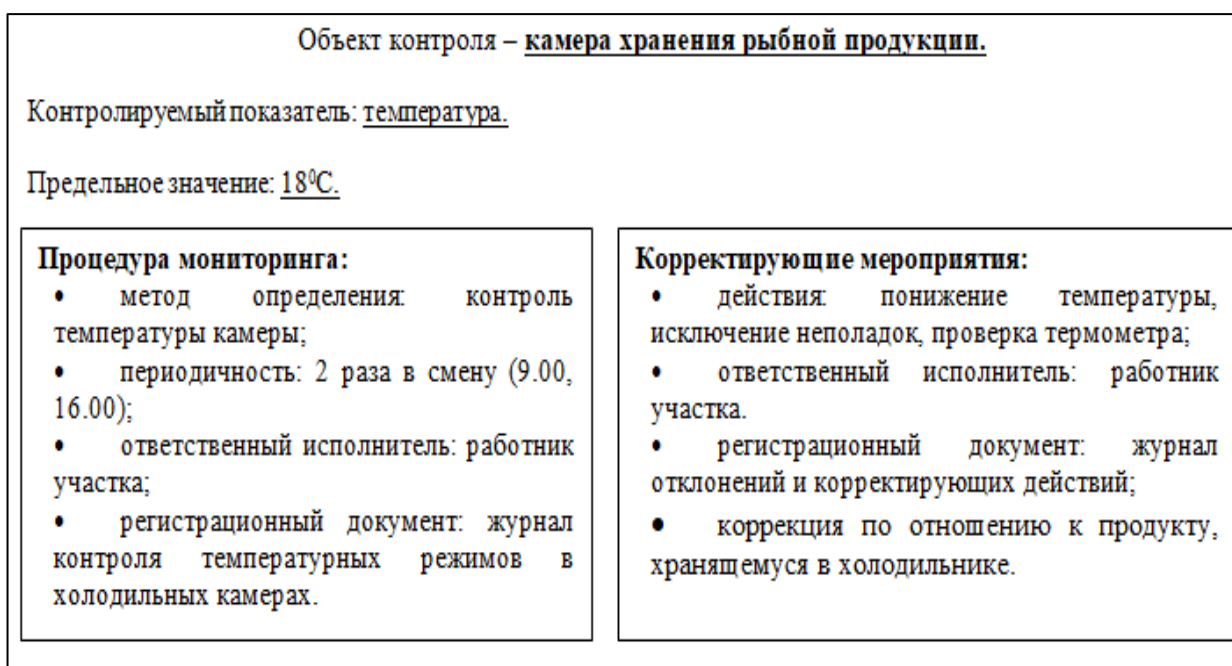


Рисунок 17 – Пример контрольной точки

Самым лучшим способом сохранить качество, свойства и безопасность рыбы – это заморозка, поэтому для данного контролируемого объекта контролируемым показателем будет являться температура (рисунок 18).



Рисунок 18 – Камера хранения рыбной продукции

Рыбная продукция является качественной, если она не является опасной для здоровья потребителя, после прохождения органолептического мониторинга и полученных показателей. Органолептическую оценку показателей рыбы проводят по ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей.

Как говорилось ранее, предприятие ТОО «Абылхайыр» поставляют свою продукцию в рыбный магазин города Алматы. Пример следующего контролируемого объекта – это транспортировка уже готовой продукции. Изготовленную рыбную продукцию перевозят в автомобилях с рефрижераторами, в которых можно отслеживать и поддерживать температурный режим (рисунок 19).



Рисунок 19 – Автомобиль с рефрижератором

Перевозка замороженной рыбы осуществляется в ящиках при температуре в рефрижераторе в диапазоне от -18°C до -25°C [28]. Данный температурный режим регламентирован нормативной документацией и санитарными требованиями.

Перед процессом перевозки готовой продукции в пункт назначения, транспорт заранее готовят. Внутри транспорта происходит дезинфекция поверхностей и очистка внутреннего пространства машины. Прежде чем будет происходить загрузка продукции, грузовой отсек машины охлаждается, для того чтобы продукция сохраняла свою температуру. Для того чтобы компенсировать температуру, пока будет идти погрузка продукции, грузовой отсек охлаждается на пару градусов ниже.

Одно из основных правил во время погрузки и разгрузки продукции, которое необходимо соблюдать – не допустить размораживание продукции.

На рисунке 20 представлен план мероприятий для управления данным контролируемым объектом.

Объект контроля – <u>автомобиль с рефрижератором</u> Контролируемый показатель: <u>температура</u> Предельное значение: <u>-18°C до -25°C</u>	
Процедура мониторинга: • метод определения: контроль температуры рефрижератора; • периодичность: 2 раза за время перевозки; • ответственный исполнитель: технический специалист; • регистрационный документ: журнал контроля температуры в рефрижераторе.	Меры предотвращения неполадок: • действия: понижение температуры, исключение неполадок • ответственный исполнитель: технический специалист; • регистрационный документ: журнал отклонений и корректирующих действий.

Рисунок 20 – Пример корректирующих мероприятий

Конечно, на сегодняшний день большое внимание на предприятиях, выпускающих продукцию, уделяется различным методам контроля качества. Ведь в настоящее время перед рыбной отраслью стоит задача, которая заключается в выпуске продукции высокого качества и самое главное – безопасной.

5 Разработка плана по работе с претензиями потребителей на предприятии ТОО «Абылхайыр»

Предприятие ТОО «Абылхайыр» занимается изготовлением рыбной продукции, а именно филе судака. Данное предприятие открылось 23.03.2004 года. Ниже на рисунке 21 представлен реестр заинтересованных сторон рыбоперерабатывающего предприятия ТОО «Абылхайыр» [29].

Внутренние	Внешние
Сотрудники предприятия	Поставщики
Руководство	Потребители
Финансовое подразделение	Конкуренты
Структурные подразделения	Надзорные органы
Производственные подразделения	Законодательство

Рисунок 21 – Реестр заинтересованных сторон

Предприятие всегда заинтересовано в своем развитии и поэтому оно ориентировано на своего клиента [30]. Исходя из этого, предприятие работает с претензиями потребителей. Важно уметь правильно управлять претензиями или их принимать. Для потребителей претензии – наиболее прямой и эффективный способ сообщить предприятию о том, что у нее есть перспективы к дальнейшим улучшениям. Претензии от потребителей дают предприятию некие сигналы о дальнейших действиях, поэтому их не нужно оставлять без внимания.

План для подачи и рассмотрения претензий необходим для того чтобы была реакция на данные претензии, поступающие потребителей [31]. На предприятии большое внимание уделяется подготовке назначенного персонала, которые управляют процессом подачи и рассмотрении претензий. Данные претензии доводятся до сведения предприятию в устной или письменной форме. Форма подачи претензий – свободная.

Полученные претензии рассматриваются в течение четырнадцати дней. Ответы предоставляются в течение тридцати рабочих дней. Назначенные и обученные сотрудники регистрируют полученные претензии в журнал для регистрации претензий. В данном журнале фиксируются имена и контактная информация обратившегося. Также в данном

журнале фиксируется развернутая информация о претензии, канал поступления претензии, дата ее принятия, статус претензии, дата закрытия и ответ (информирование). Схема работы с претензиями изображена на рисунке 22.

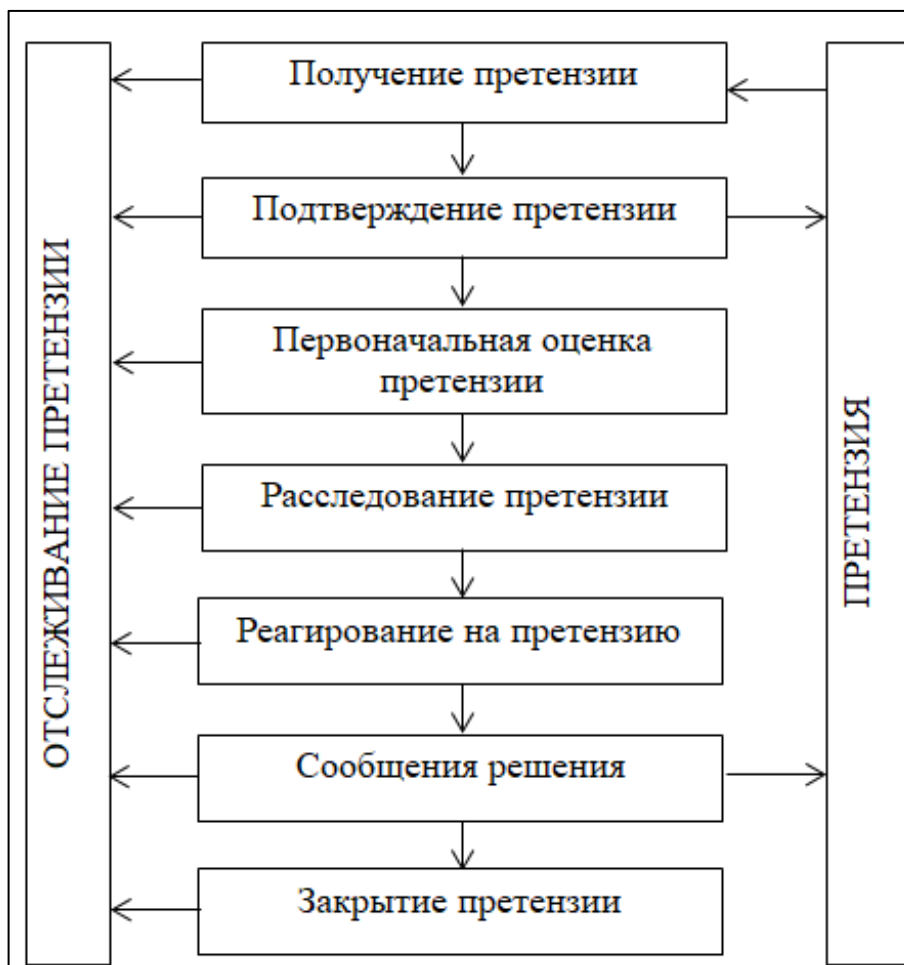


Рисунок 22 – Схема работы с претензиями

Хочется отметить тот факт, что поступление претензий не означает, что обслуживание потребителей находится на каком-то низком уровне. И наоборот, отсутствие претензий это не показатель того, что в компании все в порядке. Данный факт необходимо понимать при ведение работы. Правильное использование полученных результатов для управления качеством продукции повышает степень удовлетворенности клиента и содействует долгосрочному сотрудничеству.

Как правило, претензии могут касаться не только качества выпускаемой продукции, но и поведение персонала, сроков поставки и так далее. Поэтому необходимо правильно организовывать план рассмотрения данных претензий, так как это повышает лояльность к предприятию и в дальнейшем доходы. Также от этого зависит количество новых клиентов.

5.1 Система обратной связи от сотрудников предприятия ТОО «Абылхайыр»

Обратная связь сотрудников предприятия является важным инструментом для улучшения рабочих процессов, повышения эффективности работы и удовлетворенности персонала. Регулярная обратная связь позволяет выявлять проблемы и недостатки в работе, а также находить способы их устранения.

Есть множество важных причин для применения системы обратной связи от сотрудников предприятия. Во-первых, обратная связь помогает улучшить производительность на предприятии. Работающие сотрудники, которые чувствуют, что их мнение уважается и принимается, тогда они более замотивированы и продуктивны [32].

Во-вторых, она помогает улучшить условия на рабочих местах. Рабочие предприятия могут говорить о проблемах, с которыми они сталкиваются, а также предлагать идеи по усовершенствованию рабочих условий.

В-третьих, система обратной связи помогает улучшить взаимоотношения в коллективе предприятия. Обратная связь помогает сотрудникам понимать, что их мнение уважается, а их вклад очень важен.

В-четвертых, она способствует улучшению качества продукции, которое изготавливает предприятие. То есть сотрудники могут сообщать о любых проблемах, связанных с производством, чтобы они могли быть исправлены.

И в-пятых, обратная связь помогает узнать, где нужны улучшения в системе управления. Сотрудники могут предлагать идеи и конструктивную критику, которые могут быть использованы для улучшения систем управления.

Так, например, на предприятии ТОО «Абылхайыр» для обратной связи сотрудников используют: докладные и пояснительные записки, отчеты. Докладные и пояснительные записки сотрудники создают в рабочем порядке по производственным вопросам и подают руководителю, руководитель их рассматривает и далее принимает соответствующее решение.

Отчеты – это форма обратной связи, которую применяют наиболее часто. Отчеты так же выполняют в утвержденной форме с заданной периодичностью. Соответственно это касается только рабочих вопросов.

Также на предприятии имеется ящик для жалоб и предложений (рисунок 23).



Рисунок 23 – Ящик жалоб и предложений

Данный ящик служит для сбора жалоб сотрудников данного предприятия. Ящик жалоб и заявлений закрывается на ключ, чтобы ограничить доступ от посторонних лиц. Каждое письмо попадающее в ящик всегда будет прочитано и принято во внимание руководителем предприятия.

Данный ящик жалоб и предложений имеет свои преимущества [33]. Первое – это анонимность. Сотрудники, которые работают на данном рыбном предприятии, могут быть более откровенными и честными в своих отзывах и предложениях, зная, что их личность не будет раскрыта. Далее – это конфиденциальность. Жалобы и предложения обрабатываются конфиденциально, чтобы не привлекать нежелательного внимания к сотруднику, который их оставил. Третье преимущество заключается в удобстве. Ящик жалоб и предложений обеспечивает удобный способ для работников данного предприятия высказать свое мнение, особенно для тех, кто не чувствует себя комфортно выражать свои мысли в присутствии других. И последнее преимущество – это эффективность. Система ящика жалоб и предложений позволяет собирать обратную связь от большого количества сотрудников и быстро выявлять проблемные области в работе предприятия ТОО «Абылхайыр».

Важно, чтобы ящик жалоб и предложений был доступен для всех сотрудников, которые трудятся на рыбном предприятии, и чтобы руководство данного предприятия регулярно проверяло и обрабатывало полученную обратную связь. Кроме того, важно,

чтобы сотрудники предприятия, которые оставляли письма в ящике жалоб и предложений были уведомлены о предпринятых мерах для решения выявленных проблем. Ведь это позволяет демонстрировать свою готовность к общению и внимание к мнению сотрудников работающих на предприятии. Кроме того, предприятие может использовать эти данные для улучшения своих услуг и продукции, чтобы повысить качество своей работы и удовлетворенность своих сотрудников.

6 Разработка системы управления деятельностью завода с целью повышения качество работы с потребителями

Работа с потребителями заключается в установлении и поддержании долгосрочных и взаимовыгодных отношений с покупателями продукции.

Работа с потребителями является важной частью деятельности любого предприятия, производящего продукцию. Важным аспектом работы с потребителями является установление контакта и общения с ними, а также удовлетворение их потребностей и ожиданий [34].

Для того чтобы эффективно работать с потребителями, необходимо реализовать ряд мероприятий. Во-первых, необходимо проводить анализ потребностей потребителей. В данном случае необходимо определить, какие потребности имеют как потенциальные, так и существующие потребители и какую продукцию они хотят приобрести. Данный факт позволяет определить, какие продукты необходимо выпускать и надо ли предприятию увеличивать ассортимент продукции.

Во-вторых, необходима коммуникация с потребителями, нужно установить контакт с покупателями и поддерживать данную связь в дальнейшем. Это может быть достигнуто через различные каналы связи, такие как телефон, электронная почта, социальные сети и т.д.

В-третьих, предприятию необходимо поставлять качественную продукцию, то есть необходимо обеспечить высокое качество выпускаемой продукции. Для этого необходимо контролировать каждый этап производства, начиная с сырья и материалов до выпуска уже готовой продукции.

В-четвертых, необходимо качественно обслуживать потребителей, то есть необходимо предоставлять высококачественный сервис потребителям. Это может быть достигнуто через обучение персонала, установление четких процедур и стандартов обслуживания.

В-пятых, необходимо разработать программу лояльности – необходимо создать программы лояльности, которые могут помочь удержать клиентов и привлечь новых. Это может быть достигнуто через предоставление скидок, бонусов и подарков.

В-шестых нужно проводить анализ удовлетворенности потребителей, здесь необходимо проводить анализ удовлетворенности потребителей и учитывать их мнение. Это поможет улучшить качество продукции, сервиса, а также удовлетворить потребности клиентов.

В целом, работа с потребителями является важной частью деятельности предприятия и должна быть осуществлена на высоком уровне. Качественная работа с потребителями поможет улучшить репутацию предприятия, увеличить объемы продаж, удержать клиентов и привлечь новых.

Итак, употребление рыбной продукции является не только полезной для здоровья человека, также она является разнообразием для рациона питания, так как обладает хорошими вкусовыми качествами.

На текущий момент потребитель, покупая рыбную продукцию, опирается не только на ее стоимость, но и обращает внимание на информацию о качестве приобретаемого товара.

У каждого человека разные предпочтения при выборе рыбной продукции. Кто-то предпочитает самостоятельно приготовить блюдо из рыбы, некоторым важно, чтобы продукция была уже готовой. И для этого компания прибегает к опросу как к методу маркетингового исследования. Суть данного опроса заключается в том, чтобы обратиться к группе людей и распознать их мнение о рыбной продукции [35].

Данные опросы проходят в устном виде, в электронном формате или в виде заполнения анкет. Важно, чтобы полученная информация была правдивой, так как в дальнейшем она будет влиять на управленческую модель компании и на трансформацию характеристик изготавливаемой рыбной продукции.

Данные опросы помогают выявить, какие предпочтения на текущий момент у современного общества к рыбной продукции [36].

На текущий момент для увеличения реализации выпускаемой рыбной продукции предприятия используют рекламу в виде баннеров или же снижение цен на продукцию. На самом деле, большое внимание должно уделяться исследованию рынка. От результатов данных исследований будет зависеть вывод об имеющихся проблемах и будет сформировано дальнейшее развитие рыбной компании.

Итак, было проведено исследование потребителей, целью которого является оценка уровня спроса на выпускаемую рыбную продукцию и предпочтение потребителей. Данное исследование необходимо для того, чтобы понимать дальнейшее развитие предприятия и для увеличения ассортимента рыбной продукции на предприятии. Ниже представлена анкета для опроса потребителей рыбных изделий (рисунок 24).

1. Покупаете ли вы рыбную продукцию?	
☐ Да	☐ Нет
2. Какие рыбные изделия вы обычно приобретаете?	
a. охлажденная и мороженная рыба	
b. полуфабрикаты	
c. рыбные консервы и пресервы	
d. ваш вариант _____	
3. Как часто вы покупаете рыбную продукцию?	
a. каждый день	
b. несколько раз в неделю	
c. раз в неделю	
d. раз в месяц	
e. два раза в месяц	
4. Как вы считаете, в данный момент цены на рыбную продукцию:	
a. неоправданно высокие	
b. вполне приемлемые	
c. низкие	
5. Что влияет на выбор вами рыбных изделий?	
a. цена	
b. качество	
c. реклама	
d. внешний вид	
e. упаковка	

Рисунок 24 – Анкета для опроса потребителей

Один из главных вопросов был о том, употребляют ли люди рыбную продукцию, все проанкетированные ответили, «Да» и можно сделать вывод, что рыбному предприятию необходимо расширять ассортимент изготавливаемой продукции.

Итак, среди проанкетированных людей большой процент составляют люди, которые предпочитают охлажденную и замороженную рыбу (рисунок 25). Также было выявлено, что большинство людей приобретают рыбную продукцию раз в неделю (рисунок 26). Основные элементы, выделенные потребителями при выборе рыбной продукции, были (рисунок 27):

- качество;
- цена;
- внешний вид.

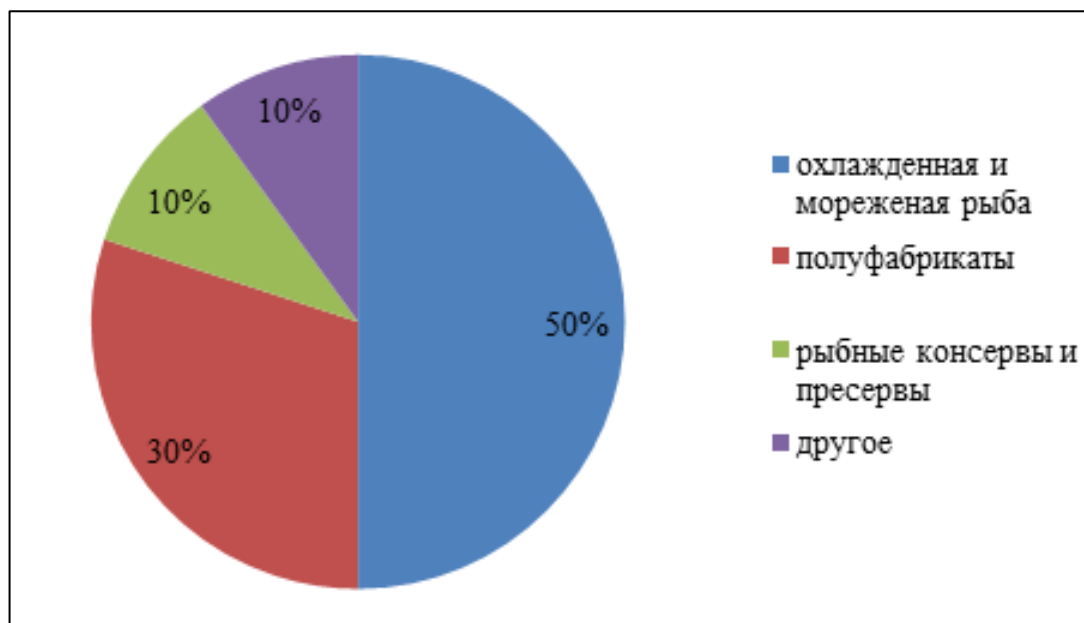


Рисунок 25 – Диаграмма предпочтений потребителей рыбной продукции

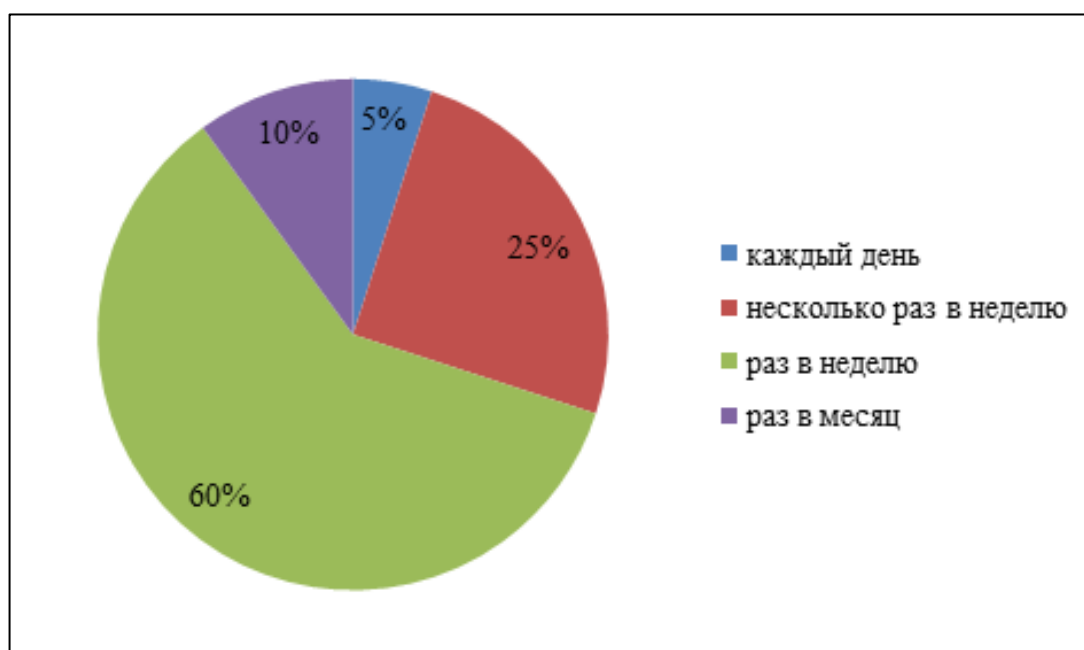


Рисунок 26 – Диаграмма частоты покупок рыбной продукции

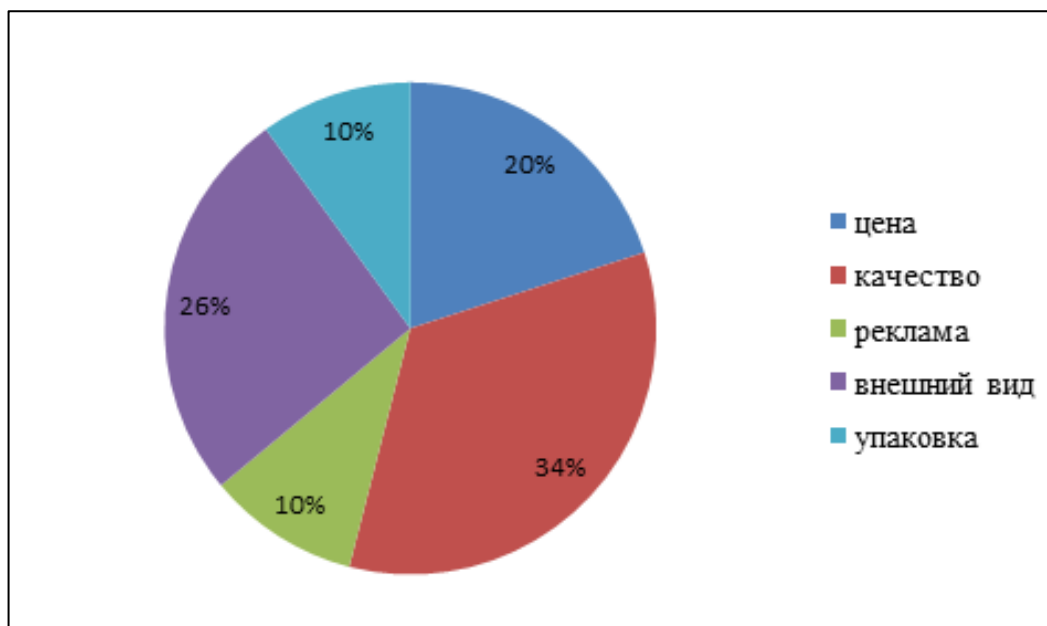


Рисунок 27 – Диаграмма факторов, влияющих на покупку рыбной продукции

Данный выбор потребителей объясняется тем, что рыбная продукция является известной и легкодоступной. Необходимо отметить, что предпочтения людей постоянно меняются и им хочется со временем более разнообразить свой рацион питания.

Поэтому в настоящий момент времени рыбные предприятия ставят перед собой задачи, которые заключаются в обеспечении потребителей той продукции, которая будет соответствовать требованиям и ожиданиям покупателей.

Затем была изучена удовлетворённость потребителей, которые употребляют филе судака, изготовленного на предприятие ТОО «Абылхайыр». Опрос был проведен в бумажной форме. Целью данного опроса является выявление удовлетворенности клиентов, потребляющих рыбную продукцию. Результаты данного опроса помогут узнать, что нравится и не нравится потребителям, и что предприятие может улучшить в своей продукции. Ниже представлен опросник для потребителей рыбного филе судака (рисунок 28).

1. Удовлетворены ли вы качеством рыбного филе предприятия ТОО «Абылхайыр»?

☐ Да ☐ Нет

2. Имеете ли вы какие-либо претензии к качеству или вкусу рыбного филе, которое вы покупаете?

☐ Да ☐ Нет

Ваши пожелания _____

3. Устраивает ли вас цена, приобретаемого филе судака?

a. полностью устраивает
b. приемлемая
c. высокая

4. Насколько вас устраивает внешний вид изделия и его упаковка?

a. полностью устраивает
b. частично устраивает
c. не устраивает

Рисунок 28 – Опросник удовлетворенности потребителей

Итак, среди опрошенных людей большой процент составляют люди, которые удовлетворены качеством рыбного филе судака, которое изготавливает предприятие ТОО «Абылхайыр» (рисунок 29). У большей части людей, проходившие опрос отсутствуют какие-либо претензии к качеству и вкусу рыбного филе (рисунок 30). При опросе о цене продукции, большинство ответила, что цена приемлемая (рисунок 31). И на последний вопрос о внешнем виде и упаковки продукции большинство ответили, что внешний вид и упаковка полностью устраивает (рисунок 32).

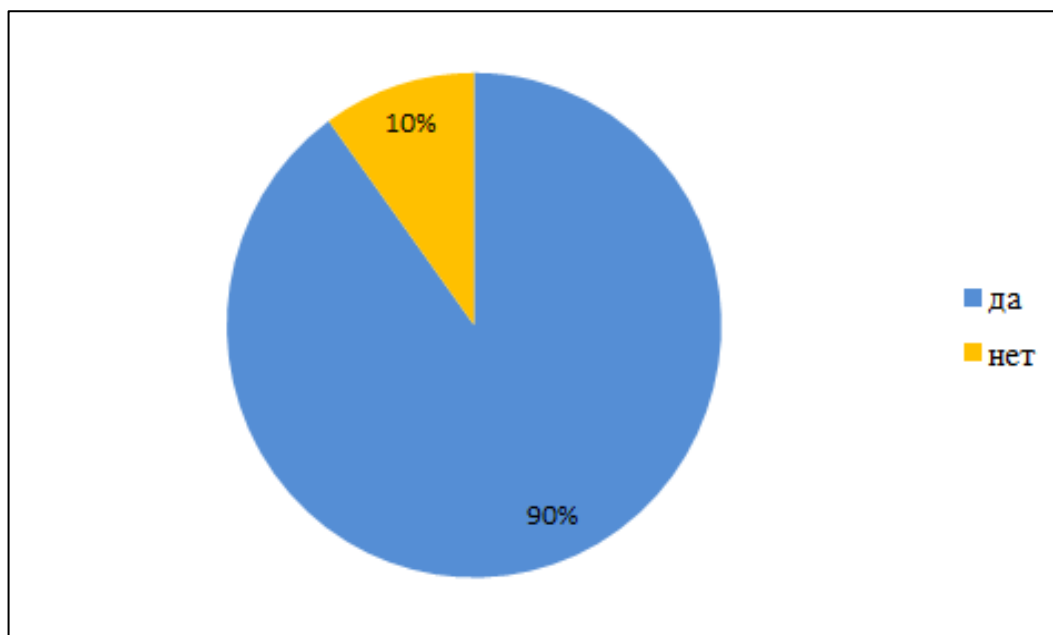


Рисунок 29 – Диаграмма удовлетворенности потребителей

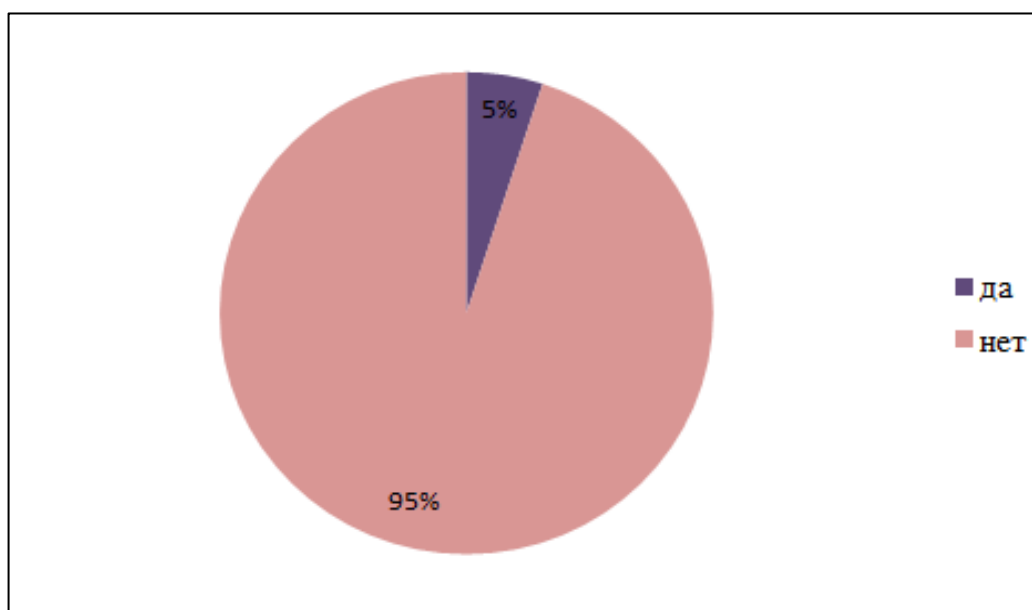


Рисунок 30 – Диаграмма претензий к качеству рыбного филе и его вкусу

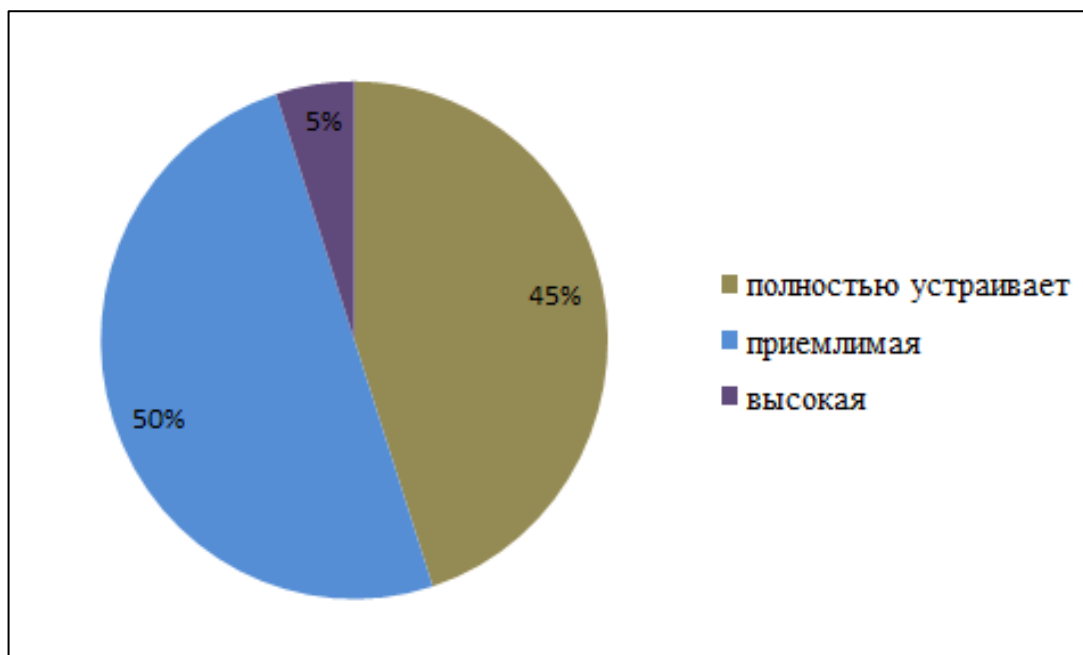


Рисунок 31 – Диаграмма удовлетворенности цены рыбного филе

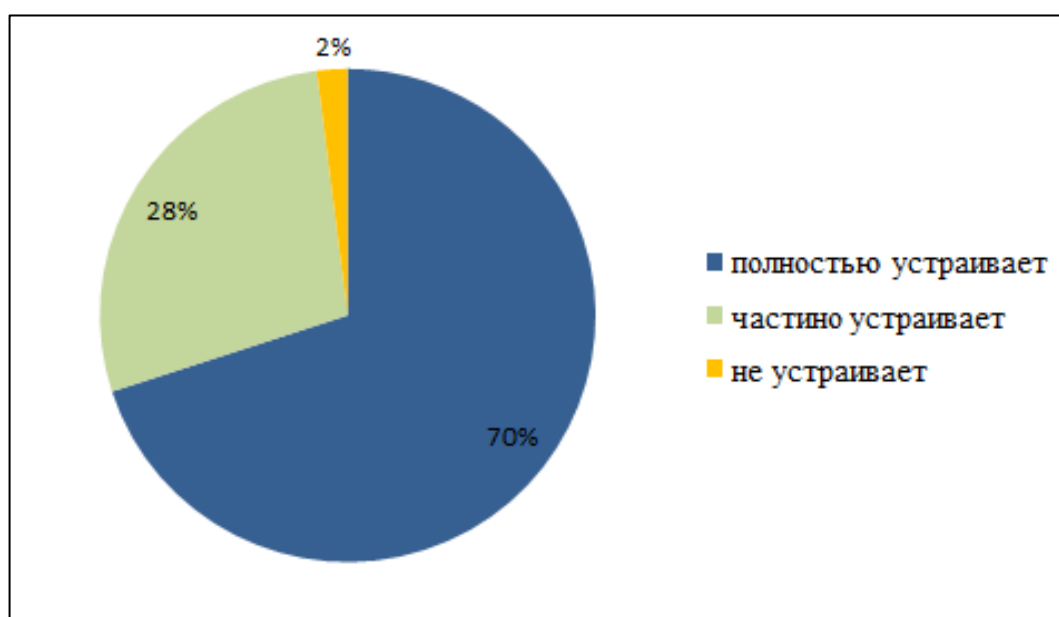


Рисунок 32 – Диаграмма удовлетворенности внешнего вида и упаковки продукции

Исходя из результатов опроса потребителей, можно сделать вывод, что потребители удовлетворены употребляемой продукцией, а именно филе судака. То есть у потребителей соответствуют их ожидания и реальный опыт употребления продукции.

Проведение подобных опросов и получение обратной связи от потребителей может помочь рыбному предприятию узнать, что потребителям нравится в продукте, а что нет, а также данные опросы могут помочь улучшить изготавливаемую продукцию [37].

Также результаты опросов могут помочь предприятию в дальнейшем улучшить качество продуктов, изменить ценообразование, улучшить обслуживание и удобство приобретения продукта.

Хочется отметить, что улучшение продукции на основе результатов опросов может привести к удовлетворенности потребителей, увеличению продаж и укреплению бренда.

В целом, проведение опросов потребителей может помочь всем компаниям и организациям лучше понять своих клиентов, улучшить качество своих продуктов и услуг, а также повысить удовлетворенность и лояльность своих клиентов.

7 Техничко-экономическое обоснование организации производства рыбного фарша на предприятии ТОО «Абылхайыр»

Как была сказано ранее, предприятию ТОО «Абылхайыр» необходимо расширять ассортимент выпускаемой продукции, так как потребители хотят разнообразить свой рацион питания. Для дальнейшего развития, на предприятии можно запустить производство нового вида продукции – рыбный фарш. Для этого было разработано технико-экономическое обоснование организации нового производственного процесса [38].

7.1 Описание отрасли

В Казахстане развитие аквакультуры в настоящее время является главным международным трендом в рыбном хозяйстве наряду со стабилизацией уловов в естественных промысловых водоемах. К примеру, в 2019 году объем рыболовства составлял 35-40 тысяч тонн рыбы, основной улов составляли не крупнотелые рыбы: сазан, судак, сом и другие мелкие виды рыб. Большая часть вылавливаемой в Республике Казахстан рыбы потребляется населением и не попадает на обрабатывающие предприятия (рисунок 33).

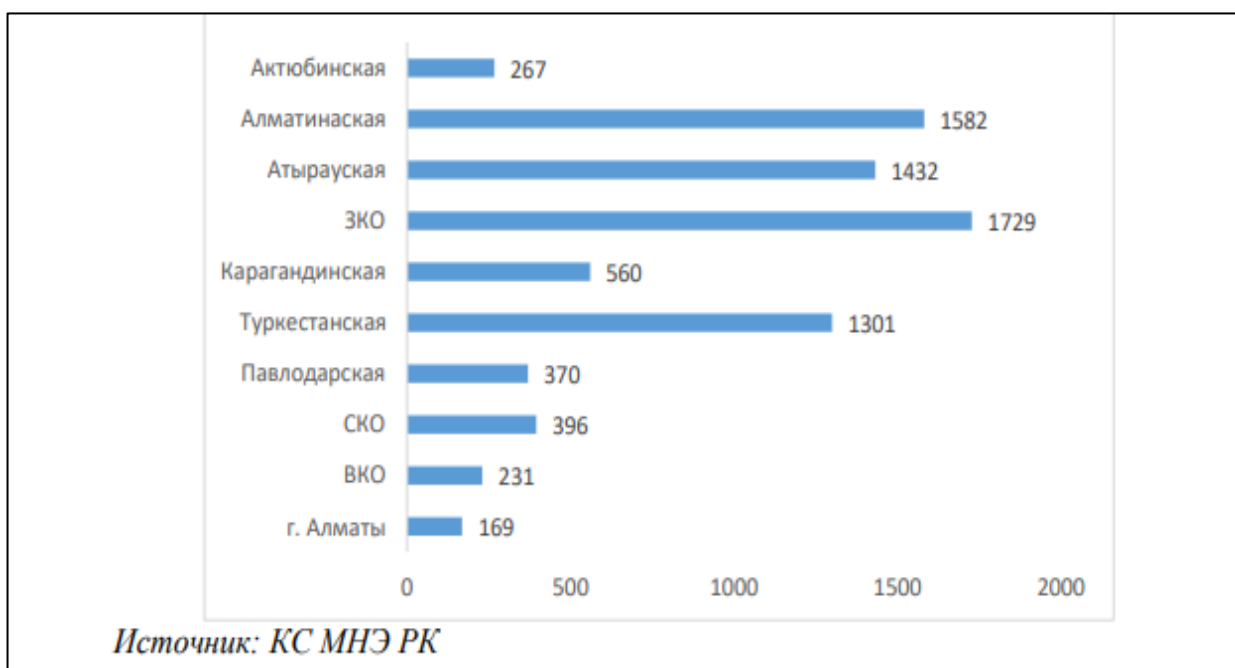


Рисунок 33 – Региональное распределения объемов производства готовой рыбы

Последние лет пять в Казахстане производство рыбной продукции колеблется от 410 до 838 тонн в один год. При этом в Алматинской и Южно-Казахстанской области выращивается более 50% рыбы.

На две категории делятся все Казахстанские естественные водоемы, они делятся на водоемы республиканского и международного значения, в них в свою очередь входят трансграничные водоемы и водоемы, расположенные более чем в одной области Казахстана:

- Каспийское море;
- озеро Балхаш;
- Аральское море;
- Буктырминское водохранилище;
- Капшагайское, а также водоемы местного значения [39].

7.2 Продажа и маркетинг

Рыбная продукция, которая произведена на предприятии, соответствует по своим характеристикам и требованиям нормативных документов на данный вид продукции, является экологически чистым продуктом, производство осуществляется без каких-либо химических добавок и примесей.

Предприятие не использует вредных добавок при изготовлении продукции. Предприятие выпускает только качественную продукцию.

Приоритетным для компании является производство продукции, в безопасности и качестве которой не приходится сомневаться. Это обеспечивается соблюдением всех стандартов и норм, которым придерживается предприятие.

Для того чтобы предприятие ТОО «Абылхайыр» изучало ситуацию на рынке, существует SWOT-анализ. SWOT-анализ – это определение сильных и слабых сторон предприятия, а также его возможностей и угроз [40]. На рисунке 34 SWOT-анализ компании ТОО «Абылхайыр».

Сильные стороны	Слабые стороны
1. Доступная цена продукта 2. Качество 3. Длительное пребывание на рынке	1. Мало рекламы 2. Недостаточно высокий уровень квалификации кадров
Возможности	Угрозы
1. Развивающиеся конкурентные отношения 2. Сокращение численности безработных	1. Конкуренция по выпуску рыбного фарша 2. Высокий уровень инфляции

Рисунок 34 – SWOT-анализ компании ТОО «Абылхайыр»

SWOT-анализ полезен для принятия решений в таких областях, как маркетинг, управление рисками, разработка бизнес-стратегий и т.д. Он позволяет определить, какие факторы могут оказать влияние на организацию, какие преимущества и недостатки она имеет в отношении конкурентов, какие возможности и угрозы существуют на рынке.

Применение SWOT-анализа позволяет оценить текущее положение компании, ее конкурентные преимущества и недостатки, выявить потенциальные возможности для развития и управления рисками, связанными с внешней средой. Использование SWOT-анализа также помогает выработать стратегию развития компании на основе ее текущего положения и потенциальных возможностей на рынке.

На рынке села Улькен существует только два рыбных предприятия. Основным производителем в настоящее время является предприятие ТОО «Абылхайыр».

7.3 Организационный план

На данном предприятии трудятся такие сотрудники как: руководитель, главный технолог и другие сотрудники.

С целью реализации данного проекта по организации изготовления рыбного фарша необходимо нанять таких сотрудников как: составитель фарша с заработной платой в размере 60000,00 тысяч тенге, упаковщик с заработной платой в размере 55000,00 тысяч тенге (рисунок 35).

План по персоналу				
Должность	Кол-во	Зарплата (KZT)	Зарплата (\$ US)	Платежи
Производство				
Составитель фарша	1	60 000,00		Ежемесячно, весь период пр-ва
Упаковщик	1	55 000,00		Ежемесячно, весь период пр-ва

Рисунок 35 – План по персоналу

На данном предприятии имеются как материальные так и не материальные способы мотивации персонала. К материальным относятся: премии и скидки сотрудникам на рыбную продукцию. К нематериальным способам относятся: доска почета/лучший работник месяца и карьерный рост.

7.4 Финансовый план

Для реализации данного проекта необходимы денежные средства. Стартовый капитал составляет 100000000,00 миллиона тенге. Денежные средства необходимы на закупку оборудования и для подготовки производственных помещений. Стоимость оборудования составляет 4740000,00 миллиона тенге (рисунок 12). В подборе кредита предприятие не нуждается, так как имеются средства на счету для первоначального взноса. Налоги изображены на рисунке 36.

Список ресурсов				
Название	Тип	Ед. изм.	KZT	\$ US
Оборудование для рыбного фарша	Оборудование		1 740 000,00	0,00
Оборудование для упаковки рыбного фарш	Оборудование		1 800 000,00	0,00
Холодильные камеры	Оборудование		1 200 000,00	0,00

Рисунок 36 – Стоимость оборудования

Налоги			
Название налога	База	Период	Ставка
Налог на прибыль	Прибыль	Месяц	20 %
НДС	Добав. стоим.	Месяц	12 %
Налог на имущество	Настраиваемая	Квартал	1.5 %
ЕСН	Зарплата	Месяц	9.5 %

Переплаченный НДС переносится в будущие периоды.
Убытки предыдущих периодов списываются в течение 120 мес.

Рисунок 37 – Налоги

Стоимость одного килограмма, рыбного фарша составляет 3450,00 тенге. Стоимость на затраты одного килограмма фарша приведены на рисунке 38.

Материалы и комплектующие			
Наименование	Ед. изм.	Цена(KZT)	Цена(\$ US)
Готовое рыбное филе (из производства)	кг.	1 500,000	
Вкусовые добавки	кг.	400,000	
Пищевые добавки	кг.	800,000	
Вакуумная упаковка	шт.	500,000	

Рисунок 38 – Расход на 1 кг рыбного фарша

Ниже, на рисунке 39, представлены расчеты прогнозируемого баланса за период реализации проекта по изготовлению рыбного фарша.

N	Строка	2023 год	2024 год	2025 год
1	Поступления от продаж	20 182 500,00	26 910 000,00	26 910 000,00
2	Затраты на материалы и комплектующие	13 338 000,00	17 784 000,00	17 784 000,00
3	Суммарные прямые издержки	13 338 000,00	17 784 000,00	17 784 000,00
4	Общие издержки	720 000,00	840 000,00	840 000,00
5	Затраты на персонал	1 035 000,00	1 380 000,00	1 380 000,00
6	Суммарные постоянные издержки	1 755 000,00	2 220 000,00	2 220 000,00
7	Налоги	680 539,29	2 086 181,27	2 183 208,14
8	Кэш-фло от операционной деятельности	4 408 960,71	4 819 818,73	4 722 791,86
9	Другие издержки подготовительного периода	4 990 000,00		
10	Кэш-фло от инвестиционной деятельности	-4 990 000,00		
11	Баланс наличности на начало периода	10 000 000,00	9 418 960,71	14 238 779,44
12	Баланс наличности на конец периода	9 418 960,71	14 238 779,44	18 961 571,30

Рисунок 39 – Прогнозируемый баланс за период реализации проекта

7.5 Оценка эффективности проекта

Товар с новыми свойствами, производство и сбыт которого добавляются к существующему ассортименту, обычно называют новым товаром. Под внедрением нового товара на рынок подразумевается освоение товаром рынка. Соответственно, после того, как товар произведен, его нужно реализовать, то есть, продать данный товар потребителям. Внедрение нового товара на рынок – это сложный и трудоемкий процесс [41].

Условно выделяют два этапа при внедрении товара на рынок. Первый этап при внедрении товара на рынок заключается в том, чтобы подготовить рынок к восприятию новой продукции. А следующий этап уже заключается во внедрение товара на рынок, на данном этапе продукция поступает непосредственно на рынок и становится объектом купли-продаж.

От объема продаж и от темпа продаж зависит благополучное внедрение нового товара на рынке. Только в процессе продажи и реализации товара становится возможным узнать мнение о данном товаре покупателей и увидеть их реакцию на эту новинку. Мнение потребителей и их количество приобретенного товара позволяют нам, как производителю модернизировать свой товар, а также узнать его сильные и слабые стороны.

Исходя из предварительных подсчетов, внедрение нового продукта, а именно рыбного фарша, дает высокий уровень успеха на предприятии ТОО «Абылхайыр» при выводе нового продукта на рынок.

7.6 Гарантии и риски предприятия

Возможными рисками для реализации данного проекта могут стать: риск качества (не отвечает требованиям качества), риск неприятия новой продукции рынком, риск нехватка ресурсов, риск конкуренции, риск изменения законодательства, риск технических проблем.

Ниже на рисунке 40 показана эффективность инвестиций данной деятельности.

Эффективность инвестиций		
Показатель	Казахстанский тенге	Доллар США
Ставка дисконтирования, %	0,00	0,00
Период окупаемости - РВ, мес.	14	14
Дисконтированный период окупаемости - DPB, мес.	14	14
Средняя норма рентабельности - ARR, %	92,14	80,56
Чистый приведенный доход - NPV	8 961 571	15 264
Индекс прибыльности - PI	2,76	2,42
Внутренняя норма рентабельности - IRR, %	137,10	115,60
Модифицированная внутренняя норма рентабельности - MIRR,	40,34	34,20
Период расчета интегральных показателей - 36 мес.		

Рисунок 40 – Эффективность инвестиций

Данный проект имеет хорошие шансы для его реализации, что доказано в ходе проведенного анализа.

7.7 Разработка реестра рисков для процесса внедрения нового продукта

Безусловно, внедрение новой продукции на предприятии может сопровождаться определенными рисками, которые могут повлиять на успех предприятия. Риск – это возможность потери или неудачи, которая может возникнуть при принятии решений или проведении определенной деятельности. Существует вероятность, что риск предприятию может привести к финансовым потерям. Однако, риск также может иметь положительные результаты, например, привести к большему доходу или успеху в бизнесе. Управление риском – это процесс обнаружения, анализа, оценки и уменьшения рисков с целью повышения вероятности успешного достижения целей [42].

На рисунке 41 представлен перечень рисков при внедрение новой продукции на предприятии ТОО «Абылхайыр», а именно внедрение рыбного фарша.

Вид деятельности	Риск
Внедрение новой продукции, а именно рыбного фарша	1. Риск неприятия новой продукции рынком 2. Риск нехватки ресурсов 3. Риск качества продукции 4. Риск конкуренции 5. Риск изменения законодательства 6. Риск технических проблем

Рисунок 41 – Перечень возможных рисков

Первым возможным риском является риск неприятия новой продукции рынком. Новая продукция может не найти спроса на рынке, что может привести к убыточности проекта.

Второй риск – это риск нехватки ресурсов на предприятии. Внедрение новой продукции может потребовать дополнительных ресурсов, которые могут быть дорогими или недоступными.

Третьим возможным риском является риск качества продукции. Здесь подразумеваются ошибки в производстве новой продукции, которые могут привести к отказу продукции от покупателей или даже к проблемам с безопасностью.

Четвертый риск – это риск конкуренции. Конкуренция на рынке может быть высокой, и новая продукция может не иметь преимуществ перед конкурентами.

Пятым риском является риск изменения законодательства РК. Сюда относятся возможные изменения законодательства Республики Казахстан, связанные с производством новой продукции, что может привести к дополнительным затратам на ее внедрение.

Последний, шестой риск – это риск технических проблем. Новая продукция может столкнуться с техническими проблемами, связанными с ее производством или использованием.

Следующим этапом обработки вышеперечисленных рисков является их ранжирование. Для этого используем метод экспертной оценки, в результате которой определяется вероятность возникновения риска и ущерб от его возникновения.

Вероятность риска является экспертной метрикой и определяется по десятибалльной шкале. Была собрана группа экспертов. Экспертам был предложен перечень выявленных рисков, и было дано задание, расставить напротив каждого риска балл вероятности ущерба. Низкая вероятность или ущерб равен 1-4 баллов, средняя – 5-7 баллов и высокая – 8-10 баллов.

Ниже, на рисунке 42 представлены значения уровня каждого риска.

Риск	Вероятность	Ущерб
1. Риск качества продукции	Средняя	Высокий
2. Риск технических проблем	Средняя	Высокий
3. Риск неприятия новой продукции рынком	Низкая	Высокий
4. Риск нехватки ресурсов	Низкая	Низкий
5. Риск изменения законодательства	Низкая	Средний
6. Риск конкуренции	Средняя	Средний

Рисунок 42 – Значения уровня каждого риска

На основании данного процесса внедрения нового продукта на предприятии, рисков и угроз была составлена форма реестра рисков (рисунок 43) [43].

Риск	Эксперты										Средняя вероятность (1+2+3+4+5)/5	Ущерб (1+2+3+4+ 5)/5	Балл
	1		2		3		4		5				
	В 1	У 1	В 2	У 2	В 3	У 3	В 4	У 4	В 5	У 5			
Риск качества продукции	6	9	6	9	5	8	5	9	6	9	5,6	8,8	49,28
Риск технических проблем	5	8	5	7	6	8	5	6	5	8	5,2	7,4	38,48
Риск неприятия новой продукции рынком	3	7	2	6	3	8	2	7	2	6	2,4	6,8	16,32
Риск нехватки ресурсов	2	3	3	3	2	2	4	3	2	3	2,6	2,8	7,28
Риск изменения законодательства	3	5	2	6	4	7	2	5	3	6	2,8	5,8	16,24
Риск конкуренции	5	6	6	7	5	4	6	5	5	6	5,4	5,6	30,24

Рисунок 43 – Реестр рисков

Далее на основе экспертной оценки была сформирована карта рисков, которая приведена на рисунке 44.

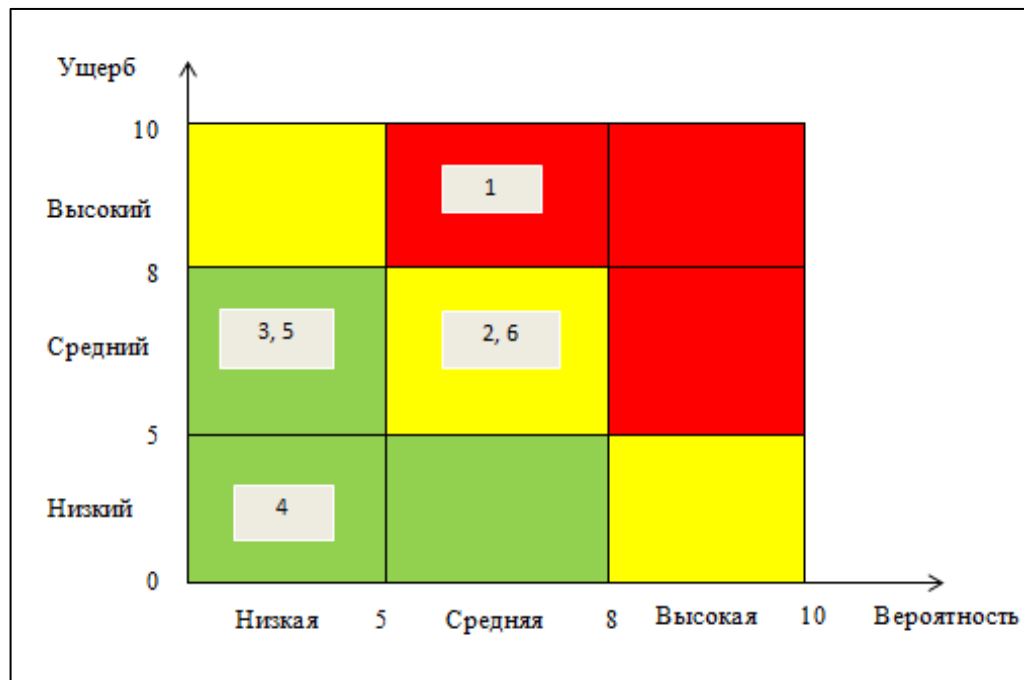


Рисунок 44 – Карта рисков

На основании полученной карты рисков был выявлен один существенный риск для процесса внедрения новой продукции на предприятии, а именно риск – риск качества

продукции, который попал в область недопустимого риска. Для того чтобы снизить возникновения данного риска необходимо осуществить ряд мероприятий.

Первое – это улучшение процесса контроля качества. Предприятие должно иметь хорошо разработанные процедуры контроля качества, которые позволяют выявлять и исправлять недостатки в процессе производства.

Второе – это обучение персонала, работающего на данном предприятии. Персонал должен быть обучен правильному использованию оборудования и технологии производства, а также процедурам контроля качества.

Третьим является соблюдение ГОСТов, применяемых на предприятии. Предприятие должно соблюдать ГОСТы и стандарты, установленные соответствующими организациями и властями.

Четвертое – это систематический анализ данных. Предприятие должно проводить анализ данных, чтобы выявлять проблемы и улучшать процессы производства.

Пятое – это обратная связь с клиентами. Предприятие должно иметь механизмы обратной связи с клиентами, чтобы узнавать о проблемах с продукцией и исправлять их.

Кроме того, предприятие ТОО «Абылхайыр» должно постоянно следить за изменениями требований законодательства и стандартов качества и вносить соответствующие изменения в свои процессы производства и контроля качества. Все эти меры помогут снизить риск некачественной продукции и повысить ее качество.

7.8 Экологическое обоснование

Переработка рыбных отходов особенно актуальна, так как напрямую связана с проблемой экологии. Основными отходами рыбы при ее первичной обработке являются головы, чешуя, кожа и внутренности. Утилизация отходов пищевых производств требует решения комплекса экологических, экономических и технологических проблем, среди которых определяющей является технология переработки отходов.

На современном этапе предприятия рыбной промышленности являются источником значительного количества отходов органического происхождения. Эти отходы являются ценным кормовым продуктом, однако, быстро разлагаясь, они становятся непригодными для дальнейшего использования и, более того, наносят вред окружающей среде, в общем, и человеку в частности. Поэтому переработка основных отходов рыбного производства является важной задачей предотвращения загрязнения окружающей среды.

На предприятиях самой распространенной технологией для переработки отходов является производство кормовой рыбной муки. Ведь в качестве сырья для изготовления

кормовой муки могут служить рыбные головы, части тканей рыбы, отделенные в ходе филетирования, кости, кожа, внутренние органы рыб. Ниже на рисунке 45 представлен технологический процесс изготовления рыбной муки.

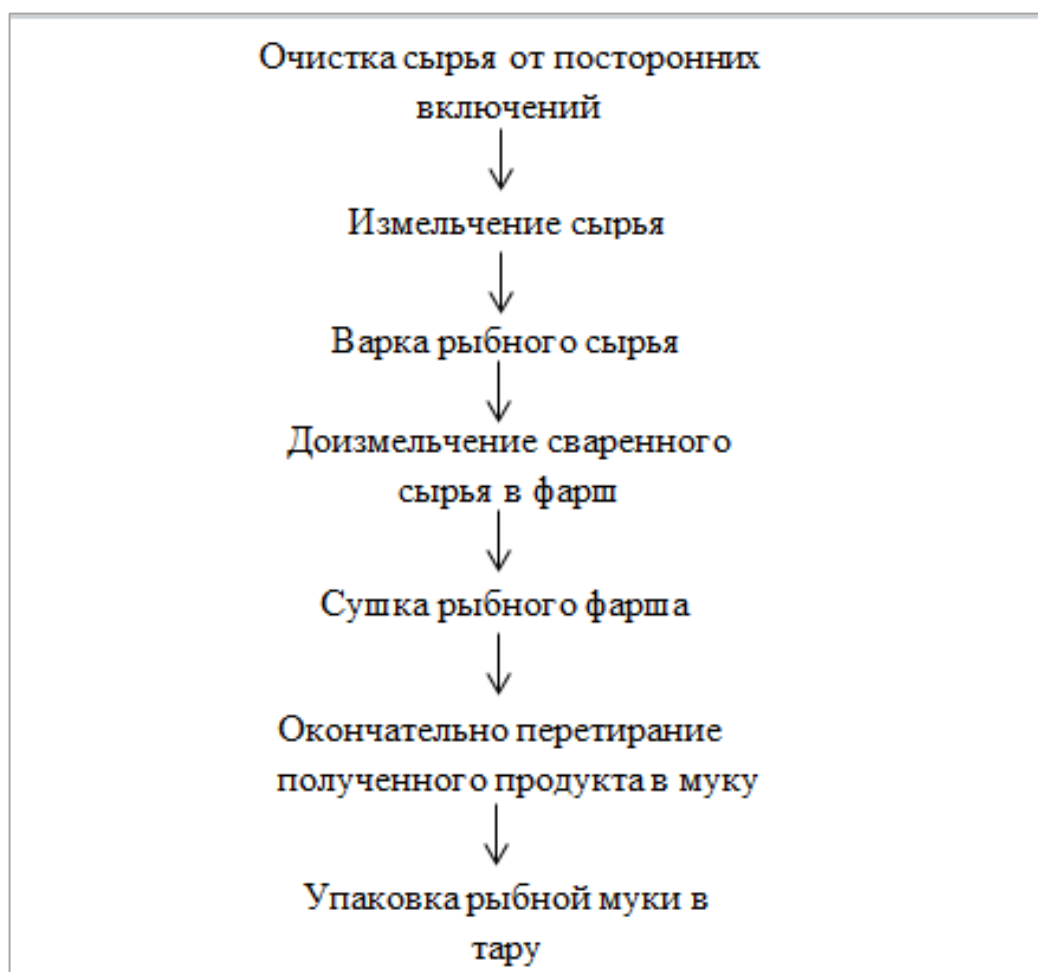


Рисунок 45 – Технология производства рыбной муки

Области применения костной рыбной муки очень большие. Во-первых, рыбную муку применяют в корме для животных. Костная рыбная мука используется в качестве добавки к корму для домашних животных и скота. Она содержит высокий уровень белка и минералов, которые необходимы для здоровья животных [44].

Во-вторых, ее применяют в производство удобрений. Костная рыбная мука может быть использована в качестве компонента для производства органических удобрений. Она содержит множество питательных веществ, которые могут улучшить плодородие почвы [45].

В-третьих, данную костную муку добавляют в добавки для рыб. Костная рыбная мука используется в производстве кормовых добавок для рыб. Она содержит множество питательных веществ, которые необходимы рыбам для здоровья и хорошего роста [46].

В-четвертых, костную муку добавляют в производство косметических средств.

Костная рыбная мука может быть использована в качестве компонента для производства косметических средств. Она содержит коллаген и другие питательные вещества, которые могут улучшить состояние кожи и волос.

В-пятых, рыбную муку применяют даже в производство фармацевтических препаратов. Костная рыбная мука может быть использована в качестве компонента для производства некоторых фармацевтических препаратов. Она содержит множество питательных веществ, которые могут быть полезны для здоровья (рисунок 46).



Рисунок 46 – Рыбная мука

Таким образом, костная рыбная мука имеет широкий спектр применения в различных областях, включая производство кормов для животных, удобрений, косметики, фармацевтических препаратов и т.д.

Также важной проблемой данной отрасли является образование сточных вод. Сточные воды рыбоперерабатывающего предприятия образуются в основном при мойке рыбы, мытье оборудования, инвентаря, тары и полов. В производственный сток попадают жир, кровь, белки, соль, фосфаты. В рыбной промышленности образуются два основных потока сточных вод – производственные и бытовые. Производственные стоки подразделяются на содержащие жир (стоки цехов первичной переработки, кишечного, пищевых жиров, субпродуктного) и на не содержащие жир [47].

На текущий момент, экологические задачи приобрели глобальный характер в связи с необходимостью предотвращения деградации природы, истощения ресурсов и достижения устойчивого развития на планете. Необходимость их решения очень

актуальна, в частности для рыбной промышленности, относящейся к материалоемким отраслям со значительным уровнем водопотребления и водоотведения.

Сточные воды предприятий рыбной промышленности, направляемые на очистные сооружения, предварительно очищают от отходов и обеззараживают. С этой целью в составе очистной станции предусматриваются сооружения биологической и механической очистки: решетки и отстойники.

Также рыбоперерабатывающие предприятия при биологической очистке в искусственно созданных условиях применяют капельные биофильтры или контактные биофильтры автоматического действия [48].

Исходя из вышесказанного, предприятие рыбной промышленности оказывает небольшое негативное влияние на окружающую среду. Для снижения имеющихся воздействий предприятиям необходимо разрабатывать природоохранные мероприятия, направленные на совершенствование и модернизацию существующего технологического оборудования.

8 Рекомендации по усовершенствованию рыбного предприятия ТОО «Абылхайыр»

Как было сказано ранее, предприятие ТОО «Абылхайыр» изготавливает рыбное филе судака. В ходе изготовления часть технологического процесса происходит вручную сотрудниками предприятия, а часть с применением специального оборудования.

Оптимизация основного производственного процесса по производству филе судака сможет помочь повысить качество изготавливаемой продукции и повысить эффективность производства. Так как в ходе технологического процесса изготовления продукции, не все этапы автоматизированы и предприятию ТОО «Абылхайыр» необходимо расширять ассортимент выпускаемой продукции и наращивать производство, предприятию рекомендовано осуществлять все этапы производства при помощи специальных оборудования и только в крайних случаях использовать ручной труд.

Важно понимать, что оптимизация процесса филе судака поможет улучшить качество продукта и повысить эффективность производства.

Имеется несколько способов, которые могут быть применены при механизированном производстве рыбного филе судака. Так как этап разделки рыбы происходит вручную, работниками предприятия, предприятию ТОО «Абылхайыр» рекомендовано использовать автоматические ножи. Автоматические ножи могут использоваться для разделки рыбы на филе. Они могут быть настроены на определенную толщину резки, что позволяет получать филе одинакового размера и формы. Это может помочь уменьшить потери мяса при разделке, а также повысить эффективность производства.

Также предприятию рекомендовано использовать машины для удаления кожи с рыбы. Машины для удаления кожи могут помочь автоматизировать процесс удаления кожи со стороны рыбы, что позволяет получать филе без кожи. Это может уменьшить потери мяса и повысить чистоту филе. Применение данных машин позволит сократить время изготовления продукции, тем самым увеличит объем производства.

В связи с тем, что предприятие ТОО «Абылхайыр» в дальнейшем планирует расширять ассортимент выпускаемой продукции, предприятию рекомендовано вводить электронный документооборот. Предприятию рекомендовано приобрести продукт для электронного документооборота, который называется idogs.

Ниже представлено сравнение бумажного документооборота и электронного (рисунок 47).

	Бумажный документооборот	idocs ⁷
Отправка документа	1-7 дней	1-5 минут
Подпись/печать	1-5 дней	2-5 минут
Отправка по маршруту	1-2 дня	1-5 минут
Возврат документа	1-2 дня	1-5 минут
Итого:	9-10 дней	15-20 минут

Рисунок 47 – Сравнение документооборотов

При использовании idogs можно заниматься созданием документа, отслеживать маршрут, контролировать и хранить документы.

Ведь это поможет ускорить процесс обмена документами. А также сократиться время на подготовку и заполнение определенной документации. Электронный документооборот позволит контролировать все операции, связанные с документацией удаленно.

Если говорить о тарифах данного продукта, то его цена является приемлимой для приобретения. Важно, то что при покупке можно подобрать удобный для предприятия тариф, так как предприятие ТОО «Абылхайр» является малым, то для покупки можно рассмотреть тариф «Standard» для малого и среднего бизнеса [49].

Как было сказано ранее, при входном контроле сырья, предприятие использует органолептический метод при определении качества и свежести рыбы. Огромным преимуществом органолептического анализа является то, что за довольно короткий промежуток времени можно получить полную картинку о внешнем виде рыбы, вкусе рыбы, цвете, запахе и прочее. Но все-таки оценивать качество рыбной продукции необходимо вместе с результатами органолептической оценки и результатами, полученными при использовании специальных приборов, для надежности и точности результата.

Предприятию ТОО «Абылхайр» рекомендовано для входного контроля использовать дополнительные приборы и материалы. Это необходимо для лучшего и точного контроля качества. В связи с этим органолептическую оценку рыбы необходимо использовать совместно с различными приборами и тест-системами. Ведь такое совместное рассмотрение результатов технических средств и органолептической оценки будут давать дополнительные признаки качества, в ходе осмотра исходного сырья. Это

поможет с высокой точностью определить качество сырья на входе, что позволит снизить риск попадания некачественного сырья в производство.

Важно помнить, что главная задача входного контроля сырья заключается в недопущении запуска в производство сырья, которое не соответствует установленным требованиям.

Также необходимо отметить, что на рыбоперерабатывающих предприятиях важно не только внедрять новейшие технологии в производственный процесс изготовления рыбной продукции и использовать различные оборудования, тест-системы, но и необходимо соблюдать все правила касающиеся транспортировки рыбной продукции, ее хранение и реализации. Исходя из этого, на всех этапах производственного процесса должно обеспечиваться качество продукции и все этапы должны сопровождаться всей необходимой нормативной документацией.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения данной работы была изучена система продовольственной безопасности на рыбном предприятии.

Сейчас перед рыбными предприятиями стоит вопрос об обеспечении населения рыбной продукцией широкого ассортимента и высокого качества.

Исходя из этого, было проведено исследование потребителей, целью которого являлась оценка уровня спроса на рыбную продукцию и предпочтение потребителей. Данное исследование необходимо для того, чтобы понимать дальнейшее развитие предприятия и для увеличения ассортимента рыбной продукции на предприятии ТОО «Абылхайыр». Одним из главных вопросов был вопрос о том, употребляют ли люди рыбную продукцию, все проанкетированные ответили, да.

Данный выбор потребителей объясняется тем, что рыбная продукция является известной и легкодоступной. Необходимо отметить, что предпочтения людей постоянно меняются и им хочется со временем более разнообразить свой рацион питания.

Поэтому в настоящий момент времени рыбные предприятия ставят перед собой задачи, которые заключаются в обеспечении потребителей той продукции, которая будет соответствовать требованиям и ожиданиям покупателей.

В связи с этим можно сделать вывод, что рыбному предприятию необходимо расширять ассортимент изготавливаемой продукции.

Поэтому предприятию ТОО «Абылхайыр» было предложено запустить в производство новый вид продукции – рыбный фарш. Для этого было проведено технико-экономическое обоснование и представлены его результаты.

Полученные результаты показали, что данный проект имеет хорошие шансы для его реализации, что доказано в ходе проведенного анализа.

В ходе выполнения работы было выявлено, что система продовольственной безопасности на рыбоперерабатывающем предприятии включает в себя: контроль качества от премки сырья до реализации уже готовой продукции, соблюдение требований санитарных норм, обеспечение на предприятии сотрудников с высокой квалификацией и постоянный анализ качества поступающего сырья.

На сегодняшний день большое внимание на предприятиях, выпускающих продукцию уделяется различным методам контроля качества. Сейчас, большинство рыбоперерабатывающих предприятий ведут поиск различных технических средств, которые способны определять свежесть рыбного сырья. Ведь совместное использование каких-либо технических средств и органолептических методов позволит предприятию лучше

контролировать качество рыбной продукции.

В связи с этим предприятию ТОО «Абылхайыр» было рекомендовано для входного контроля использовать дополнительные приборы и материалы. Это могут быть различные тест-системы для определения свежести рыбы.

Ведь такое совместное рассмотрение результатов технических средств и органолептической оценки будут давать дополнительные признаки качества. Ведь все это позволит предприятию выпускать только качественную продукцию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Безопасность продуктов питания / Всемирная организация здравоохранения. – [М.], 2023. – URL: <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (дата обращения: 19.05.2023).
2. Концепция системы обеспечения безопасности и качества продовольствия на потребительском рынке России / CYBERLENINKA. – [М.], 2023. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptsiya-sistemy-obespecheniya-bezopasnosti-i-kachestva-prodovolstviya-na-potrebitelskom-rynke-rossii> (дата обращения: 19.05.2023).
3. Hazard Analysis of critical control points principles / The University of rhode Island. – [U.], 2023. – URL: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/> (дата обращения: 20.05.2023).
4. A Demand Estimation Procedure for Retail Assortment Optimization with Results from Implementations / Fisher M. L., Vaidyanathan R. // Management Science. – 2014. – Vol. 60.
5. HACCP system: A safety-ring for farmed fish / M. Maita // ReserchGate. – 2022. – Vol. 1.
6. Промышленная политика как инструмент обеспечения экономической безопасности Казахстана / Первое экономическое издательство. – [U.], 2023. – URL: <https://1economic.ru/lib/112037> (дата обращения: 20.05.2023).
7. Официальный сайт ТОО «Абылхайыр» / Абылхайыр. – [А.], 2015. – URL: <https://pk.uchet.kz/c/bin/040340007986/> (дата обращения: 21.05.2023).
8. Чем полезен судак? / Роскачество. – [М.], 2023. – URL: <https://rskrf.ru/tips/eksperty-obyasnyayut/chem-polezen-sudak/> (дата обращения: 21.05.2023).
9. Организационные структуры предприятия / Мое дело. – [М.], 2023. – URL: <https://www.moedelo.org/club/upravlencheskiy-uchet/organizacionnye-struktury-predpriyatiya> (дата обращения: 22.05.2023).
10. Линейная организационная структура / Галяутдинов.ру. – [М.], 2023. – URL: <https://galyautdinov.ru/post/linejnaya-organizacionnaya-struktura> (дата обращения 23.05.2023).
11. Основные функции управления структурным подразделением / Хоумворк. – [М.], 2023. – URL: <https://www.homework.ru/spravochnik/osnovnie-funkcii-upravleniya-strukturnim-podrazdeleniem/> (дата обращения 24.05.2023).
12. Понятие карты процессов / Менеджмент качества. – [М.], 2023. – URL: https://www.kpms.ru/Procedury/Q_Process_Map.htm (дата обращения: 25.05.2023).
13. Главное о мотивации персонала. Что это такое и как можно мотивировать

сотрудников / Skillbox Media. – [М.], 2023. – URL: <https://skillbox.ru/media/management/glavnoe-o-motivatsii-personala-chto-eto-takoe-i-kak-mozhno-motivirovat-sotrudnikov/> (дата обращения: 27.05.2023).

14. Понятие технологического процесса / Pealeht. – [М.], 2023. – URL: https://opiobjektid.tptlive.ee/Automatiseerimine/3___.html (дата обращения 27.05.2023).

15. ГОСТ 814-2019 Рыба охлажденная. Технические условия : межгосударственный стандарт : дата введения 2020-07-01 – М. : Стандартинформ, 2010. – 8 с.

16. СТ РК 1802-2008 Рыба, морепродукты и продукты их переработки. Правила приемки и отбор проб : государственный стандарт Республики Казахстан : дата введения 2017-09-30 – А. : Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан, 2013. – 9 с.

17. ГОСТ 1341-2018 Пергамент растительный. Технические условия : межгосударственный стандарт : дата введения 2019-06-01. – М. : Стандартинформ, 2006. – 11 с.

18. ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса : межгосударственный стандарт : дата введения 2005-01-01. – М. : Стандартинформ, 2010. – 14 с.

19. ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия : межгосударственный стандарт : дата введения 2015-07-01. – М. : Стандартинформ, 2001. – 10 с.

20. ГОСТ 5530-2004 Ткани упаковочные и технического назначения из лубяных волокон. Общие технические условия : межгосударственный стандарт : дата введения 2006-01-01. – М. : Стандартинформ, 2005. – 13 с.

21. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка : межгосударственный стандарт : дата введения 1998-01-01. – М. : Стандартинформ, 2010. – 12 с.

22. ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей : межгосударственный стандарт : дата введения 2009-01-01 – М. : Стандартинформ, 2011. – 16 с.

23. Как вести журнал обслуживания оборудования / ClubTK. – [М.], 2023. – URL: <https://clubtk.ru/forms/dokumentooborot/kak-vesti-zhurnal-obsluzhivaniya-oborudovaniya> (дата обращения: 28.05.2023).

24. Документооборот складского учета / КонтурДиадок. – [С.], 2023. – URL: https://www.diadoc.ru/articles/38004-dokumentooborot_skladskogo_ucheta (дата обращения: 28.05.2023).

25. Система ХАССП на рыбном производстве / Astels. – [М.], 2023. – URL: <https://sertifikat.bz/hassp-pri-proizvodstve-morozhenoy-ryby> (дата обращения: 29.05.2023).
26. Органолептические показатели качества / РОС-ТЕСТ. – [С.], 2023. – URL: <https://ros-test.info/organolepticheskie-pokazateli-kachestva> (дата обращения: 29.05.2023).
27. Оценка качества рыбы и рыбной продукции. Отбор проб для органолептических методов / Современное производство и техника. – [М.], 2023. – URL: https://itexn.com/3246_ocenka-kachestva-ryby-i-rybnoj-produkcii-otbor-prob-dlja-organolepticheskikh-metodov.html (дата обращения 30.05.2023).
28. Как перевозят рыбу в холодильнике? / Dailyauto.ru. – [М.], 2022. – URL: <http://www.dailyauto.ru/2018/07/02/kak-perevozyat-rybu-v-refrizheratore/> (дата обращения: 30.05.2023).
29. Анализ заинтересованных сторон / Системный подход. – [М.], 2022. – URL: http://requirements.ru/lections_16 (дата обращения: 01.06.2023).
30. Заинтересованные стороны, интересы / Studme.org. – [М.], 2023. – URL: https://studme.org/138803/ekonomika/zainteresovannye_storony (дата обращения: 01.06.2023).
31. Работа с жалобами потребителей / StudFiles. – [М.], 2022. – URL: <https://studfile.net/preview/7118715/page:24/> (дата обращения: 02.06.2023).
32. Для чего нужна обратная связь от персонала и как ее оптимизировать / b17.ru. – [М.], 2023. – URL: <https://www.b17.ru/article/feedback/> (дата обращения: 02.06.2023).
33. Ящик для жалоб и предложений / Все о внутренних коммуникациях. – [М.], 2020. – URL: <https://inside-pr.ru/archives/728> (дата обращения: 02.06.2023).
34. Эффективная работа с клиентами / Экономика и жизнь. – [М.], 2023. – URL: <https://www.eg-online.ru/article/191165/> (дата обращения: 02.06.2023).
35. Опросы: зачем они нужны и как их проводить / TexTerra. – [М.], 2023. – URL: <https://texterra.ru/blog/oprosy-zachem-oni-nuzhny-i-kak-ikh-provodit.html> (дата обращения: 03.06.2023).
36. Маркетинговый опрос: виды, цели, методы / Анализ и исследования товарных рынков. – [М.], 2023. – URL: https://vvs-info.ru/helpful_information/poleznaya-informatsiya/marketingovyy-opros/ (дата обращения: 03.06.2023).
37. Как получить обратную связь от клиентов с помощью опросов / RB.RU. – [М.], 2023. – URL: <https://rb.ru/opinion/how-to-make-surveys/> (дата обращения: 03.06.2023).
38. Техничко-экономическое обоснование (ТЭО) / Neftegaz.ru. – [М.], 2023. – URL: <https://neftegaz.ru/tech-library/economy/148251-tekhniko-ekonomicheskoe-obosnovanie-teo/> (дата обращения: 03.06.2023).

39. Развитие рыбного хозяйства Республики Казахстан / Адылет. – [Н.], 2022. – URL: <https://adilet.zan.kz/kaz/> (дата обращения: 03.06.2023).
40. Что такое SWOT-анализ и зачем он нужен бизнесу / UNISENDER Словарь маркетолога. – [М.], 2023. – URL: <https://www.unisender.com/ru/glossary/shto-takoe-swot-analiz/#:~:text=SWOT%2D%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7%20%E2%80%94%D1%8D%D1%82%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%20%D0%BE%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B8,%D0%98%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D1%83%D0%B5%D1%82%D1%81%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%BC%20%D0%B%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8.> (дата обращения: 04.06.2023).
41. Оценка эффективности проекта / КСК. – [М.], 2022. – URL: <https://www.kck.ru/solutions/otsenka-effektivnosti-proekta> (дата обращения: 04.06.2023).
42. Риски, связанные с разработкой, выводом нового товара на рынок / Bstudy.net. – [М.], 2023. – URL: https://bstudy.net/762721/ekonomika/riski_svyazannye_razrabotraz_vyvodom_novogo_tovara_u_slugi_rynok (дата обращения: 04.06.2023).
43. Что такое реестр рисков? / Управление рисками. – [М.], 2022. – URL: <https://upravlenie-riskami.ru/reestr-riskov/> (дата обращения: 05.06.2023).
44. Рыбная мука: производство, применение и состав продукта / RCYCLE.NET. – [М.], 2023. – URL: <https://rcycle.net/othody/pishhevye/rybnaya-muka-proizvodstvo-primenenie-i-sostav-produkta> (дата обращения: 05.06.2023).
45. Полезные свойства рыбной муки и способы ее изготовления / FertilizerDaily. – [М.], 2023. – URL: <https://www.fertilizerdaily.ru/20200526-poleznye-svoystva-rybnoj-muki-i-sposoby-ee-izgotovleniya/> (дата обращения: 05.06.2023).
46. Рыбная мука для кур и животных / FERMEROK. – [М.], 2023. – URL: <https://fermerok.info/rybnaya-muka> (дата обращения: 05.06.2023).
47. Очистка сточных вод рыбоперерабатывающей промышленности / Транснациональный экологический проект. – [М.], 2022. – URL: https://hydropark.ru/activity/fish_processing.htm (дата обращения: 06.06.2023).
48. Системы распределения сточных вод по поверхности биофильтров / StudRef. – [М.], 2023. – URL: https://studref.com/324234/stroitelstvo/sistemy_raspredeleniya_sstochny_poverhnosti_biofiltrov (дата обращения: 06.06.2023).

49. Idogs – электронный документооборот в Казахстане / idogs. – [А.], 2023. – URL: <https://idocs.kz/> (дата обращения: 06.06.2023).

50. Концепция системы обеспечения безопасности и качества продовольствия на потребительском рынке России / CYBERLENINKA. – [М.], 2021. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsepsiya-sistemy-obespecheniya-bezopasnosti-i-kachestva-prodovolstviya-na-potrebitelskom-rynke-rossii> (дата обращения: 06.06.2023).

СПРАВКА

Томский Государственный Университет

о результатах проверки текстового документа
на наличие заимствований

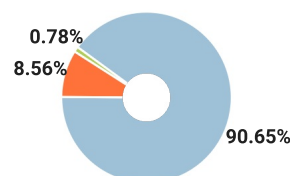
ПРОВЕРКА ВЫПОЛНЕНА В СИСТЕМЕ АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ

Автор работы: Теряева Кристина Федоровна
Самоцитирование
рассчитано для: Теряева Кристина Федоровна
Название работы: Теряева К.Ф. Система продовольственной безопасности на предприятии рыбной промышленности
Тип работы: Магистерская диссертация
Подразделение: Факультет инновационных технологий

РЕЗУЛЬТАТЫ

СОВПАДЕНИЯ	8.56%
ОРИГИНАЛЬНОСТЬ	90.65%
ЦИТИРОВАНИЯ	0.78%
САМОЦИТИРОВАНИЯ	0%

ДАТА ПОСЛЕДНЕЙ ПРОВЕРКИ: 19.06.2023



Структура документа: Проверенные разделы: основная часть с.3-73

Модули поиска: ИПС Адилет; Библиография; Сводная коллекция ЭБС; Интернет Плюс*; Сводная коллекция РГБ; Цитирование; Переводные заимствования (RuEn); Переводные заимствования по eLIBRARY.RU (EnRu); Переводные заимствования по коллекции Гарант: аналитика; Переводные заимствования по коллекции Интернет в английском сегменте; Переводные заимствования по Интернету (EnRu); Переводные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте; Переводные заимствования издательства Wiley; eLIBRARY.RU; СПС ГАРАНТ: аналитика; СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация; Медицина; Диссертации НББ; Коллекция НБУ; Перефразирования по eLIBRARY.RU; Перефразирования по СПС ГАРАНТ: аналитика; Перефразирования по Интернету; Перефразирования по Интернету (EN); Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в английском сегменте; Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте; Перефразирования по коллекции

Работу проверил: Долгая Дарья Александровна

ФИО проверяющего

Дата подписи:

Подпись проверяющего



Чтобы убедиться
в подлинности справки, используйте QR-код,
который содержит ссылку на отчет.

Ответ на вопрос, является ли обнаруженное заимствование
корректным, система оставляет на усмотрение проверяющего.
Предоставленная информация не подлежит использованию
в коммерческих целях.

Отчет о проверке на заимствования №1



Автор: Теряева Кристина Федоровна
Проверяющий: Долгая Дарья Александровна
Организация: Томский Государственный Университет

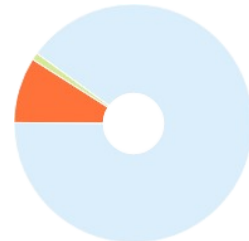
Отчет предоставлен сервисом «Антиплагиат» - <http://tsu.antiplagiat.ru>

ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ

№ документа: 530
Начало загрузки: 19.06.2023 12:42:41
Длительность загрузки: 00:00:20
Имя исходного файла: Теряева Кристина Федоровна_VKP.docx
Название документа: Теряева К.Ф. Система продовольственной безопасности на предприятии рыбной промышленности
Размер текста: 101 кБ
Тип документа: Магистерская диссертация
Символов в тексте: 103788
Слов в тексте: 12185
Число предложений: 857

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЧЕТЕ

Начало проверки: 19.06.2023 12:43:01
Длительность проверки: 00:01:49
Комментарии: не указано
Поиск с учетом редактирования: да
Проверенные разделы: основная часть с. 3-73
Модули поиска: Переводные заимствования по Интернету (EnRu), Переводные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте, Переводные заимствования издательства Wiley, eLIBRARY.RU, СПС ГАРАНТ: аналитика, СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация, Медицина, Диссертации НББ, Коллекция НБУ, Перефразирования по eLIBRARY.RU, Перефразирования по СПС ГАРАНТ: аналитика, Перефразирования по Интернету, Перефразирования по Интернету (EN), Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в английском сегменте, Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте, Перефразирования по коллекции издательства Wiley, Патенты СССР, РФ, СНГ, СМИ России и СНГ, Шаблонные фразы, Модуль поиска "tsu", Кольцо вузов, Издательство Wiley, Переводные заимствования, ИПС Адилет, Библиография, Сводная коллекция ЭБС, Интернет Плюс*, Сводная коллекция РГБ, Цитирование, Переводные заимствования (RuEn), Переводные заимствования по eLIBRARY.RU (EnRu), Переводные заимствования по коллекции Интернет Гарант: аналитика, Переводные заимствования по коллекции Интернет в английском сегменте



СОВПАДЕНИЯ

8,56%

САМОЦИТИРОВАНИЯ

0%

ЦИТИРОВАНИЯ

0,78%

ОРИГИНАЛЬНОСТЬ

90,66%

Совпадения — фрагменты проверяемого текста, полностью или частично сходные с найденными источниками, за исключением фрагментов, которые система отнесла к цитированию или самоцитированию. Показатель «Совпадения» — это доля фрагментов проверяемого текста, отнесенных к совпадениям, в общем объеме текста.

Самоцитирование — фрагменты проверяемого текста, совпадающие или почти совпадающие с фрагментом текста источника, автором или соавтором которого является автор проверяемого документа. Показатель «Самоцитирования» — это доля фрагментов текста, отнесенных к самоцитированию, в общем объеме текста.

Цитирование — фрагменты проверяемого текста, которые не являются авторскими, но которые система отнесла к корректно оформленным. К цитированиям относятся также шаблонные фразы; библиография; фрагменты текста, найденные модулем поиска «СПС Гарант: нормативно-правовая документация». Показатель «Цитирования» — это доля фрагментов проверяемого текста, отнесенных к цитированию, в общем объеме текста.

Текстовое пересечение — фрагмент текста проверяемого документа, совпадающий или почти совпадающий с фрагментом текста источника.

Источник — документ, проиндексированный в системе и содержащийся в модуле поиска, по которому проводится проверка.

Оригинальный текст — фрагменты проверяемого текста, не обнаруженные ни в одном источнике и не отмеченные ни одним из модулей поиска. Показатель «Оригинальность» — это доля фрагментов проверяемого текста, отнесенных к оригинальному тексту, в общем объеме текста.

«Совпадения», «Цитирования», «Самоцитирования», «Оригинальность» являются отдельными показателями, отображаются в процентах и в сумме дают 100%, что соответствует полному тексту проверяемого документа.

Обращаем Ваше внимание, что система находит текстовые совпадения проверяемого документа с проиндексированными в системе источниками. При этом система является вспомогательным инструментом, определение корректности и правомерности совпадений или цитирований, а также авторства текстовых фрагментов проверяемого документа остается в компетенции проверяющего.

№	Доля в тексте	Доля в отчете	Источник	Актуален на	Модуль поиска	Блоков в отчете	Блоков в тексте	Комментарии
[01]	1,82%	1,82%	Загрязнение окружающей среды отх... http://diplomba.ru	30 Янв 2017	Перефразирования по Интернету	3	3	
[02]	1,7%	0,1%	Загрязнение окружающей среды отх... http://fan5.ru	23 Июн 2022	Интернет Плюс*	2	9	
[03]	1,7%	0%	Скачать http://worldreferat.ru	23 Ноя 2020	Интернет Плюс*	0	9	
[04]	1,7%	0%	Загрязнение окружающей среды отх... http://diplomba.ru	23 Июн 2022	Интернет Плюс*	0	9	
[05]	1,7%	0%	Загрязнение окружающей среды отх... http://diplomba.ru	01 Янв 2016	Интернет Плюс*	0	9	
[06]	1,7%	0%	Утилизация отходов рыбных – бизнес... https://90zavod.ru	01 Окт 2021	Интернет Плюс*	0	9	
[07]	1,7%	0%	Утилизация отходов рыбных – бизнес... https://90zavod.ru	17 Июн 2019	Интернет Плюс*	0	9	
[08]	1,7%	0%	Курсовая: "Загрязнение окружающ... https://referat.bookap.info	23 Ноя 2020	Интернет Плюс*	0	9	
[09]	1,7%	0%	Загрязнение окружающей среды отх... https://knowledge.allbest.ru	23 Ноя 2020	Интернет Плюс*	0	9	

[10]	1,7%	1,7%	Роман Зайцев: Как создать карту осн... http://e-xecutive.ru	25 Дек 2018	СМИ России и СНГ	2	2	
[11]	1,56%	0%	Загрязнение окружающей среды отх... https://bibliofond.ru	23 Июн 2022	Интернет Плюс*	0	5	
[12]	1,56%	0%	Введение. В настоящее время рынок ... https://studopedia.su	15 Июн 2021	Интернет Плюс*	0	5	
[13]	1,38%	0%	Основные бизнес процессы - создани... https://rzbpm.ru	06 Мая 2023	Интернет Плюс*	0	17	
[14]	1,33%	0,12%	Роман Зайцев: Как создать карту осн... https://e-xecutive.ru	01 Апр 2018	Интернет Плюс*	2	18	
[15]	1,29%	0%	Основные бизнес процессы - создани... https://rzbpm.ru	06 Мая 2023	Интернет Плюс*	0	15	
[16]	1,29%	0%	Основные бизнес процессы - создани... https://rzbpm.ru	07 Июн 2023	Интернет Плюс*	0	15	
[17]	1,11%	1,11%	На рынок http://studopedia.net	08 Янв 2017	Перефразирования по Интернету	1	1	
[18]	1,08%	0%	MARKETING - Стр 5 http://studfiles.ru	08 Янв 2017	Перефразирования по Интернету	0	2	
[19]	1,01%	1,01%	Разработка процедуры «Управление ... http://elar.rsvpu.ru	11 Фев 2023	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	4	4	
[20]	0,91%	0%	Бесплатный список ГОСТ РФ (Государ... https://internet-law.ru	25 Июн 2020	Интернет Плюс*	0	12	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[21]	0,9%	0%	не указано	29 Сен 2022	Шаблонные фразы	0	27	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[22]	0,88%	0,38%	технологические схемы http://studfiles.ru	16 Июл 2016	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	1	2	
[23]	0,82%	0%	Экология молочного производства https://otherreferats.allbest.ru	26 Мая 2022	Интернет Плюс*	0	7	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[24]	0,82%	0%	Экология молочного производства https://otherreferats.allbest.ru	26 Мая 2022	Интернет Плюс*	0	7	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[25]	0,75%	0%	https://reading.iseu.bsu.by/wp-content... https://reading.iseu.bsu.by	25 Янв 2023	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	2	
[26]	0,74%	0,01%	Гост стейк форели https://sert-service.ru	05 Июн 2023	Интернет Плюс*	1	3	
[27]	0,74%	0%	ГОСТ 17661-2013 Макрель, марлин, м... https://docs.cntd.ru	05 Июн 2023	Интернет Плюс*	0	3	
[28]	0,72%	0,72%	Межгосударственный стандарт ГОСТ ... http://ivo.garant.ru	01 Июл 2015	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	3	3	
[29]	0,71%	0,53%	технологические схемы http://studfiles.ru	30 Янв 2017	Перефразирования по Интернету	1	2	
[30]	0,69%	0%	ГОСТ 21311-75 Акулы мороженые для ... http://normacs.ru	05 Июн 2023	Интернет Плюс*	0	7	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[31]	0,68%	0%	Diplom_k_zaschite_Sluchaeva_A_I	17 Июн 2022	Кольцо вузов	1	3	
[32]	0,68%	0,68%	Олейник Е.С. 19-ЗПБс-ТВ1.pdf	26 Дек 2022	Кольцо вузов	1	1	
[33]	0,64%	0%	Техника пищевых производств малы... https://e.lanbook.com	22 Янв 2020	Сводная коллекция ЭБС	0	2	
[34]	0,62%	0%	ВЛИЯНИЕ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕ... https://elibrary.ru	19 Apr 2023	eLIBRARY.RU	0	2	
[35]	0,62%	0,35%	https://rep.bntu.by/bitstream/handle/d... https://rep.bntu.by	17 Мар 2023	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	1	2	
[36]	0,6%	0%	2018: Межвузовская научно-техничес... https://klgtu.ru	31 Окт 2022	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	1	
[37]	0,59%	0%	ПРОЦЕСС РАЗРАБОТКИ НОВОГО ТОВ... http://allrefs.net	03 Мар 2016	Интернет Плюс*	0	12	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[38]	0,59%	0%	Разработка и внедрение нового прод... https://knowledge.allbest.ru	22 Июн 2019	Интернет Плюс*	0	12	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[39]	0,57%	0%	Решение Коллегии Евразийской экон... http://ivo.garant.ru	29 Авг 2017	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	0	5	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[40]	0,52%	0,07%	Межгосударственный стандарт ГОСТ ... http://ivo.garant.ru	25 Июл 2021	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	1	2	
[41]	0,51%	0%	Василевская, Светлана Петровна дисс... http://dlib.rsl.ru	раньше 2011	Сводная коллекция РГБ	0	1	
[42]	0,5%	0%	АНАЛИЗ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИС... https://elibrary.ru	31 Дек 2021	eLIBRARY.RU	0	1	
					Перефразированные			

[43]	0,5%	0%	Проектирование цеха колбасного. Н... http://referat.www4.com	28 Янв 2014	заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	1	
[44]	0,5%	0%	"Переработка непищевых отходов м... http://referat.www4.com	28 Янв 2014	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	1	
[45]	0,48%	0%	Наровицин Н.А. 18-ПБ-ТВ1.pdf	23 Июн 2022	Кольцо вузов	0	2	
[46]	0,48%	0%	https://elar.rsvpu.ru/bitstream/1234567... https://elar.rsvpu.ru	03 Мая 2022	Интернет Плюс*	0	4	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[47]	0,48%	0%	https://elar.rsvpu.ru/bitstream/1234567... https://elar.rsvpu.ru	22 Дек 2021	Интернет Плюс*	0	4	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[48]	0,48%	0,48%	Оценка рынков молочной продукци... https://stud.wiki	30 Мар 2023	Интернет Плюс*	3	3	
[49]	0,48%	0%	Оценка рынков молочной продукци... https://knowledge.allbest.ru	27 Янв 2021	Интернет Плюс*	0	3	
[50]	0,48%	0%	Оценка рынков молочной продукци... https://knowledge.allbest.ru	20 Мая 2022	Интернет Плюс*	0	3	
[51]	0,48%	0%	Стадия серийного производства и вн... https://studwood.ru	21 Июн 2021	Интернет Плюс*	0	8	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[52]	0,46%	0%	Никонова, Антонина Сергеевна Сове... http://dlib.rsl.ru	27 Дек 2019	Сводная коллекция РГБ	0	2	
[53]	0,45%	0%	Новое в стандартах на икру. http://elibrary.ru	раньше 2011	eLIBRARY.RU	0	2	
[54]	0,45%	0%	Карпенко, Юлия Валериевна Разрабо... http://dlib.rsl.ru	08 Ноя 2022	Сводная коллекция РГБ	0	2	
[55]	0,43%	0%	Метрология, стандартизация и серти... http://ibooks.ru	09 Дек 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	2	
[56]	0,43%	0%	[Т. Г. Родина и др.]; под ред. Т. Г. Роди... http://dlib.rsl.ru	17 Фев 2014	Сводная коллекция РГБ	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[57]	0,42%	0%	Эколого-экономические аспекты раз... http://elibrary.ru	раньше 2011	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	
[58]	0,42%	0%	Отрицательное воздействие предпри... http://revolution.allbest.ru	05 Мар 2015	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	1	
[59]	0,41%	0%	143615 http://biblioclub.ru	раньше 2011	Сводная коллекция ЭБС	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[60]	0,41%	0%	Межгосударственный стандарт ГОСТ ... http://ivo.garant.ru	16 Ноя 2017	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	0	2	
[61]	0,41%	0%	Громов, Игорь Александрович диссе... http://dlib.rsl.ru	раньше 2011	Сводная коллекция РГБ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[62]	0,4%	0%	Контроль качества водных биоресур... http://elibrary.ru	16 Июл 2018	eLIBRARY.RU	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[63]	0,4%	0%	Результаты исследований показателе... http://elibrary.ru	05 Авг 2016	eLIBRARY.RU	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[64]	0,4%	0%	https://damu.kz/poleznaya-informatsiy... https://damu.kz	18 Фев 2022	Интернет Плюс*	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[65]	0,38%	0%	Эколого-экономические аспекты раз... https://spravochnick.ru	11 Янв 2023	Интернет Плюс*	0	3	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[66]	0,37%	0%	Киричко, Наталья Александровна дис... http://dlib.rsl.ru	раньше 2011	Сводная коллекция РГБ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[67]	0,37%	0%	Сейтқали Дәурен Оралбайұлы	12 Мая 2022	Кольцо вузов	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[68]	0,34%	0%	172593_s2-yebz-51_2022_1	09 Ноя 2022	Кольцо вузов	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[69]	0,34%	0%	Колоденский, Алексей Юрьевич дисс... http://dlib.rsl.ru	раньше 2011	Сводная коллекция РГБ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[70]	0,33%	0%	Межгосударственный стандарт ГОСТ ... http://ivo.garant.ru	09 Фев 2013	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[71]	0,33%	0%	Способ оптимизации рецептур мари... http://findpatent.ru	24 Июн 2015	Патенты СССР, РФ, СНГ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[72]	0,33%	0%	62502 http://e.lanbook.com	09 Мар 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[73]	0,33%	0%	Аналитическое обеспечение приняти... http://ibooks.ru	09 Дек 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.

[74]	0,33%	0%	214506 http://biblioclub.ru	18 Apr 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[75]	0,33%	0%	Новое направление использования м...	21 Дек 2018	СМИ России и СНГ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[76]	0,31%	0%	Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и ... http://biblioclub.ru	20 Apr 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[77]	0,29%	0%	http://www.mstu.edu.ru/science/action... http://mstu.edu.ru	24 Дек 2014	Перефразированные заимствования по коллекции Интернет в русском сегменте	0	1	
[78]	0,28%	0%	Соколов, Александр Викторович Нау... http://dlib.rsl.ru	04 Apr 2022	Сводная коллекция РГБ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[79]	0,28%	0%	Шакиров, Фаяз Фанилович диссертаци... http://dlib.rsl.ru	26 Янв 2011	Сводная коллекция РГБ	0	1	
[80]	0,28%	0%	ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С... http://elibrary.ru	14 Окт 2019	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	
[81]	0,28%	0%	Совершенствование технологии очи... http://elibrary.ru	14 Янв 2020	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	
[82]	0,27%	0%	Общая характеристика предприятия http://samzan.ru	09 Июн 2022	Интернет Плюс*	0	1	
[83]	0,27%	0,27%	Мякинникова, Наталья Анатольевна ... http://dlib.rsl.ru	11 Окт 2010	Сводная коллекция РГБ	1	1	
[84]	0,27%	0%	Обеспечение продовольственной бе... https://elibrary.ru	26 Окт 2022	eLIBRARY.RU	0	1	
[85]	0,27%	0%	Обеспечение продовольственной бе... http://lib.ua-ru.net	07 Июн 2023	Интернет Плюс*	0	1	
[86]	0,27%	0%	дипломная работа - Обеспечение пр... https://webkursovnik.ru	13 Июн 2019	Интернет Плюс*	0	1	
[87]	0,27%	0%	Диссертация на тему «Обеспечение п... https://dissercat.com	25 Июн 2022	Интернет Плюс*	0	1	
[88]	0,25%	0%	Способы и средства очистки жиросод...	22 Дек 2018	СМИ России и СНГ	0	1	
[89]	0,25%	0%	Технология и потребительские свойс... http://dep.nlb.by	16 Янв 2020	Диссертации НББ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[90]	0,24%	0%	С. В. Виноградова [и др.] Маркетинг т... http://dlib.rsl.ru	22 Июн 2022	Сводная коллекция РГБ	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[91]	0,21%	0%	Экология рыбной промышленности ... http://elibrary.ru	раньше 2011	eLIBRARY.RU	0	2	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[92]	0,21%	0%	не указано	04 Авг 2022	Перефразирования по СПС ГАРАНТ: аналитика	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[93]	0,19%	0%	Экология рыбной промышленности ... http://elibrary.ru	раньше 2011	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[94]	0,19%	0%	Внедрение нового продукта на рынок. http://elibrary.ru	26 Окт 2019	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[95]	0,18%	0%	ОЦЕНКА РЕСУРСНОЙ ЭФФЕКТИВНОС... http://elibrary.ru	12 Мар 2018	eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[96]	0,18%	0%	ОТРИЦАТЕЛЬНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПРЕ... http://elibrary.ru	31 Авг 2017	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[97]	0,18%	0%	ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ ОЧИСТНЫ... http://elibrary.ru	03 Янв 2020	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[98]	0,17%	0%	Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и ... http://studentlibrary.ru	19 Дек 2016	Медицина	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[99]	0,17%	0%	АЛГОРИТМ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ О К... http://elibrary.ru	14 Янв 2019	Перефразирования по eLIBRARY.RU	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[100]	0,16%	0%	268496 http://e.lanbook.com	10 Мар 2016	Сводная коллекция ЭБС	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[101]	0,16%	0%	vkr_Kudashkina 7 июня.docx	07 Июн 2019	Модуль поиска "tsu"	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[102]	0,15%	0%	https://kosygin-rgu.ru/filemanag/Uploa... https://kosygin-rgu.ru	15 Июн 2023	Интернет Плюс*	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[103]	0,14%	0%	Лосось! Инспектор торжествует... http://fishnotice.com	01 Янв 2019	СМИ России и СНГ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[104]	0,14%	0%	Диканова Т.А., Жеребцов А.Н., Бондар... http://ivo.garant.ru	29 Июн 2019	СПС ГАРАНТ: аналитика	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.

[105]	0,13%	0%	СОВРЕМЕННЫЙ СТРАТЕГИЧЕСКИЙ А...	22 Фев 2017	Сводная коллекция ЭБС	0	1	Причина: Маленький процент пересечения.
[106]	0,13%	0%	Новосад, Татьяна Николаевна диссер... http://dlib.rsl.ru	раньше 2011	Сводная коллекция РГБ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[107]	0,13%	0%	Власов В. С. Выбор инновационной ст... http://dlib.rsl.ru	17 Фев 2014	Сводная коллекция РГБ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[108]	0,13%	0%	Компания «Золотые луга» представит... http://milkbranch.ru	12 Июл 2021	СМИ России и СНГ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[109]	0,13%	0%	Необходим госзаказ на пищевую про...	11 Фев 2016	СМИ России и СНГ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[110]	0,12%	0%	Постановление Арбитражного суда С... http://ivo.garant.ru	19 Апр 2016	СПС ГАРАНТ: нормативно-правовая документация	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[111]	0,1%	0%	Дворянинова, Ольга Павловна глubo... http://dlib.rsl.ru	29 Ноя 2014	Сводная коллекция РГБ	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.
[112]	0,04%	0%	1. Общие положения.3 - PDF Скачать ... https://docplayer.ru	21 Апр 2022	Интернет Плюс*	0	1	Источник исключен. Причина: Маленький процент пересечения.