



ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА

**ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ  
ТА ПІДВИЩЕННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ  
ПІДПРИЄМСТВ**

**I Міжнародна науково-практична  
студентська конференція**

**Тези доповідей**

**Том II**

**8 квітня 2010 р.**



**Дніпропетровський університет економіки та права**

**ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ  
ТА ПІДВИЩЕННЯ  
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ  
ПІДПРИЄМСТВ**

**I МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
СТУДЕНТСЬКА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**Тези доповідей**

**Том II**

**8 квітня 2010 р.**

**Дніпропетровськ  
2010**

Збірник містить тези доповідей учасників I Міжнародної науково-практичної студентської конференції «Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств». У них наводяться різні оцінки актуальних проблем розвитку торгівлі та споживчого ринку в умовах глобалізації і світової економічної кризи; забезпечення ідентифікації та попередження фальсифікації споживчих товарів; формування асортименту та управління якістю споживчих товарів; захисту прав споживачів; дослідження шляхів підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств; комерційної логістики, мерчандайзингу, електронної комерції.

*Відповідальні за випуск:*

В.А. Павлова, доктор економічних наук, професор;

Л.А. Гончар, кандидат економічних наук, доцент.

*Ю. Онопрієнко, Н. Петрова*  
*Донецький національний університет*  
*економіки і торгівлі*  
*імені Михайла Туган-Барановського*  
Науковий керівник:  
к.т.н., О.В. Кузьмін

## **МЕТОДИКА ВИЗНАЧЕННЯ ПРИРОДНОГО ЗБИТКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ І ДЕЛІКАТЕСІВ ПРИ ЗБЕРІГАННІ**

Підвищення якості, разом з ефективним скороченням втрат від природного збитку, робить вплив на збільшення прибутку а, отже, на забезпечення перспектив розвитку підприємства. Відомий американський вчений в області менеджменту Пітер Друкер говорив, що головне завдання бізнесу - це виживання, а головний принцип ділової економіки - не отримання максимального прибутку, а запобігання втратам.

Втрати (зменшення кількості товару при збереженні його якості), унаслідок природної зміни біологічних або фізико-хімічних властивостей тих або інших цінностей, характеризують природний збиток.

До природного збитку продукції відносять втрати, викликані процесами усихання, утруски і випаровування в процесі зберігання готової продукції. Не відносяться до природного збитку технологічні та аварійні втрати, недостачі унаслідок браку продукції, втрати, що виникають при зберіганні і транспортуванні запасів із-за порушення цілісності оболонки, форми виробу, порушення товарного вигляду.

У м'ясопереробній промисловості встановлюють норми для відшкодування втрат м'ясопродуктів від усихання при холодильній обробці (остиганні, охолодженні, заморожуванні) і зберіганні (у охолоджену і мороженому стані) цих продуктів. Норми природного збитку розповсюджуються на ковбасні вироби і делікатеси всіх сортів по груповому асортименту в натуральних і штучних оболонках, які відповідають вимогам нормативної документації. Ці норми не застосовуються до розфасованих і герметично упакованих ковбасних виробів і делікатесів у полімерну та термоусадочну плівку, вакуумну упаковку, та інше (рис. 1).



Рисунок 1 - Умови визначення природного збитку ковбасних виробів і делікатесів

Затверджені норми природного збитку є граничними і застосовуються тільки в тих випадках, коли при перевірці фактичної маси м'ясопродуктів при інвентаризації або повному витраченні партії опиниться недостача проти облікових даних. Природний збиток списується з матеріально відповідальних осіб по облікових цінах і фактичних розмірах, але не вище встановлених норм.

Правильне застосування норм природного збитку ковбасних виробів і делікатесів при зберіганні в камерах складу готової продукції, експедиції дозволяє мінімізувати втрати при обліку готової продукції в процесі зберігання і реалізації, тобто на всьому життєвому циклі готової продукції, і поліпшувати достовірність внутрішнього обліку на підприємстві.