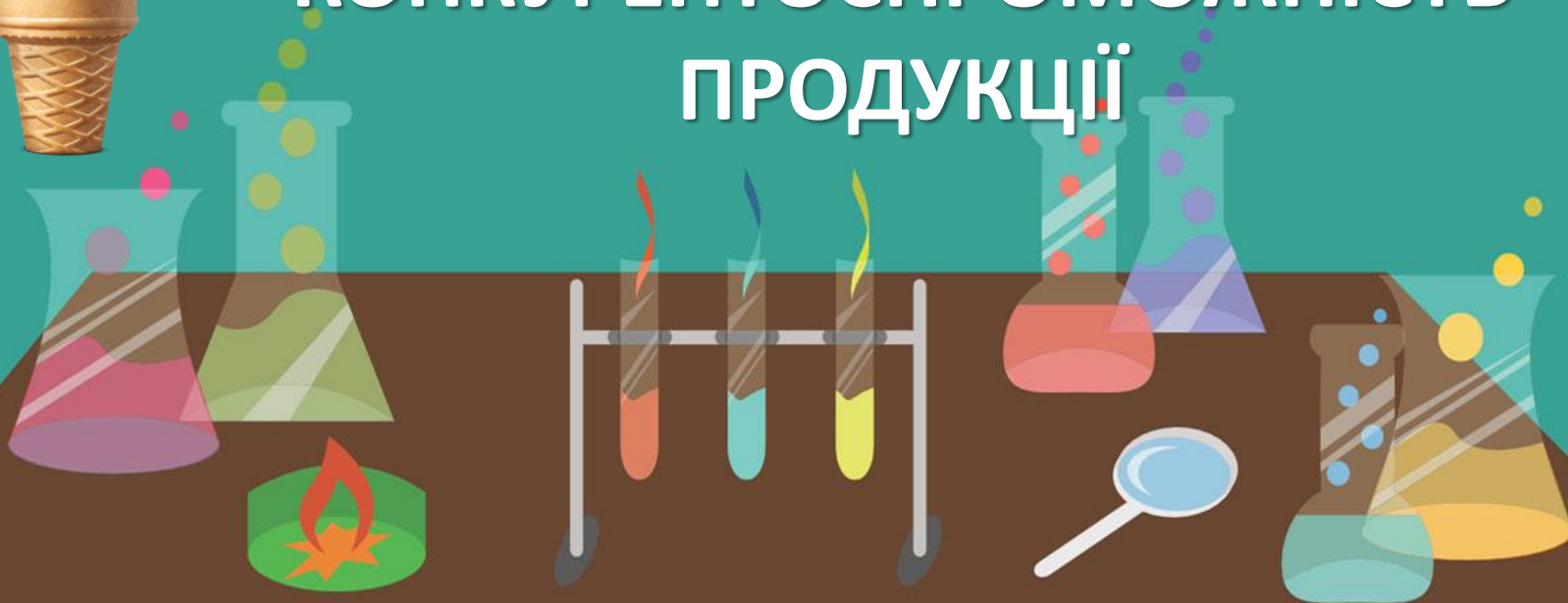
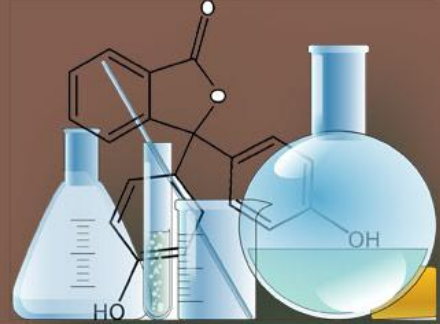




ТЕМА 7. ЯКІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ





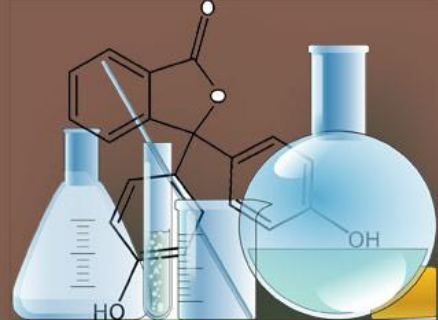
Цілі заняття



Отримати відповіді на запитання!

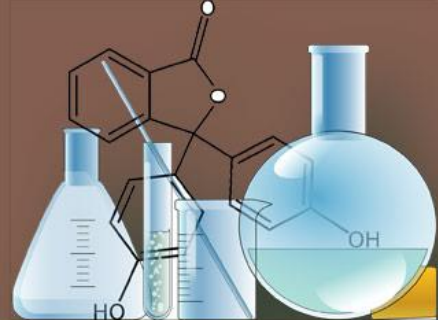
1. Що таке якість продукції?
2. Як можна визначити рівень якості продукції?
3. Як здійснюється управління якістю продукції на підприємстві





План заняття

1. Поняття якості продукції підприємства. Показники оцінювання якості
2. Визначення якості продукції
3. Управління якістю продукції на підприємстві



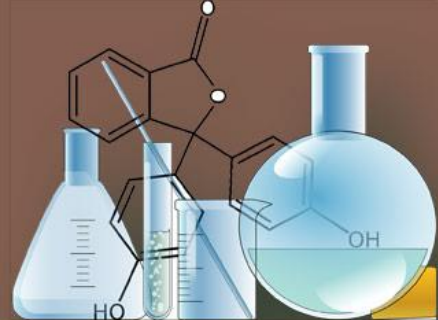
Поняття якості продукції підприємства

3

Якість (Quality) продукції – це сукупність властивостей та характеристик продукту, котрі надають йому здатність задовольняти встановлені або передбачувані потреби.



Рівень якості (Level of quality) - це сукупність властивостей продукції, які обумовлюють її придатність задовольнити певні потреби відповідно до призначення.



Загальні показники якості

3

Надійність (Reliability) - властивість виробу виконувати свої функції зі збереженням експлуатаційних показників у встановлених межах протягом відповідного проміжку часу.

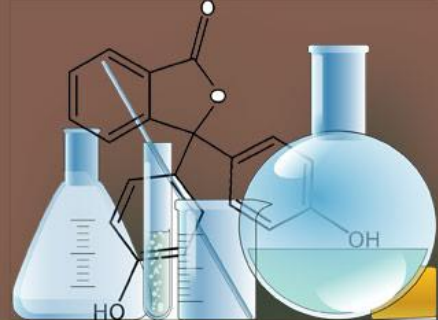
Довговічність (Longevity) - властивість виробу тривалий час зберігати свою роботоздатність за різних умов експлуатації.

Її оцінюють двома головними показниками:

- *строком служби (календарною тривалістю експлуатації до певного граничного стану)*
- *технічним ресурсом (можливим напрацюванням у годинах).*

QUALITY

Ремонтпридатність (Maintainability function) - техніки характеризує можливість швидко виявляти й усувати несправності в ній.

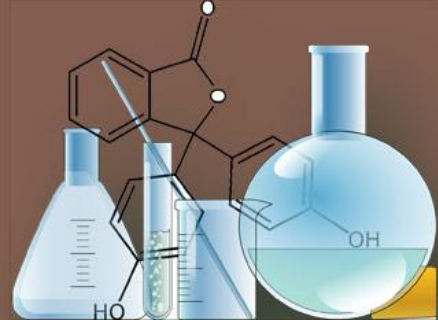


Стандарти показників

ДСТУ - Державні стандарти України



**ДСТУ 2925-94 Якість продукції. Оцінювання
якості. Терміни та визначення**



Основні поняття і визначення якості продукції, які регламентовані нормативними документами:

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
« УКР-ТЕСТ-СТАНДАРТ »
Призначений орган із сертифікації КТЗ, їх частин та обладнання відповідно до наказу
Міністерства інфраструктури України від 28.04.2017 р. за № 184
(номер призначеного органу із сертифікації UA.CTR.009)

49022, м.Дніпро, вул.Маршала Малюковського, 130
Чисельність сертифіката можна перевірити за телефонним: (0562) 35-12-12, (067)620-88-00

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ
щодо індивідуального затвердження колісного транспортного засобу

Особа, що підписувала наказ:
Осичук М.М., керівник ОС ТОВ «УКР-ТЕСТ-СТАНДАРТ»,
підтверджує, що даний колісний транспортний засіб (КТЗ):

0.1. Торгове найменування (марка) виробника:	CITROEN
0.2. Тип:	X
версія:	ХВАНЗ
версія:	ХВАНЗ4
0.2.1. Торгове найменування КТЗ:	JUMPY
0.4. Категорія:	M1
0.5. Найменування і місцезнаходження виробника:	Automobiles Citroen, Франція
0.6. Місце розміщення та метод закріплення обов'язкових табличок:	Наклеєна на правій середній стійці
Розміщення ідентифікаційного номера на шасі:	Вбитий в моторному відсіку
0.9. Найменування та місцезнаходження уповноваженого представника виробника (за наявності):	
0.10. Ідентифікаційний номер КТЗ (VIN):	

відповідає вимогам щодо індивідуального затвердження:

вкладені у розділі V додатка 4 до «Порядку затвердження конструкції транспортних засобів, їх частин та обладнання», затвердженого наказом Міністерства інфраструктури України від 17.08.2012 р. за № 521 та зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 14.09.2012р. за №1586/21898

Номер сертифіката відповідності: UA.009.00028-18
Дата видання: 02.01.2018

Найменування органу, що виконував процедуру затвердження:
Орган із сертифікації КТЗ, їх частин та обладнання Товариства з обмеженою відповідальністю «УКР-ТЕСТ-СТАНДАРТ» (номер призначеного органу із сертифікації UA.CTR.009)
Даний колісний транспортний засіб може бути зареєстровано і/або дозволено до участі у дорожньому русі без виконання подальших процедур затвердження

Місце видання сертифіката: м.Дніпро
Дата видання: 02.01.2018

Керівник ОС: М.М. Осичук

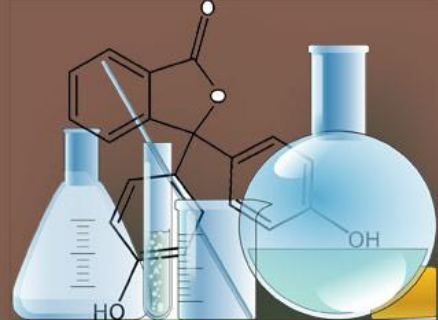
Додаток: чертёж доказів стосовно відповідності КТЗ вимогам щодо індивідуального затвердження

серія УТС № 010888

Ознака продукції - якісна або кількісна характеристика будь-яких властивостей чи станів продукції.

Параметр продукції - ознака продукції, яка кількісно характеризує певні її властивості (особливості зберігання, склад, габарити, технічні особливості).





Основні поняття і визначення якості продукції, які регламентовані нормативними документами: ДСТУ 2925-94, ДСТУ БА. 1.1.-11-94.



Властивість продукції - об'єктивна особливість продукції, яка може виявитися під час її створення, експлуатації чи споживання.

ПРОСТІ

смак, зовнішній вигляд, колір;

СКЛАДНІ

засвоюваність, калорійність та ін.

Категорія якості продукції - градація якості продукції певного виду.

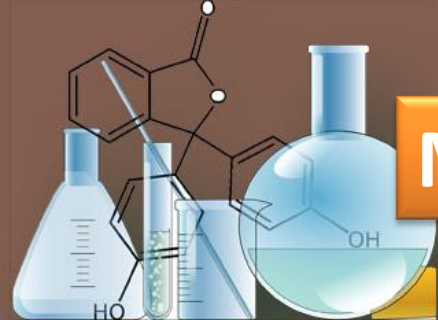


Методи визначення рівня якості

3



Об'єктивний метод полягає в оцінюванні рівня якості продукції за допомогою **випробувань** та контрольних **вимірювань**, а також **лабораторного аналізу**.



Методи визначення рівня якості

3

Органолептичний метод ґрунтується на сприйманні властивостей продукту з допомогою органів чуття людини (зір, слух, нюх, смак, дотик) без застосування технічних вимірювальних та реєстраційних засобів.



VISION



HEARING



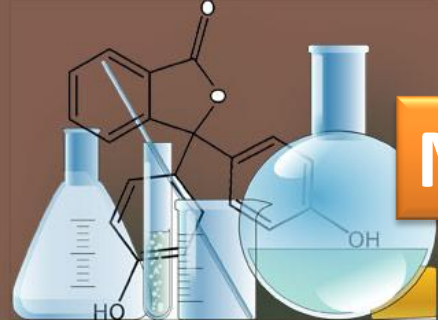
SMELL



TASTE



TOUCH

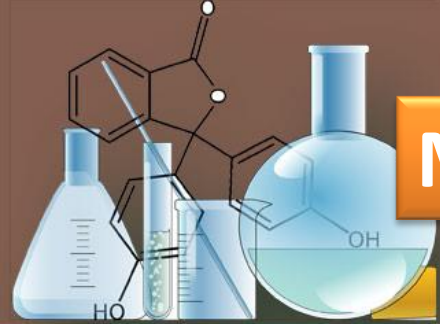


Методи визначення рівня якості

3

Диференційований метод оцінки рівня якості передбачає **порівняння** одиничних показників виробів **із** відповідними показниками виробів-еталонів або базовими **показниками стандартів** (технічних умов).





Методи визначення рівня якості

3



Комплексний метод полягає у визначенні узагальнюючого показника якості оцінюваного виробу.

Залежно від джерела інформації
методи розрахунку показників якості
продукції поділяються

За **традиційного методу** показники якості визначають спеціалісти лабораторій, конструкторських відділів, обчислювальних центрів тощо шляхом випробування виробів.

За **експертного методу** показники якості визначають групи спеціалістів-експертів, які, як правило, використовують експертний метод одержання інформації про якість продукції.

За **соціологічного методу** показники якості визначають, вивчаючи попит фактичних або потенційних споживачів продукції за допомогою усних опитувань або спеціальних анкет.

Визначення якості продукції

4



Як виготовляють морозиво?



Зразки



1



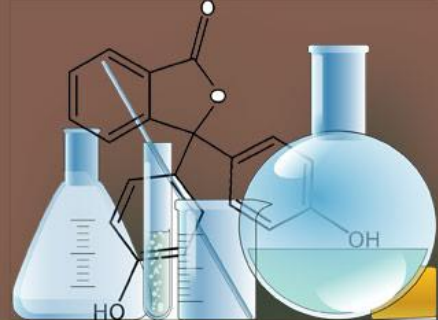
2



4

3



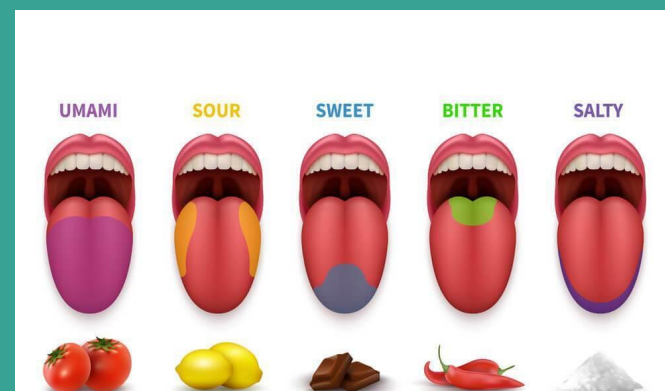


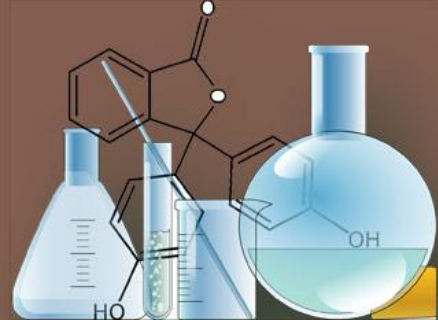
Аналіз показників якості

Оцінка морозива за:

- ☐ показниками маркування;
- ☐ біологічними показниками;
- ☐ хімічними показниками;
- ☐ органолептичними показниками.

Білки	
Вугле-води	
Жири	





Оцінка якості **морозива** за показниками **маркування**

zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text

Мова інтерфейсу:
UKR ENG

Пошук

Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів

[Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів](#)
Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII

Документ **2639-VIII**, чинний, поточна редакція — Редакція від **01.10.2022**, підстава - [2572-IX](#)

[Інформація](#) [Зберегти](#) [Картка документа](#) [Зміст документа](#) [Пошук у тексті](#) [Текст для друку](#)

01.10.2022 •

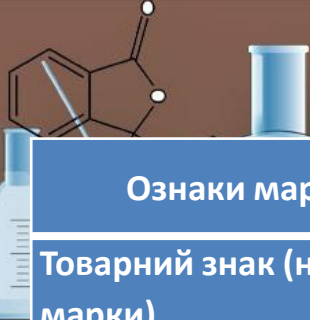
ЗАКОН УКРАЇНИ

Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів

(Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41)

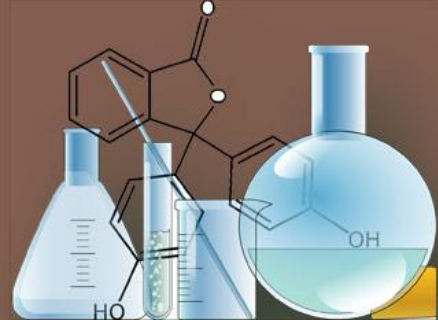
{Із змінами, внесеними згідно із Законами
№ 1822-IX від 21.10.2021, ВВР, 2022, № 1, ст.2
№ 2572-IX від 06.09.2022}

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>



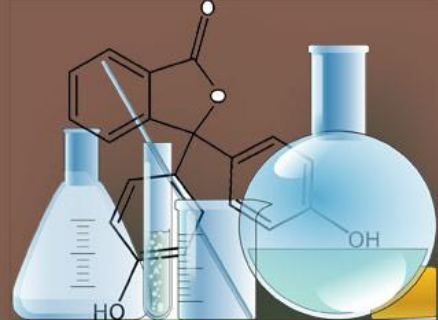
ОЦІНКА **МОРОЗИВА** ЗА ПОКАЗНИКАМИ МАРКУВАННЯ

Ознаки маркування	ТМ «Рудь»	ТМ «Ласунка»	ТМ «Хрещатик»	ТМ «Три ведмеді»
Товарний знак (назва торгової марки)				
Назва харчового продукту				
Перелік інгредієнтів				
Кількість харчового продукту (Маса нетто)				
Термін придатності (вписати кількість днів придатності)				
Умови зберігання				
Місцезнаходження (адреса виробника)				
Країна походження (штрих-код EAN) 				
Інформація про поживну цінність (білки, жири, вуглеводи)				
Знак якості 				
Якість та чіткість друку на етикетці				
ЗАГАЛЬНА ОЦІНКА				



Дослідження **хіміко-біологічних** властивостей **морозива**





Морозиво — заморожений десерт, що виробляють переважно з молока, вершків, масла, цукру з додаванням смакових та запахових речовин.

Домашнє морозиво

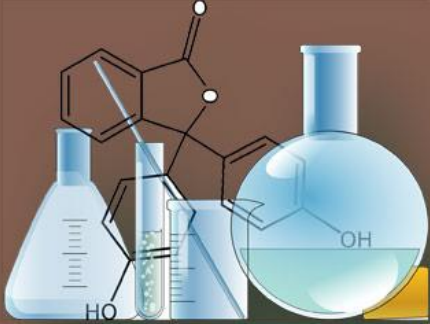


ДСТУ 4733:2007

Промислове морозиво



ДСТУ 4735:2007



Види морозива за вмістом жиру

Молочне
(0,5 – 7,5%)

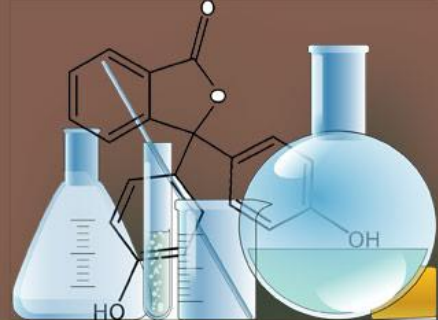


Вершкове
(8 – 11,5%)



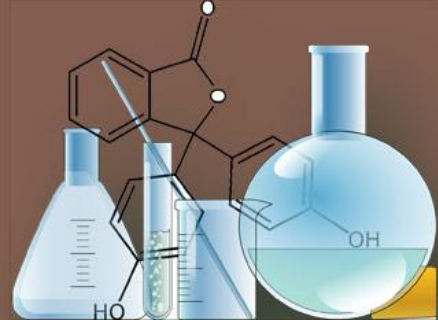
Пломбір
(12 – 20%)





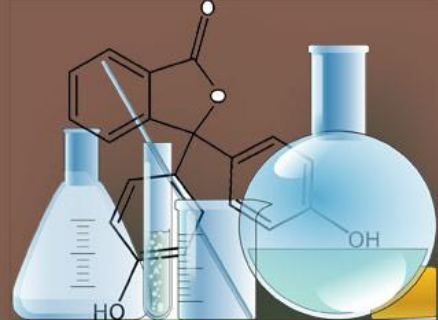
ОЦІНКА **МОРОЗИВА** ЗА **БІОЛОГІЧНИМИ** ПОКАЗНИКАМИ

Торгова марка морозива	Енергетична цінність		Жири, г		Вуглеводи, г		Білки, г	Сіль, г
	кДж	kcal		насичені		цукрози		
Пломбір ТМ «Рудь»								
Пломбір ТМ «Ласунка»								
Пломбір ТМ «Три ведмеді»								
Пломбір ТМ «Хрещатик»								
ЗАГАЛЬНА ОЦІНКА								



ОЦІНКА МОРОЗИВА ЗА ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Хімічна ознака	Пломбір ТМ «Рудь»	Пломбір ТМ «Ласунка»	Пломбір ТМ «Три ведмеді»	Пломбір ТМ «Хрещатик»
Консистенція при кімнатній температурі				
Консистенція після нагрівання				
Активна кислотність (рівень рН)				
Крохмаль				
Харчові добавки				
ЗАГАЛЬНА ОЦІНКА				

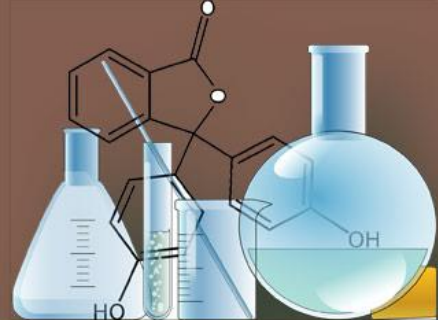


Оцінка якості **морозива** за **органолептичними** показниками

Характеристика органолептичних показників



Назва показника	Характеристика морозива	
	без харчових добавок або наповнювачів	з харчовими добавками або наповнювачами
Колір	Від білого до світло-жовтого	Обумовлений кольором застосованого наповнювача
Консистенція	Однорідна, з порушеним або непорушеним згустком, у міру щільна.	З частками внесених добавок або наповнювачів, які розподілені за всією масою морозива або шарами
Смак і запах	Солодкий, без сторонніх присмаків і запахів	У міру солодкий, з присмаком відповідного наповнювача або ароматизатора



Оцінка якості **морозива** за **органолептичними** показниками



Колір

Морозиво **без харчових**
добавок або наповнювачів

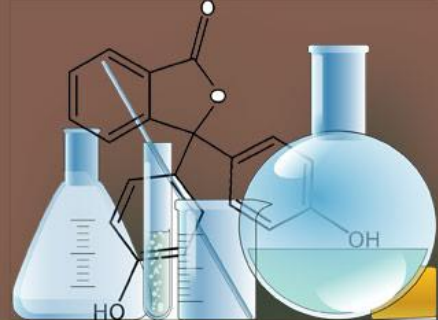


Від білого до світло-жовтого

Морозиво **з харчовими**
добавками або
наповнювачами



Обумовлений кольором застосованого
наповнювача



Оцінка якості **морозива** за **органолептичними** показниками

**Морозиво без харчових
добавок або наповнювачів**

Однорідна, з порушеним або
непорушеним згустком, у міру щільна

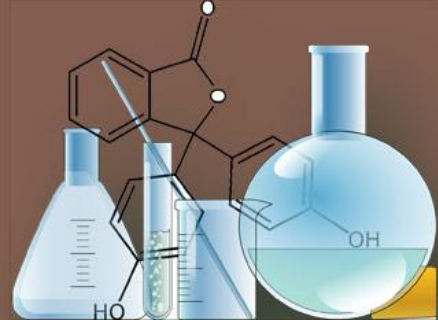


**Морозиво з харчовими
добавками або наповнювачами**



З частками внесених добавок або
наповнювачів, які розподілені за
всією масою морозива або шарами

Консистенція



Оцінка якості **морозиво** за **органолептичними** показниками



Морозиво **без харчових**
добавок або наповнювачів

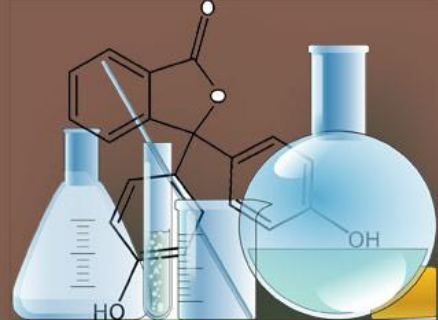
Солодкий, без сторонніх
присмаків і запахів

У міру солодкий, з
присмаком відповідного
наповнювача або
ароматизатора

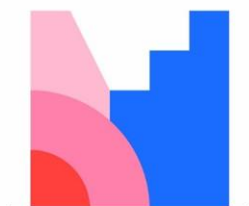
Морозиво **з харчовими**
добавками або наповнювачами



Запах і смак

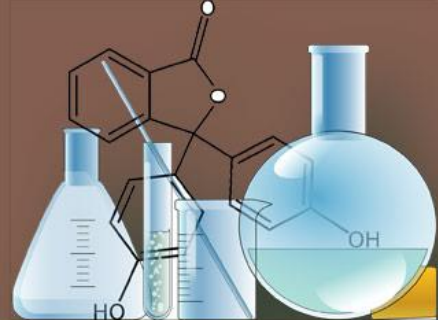


Дегустація



Mentimeter

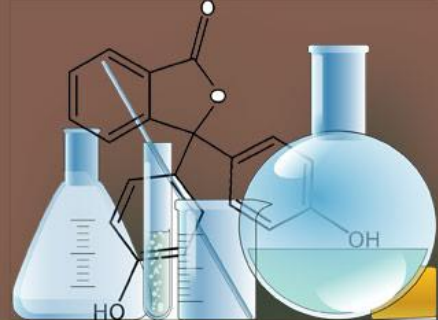




Загальна оцінка

Підсумкова оцінка якості **морозива**
(маркування, біологічні, хімічні та органолептичні показники)

Ознаки маркування	ТМ «Рудь»	ТМ «Ласунка»	ТМ «Хрещатик»	ТМ «Три ведмеді»
Показники маркування				
Біологічні показники				
Хімічні показники				
Органолептичні показники				
ЗАГАЛЬНА ОЦІНКА				



Управління якістю продукції на підприємстві

5

- ✓ стандартизація і сертифікація виробів;
- ✓ державний нагляд за дотриманням стандартів, норм і правил та відповідальності за їх порушення;
- ✓ внутрішньовиробничий технічний контроль якості.



НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН СТАНДАРТИЗАЦІЇ
ДП «УкрНДНЦ»

ДП «УКРНДНЦ» ▾

ПОСЛУГИ ▾

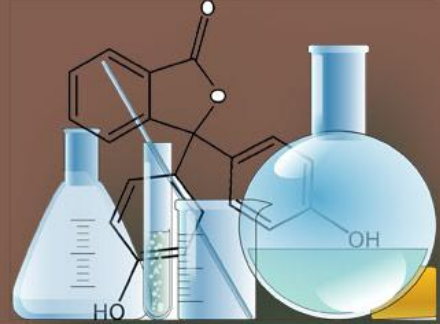
СТАНДАРТИЗАЦІЯ ▾

НАЦІОНАЛЬНИЙ ФОНД НД ▾

НАВЧАННЯ ▾

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЦЕНТР ▾





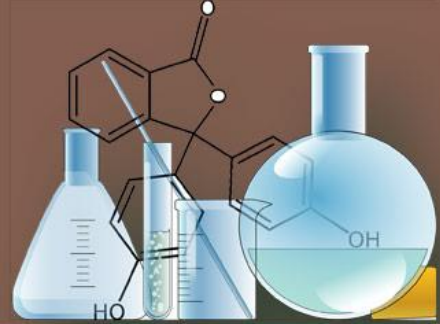
Цілі заняття



Дайте відповіді на запитання!

1. Що таке якість продукції?
2. Як можна визначити рівень якості продукції?
3. Як здійснюється управління якістю продукції на підприємстві





Доповніть речення...

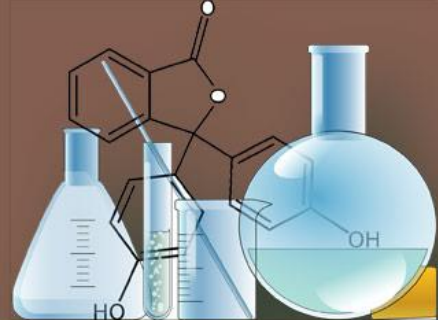
“Я дізнав(ла)ся, що... ”

“Я навчив(ла)ся ...”

•

“Я хотів(ла) би ще дізнатися про...”

“Я хотів(ла) би ще навчитися ... ”



Домашнє завдання

Підготуватися до **семінарського заняття** по темі:
«Якість і конкурентоспроможність
продукції, робіт, послуг»



*теоретичні матеріали
розміщені на платформі Moodle*