

## Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

**Назва кваліфікаційної роботи магістра:** *“Управління якістю продукції на підприємстві, на прикладі ПП “Легоцький”*

*назви записувати нижнім регістром*

Назва (англ.): *“Management of products quality at an enterprise (IE “Lehotskyi” as a case study)”*

*переклад англійською*

**Освітній ступінь:** ..... *бакалавр*

**Шифр та назва спеціальності:** *073 “Менеджмент”*

**Екзаменаційна комісія:** *Екзаменаційна комісія № 53*

**Установа захисту:** *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

**Дата захисту:** ..... *22.06.2023* ..... **Місто** ..... *Тернопіль*

### Сторінки:

Кількість сторінок роботи .. *62*

УДК *664.1*

### Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Курило Орест Русланович*

Прізвище, ім'я (англ.): *Kurylo Orest*

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце навчання: *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет економіки та менеджменту, Тернопіль, Україна*

### Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Кужда Тетяна Іванівна*

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): *Kuzhda Tetiana*

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці: *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра менеджменту та адміністрування, Тернопіль, Україна*

*установа, підрозділ, місто, країна*

Вчене звання, науковий ступінь, посада: *доцент, кандидат економічних наук*

### Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): *Паляниця Віктор Анатолійович*

*розкривати ініціали*

Прізвище, ім'я (англ.): *Palianytsa Viktor*

*використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг*

*так звана афіліція*

Вчене звання, науковий ступінь, посада: *професор, доктор економічних наук*

### Ключові слова

українською: *якість продукції, управління якістю, хлібопекарське підприємство, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості хліба, закваски, аудит системи управління якістю*  
*до 10 слів*

англійською: *product quality, quality management, bakery enterprise, organoleptic, physicochemical, microbiological indicators of bread quality, sourdough, and quality management system audit*

## Анотація

українською: **Предмет дослідження** – система управління якістю продукції хлібопекарського підприємства.

**Об’єкт дослідження** – хлібопекарське підприємство ПП “Легоцький”.

**Метою роботи** є розроблення практичних рекомендацій щодо удосконалення системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”.

**Методи дослідження** – узагальнення та систематизації даних, графічні, показники структури, порівняння, калькуляції витрат, фінансові-економічні, оцінки ефективності.

Запропоновано удосконалення системи управління якістю на ПП “Легоцький” через випікання хліба на основі гречаної закваски з метою підвищення споживчих характеристик, харчової цінності та якості хліба. Здійснено обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький”.

Результати дослідження можуть бути впроваджені у діяльність ПП “Легоцький”.

англійською: **The subject of investigation** is the product quality management of a bakery enterprise.

**The object of investigation** is the light bakery enterprise PE “Lehotskyi”.

**The aim of the work** is to develop the practical recommendations for improving product quality management of the PE “Lehotskyi”.

**The results are obtained** with the following research methods: data systematization and generalization, graphic, structure indicators analysis, comparison, cost calculations, financial and economic, and efficiency assessment methods.

It was proposed to improve the quality management at PE “Lehotskyi” by baking bread based on buckwheat sourdough in order to improve consumer characteristics, nutritional value and quality of bread. The expediency of conducting an internal audit of quality management at PE “Lehotskyi” has been substantiated.

The research results could be implemented at the PE “Lehotskyi”.