System zarządzania jakością w produkcji kefirów owocowych na przykładzie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej

WSTĘP 3

I. CHARAKTERYSTYKA FIRMY I OTOCZENIA 5
1. PROFIL I ZAKRES DZIAŁANIA SPÓŁDZIELNI „X” 5
2. STRUKTURA ORGANIZACYJNA 7
3. ASORTYMENT I SPRZEDAŻ WYROBÓW 12
4. RYNEK ZBYTU, DYSTRYBUCJA, KONKURENCJA 16
3. RYNEK SUROWCA 19

II. WYMAGANIA I NORMY W PROCESIE PRODUKCYJNYM 23
1. ISTOTA SYSTEMU HACCP 23
2. POZYSKIWANIE MLEKA 29
3. LOKALIZACJA ZAKŁADU MLECZARSKIEGO 37
4. PROCES PRODUKCYJNY 40
5. MAGAZYNOWANIE WYROBÓW GOTOWYCH 50

III. ZAPEWNIENIE JAKOŚCI PRODUKTÓW NA PRZYKŁADZIE KEFIRÓW OWOCOWYCH „X” 54
1. ZAOPATRZENIE W SUROWIEC 54
2. PRZEBIEG PROCESU TECHNOLOGICZNEGO 56
3. POSTĘPOWANIE Z WYROBEM GOTOWYM 63
4. OCENA SYSTEMU ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ W OSM „X” 67

BIBLIOGRAFIA 71
SPIS TABEL 73
SPIS WYKRESÓW 74



Wstęp

W przemyśle spożywczym, szczególnie w produkcji mleczarskiej, jakość jest

niezmiernie istotnym czynnikiem determinującym sukces przedsiębiorstwa. Klienci stawiają coraz wyższe wymagania dotyczące produktów spożywczych, które konsumują, a jednym z najważniejszych kryteriów wyboru jest jakość. W związku z tym, przedsiębiorstwa muszą stale monitorować i doskonalić swoje systemy zarządzania jakością, aby sprostać oczekiwaniom klientów i przepisom prawnym.

Celem tej pracy jest analiza systemu zarządzania jakością w produkcji kefirów owocowych na przykładzie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej. Praca podzielona jest na trzy główne rozdziały.

Rozdział pierwszy skupia się na charakterystyce firmy i otoczenia, w którym działa. Zawiera profil i zakres działania spółdzielni, jej strukturę organizacyjną, asortyment i sprzedaż wyrobów, rynek zbytu, dystrybucję, konkurencję, a także rynek surowca.

Drugi rozdział omawia wymagania i normy obowiązujące w procesie produkcyjnym. Zostanie przedstawiona istota systemu HACCP, proces pozyskiwania mleka, lokalizacja zakładu mleczarskiego, proces produkcyjny, a także magazynowanie wyrobów gotowych.

Trzeci rozdział koncentruje się na zapewnieniu jakości produktów na przykładzie kefirów owocowych. Omówione zostaną takie aspekty jak zaopatrzenie w surowiec, przebieg procesu technologicznego, postępowanie z wyrobem gotowym oraz ocena systemu zarządzania jakością w OSM.

Ostatecznym celem pracy jest identyfikacja mocnych i słabych stron systemu zarządzania jakością w przedsiębiorstwie oraz sformułowanie rekomendacji dotyczących jego ewentualnej poprawy. Praca ma również na celu zrozumienie, jak system zarządzania jakością wpływa na ostateczną jakość produktu i zadowolenie klienta.

To jest gotowa, obroniona praca. Gdyby chcieli Państwo zlecić napisanie zupełnie nowej pracy, to zapraszamy na stronę pisanie prac - sprawdzony serwis!