

Український державний університет залізничного транспорту

Кафедра економіки та управління виробничим і комерційним бізнесом

ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА
ПІДПРИЄМСТВІ

Пояснювальна записка і розрахунки
до кваліфікаційної роботи

МРЕ.179.01.06 ПЗ

Розробила: студентка 2 курсу, групи 218-ЕП-Д22
спеціальності 051 «Економіка»
(роботу виконано самостійно, відповідно до
принципів академічної доброчесності)

_____ Нателла КУЦЕНКО
(підпис)

Керівник: професор, д-р екон. наук
Наталія КАЛИЧЕВА

Рецензент: професор, д-р екон. наук
Олена ДИКАНЬ

2024

Український державний університет залізничного транспорту

Факультет економічний

Кафедра економіки та управління виробничим і комерційним бізнесом

Рівень вищої освіти: магістр

Спеціальність: 051 «Економіка»

Освітня програма: «Економіка підприємства»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри,
професор, д-р екон. наук

_____ Володимир ДИКАНЬ

« ____ » _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Куценко Нателлі Мутразівні

1 Тема «Формування системи управління якістю продукції на підприємстві»

керівник Каличева Наталія Євгеніївна, д-р екон. наук, професор

затверджені розпорядженням по економічному факультету

від «23» жовтня 2023 року № 23/23

2 Строк подання студентом закінченої роботи «02» січня 2024 року

3 Вихідні дані: Баланс (форма № 1) ТОВ «Снек Трейд Юей»

Звіт про фінансові результати (форма № 2) ТОВ «Снек Трейд Юей»

Звіт про наявність та рух основних засобів ТОВ «Снек Трейд Юей»

Звіт про рух грошових коштів ТОВ «Снек Трейд Юей»

Науково-методична література

Статистична інформація

Періодичні видання

4 Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

1 Теоретико-методичні аспекти управління якістю продуктів харчування

2 Аналіз господарської діяльності ТОВ «Снек Трейд Юей»

3 Удосконалення напрямів побудови та впровадження системи управління якістю на підприємстві з виробництва харчових продуктів

5 Перелік графічного матеріалу

1 Мета, об'єкт та предмет кваліфікаційної роботи

2 Еволюційний розвиток поняття «якість»

3 Систематизація компоненти системи якості

4 Порівняльний аналіз принципів управління якістю

5-7 Положення систем ISO 9001:2000, HACCP, ISO 22000:2005

8 Системне забезпечення якості продуктів харчування

9-10 Аналіз показників стану основних фондів підприємства

11 Аналіз показників з праці

12 Динаміка показників рентабельності підприємства протягом 2018-2022 рр.

13 Сегментація ринку снєків за видами у 2022 році

14 Стандарти, регламентують діяльність нашої країні, щодо якості та безпеки снєків

15 Принципи системи HACCP

6 Консультанти окремих розділів

Розділ	Прізвище, ініціали, посада та науковий ступінь консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7 Дата видачі завдання «02» жовтня 2023 року.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Назва етапів	Строк виконання етапів	Примітка
1 Теоретико-методичні аспекти управління якістю продуктів харчування	23.10.2023	викон.
2 Аналіз господарської діяльності ТОВ «Снєк Трейд Юей»	02.11.2023	викон.
3 Удосконалення напрямів побудови та впровадження системи управління якістю на підприємстві з виробництва харчових продуктів	14.11.2023	викон.
Висновки	11.12.2023	викон.
Графічна частина	25.12.2023	викон.

Студент _____ Нателла КУЦЕНКО

Керівник _____ Наталія КАЛИЧЕВА

Зміст

Вступ	6
1 Теоретико-методичні аспекти управління якістю продуктів харчування	10
1.1 Дослідження сутності поняття «якість»	10
1.2 Ключові вимоги до харчової продукції	18
1.3 Управління якістю на підприємствах харчової промисловості	26
Висновки до розділу 1	36
2 Аналіз господарської діяльності ТОВ «Снек Трейд Юей»	38
2.1 Аналіз ефективності використання основних фондів підприємства	39
2.2 Аналіз ефективності використання трудових ресурсів та рівня оплати праці на підприємстві	45
2.3 Аналіз операційних витрат підприємства	50
2.4 Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства	53
Висновки до розділу 2	60
3 Удосконалення напрямів побудови та впровадження системи управління якістю на підприємстві з виробництва харчових продуктів	64
3.1 Проблеми на перспективи виробництва снєків в Україні	64
3.2 Огляд вимог до якості та безпеки снєків відповідно до стандартів	72
3.3 Обґрунтування доцільності виробництва нового виду продукції на підприємств	77

					МРЕ.179.01.06 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Куценко			Формування системи управління якістю продукції на підприємстві			Літ.		Арк.	Аркуші	
Перевір.		Каличева								4		
Рецензент								УкрДУЗТ 4				
Н. Контр.		Назаренко		03.01.24								
Затверд.		Дикань										

3.4 Система управління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР	97
Висновки до розділу 3	103
Висновки	105
Список використаних джерел	109

					МРЕ.179.01.06 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		5

Вступ

Актуальність теми. У ХХІ столітті ринок остаточно перетворився на «ринок споживача» і став відкритим. Значно посилилася конкуренція, що спричинило за собою необхідність постійного пошуку підприємствами конкурентних переваг. Найважливішою перевагою у боротьбі за споживача може стати якість продукції (надання послуг).

Залежно від сфери діяльності підприємства, результатів процесу провадження (продукція, послуги, роботи) категорія якості має свої особливості. Щодо до харчових виробництв категорія якості продукції має певну специфіку, обумовлену споживчим призначенням продукції, характером сировини, яка використовується, а також матеріально-технічною базою та технологією. Низький рівень якості харчової продукції загрожує ризиками для життя та здоров'я споживачів, їхньої безпеки, що може призвести до втрати довіри споживачів та, як наслідок, – до зниження ділової репутації та авторитету організації, звуженню займаної частки ринку, судової відповідальності. Тому виробники будь-якої продукції, а особливо харчової, повинні чітко представляти рівень своєї відповідальності перед споживачами за якість продукції, яку виробляють та постачають.

Якість продуктів харчування є найважливішим аспектом продовольчої проблеми та продовольчої безпеки. Безпека продуктів харчування характеризується відсутністю або обмеженням допустимої концентрації забруднювачів біологічного та хімічного характеру, природних токсичних речовин, небезпечних для здоров'я людей.

Світова спільнота все більше уваги приділяє якості продуктів харчування, змінюються пріоритети в оцінці безпеки. Зокрема, якщо безпека продуктів харчування оцінювалася з позицій забруднення їжі, то в даний час рекомендується враховувати поряд із забрудненням їжі, структуру харчування населення.

Якість продуктів харчування залежить від якості сировини, яка використовується, технологічної культури виробництва, дотримання правил торгівлі продуктами харчування.

Тож, підвищення якості продукції харчової промисловості, що виробляється підприємствами, розцінюється в умовах глобалізації економіки як вирішальна умова, що визначає можливість зростання її конкурентоспроможності. Вирішення цього завдання здійснюється в результаті підвищеної ефективності виробництва, прискорення науково - технічного прогресу, зростання продуктивності праці, підвищення конкурентоспроможності на основі застосування у виробничій діяльності сучасних систем менеджменту якості.

Зв'язок роботи з науковими програмами, темами. Кваліфікаційна робота виконувалася у рамках і за тематикою наукових досліджень, що проводяться на кафедрі «Економіка та управління виробничим і комерційним бізнесом» Українського державного університету залізничного транспорту.

Метою кваліфікаційної роботи є визначення теоретико-методичних основ удосконалення системи управління якістю підприємства з виробництва харчових продуктів як фактора забезпечення ефективності діяльності.

Для досягнення поставленої мети потрібно вирішення наступних взаємозалежних **завдань**:

- дослідити сутність поняття “якість”;
- розкрити ключові вимоги споживачів до харчової продукції;
- окреслити особливості управління якістю на підприємствах харчової промисловості;
- здійснити аналіз діяльності підприємства з виробництва харчових продуктів та провести оцінку ефективності його функціонування;
- дослідити основні аспекти реалізації систем управління якістю та безпечністю продукції на підприємстві з виробництва харчових продуктів;
- обґрунтувати доцільності виробництва нового виду продукції на підприємстві.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес управління якістю продукції на підприємстві.

Предметом дослідження є теоретико-методологічні та методико-прикладні положення системи управління якістю, процедура її побудови та критерії функціонування на підприємстві.

Інформаційним підґрунтям та базою дослідження є класичні положення вітчизняних і зарубіжних науковців у сфері якості, особливо продуктів харчування, інструктивно-методичні документи, матеріали Державної служби статистики України, Національного банку України та інших центральних органів виконавчої влади, звітність суб'єктів господарювання, які містяться у джерелах [1-81] наведених у списку використаних джерел, а також інформація, отримана в результаті консультування з керівником роботи, науковими, науково-педагогічними працівниками та іншими особами, яка є неопублікованими авторськими напрацюваннями (найсучасніша інформація дослідницького, інноваційного характеру), дозволена для використання автору роботи виключно при виконанні тільки цієї кваліфікаційної роботи.

Методи дослідження. Для досягнення встановленої мети та розв'язання визначених завдань у кваліфікаційній роботі використано такі методи наукових досліджень: системного та факторного аналізу, логічного узагальнення, статистичних методів, техніко-економічних розрахунків та графічний.

Наукова новизна полягає у розробленні теоретико-методологічних та науково-прикладних засад управління якістю на підприємстві з виробництва продуктів харчування.

Практична значущість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені методичні рекомендації спрямовані на удосконалення системи менеджменту якості на підприємстві.

Результатами роботи автора є розроблення рекомендації щодо удосконалення системи управління якістю та безпечністю продукції на підприємстві з виробництва харчових продуктів.

Публікації. За темою роботи опубліковано статтю у збірнику наукових

праць «Вісник економіки транспорту і промисловості» загальним обсягом 13 сторінок (у співавторстві).

Апробація результатів роботи. Основні положення і результати кваліфікаційної роботи доповідалися на XXVI Міжнародній науково-технічній конференції «Технологія-2023» Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля (26 травня 2023 р., м. Київ).

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, списку використаних джерел.

У першому розділі роботи досліджено теоретико-методичні аспекти управління якістю продуктів харчування, а саме досліджено сутність поняття «якість», охарактеризовано ключові вимоги споживачів до харчової продукції, розкрито особливості управління якістю на підприємствах харчової промисловості.

У другому розділі виконано аналіз господарської діяльності ТОВ «Снек Трейд Юей», а саме проведено аналіз ефективності використання основних фондів підприємства, трудових ресурсів та рівня оплати праці на підприємстві, операційних витрат підприємства, фінансових результатів діяльності підприємства.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи досліджені напрями побудови та впровадження системи управління якістю на підприємстві з виробництва харчових продуктів, а саме визначено проблеми на перспективи виробництва снєків в Україні, проведено огляд вимог до якості та безпеки снєків відповідно до стандартів, обґрунтовано доцільність виробництва нового виду продукції на підприємстві, наведена система управління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР.

1 Теоретико-методичні аспекти управління якістю продуктів харчування

1.1 Дослідження сутності поняття «якість»

На даний момент, Україна, як ряд інших держав перебуває на шляху подолання економічної кризи. Процес виходу економіки країни з кризи залежить від якості, як одного із чинників стимулювання розвитку підприємницького сектору, тобто забезпечення національних інтересів.

У практичній діяльності люди стикаються з явищами й об'єктами оточуючої дійсності, які є не повними, різноманітними, не зовсім точними, але в кожному випадку вони відповідають конкретним проблемам існування. Отже, цілком природно, що за час створення і розвитку науки про якість у різних вчених і дослідників складались свої погляди на розуміння цього поняття.

Уявлення про якість постійно змінюється і не стоїть на місці на конкурентному ринку, низку визначень якості наведено в таблиці 1.1 [5,12,37,57].

Таблиця 1.1 - Еволюційний розвиток поняття «якість»

Автор	Формулювання сутності якості
1	2
Арістотель (III ст. до н.е.)	Різниця між предметами; Диференціація за ознакою «гарний-поганий».
Гегель (XIX ст.)	Якість в першу чергу тотожна з буттям визначеність, так що дещо перестає бути тим, чим воно є, коли воно втрачає свою якість.
Китайська версія	Ієрогліф, що визначає якість, складається з двох елементів – «рівновага» і «гроші» (якість = «рівновага» + «гроші»), як висновок, якість тотожна поняттю «висококласний», «дорогий».

Продовження таблиці 1.1

1	2
Шухарт У.	Якість має два аспекти: - об'єктивні фізичні характеристики; - суб'єктивний: наскільки річ «гарна».
Ісікава К.	Якість – властивість, що реально задовольняє споживачів.
Джуран Дж.	Придатність до використання (відповідність призначенню); Суб'єктивна сторона: якість – це ступінь задоволення споживача (для реалізації якості виробник повинен знати вимоги споживача і зробити свою продукцію (послугу) такою, щоб вона відповідала цим вимогам.
Міжнародний стандарт ДСТУ ISO 9000-2001	Якість – ступінь, на рівні якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги.

Варто зауважити, що усі визначення не є суперечливими, а допомагають розглянути якість різнобічно.

Сучасне визначення якості як аспекту управління трактується як ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги, що зображено на рисунку 1.1 [12].

Таким чином, зміст поняття «якість» є багатоаспектною категорією, яка визначає аспекти предметності, динамічності, визначеності, зовнішньо–внутрішньої обумовленості, специфікації, системності.

На сьогоднішній день управління якістю – це обов'язковий елемент менеджменту організації.

Якість визначається дією багатьох суб'єктивних та об'єктивних чинників як внутрішнього, так і зовнішнього характеру. Для забезпечення стабільно високого рівня якості необхідна система управління якістю. При цьому потрібні не окремі розпорошені і спонтанні зусилля, а сукупність заходів постійного впливу на процес створення і поліпшення рівня якості [18].

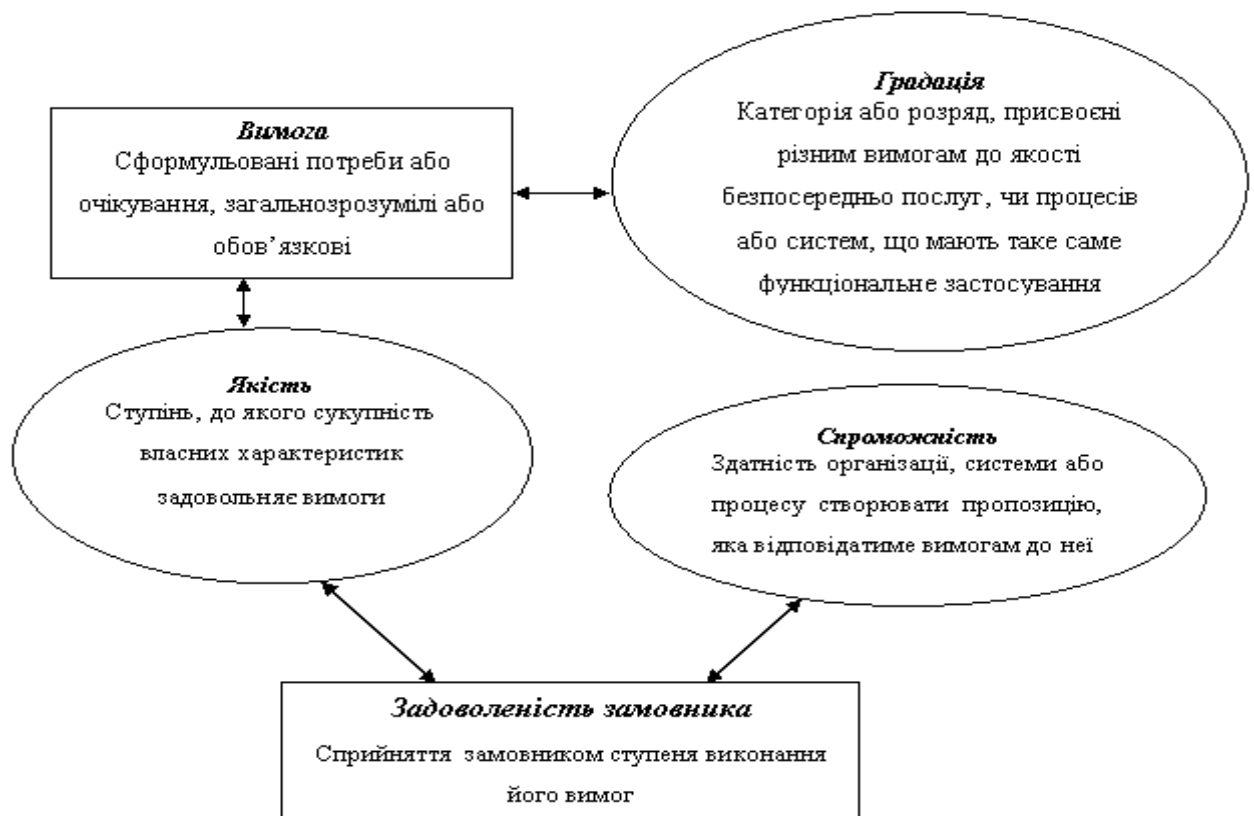


Рисунок 1.1 - Змістове навантаження поняття «якість»

У міжнародних стандартах термін управління якістю визначено як скоординовану діяльність, яка полягає у спрямуванні та контролюванні організації щодо якості. Спрямування та контролювання якості охоплює розроблення політики і цілей у сфері якості, планування, забезпечення контролю та поліпшення якості. Основні вимоги до якості визначаються стандартами на послугу (роботу, продукцію) та споживачами. Виходячи з цього, управління якістю є функцією організації, що повинна забезпечувати виконання зазначених вимог.

Гарантування рівня якості обумовлюється формуванням і підтримкою системи забезпечення якості, яка відповідає сучасним вимогам, та є головним підсумком еволюції менеджменту якості.

Сучасна концепція управління якістю що ґрунтується на кібернетичних підходах до забезпечення якості та враховуючи генезис принципів управління якістю дозволив визначити ряд базових принципів, таблиця 1.2 [37].

Таблиця 1.2 - Порівняльний аналіз принципів Е.Демінга, Дж.Джурана, Ф.Кросбі, Д.Реббіта і П.Бергха, а також принципів управління якістю, прийнятних для вітчизняної економіки

Е.Демінг 14 принципів	Дж.Джуран 10 етапів підвищення якості	Ф.Кросбі 14 етапів підвищення якості	Д. Реббіт , П. Бергх 7 успішних чинників якості	12 принципів, які прийнятні для України, та послідовності їх використання
1	2	3	4	5
- забезпечте сталість мети; - прийміть нову філософію; - покінчіть із залежністю від масового контролю; - покінчіть із практикою закупівель за найнижчою ціною; - поліпшуйте кожен процес; - уведіть у практику підготовку й перепідготовку кадрів; - заснуйте «лідерство»; - виганяйте страхи; - зруйнують бар'єри; - відмовтеся від порожніх гасел; - усуньте довільні кількісні норми й завдання;	- сформууйте усвідомлення потреби в якісній роботі; - встановіть цілі для постійного вдосконалення діяльності; - створіть організацію, що буде працювати над досягненням цілей; - надайте навчання всім співробітникам організації; - виконуйте проекти для рішення проблем; - інформуйте співробітників про досягнуті поліпшення;	- визначте прихильність керівництва до ідеї якості; - використовуйте команди для залучення всіх працівників; - вимірюйте якість; - підрахуйте вартість якості; - доведіть до підлеглих вартість браку; - почніть коригувальні дії; - організуйте комітет з нульового браку; - навчіть наставників програмі нульового браку; - проведіть «день нульового браку»; - встановлюйте цілі з поліпшення якості;	- встановіть фокус на споживача; - встановіть фокус на процес і його результати; - здійснюйте управління участю співробітників і несенням відповідальності; - проводьте безперервне поліпшення; - доможіться, щоб проблеми, що залежать від робітників, становили не більше 20 %;	- забезпечення «лідерства» керівництва; - забезпечення залучення всього персоналу підприємства в процес поліпшення якості; - орієнтація на споживача; - впровадження нової філософії якості; - формування потреби в якісній роботі; - визначення вартості витрат на невідповідності; - стимулювання персоналу повідомляти про проблеми, що не дозволяють працювати без браку;

Продовження таблиці 1.2

1	2	3	4	5
- дайте працівникам можливість пишатися своєю працею; - заохочуйте прагнення до освіти; - доможіться прихильності керівництва до ідеї постійного поліпшення якості	- висловлюйте своє визнання активним співробітникам; - повідомляйте про результати; - реєструйте успіхи; - впроваджуйте й закріплюйте кращі досягнення	- заохочуйте підлеглих повідомляти про проблеми, що заважають працювати; - заохочуйте тих, хто домагається поставлених цілей; - організуйте ради з якості; - проробляйте все це постійно	- забезпечте проведення вимірів; - створіть постійно діючі функціональні ради, що являють собою постійно діючі команди з поліпшення якості	- встановлення цілей; - стимулювання прагнення до утворення; - безперервне поліпшення процесів; - впровадження корпоративної культури; - створення постійно діючих команд з поліпшення якості

Якість визначається дією багатьох суб'єктивних та об'єктивних чинників як внутрішнього, так і зовнішнього характеру. Для забезпечення стабільно високого рівня якості необхідна система управління якістю. При цьому потрібні не окремі розпорошені і спонтанні зусилля, а сукупність заходів постійного впливу на процес створення і поліпшення рівня якості.

Дослідження і світова практика підтверджують, що для ефективного функціонування підприємства необхідно визначити взаємопов'язані процеси і управляти ними [45].

Під процесами ми розуміємо сукупність різноманітних видів діяльності, які перетворюють входи на виходи і разом створюють результат, що має цінність для самого підприємства та споживача.

У практичній діяльності доцільно розглядати такі види процесів [37]:

- основні, на базі яких здійснюється виконання функцій основної діяльності;
- допоміжні, на базі яких здійснюється забезпечення основної діяльності та управління підприємством.

Система управління якістю – це сукупність взаємопов'язаних елементів, які дають змогу організації встановлювати політику та цілі у сфері якості і досягати їх. Природно, що організація має розглядатись як сукупність людей та засобів виробництва з розподілом відповідальності, повноважень та взаємовідносин.

Складові системи управління якістю: відповідальність керівництва; управління ресурсами; вимірювання, аналізування і поліпшення.

Тобто систему якості утворює впорядкована сукупність чотирьох компонентів рисунок 1.2 [18]:

- організаційна структура – впорядковане розподілення відповідальності, повноважень та взаємовідносин між робітниками організації;
- методика - це встановлений спосіб здійснення діяльності, задокументований відповідно до вимог стандарту, який визначає: цілі і область діяльності; що, ким, коли, де і як повинно бути зроблено; які документи,

матеріали і обладнання повинні бути використаний; яким чином це повинне бути проконтрольовано і зареєстровано;

- процес - це сукупність взаємозв'язаних ресурсів і діяльності, яка перетворить вхідні елементи в вихідні;

- ресурси в системі якості включають персонал, засоби обслуговування і методологію.

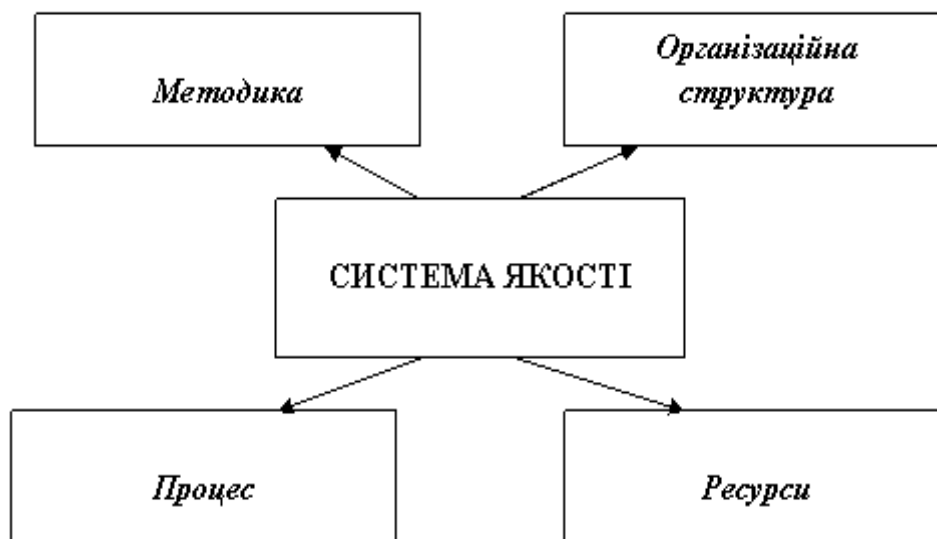


Рисунок 1.2 - Систематизація компоненти системи якості

У структурі системи управління якістю – організаційна структура (відповідальність керівництва) – важливу роль відіграють питання політики у сфері якості, яка має слугувати засобом поліпшення діяльності підприємства і бути рівноцінною складовою загальної політики та стратегії підприємства, узгодженою з нею [12].

Важливим інструментом менеджменту підприємства є визначення місії та бачення, які задають йому напрям розвитку і виконують певні функції на шляху досягнень.

Визначаючи напрями політики у сфері якості, найвище керівництво має враховувати:

- рівень і шлях майбутнього поліпшення, необхідного для успішної

діяльності підприємства;

- очікуваний чи бажаний ступінь задоволеності споживача;
- професійне зростання працівників підприємства;
- потреби та очікування інших зацікавлених сторін.

Найважливіше те, щоб політика у сфері якості була належно сформульована, ефективно поширена та зрозуміла на усіх рівнях. Подібно до інших напрямів ділової політики, політику якості необхідно періодично аналізувати з огляду на її постійну актуальність та придатність [5].

Політика у сфері якості та стратегічне планування діяльності підприємства є підґрунтям для встановлення цілей у сфері якості. Завданням керівництва є визначення тих цілей, досягнення яких сприятиме поліпшенню показників діяльності підприємства. Інформація стосовно цілей має бути поширена у такий спосіб, щоб персонал підприємства працював на їх досягнення.

Отже, у політиці щодо якості мають бути чітко визначені стандарти якості роботи підприємства і розглянуті всі аспекти її забезпечення.

На підприємстві необхідно визначити і впровадити ефективний та результативний процес інформування про політику, вимоги, цілі та досягнення у сфері якості. Інформування буде суттєво сприяти поліпшенню показників діяльності підприємства і залученню персоналу до участі в процесі управління якістю, тобто процес залучення залежатиме від ефективного зворотного зв'язку.

Виходячи з того, що працівники є основним активом підприємства, виникає необхідність в ефективному їх залученні та використанні. З цією метою менеджмент якості на підприємстві мусить [44]:

- забезпечувати регулярну підготовку і планування зростання на професійному рівні працівників підприємства;
- визначати відповідальність та повноваження працівників;
- формулювати індивідуальні та колективні цілі, управляти показниками процесів і оцінювати результати;
- сприяти залученню персоналу до визначення цілей і прийняття рішень;
- відзначати досягнення і винагороджувати;

- постійно аналізувати потреби своїх працівників;
 - створювати умови, які стимулюють нововведення;
 - забезпечувати ефективну колективну працю;
 - забезпечувати обмін пропозиціями та думками;
- використовувати вимірювання задоволеності своїх працівників.

Персонал, залучений до виконання робіт, що безпосередньо впливає на якість, повинен бути компетентним, тобто мати належні освіту, професійну підготовку, кваліфікацію та досвід. Керівництву під час планування потреб у загальній і професійній підготовці необхідно враховувати зміни, зумовлені характером процесів підприємства, етапами підвищення кваліфікації працівників та культури підприємства, що надасть можливості забезпечити працівників знаннями та вміннями, які разом з досвідом підвищуватимуть їхню компетентність.

1.2 Ключові вимоги до харчової продукції

Пильна увага до питань безпеки при виробництві продуктів харчування цілком зрозуміла. Одна з причин цього – часті випадки харчових отруєнь. Так, за даними офіційних сайтів Центру з контролю та профілактики захворювань департаменту охорони здоров'я США та Американського товариства з якості щорічно у світі від вживання неякісної їжі за хворіють 76 мільйонів людей, понад 300 тисяч вмирають. Можна припустити, що насправді ці цифри набагато вищі, якщо врахувати, що у випадку негострих отруєнь далеко не всі звертаються за медичною допомогою [55].

У світлі даних обставин підприємствам харчової промисловості необхідно не лише випускати високоякісний продукт, а й мати об'єктивні свідоцтва випуску якісного та безпечного продукту, доказу своєї переваги над іншими виробниками.

В результаті з'явилися визнані міжнародною бізнес-спільнотою системи

менеджменту, що дозволяють на об'єктивній та незалежній основі цінити виробничі системи підприємств щодо можливості випуску якісного та безпечного продукту [62, 76, 77, 78]

- система менеджменту якості (СМЯ) на основі вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2000 «Системи менеджменту якості. Вимоги»

- система HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов'язаними із безпечністю харчових продуктів. ;

- система менеджменту безпеки харчової продукції з урахуванням вимог міжнародного стандарту ISO 22000:2005 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції».

Таким чином, сьогодні підприємства харчової промисловості можуть побудувати ефективну систему якості на основі вимог ISO серії 9000 та принципів HACCP, а також, поєднуючи вимоги двох останніх, на відповідність стандарту ISO 22000 [52].

Положення систем управління якістю, HACCP та менеджменту безпеки харчової продукції представлені у таблиці 1.3 для порівняння.

На сьогоднішній день найбільш затребувана та популярна система менеджменту якості, яка базується на міжнародних стандартах ISO серії 9000. Стандарти цієї серії декларують вісім принципів сучасного менеджменту, встановлюють процесний підхід до створення та впровадження системи менеджменту якості та мінімальні вимоги до самої системи.

Стандарти ISO серії 9000 є основою для побудови СМЯ в будь-якій організації незалежно від галузі діяльності, що застосовуються технологій, кваліфікації та кількості співробітників, а також інші особливості. Але універсальність цих стандартів має і зворотний бік - не дозволяє врахувати особливості ряду галузей промисловості, де високі вимоги до якості, безпеки, екологічності. В цій ситуації застосування вимог стандартів ISO серії 9000 виявляється недостатнім.

Таблиця 1.3 - Положення систем ISO 9001:2000, HACCP, ISO 22000:2005 [76,77,78,79]

Ознака порівняння	ISO 9001:2000	HACCP	ISO 22000:2005
1	2	3	4
Область застосування	Універсальний, можливо застосований для розробки СМЯ у будь-якій організації незалежно від сфери її діяльності та розмірів	Сільськогосподарські підприємства, виробництво кормів, переробка сільськогосподарської сировини; виготовлення продуктів харчування; транспортування та зберігання продуктів харчування; виробництво пакувальних матеріалів; підприємства громадського харчування; оптова та роздрібна торгівля продовольчими товарами	Організації, що беруть участь у ланцюгу створення харчової продукції: від постачальників продовольчої сировини, виробників продуктів харчування, операторів транспортування та зберігання, субконтракторів до кінцевих реалізаторів, включаючи виробників обладнання, пакувальних матеріалів, засобів для чищення, добавок та інгредієнтів
Ціль	Забезпечення якості продукції, необхідної замовником, підвищення задоволеності споживачів, забезпечення конкурентоспроможності продукції та самої організації на ринку	Забезпечення безпеки харчової продукції	Забезпечення безпеки харчової продукції на всіх етапах, включаючи момент її вживання людиною в їжу

Продовження таблиці 1.3

1	2	3	4
Система, яку створює	СМЯ – система менеджменту для керівництва та управління організацією стосовно якості	Система управління якістю та безпекою харчових продуктів на основі принципів НАССР (концепції, що передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку та управління небезпечними факторами, що істотно впливають на безпеку продукції)	Система менеджменту безпеки харчових продуктів – система для розробки та здійснення скоординованої діяльності з керівництва та управління організацією в цілях забезпечення безпеки харчової продукції
Основоположні принципи	- орієнтація на споживача; - лідерство керівництва; - залучення персоналу; - процесний підхід; - системний підхід; - прийняття рішень, що ґрунтуються на фактах; - взаємовигідні відносини з постачальниками	- проведення аналізу ризиків; - визначення критичних контрольних точок; - визначення критичних меж для кожної критичної контрольної точки; - встановлення системи моніторингу критичних контрольних точок; - встановлення коригувальних дій; - встановлення процедури ведення записів; - встановлення процедури перевірки системи НАССР	Об'єднує принципи, на яких заснована система НАССР та СМЯ

Продовження таблиці 1.3

1	2	3	4
Критичні аспекти (контрольовані параметри)	Показники якості продукції	Критичні контрольні точки (ККТ)	Критичні контрольні точки
Основна управлінська діяльність	Управління процесами, які суттєво впливають на випуск продукції	Управління небезпеками, що загрожують безпеці харчової продукції	Управління процесами, що впливають на випуск якісної та безпечної продукції
Простота (ясність) вимог	Складні для інтерпретації	Відносно зрозумілі	Відносно зрозумілі
Рівень охоплення	В основному всі стадії життєвого циклу	Виробничий процес	Усі стадії життєвого циклу, особливо виробничий процес

До того ж універсальність стандарту ISO 9001:2000 робить його вимоги складнішими для інтерпретації порівняно з вимогами системи НАССР. СМЯ по І ISO 9001 охоплює всі стадії життєвого циклу продукції, спрямовано забезпечення якості продукції та максимальне задоволення вимог споживачів. У той же час стандарт ISO 9001, описуючи вимоги до структури систем якості, не враховує специфічності технологічних процесів обробки та виготовлення харчових продуктів у плані безпеки кінцевих продуктів для споживачів, хоча вимоги до безпеки – обов'язкова умова при виробництві та реалізації харчових продуктів [76].

Саме НАССР активно позиціонується і розглядається зараз у всіх розвинених країнах світу якості загальної методології, що забезпечує безпеку їжі.

Система НАССР впроваджується контролю виробничого процесу в критичних контрольних точках та спрямована на випуск безпечних продуктів харчування. Ця система має запобіжний характер, реалізує систематичний підхід до аналізу обробки продуктів харчування, розпізнавання можливих ризиків хімічного, фізичного та біологічного походження та контроль цих ризиків.

При порівнянні можна відзначити, що принципи НАССР абсолютно відрізняються від принципів QM (Total quality Management), що лежать в основі стандартів ISO серії 9000. Але при цьому принципи QM будуть доречні при впровадженні системи НАССР, більше того, вони нею мають на увазі. Ось деякі приклади [65]:

- орієнтація на споживача – метою системи НАССР є випуск якісного та безпечного продукту, а це основна вимога та побажання будь-якого споживача харчового продукту;

- процесний підхід - система НАССР розуміє побудову системи управління не діяльністю окремих підрозділів, окремих співробітників, а саме процесом створення якісного та безпечного продукту; опис виробничого процесу, контроль на всіх етапах створення продукту;

- системний підхід - система НАССР на практиці є сукупність виявлених

ризиків, встановлених ККТ, меж для кожної ККТ, системи моніторингу та коригувальних дій і т.д.; все це елементи однієї системи, яка спрямована на конкретну мету - безпечний продукт. Окреме застосування елементів системи НАССР без узгодженого застосування інших елементів не принесе позитивних результатів [78].

Інші принципи QM знаходять своє відображення в системі НАССР. Це і зрозуміло, адже СМЯ відповідно до вимог ІСО – універсальна система, яку можна застосовувати в організаціях різних галузей діяльності [77].

Якщо провести аналіз системи менеджменту якості, побудованої відповідно до вимог стандартів ІСО серії 9000, на виявлення елементів НАССР, то можна відзначити також подібні риси [38]:

- необхідність опису виробничого процесу для встановлення критичних контрольних точок і меж за кожною в системі НАССР нагадує вимоги до ідентифікації та простежуваності в стандарті ІСО 9001;

- встановлення системи моніторингу у системі НАССР – вхідний, вихідний контроль, контроль у процесі виробництва, визначення та оцінка процесів у СМЯ;

- принципи 5–7 системи НАССР (відповідно до таблиці 1.3 не тільки співзвучні, а й відповідають за змістом обов'язковим документованим процедурам (корегуючі дії, управління записами, внутрішній аудит) СМЯ.

Таким чином, при розробці однієї системи ми може бути корисний досвід іншої, доповнюючи, уточнюючи і тим самим покращуючи її своїми вимогами.

Що стосується стандарту ІСО 22000:2005, то у структуру його вимог покладено стандарт ІСО 9001:2000, який доопрацьований та уточнений відповідно до вимог НАССР і увібрав у себе все найкраще з обох систем. Враховуючи досвід впровадження систем ІСО 9001 та НАССР, стандарт ІСО 22000 містить рекомендації щодо інтегрування системи НАССР у СМЯ за стандартом ІСО 9001:2000 [78, 79].

Стандарт ґрунтується на дотриманні законодавчих та нормативних вимог до виробництва, ретельному аналізі виробничих процесів з метою виявлення

можливих небезпек у харчовій продукції та встановленні заходів управління для запобігання, усунення або зниження цих небезпек до прийняттого рівня.

Небезпеки у виробництві харчової продукції можуть виникнути на будь-якій стадії продуктового ланцюга, у зв'язку з цим дуже важливо адекватне управління по всьому продуктовому ланцюгу та забезпечення безпеки продукції шляхом спільних зусиль усіх учасників процесу. При цьому міжнародний стандарт ISO 22000 розглядає продуктовий ланцюг як послідовність етапів та дій, включених у виробництво, переробку, дистрибуцію, зберігання та обіг харчових продуктів та їх інгредієнтів, від первинного виробництва до кінцевого вжитку.

Таким чином, стандарт ISO 22000 може бути використаний у будь-якій організації – від постачальників продовольчої сировини, виробників продуктів харчування, операторів транспортування та зберігання, субконтракторів до кінцевих реалізаторів, включаючи виробників обладнання, пакувальних матеріалів, засобів для чищення, добавок та інгредієнтів.

Зручність стандарту ISO 22000 полягає в тому, що всі вимоги як до системи менеджменту, так і системі харчової безпеки зібрані в одному документі, що дозволяє сьогодні відповідно до цього стандарту працювати все більшій кількості підприємств харчової індустрії [79].

Організації, які виготовляють або постачають продукти харчування, визнають, що споживачі все частіше бажають мати підтвердження якості продовольчих товарів. Зростаюча кількість національних стандартів для управління безпекою продуктів харчування неминуче призвело б до безладдя на ринку, але процес гармонізації цих стандартів на міжнародному рівні – на основі ISO 22000 – дозволив встановити єдині вимоги до виробничих систем харчових підприємств, визнаним на міжнародному ринку. ISO 22000 можна використовувати самотійно або у комбінації з іншими стандартами на системі менеджменту, такими, як ISO 9001:2000, з підтвердженням відповідності третьою стороною чи без нього [77].

На наш погляд, майбутнє – за інтегрованими системами менеджменту, які

більш ефективні і призводять до кращих результатів. Мова повинна йти не про альтернативу, а про поєднання підходів ISO та HACCP при створенні систем якості та їх інтеграції у єдину систему. Це дозволить піти від формалізму в роботі, забезпечить ефективність та результативність систем, підвищить їх привабливість для підприємств. Зрештою та чи інша система менеджменту (система менеджменту якості, система HACCP або система менеджменту безпеки харчової продукції) – лише механізм досягнення основної мети харчового підприємства – випуску якісної та безпечної продукції для споживача.

До того ж значення забезпечення та підвищення якості та безпеки продукції харчових підприємств дуже важливе для [27]:

- підприємств галузі (дає можливість досягнення конкурентних переваг, розширення ринків збуту, збільшення обсягів виробництва та реалізації продукції, підвищення ефективності виробництва, покращення його результатів та показників);
- споживачів (повніше задоволення потреб, підвищення рівня життя, більше високий рівень забезпечення безпеки);
- економіки в цілому (призводить до посилення позицій вітчизняних виробників продовольства як на внутрішньому, так і на світовому ринках, розширенню можливостей для виходу на закордонні ринки, розвитку торгового та економічного співробітництва, поліпшення інвестиційного клімату).

1.3 Управління якістю на підприємствах харчової промисловості

Харчова промисловість – найважливіша галузь господарства, що створює на основі переробки сільськогосподарської сировини харчові продукти.

Однією з галузей, від розвитку яких залежить продовольча незалежність і безпека країни є харчова промисловість. Продовольча безпека країни є однією з головних складових економічної безпеки. У загальнонаціональному аспекті

продовольча безпека повинна включати [63]:

- продовольчу незалежність країни відповідно до встановлених критеріїв;
- рівний доступ всіх груп та верств населення всіх регіонів країни до продуктів харчування;
- безпеку та високу якість продовольчих товарів.

Підвищення якості виробленої продукції підприємствами харчової промисловості розцінюється в сучасних умовах глобалізації економіки, як вирішальна умова її конкурентоспроможності на внутрішньому та зовнішньому ринках. Зростання технічного рівня і якості продукції, що випускається, є на даний час найбільш характерною рисою роботи підприємств у промислово розвинених країнах.

Відносини в галузі торгівлі продовольчими продуктами між країнами з різними рівнями економічного розвитку та їх економічна політика мають бути спрямовані на підвищення рівня життя, забезпечення зайнятості населення, зростання рівня реальних доходів, а також розширення виробництва та торгівлі продуктами, товарами, роботами та послугами відповідного якості при оптимальному використанні світових ресурсів з урахуванням застосування світових та національних стандартів якості [32].

Відповідно до світових та національних стандартів, як було зазначено вище, під якістю продукції розуміється сукупність властивостей, що зумовлюють її придатність задовольняти певні потреби відповідно до цільового призначення. Харчові продукти повинні задовольняти потреби людини в повноцінному харчуванні, а саме енергії та поживних речовин. Комплекс корисних властивостей властивих харчової продукції та складає її якість.

Рівень якості продукції визначається кількісною характеристикою властивостей продукції, при цьому виділяють поодинокі та комплексні показники якості. У свою чергу методи визначення якості харчової продукції класифікуються на лабораторні та органолептичні. Органолептичні методи визначення якості продукції базуються на так званих сенсорних показниках, за якими визначається ступінь доброякісності харчових продуктів та їх придатність

до споживання. До них відносять зовнішній вигляд продуктів, консистенція, смак, запах [18].

Органолептичні показники є суб'єктивними, тобто на результат визначення якості впливає індивідуальність сприйняття властивостей продуктів різними людьми. Велике значення в даному випадку має кваліфікація кадрів, які проводять дегустацію харчової продукції. Не дивлячись на суб'єктивізм, сенсорні показники якості дуже важливі, тому що вони дають основну оцінку придатності харчових продуктів до споживання.

Для найбільш повної та об'єктивної характеристики харчових продуктів, виявлення їх біологічної та енергетичної цінності необхідно застосовувати лабораторні методи визначення якості, що здійснюються за стандартною методикою з використанням інструментального лабораторного обладнання. За допомогою цих методів визначають хімічний склад (зміст корисних речовин та їх компонентів), калорійність продуктів та деякі інші показники.

Показники якості продукції можуть бути класифіковані за такими властивостями [12]:

- за призначенням – визначають склад, харчову та біологічну цінність продукту;
- за збереженням – характеризують придатність продукції до використання протягом заданого терміну транспортування та зберігання;
- по ергономіці – визначають привабливість зовнішнього вигляду продукту та відповідність його смаковим, нюховим та іншим вимогам;
- за естетичними властивостями – встановлюють раціональну форму тари, привабливість, інформаційну виразність, досконалість виконання етикетки;
- з безпеки – зумовлюють безпеку продукції для здоров'я людини при її споживанні;
- за коефіцієнтом матеріальних ресурсів – з погляду економного витрачання сировини та енергоресурсів;
- за технологічністю – характеризують можливість використання прогресивних технологій;

- за екологічністю – встановлюють рівень шкідливих впливів на довкілля при виробництві та утилізації упаковки харчових продуктів;

- за патентно-правовими властивостями – патентна чистота і патентний захист продукту виступають важливим критерієм його якості та конкурентоспроможності.

Таким чином, якість харчових продуктів визначається сукупністю таких критеріїв, як вміст білків, жирів та вуглеводів, також інших органічних та мінеральних речовин, хімічний склад, колір, зовнішній вигляд, форма, розміри, збалансований вміст засвоюваних незамінних речовин (амінокислот, ненасичених) жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, ферментів), консистенція, смак, запах, аромат, наявність або відсутність шкідливих токсичних речовин, енергетична цінність при використанні в їжу певної кількості жирів, білків та вуглеводів, терміни та умови зберігання, температура, вологість повітря, наявність мікроорганізмів, пахучих речовин, пилу тощо.

Системний підхід до управління якістю продукції на підприємствах заснований на наступних принципах [32, 40]:

- управління якістю є складовою, органічно пов'язаною з системою управління підприємством в цілому;

- управління якістю здійснюється на всіх рівнях управління підприємством; управління якістю базується на єдності вимірів та взаємозв'язку організаційних, технічних, економічних, соціальних, ідеологічних заходів щодо безперервного вдосконалення якості продукції;

- активне використання матеріального та морального стимулювання за досягнення високого рівня;

- стимулювання творчої активності працівників підприємств за покращення якості;

- базування на стандартизації, метрологічному забезпеченні та діючих галузевих нормах.

Для виготовлення якісних продуктів харчування та постачання ними споживача необхідно забезпечити оптимальним рівнем технічний, естетичних та

експлуатаційних властивостей при мінімальних витратах коштів на виробництво, споживання та застосування продукції. Тому під оптимальним рівнем якості продукції слідє розуміти таке поєднання всіх властивостей, за яких забезпечувалося б задоволення достатніх потреб при мінімальних витратах праці.

Під умовами, що впливають на якість продукції, розуміються обставини, у яких діють зазначені чинники. До них можна віднести організацію праці технологічних процесів та ін [41].

Висока виробнича дисципліна, моральна та матеріальна зацікавленість, сприятлива виробнича обстановка суттєво впливають на найбільш повний прояв зазначених факторів та є визначальними умовами забезпечення оптимального рівня якості.

Найбільш істотний вплив на формування та збереження якості харчових продуктів надають вигляд та якість сировини, способи та умови виробництва, упаковка та стан тари, транспортування та зберігання.

Конкуренція між компаніями-виробниками та розвиток торговельного ринку визначають завдання підвищення якості продукції та її привабливості на світовому ринку, і, як наслідок, збільшення на неї споживчого попиту. Позитивний імідж виробника в поєднанні зі стабільно високою якістю надає виробникам гарну можливість досягти конкурентоспроможності своїх товарів. Висока оцінка вироблених товарів, їх відповідність стандартам серії ISO 9001, наявність відповідних сертифікатів надають організаціям великі переваги у СОТ та забезпечують їм стабільне становище на внутрішньому та міжнародному ринках [18].

Основною перевагою іноземних компаній перед вітчизняними підприємствами є стабільність і якість продукції, що випускається, що забезпечується наявністю системи менеджменту якості, що відповідає вимогам сучасної економіки – стандарт ISO 9001. В даний час у Західній Європі та США сертифіковано за стандартами ISO 9001 більше 80% підприємств, у Китаї кількість таких підприємств досягла 40%. Саме ці компанії незабаром будуть

витіснити наших виробників з їх місць на ринку [76].

Керівники вітчизняних підприємств повинні зрозуміти, що наявність сертифікованої системи менеджменту – це мінімум для нормальної діяльності підприємства у рамках СОТ. З розробкою, впровадженням та сертифікацією системи менеджменту якості, підприємство функціонуватиме на абсолютно новому рівні [42].

Відзначимо, що харчова продукція відноситься до особливого виду товару, тому що людина щодня, по кілька разів на день харчується, використовуючи продукти, включаючи перероблену сільгосппродукцію.

Ця продукція в більшості випадків швидко псується, є схильною до мікробіологічного забруднення, що не виключає ймовірність залишків пестицидів, ветеринарних препаратів тощо.

Харчові та сільськогосподарські продукти є живими системами, які можуть змінюватися протягом тривалого часу під впливом біохімічних, мікробіологічних та фізичних впливів.

Виробник повинен передбачати зміни цих «живих матеріалів» і вміло керувати цими процесами, не допускаючи виникнення незворотних явищ втрати безпеки [44].

З огляду на це і структура якості продуктів харчування відрізнятиметься від інших товарів, тому що на перший план виходять фактори ризику заподіяння шкоди здоров'ю людини

Чинник ризику харчових продуктів, що відноситься до безпеки харчової продукції, є визначальним. Імовірність виникнення ризикових ситуацій, пов'язаних насамперед з отруєнням харчовими та сільськогосподарськими продуктами, підтверджується статистичними даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, що відзначають незнижуваність кількості захворювань і навіть смертельних випадків у різних країнах світу.

Збільшення ризиків у цій галузі сприяє поява нових видів небезпек, до яких належать [47]:

- впровадження нових, недостатньо апробованих технологій, матеріалів і

методів, що включають нанотехнологічні методи та генно-модифіковані інгредієнти;

- постачання сировини та матеріалів з країн, що мають високий рівень поширення хвороб, які пов'язані з хвороботворними мікроорганізмами;

- розвиток торгових мереж у регіонах, що призвело до значного збільшення асортиментного переліку реалізованої продукції з одночасним порушенням термінів придатності, умов зберігання та транспортування.

Наступний чинник ризику харчових продуктів полягає у тому, що до покупця може потрапити фальсифікована продукція.

Таким чином, можна говорити про якість харчової продукції тільки у випадку виключення зазначених вище факторів ризику, коли продукт придатний для споживання людиною.

Відповідно до принципів технічного регулювання харчова продукція загального застосування (крім спеціалізованого та нового виду продукції, що підлягають державній реєстрації, а також не переробленій харчовій продукції тваринного походження, під лежачою ветеринарно-санітарною експертизою), підлягає обов'язковому підтвердженню відповідності шляхом декларування, коли заявник приймає декларацію про відповідність. Декларація на вибір заявника має відповідати однією із схем декларування, наведених у технічних регламентах на окремі види харчової продукції. Підтвердження відповідності здійснюється заявником на підставі власних доказів та (або) доказів, отриманих за участю третьої сторони [47].

Таким чином, питання якості харчової продукції визначаються взаємовідносинами в системі виробник – споживач, та наступний фактор ризику, що включає участь оптових та роздрібних структур торгівлі.

Проблеми безпеки та фальсифікації продукції в більшості випадків невидимі для споживача, який не має у своєму користуванні достатнього інструментарію і не має професійного досвіду.

На споживач чекає державних гарантій у сфері забезпечення безпеки та захисту від фальсифікації харчової продукції.

Комбінація вимог споживача щодо харчової цінності та сенсорних властивостей продукту відноситься до біологічної якості або ядра якості харчової продукції. Ці вимоги в більшості випадків є визначальними при рішенні про купівлю товару. Останнім часом харчові підприємства все більше і більше увагу приділяють органолептичним властивостям товарів. Це стосується як самої продукції, так до упаковки, яка функціонально повинна забезпечувати збереження заявлених властивостей якості на протязі терміну придатності. Крім того, велике значення мають і естетичність, і привабливість упаковки, а також інформація, нанесена на неї.

Довіра споживачів до певних продуктів та виробників не виникає на порожньому місці, а є результатом комплексного сприйняття, заснованого на власних відчуттях органолептичних властивостей, порад знайомих і родичів, рекламі, перегляді телевізійних передач тощо.

Така довіра безпосередньо пов'язана з цільовою аудиторією споживачів даного продукту. Завдання виробника полягає в безперервному розширенні цієї аудиторії шляхом виконання їх сьогоденних та майбутніх бажань, спонукання до повторних покупок.

Якість продукту, його зовнішній вид, смак, аромат, структура, консистенція, а також зручність, функціональність та інформативність упаковки при прийнятній ціні залучають покупців в першу чергу [51].

Якщо виробник задовольняє бажання споживачів щодо якості та натуральності продукту, відсутності синтетичних добавок, постійної пропозиції покращених і нових продуктів, то він збільшує свою цільову аудиторію, підвищує конкурентоспроможність товарів і розширює частку ринку.

Сучасний споживач вже не задовольняється, тим, щоб купити будь-який харчовий продукт і нагодувати ним сім'ю. Він уже цікавиться виготовлювачем, складом, датою виготовлення, терміном придатності. Не завжди його задовольняють тривалі терміни придатності, що досягаються за рахунок застосування консервантів. Крім того, у разі купівлі товару незадовільної якості споживач пред'являє претензії до виробника, який повинен виявити під час

рекламації, ідентифікувавши партію, зміну, постачальника сировини і матеріалів тощо, і забезпечити проведення коригуючих дій, щоб надалі виключити подібні інциденти.

Тож харчова промисловість є однією з провідних галузей національної економіки. Її головним завданням є задоволення потреб людей у харчових продуктах високої якості та різноманітного асортименту.

Вирішення цього завдання здійснюється в результаті - підвищеної ефективності виробництва, прискорення науково-технічного прогресу, зростання продуктивності праці, підвищення конкурентоспроможності на основі застосування у виробничій діяльності сучасних систем менеджменту якості. Найчастіше розробка та використання системи менеджменту якості проводиться у декілька етапів: аналіз ситуації, яка на даний момент склалася на підприємстві, а також навчання персоналу; розробка необхідної документації та зміна графіка та умов роботи працівників; необхідність проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю [53].

Крім того, нагальна необхідність системи менеджменту якості обумовлюється в даний час не тільки впливом зовнішніх факторів, але також і вже наявними внутрішніми факторами, що характеризуються наявністю очевидних внутрішніх потреб підприємства всіма способами розвивати та вдосконалювати.

У другій половині XX сторіччя багато виробники в різних країнах світу прийшли до переконання, що лише за допомогою впровадження системного підходу можна забезпечити якість продукції. Міжнародною організацією зі стандартизації ISO була розроблена серія стандартів ISO 9000, в основі яких закладено універсальні принципи, що використовуються в будь-якій сфері діяльності. Система менеджменту якості (СМЯ), що відповідає вимогам міжнародного стандарту ISO 9001, є ефективний інструмент, за допомогою якого організація може оптимально реагувати та здійснювати постійне поліпшення якості продукції, як цього вимагають умови конкуренції [77].

У 2015 р. Міжнародна організація зі стандартизації підготувала та

випустила п'яту версію ISO 9001:2015, в якій переглянуто принципи управління якістю та наведено нові концепції. У новій версії отримала розвиток концепція процесного підходу до СМЯ, яка запропонована у попередніх версіях стандарту. Просування застосування процесного підходу спрямовано на поліпшення результативності СМЯ і зростання задоволеності споживача за допомогою виконання його вимог [79].

В основі ідеології застосування процесного підходу лежить систематична ідентифікація та управління процесами та їх взаємодія з метою досягнення запланованих результатів та оцінки у термінах доданої вартості.

Вперше у стандартах системи менеджменту якості застосовано мислення, засноване на оцінці ризиків, хоча концепція ризиків була у ряді елементів попередніх версій стандарту. У новій версії організація повинна визначити ризики як основу для планування та виконання процесів СМЯ. при цьому використовується концепція запобіжних дій.

Цикл Демінга ПВПА (планування, виконання, перевірка, актуалізація) застосовується в стандарті щодо будь-якого процесу та СМЯ в цілому. При цьому передбачаються дії щодо встановлення цілей системи та процесів; визначення ресурсів, ідентифікації та оцінки ризиків; виконання запланованого; перевірки за допомогою вимірювання показників процесів і кінцевого продукту, а також заходи щодо поліпшення СМЯ.

Модель системного забезпечення якості на харчових підприємствах наведено на рисунку 1.3.

В основі моделі закладено процесне подання системи менеджменту якості, коли вихідна сировина та матеріали переробляються за допомогою виробничої системи взаємодіючих процесів, орієнтованих на споживача, і в результаті на виході отримано готову продукцію необхідної якості. В системі враховуються зовнішні та внутрішні фактори, що мають істотний вплив на якість продукції [56].

Таким чином, підприємства, які застосували систему, можуть дати гарантію якості продукції, що випускається.



Рисунок 1.3 - Системне забезпечення якості продуктів харчування

Висновки до розділу 1

Підсумовуючи викладене вище, можна зробити висновок, що однією з обов'язкових умов покращення стану української економіки та «безболісного»

подолання економічної кризи є не кількісне розширення, а використання внутрішніх резервів вітчизняних підприємств. Найрезультативнішим внутрішнім резервом є впровадження ефективних систем якості, здатних забезпечити конкурентоспроможність підприємства.

Сутність нового підходу до вирішення проблем якості полягає в об'єднанні розрізнених заходів в єдину систему цілеспрямованих, постійно поліпшуючих дій на всіх етапах життєвого циклу послуг (товарів, продукції). Така постановка завдання обумовлює взаємодію різних підсистем, у результаті яких виникають більш досконалі структури, здійснюється самоорганізація підприємства.

Зазначимо, що до якості та безпеки харчових продуктів пред'являється все більше вимог з боку суспільства, якому зростає розуміння цих проблем. Якщо врахувати сьогоднішній рівень обізнаності суспільства, то можна уявити, якими будуть наслідки для компанії у разі випуску небезпечного продукту харчування: навіть одиничний випадок може назавжди відкинути споживача.

Коли йдеться про здоров'я, довіряти можна лише перевіреному. Зрозуміло, що контролювати все і в усьому неможливо, оскільки аналіз та контроль – дорогі заходи. Впровадження дієвої системи управління організацією, виробничими процесами у сучасних умовах із добровільно прийнятого підприємством рішення переходить в обумовлену необхідність. Споживач віддає свою перевагу якісному та безпечному продукту, гарантією ж забезпечення основних вимог споживача до харчової продукції є ті, що довели свої працездатність та ефективність на практиці системи менеджменту на основі стандартів ISO 9001, ISO 22000 та принципів HACCP [76, 77, 78].

Тож, забезпечення якості харчової продукції – складний процес, що вимагає безпосередньої участі всіх служб та персоналу харчового підприємства при обов'язковому лідерстві керівника. Досвід кількох десятиліть закордонних та вітчизняних підприємств у харчовій промисловості показав незаперечні переваги зазначених систем якості. Адже при невеликих фінансових та організаційних витратах і належній увазі з боку керівництва здійснюється системне забезпечення якості процесів та продукції.

2 Аналіз господарської діяльності ТОВ «Снек Трейд Юей»

ТОВ «Снек Трейд Юей» займається виробництвом і гуртовим продажем снекової продукції (чіпси, попкорн тощо), супів [58].

Підприємство ТОВ "СНЕК ТРЕЙД ЮЕЙ" зареєстрована за юридичною адресою Україна, Львівська обл., Золочівський р-н, територіальна громада Бродівська

Види діяльності відповідно до КВЕД [58]:

- основний:
 - 10.72 виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання;
- інші:
 - 46.38 оптова торгівля іншими продуктами харчування, у тому числі рибою, ракоподібними та молюсками;
 - 73.20 дослідження кон'юнктури ринку та виявлення громадської думки;
 - 10.31 перероблення та консервування картоплі;
 - 70.22 консультування з питань комерційної діяльності й керування;
 - 47.29 роздрібна торгівля іншими продуктами харчування в спеціалізованих магазинах;
 - 47.24 роздрібна торгівля хлібобулочними виробами, борошняними та цукровими кондитерськими виробами в спеціалізованих магазинах;
 - 46.39 неспеціалізована оптова торгівля продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами;
 - 46.17 діяльність посередників у торгівлі продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами.

2.1 Аналіз ефективності використання основних фондів підприємства

Кожне підприємство повинне намагатися створювати оптимальну структуру основних фондів, постійно поліпшувати її шляхом оновлення та модернізації устаткування, зменшення частки зайвого малоефективного устаткування, підвищення рівня автоматизації і механізації, спеціалізації та кооперування.

Основні виробничі фонди багато в чому визначають виробничу потужність підприємства та рівень технічної озброєності праці. Показники діяльності підприємства – продуктивність праці, фондівіддача, випуск продукції, зниження собівартості, економія капітальних вкладень поліпшуються при зростанні ефективності використання основних фондів і виробничих потужностей [29].

Для аналізу основних фондів використовуються дані та інформація, що містяться в бухгалтерському і оперативно-технічному обліку, статистичній звітності, в матеріалах інвентаризації та ін.

Одним із способів виявлення можливостей покращення виробничих показників, а також факторів, які впливають на результативність діяльності підприємства, є аналіз основних фондів який включає вивчення наявності, структури та руху основних засобів, оцінку використання устаткування та виробничих потужностей. Аналізується період декількох років роботи підприємства. Такий аналіз визначає фактори, що впливають на результати роботи, а також резерви підвищення виробничих показників.

Усі основні засоби діляться на виробничі і невиробничі. Виробничу частину ділять на активну і пасивну. Така деталізація потрібна для визначення резервів підвищення ефективності використання основних фондів на основі оптимізації їх структури [30].

Дані про наявність та структуру основних фондів аналізованого підприємства протягом 2018-2022 рр. наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Динаміка вартості основних фондів підприємства протягом 2018-2022 рр.

Вид основних засобів	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Будинки, тис. грн	18562	17312	19045	18129	17023
Споруди, тис. грн	12592	11087	12789	11658	10995
Передавальні пристрої, тис. грн	97	93	112	103	95
Машини та обладнання, тис. грн	11623	11045	13451	11997	10873
Транспортні засоби, тис. грн	21256	20997	23087	21999	20412
Інструменти, прилади, інвентар, тис. грн	1952	1896	2156	1946	1802
Інші основні засоби, тис. грн	11	10	15	13	10
Інші необоротні матеріальні активи, тис. грн	4087	4021	4156	3826	3415
Всього, тис. грн	70180	66461	74811	69671	64625

Так, у 2022 р. порівняно з 2021 р. загальна вартість основних фондів підприємства зменшилася з 69671 тис. грн до 64625 тис. грн, тобто на 5046 тис. грн або 7,2 %. Зокрема в розрізі видів основних фондів підприємства відбулися такі зміни: у 2022 р. порівняно з 2021 р. вартість будинків знизилася з 18129 тис. грн до 17023 тис. грн, тобто на 1106 тис. грн або 6,1 %; вартість споруд знизилася з 11658 тис. грн до 10995 тис. грн, тобто на 663 тис. грн або 5,7 %; вартість передавальних пристроїв знизилася з 103 тис. грн до 95 тис. грн, тобто на 8 тис. грн або 7,8 %; вартість машин та обладнання знизилася з 11997 тис. грн до 10873 тис. грн, тобто на 1124 тис. грн або 9,4 %; вартість транспортних засобів знизилася з 21999 тис. грн до 20412 тис. грн, тобто на 1587 тис. грн або 7,2 %; вартість інструментів, приладів та інвентарю знизилася з 1946 тис. грн до 1802 тис. грн, тобто на 144 тис. грн або 7,4 %; вартість інших основних засобів знизилася з 13 тис. грн до 10 тис. грн, тобто на 3 тис. грн або 23,1 %; вартість інших необоротних матеріальних активів знизилася з 3826 тис. грн до 3415 тис. грн,

тобто на 411 тис. грн або 10,7 %.

Стосовно структури основних фондів підприємства, варто відзначити, що найбільшу питому вагу в їх структурі займають транспортні засоби, частка яких складає понад 30 % від вартості основних фондів (таблиця 2.2).

Таблиця 2.2 – Структура основних фондів підприємства

Вид основних засобів	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Будинки, %	26,5	26,1	25,5	26,0	26,3
Споруди, %	17,9	16,7	17,1	16,7	17,0
Передавальні пристрої, %	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
Машини та обладнання, %	16,6	16,6	17,8	17,2	16,8
Транспортні засоби, %	30,3	31,6	30,9	31,6	31,6
Інструменти, прилади, інвентар, %	2,8	2,9	2,9	2,8	2,8
Інші основні засоби, %	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Інші необоротні матеріальні активи, %	5,8	6,0	5,6	5,5	5,3
Всього, %	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Зокрема в 2022 р. структура основних фондів підприємства була такою: 31,6 % - транспортні засоби, 26,3 % - будинки, 17 % - споруди, 16,8 % - машини та обладнання, 5,3 % - інші необоротні матеріальні активи, 2,8 % - інструменти, прилади, інвентар, 0,2 % - передавальні пристрої.

Протягом року структура основних фондів може змінюватися за рахунок їх введення в дію та списання. До показників, що характеризує зміни в структурі основних фондів, відносять коефіцієнти оновлення, вибуття і приросту. Коефіцієнт оновлення показує питому вагу внесених протягом року основних фондів у загальній їх вартості і визначається відношенням вартості внесених

основних фондів до їх вартості на кінець року. Коефіцієнт вибуття показує питому вагу вибулих протягом року основних фондів у загальній їх вартості і визначається відношенням вартості вибулих основних фондів до їх вартості на початок року. Коефіцієнт приросту показує питому вагу приросту основних фондів за рік в загальній їх вартості і визначається відношенням вартості приросту основних фондів до їх вартості на кінець року.

Основні виробничі фонди в процесі їх експлуатації зношуються. Розрізняють два види зносу – фізичний і моральний. Під фізичним зносом розуміють поступову втрату основними фондами своєї первісної споживної вартості, що відбувається не тільки в процесі їх функціонування, але і при їх бездіяльності. Моральний знос – це зменшення вартості машин та обладнання під впливом скорочення суспільно необхідних витрат на їх відтворення (моральний знос першої форми); зменшення їх вартості в результаті впровадження нових, більш прогресивних і економічно ефективних машин та обладнання (моральний знос другої форми). Тобто основні фонди стають відсталими по своїй технічній характеристиці та економічній ефективності [29].

При даних технічному рівні і структурі основних виробничих фондів збільшення випуску продукції, зниження собівартості і зростання накопичень підприємств залежать від ступеня їх використання. Існують загальні і часткові показники ефективності використання основних фондів.

До загальних показників використання основних фондів відносяться: фондівіддача; фондомісткість; фондоозброєність. Фондовіддача показує, скільки продукції припадає на 1 грн вартості основних фондів. Фондомісткість показує, яка вартість основних фондів витрачається на отримання 1 грн продукції. Фондоозброєність показує, яка вартість основних фондів припадає на 1-го працівника. Часткові показники використання основних виробничих фондів можуть бути об'єднані в три групи: показники екстенсивного використання основних виробничих фондів, що відображають рівень використання їх за часом; показники інтенсивного використання основних фондів, що відображають рівень їх продуктивності; показники інтегрального використання основних виробничих

фондів, що враховують сукупний вплив чинників – екстенсивних та інтенсивних.

Значення коефіцієнтів зносу та придатності основних фондів підприємства наведено на рисунку 2.1 Зокрема в 2022 р. порівняно з 2021 р. рівень зносу основних фондів підприємства зменшився з 0,92 до 0,91, тобто на 0,01; рівень придатності основних фондів підприємства відповідно зріс з 0,08 до 0,09. Варто відзначити, що рівень зносу основних фондів на аналізованому підприємстві є критичним, що потребує застосування термінових заходів щодо усунення катастрофічного рівня зношеності основних фондів і відповідно підвищення їх придатності для надання транспортно-логістичних послуг.

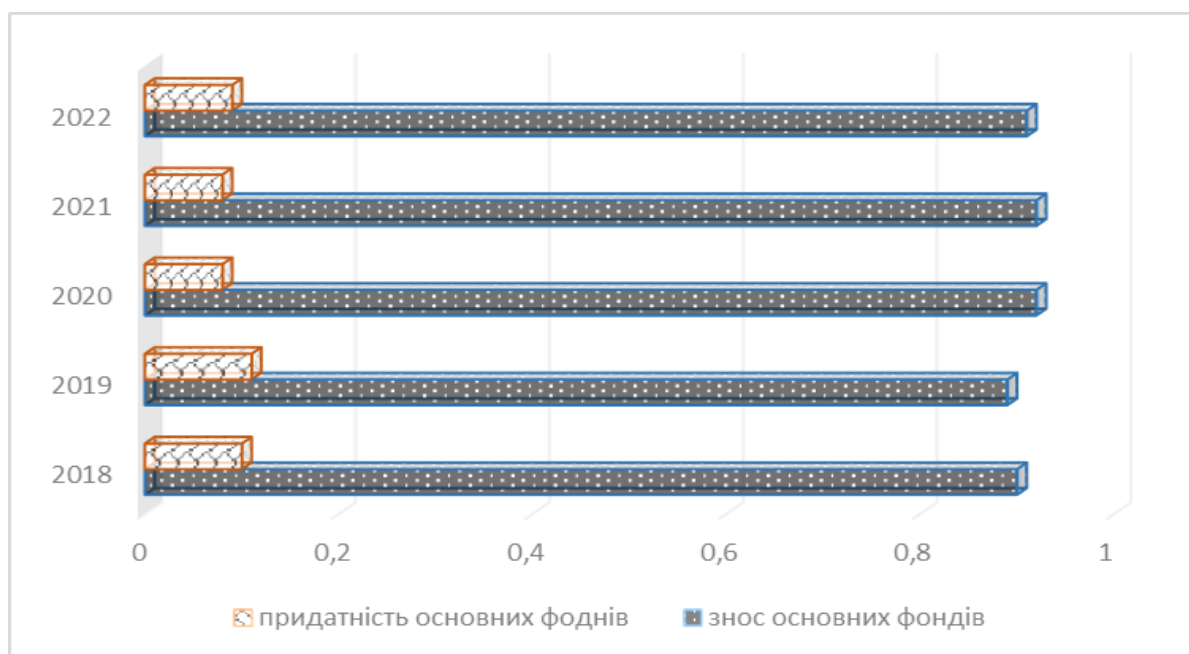


Рисунок 2.1 – Динаміка показників зносу та придатності основних засобів підприємства протягом 2018-2022 рр.

Як було зазначено вище, узагальнюючим показником, що характеризує рівень ефективності використання основних фондів на підприємстві, є фондovіддача, динаміка якої відображає доволі позитивну динаміку (таблиця 2.3). Відтак у 2022 р. порівняно з 2021 р. її значення збільшилося з 1,05 грн/грн до 1,12 грн/грн, тобто підвищилося на 0,07 грн/грн або на 6,7 % (рисунок 2.2). У свою чергу, фондоозброєність відображає таку динаміку: у 2022 р. відносно до 2021 р. її значення знизилося з 190,88 тис. грн/ос. до 189,52 тис. грн/ос., тобто зменшилася

на 1,36 тис. грн/ос. або на 0,7 % (рисунок 2.3).

Таблиця 2.3 – Показники ефективності використання основних фондів підприємства

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Фондовіддача, грн / грн	1,03	0,98	0,87	1,05	1,12
Фондоозброєність, тис. грн / ос.	185,66	183,59	202,19	190,88	189,52

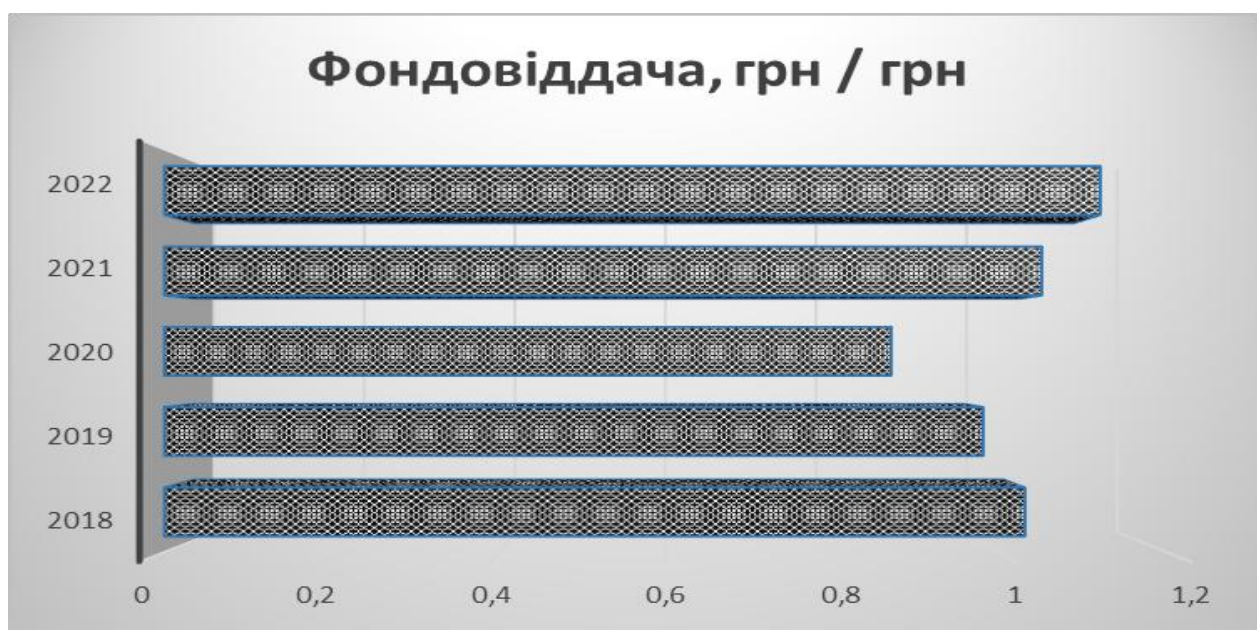


Рисунок 2.2 – Динаміка показників фондовіддачі підприємства протягом 2018-2022 рр.

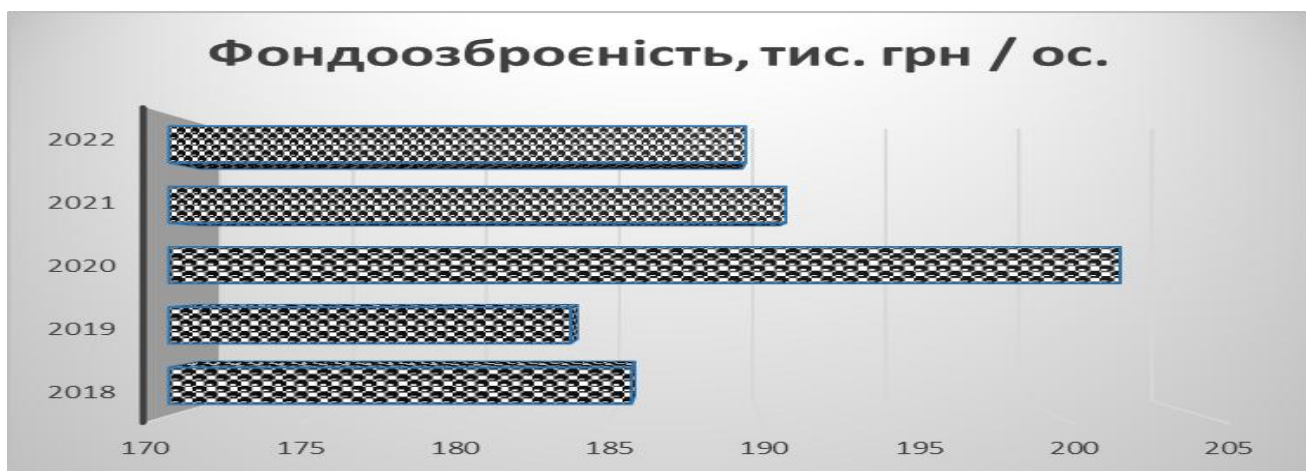


Рисунок 2.3 – Динаміка фондоозброєності підприємства протягом 2018-2022 рр.

До основних напрямків поліпшення ефективності використання основних фондів підприємства належать: зменшення кількості недіючого устаткування, виведення з експлуатації зайвого та швидке залучення у виробництво невстановленого устаткування; скорочення та ліквідація внутрішньо змінних простоїв шляхом підвищення рівня організації виробництва, підвищення коефіцієнта змінності роботи обладнання; підвищення якості ремонтного обслуговування основних фондів; удосконалення виробничої структури основних фондів; модернізація діючого устаткування, машин та механізмів; швидке освоєння проектних потужностей, введення в дію нових технологічних ліній, агрегатів, устаткування; економічне стимулювання раціонального використання виробничих фондів; комплексна переробка сировини; застосування ресурсозберігаючої техніки [28].

2.2 Аналіз ефективності використання трудових ресурсів та рівня оплати праці на підприємстві

При аналізі трудових ресурсів використовують такі поняття як визначення явочного, облікового та середньооблікового складу працівників підприємства. Зокрема явочний склад працівників визначають як кількість працівників, які щодня повинні бути на роботі, щоб забезпечити нормальний хід виробничого процесу. Обліковий і явочний склади працівників практично не співпадають, тому для забезпечення щоденної явки на роботу необхідної чисельності працівників їх середньооблікове число повинне бути більше явочного [30].

В обліковий склад працівників підприємства повинні включатися всі працівники, прийняті на постійну, сезонну, а також тимчасову роботу на термін один день і більш (з дня зарахування їх на роботу). Обліковий контингент працівників включає явочний та допоміжний. Останній необхідний для заміщення працівників, які знаходяться у відпустці, відсутні через хворобу або зайняті

виконанням державних обов'язків в робочий час.

Середньооблікова чисельність працівників за звітний місяць обчислюється шляхом підсумовування чисельності працівників облікового складу на кожний календарний день звітного місяця, тобто з 1-го по 31-е число, включаючи святкові (неробочі) і вихідні дні, і відношення отриманої суми на число календарних днів в звітному місяці. Чисельність працівників облікового складу у вихідний або святковий (неробочий) день приймається рівній обліковій чисельності працівників на попередній робочий день.

Динаміка середньооблікової чисельності працівників підприємства наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4– Середньооблікова чисельність працівників підприємства

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Загалом середньооблікова чисельність працівників підприємства, осіб	283	270	277	272	247
Середньооблікова чисельність працівників основної діяльності підприємства, осіб	278	262	270	265	241
Середньооблікова чисельність працівників підсобно-допоміжної діяльності підприємства, осіб	5	8	7	7	6

Аналізуючи дані таблиці 2.4 варто відзначити зниження середньооблікової чисельності працівників підприємства, зокрема в 2022 р. порівняно з 2021 р. з 272 осіб до 247 осіб, тобто на 25 осіб або на 9,1 %, у т.ч. середньооблікова чисельність працівників основної діяльності підприємства знизилася з 265 осіб до 241 особи, тобто на 24 особи або 9,1%, середньооблікова чисельність працівників підсобно-допоміжної діяльності підприємства знизилася з 6 осіб до 5 осіб, тобто на 1 особу або 14,3 % (рисунок 2.4).

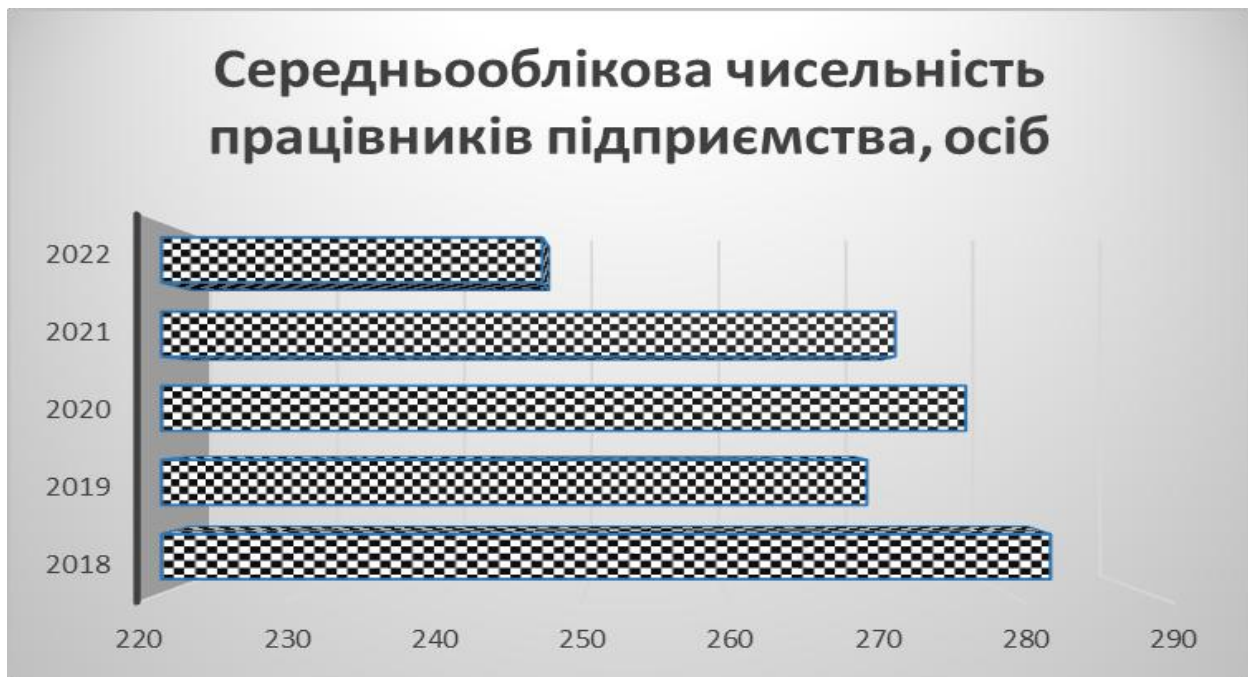


Рисунок 2.4 - – Динаміка середньооблікова чисельність працівників підприємства протягом 2018-2022 рр

Динаміка руху працівників підприємства наведена в таблиці 2.5.

Основним елементом витрат підприємства на персонал є фонд оплати праці. До фонду оплати праці включаються нарахування найманим робітникам у грошовій і натуральній формі (оцінені в грошовому вираженні) за відпрацьований і невідпрацьований час, що підлягає оплаті, або за виконану роботу незалежно від джерела фінансування цих виплат.

Таблиця 2.5 - Динаміка руху персоналу підприємства

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Середньооблікова чисельність, осіб	283	270	277	272	247
Прийнято на роботу, осіб, загалом	2	3	2	4	1
Звільнено з роботи, осіб, загалом, у т.ч.:	13	15	11	17	29
– звільнено за власним бажанням	9	5	5	8	15
– звільнено за порушення трудової дисципліни	4	5	3	4	2

Аналіз динаміки витрат на оплату праці починається з розрахунку абсолютного та відносного відхилення в фонді оплати праці. Коригування базового фонду оплати праці на темпи зростання обсягів виробництва здійснюється лише щодо змінної частини фонду оплати праці, оскільки фонд заробітної плати персоналу тісно пов'язаний з продуктивністю праці.

У таблиці 2.6 і представлено структуру та динаміку фонду оплати праці працівників підприємства.

Таблиця 2.6 - Структура та динаміка фонду оплати праці працівників підприємства за 2018-2022 рр.

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Фонд оплати праці працівників, загалом, тис. грн, у т.ч.:	11340,00	13683,60	15211,44	17169,60	15201,78
– - основна заробітна плата	5428,90	6550,87	7282,31	8219,76	7277,68
– - додаткова заробітна плата	3994,30	4819,79	5357,94	6047,67	5354,54
– - інші заохочувальні та компенсаційні виплати	1916,80	2312,94	2571,19	2902,18	2569,56

Аналізуючи дані таблиці 2.6, варто вказати, що в 2022 р. порівняно з 2021 р. фонди оплати праці працівників зменшився з 17169,60 тис. грн до 15201,78 тис. грн, тобто на 1967,82 тис. грн або 11,5 %. Зокрема основна заробітна плата зменшилася з 8219,76 тис. грн до 7277,68 тис. грн, тобто на 942,08 тис. грн; додаткова заробітна плата – з 6047,67 тис. грн до 5354,54 тис. грн, тобто на 693,13 тис. грн; інших компенсаційних виплат з 2902,18 тис. грн до 2569,56 тис. грн.

Основним показником ефективності використання персоналу є продуктивність праці. Заробітна плата і продуктивність праці є взаємозалежними показниками діяльності підприємства. Із зростанням продуктивності праці створюються реальні передумови підвищення її оплати. Підвищення рівня оплати

праці сприяє зростанню її мотивації і продуктивності. Якщо заробітна плата не буде ефективною, то це може призвести до плинності кадрів на підприємстві, що спричинить досить істотні витрати пов'язані як зі спадом виробництва в період заміни робітників так і прямі витрати на працівників, що звільняються та інші.

Систематичне зростання продуктивності праці має пріоритетне значення для підвищення ефективності функціонування будь-якого підприємства, галузі промисловості, всього господарського комплексу, для підвищення матеріального добробуту кожного працюючого. Зростання продуктивності праці означає підвищення випуску продукції за одиницю робочого часу порівняно з минулим аналогічним періодом [31].

Аналіз продуктивності праці підприємства протягом 2018-2022 рр. подано в таблиці 2.7 і на рисунку 2.5.

Таблиця 2.7 – Аналіз продуктивності праці підприємства

Назва показника	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Обсяг наданих послуг, тис. грн	2229,5	2198,2	3234,0	2196,5	1974,3
Середньооблікова чисельність працівників, осіб	283	270	277	272	247
Продуктивність праці, тис. грн / ос.	7,88	8,1	11,67	8,1	7,99



Рисунок 2.5– Динаміка продуктивності праці, тис. грн / ос.

Варто вказати, що протягом аналізованого періоду продуктивність праці охарактеризувалася нестабільною тенденцією, зокрема в 2022 р. порівняно з 2021 р. вона дещо зменшилася з 8,1 тис. грн / ос. до 7,99 тис грн / ос., тобто на 0,11 тис. грн або 1,36 %, що є негативною тенденцією в діяльності підприємства.

2.3 Аналіз операційних витрат підприємства

План витрат підприємства містить всі витрати, пов'язані з операційною діяльністю, утримання будинків та споруд. Окрім заробітної плати, що становить більше 30 % всіх витрат підприємства, плануються витрати на матеріали і запасні частини, на паливо, на електроенергію, амортизацію та інші грошові витрати. Витрати на матеріали і запасні частини по окремих статтях номенклатури витрат розраховуються на основі норм витрат матеріалів і запасних частин у вартісному вираженні. Амортизаційні відрахування на капітальний ремонт та повне відновлення рухомого складу плануються по кожному виду основних засобів, виходячи з первісної (балансової) вартості цих коштів і встановлених норм амортизаційних відрахувань. На підприємствах автомобільного транспорту витрати, які виникають в процесі перевезень, мають назву операційних витрат.

Операційні витрати є основною складовою витрат підприємства. До них входять виробнича собівартість реалізованої продукції, адміністративні витрати, витрати на збут, інші операційні витрати. До виробничої собівартості включають: прямі матеріальні витрати; прямі витрати на оплату праці; інші прямі витрати; загальновиробничі витрати [30].

Прямі витрати – це витрати, які пов'язані безпосередньо з виробництвом і можуть бути віднесені на конкретний продукт і розподілені на підставі техніко-економічних розрахунків. До них належать: сировина, матеріали, напівфабрикати, комплектуючі, заробітна плата виробничого персоналу та соціальні відрахування на неї, витрати на експлуатацію виробничого обладнання та його амортизацію

тощо. Непрямі витрати – це витрати, які не можна прямо віднести на конкретні вироби. До них належать різні адміністративні та управлінські витрати, витрати на опалення та освітлення приміщень, страхування майна, витрати, пов’язані зі збутом продукції та ін.

У складі витрат за критерієм залежності від обсягів виробництва виділяють: постійні – це витрати, абсолютна величина яких із збільшенням (зменшенням) обсягу випуску продукції істотно не змінюється, зокрема до постійних належать витрати, пов’язані з обслуговуванням і управлінням виробничою діяльністю цехів, а також витрати на забезпечення господарських потреб виробництва. До змінних належать витрати, абсолютна величина яких зростає із збільшенням обсягу випуску продукції і зменшується із його зниженням. Змінні витрати включають витрати на сировину та матеріали, купівельні напівфабрикати та комплектуючі вироби, технологічне паливо й енергію, на оплату праці працівникам, зайнятим виробництвом продукції (виконанням робіт, наданням послуг), з відрахуваннями на соціальні заходи, а також інші витрати [28].

Аналіз операційних витрат підприємства наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Витрати підприємства протягом 2018-2022 рр.

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Всього витрати, тис. грн, у т.ч.:	34510,21	37802	41296	42453	38355
- матеріали	1310,995	1296,2	1398,5	1296,2	1227,2
- паливо	13045,05	13011	13956	13056	12091
- електроенергія	245,116	256,04	274,13	245,88	218,56
- фонд оплати праці	11340	13684	15211	17170	15202
- відрахування на соціальні заходи	4189,952	5268,2	5856,4	6610,3	5852,7
- амортизація	2109,874	2102,5	2287,2	1996,5	1778
- інші витрати	2269,23	2184	2311,9	2078,5	1986

Аналізуючи дані таблиці 2.8 варто вказати, що в 2022 р. порівняно з 2021 р. загальне значення операційних витрат підприємства знизилося з 42453 тис. грн до 38355 тис. грн, тобто зменшилося на 4098 тис. грн або на 9,7 %. Зокрема розмір матеріальних витрат знизився з 1296,2 тис. грн до 1227,2 тис. грн, тобто на 69 тис. грн або на 5,3 %; розмір витрат на паливо знизився з 13056,0 тис. грн до 12091,0 тис. грн, тобто на 965,0 тис. грн або на 7,4 %; розмір витрат на електроенергію знизився з 245,88 тис. грн до 218,56 тис. грн, тобто на 27,32 тис. грн або на 11,1 %; розмір витрат на фонд оплати праці знизився з 17170,0 тис. грн до 15202,0 тис. грн, тобто на 1968 тис. грн або на 11,5 %; розмір відрахувань на соціальні заходи також знизився з 6610,3 тис. грн до 5852,7 тис. грн, тобто на 782,6 тис. грн або на 11,5 %; розмір амортизаційних відрахувань знизився з 1996,5 тис. грн до 1778,0 тис. грн, тобто на 218,5 тис. грн або на 10,9 %; розмір інших витрат знизився з 2078,5 тис. грн до 1986 тис. грн, тобто на 92,5 тис. грн або на 4,5 %.

Що стосується структури витрат підприємства, то варто відзначити, що протягом аналізованого періоду значних змін в структурі витрат не відбулося. Найбільшу питому вагу у загальному обсязі витрат підприємства займають витрати на паливо, частка яких коливається від 37,8 % у 2018 р. до 31,5 % у 2022 р. Частка витрат по елементу «Матеріали» у загальному обсязі операційних витрат підприємства зменшилася з 3,8 % у 2018 р. до 3,2 % у 2022 р.

Також слід відмітити зростання питомої ваги витрат за елементами «Фонд оплати праці», на долю яких у 2022 р. припадало 39,6 %. За період аналізу частка витрат на амортизацію у загальному обсязі витрат скоротилася з 6,11 % у 2018 р. до 4,6 % у 2022 р.

Структура витрат підприємства протягом аналізованого періоду подана в таблиці 2.9

Таблиця 2.9 – Структура витрат підприємства протягом 2018-2022 рр.

Показник	Роки				
	2018	2019	2020	2021	2022
Всього витрати, %, у тому числі	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
матеріали	3,8	3,4	3,4	3,1	3,2
паливо	37,8	34,4	33,8	30,8	31,5
електроенергія	0,7	0,7	0,7	0,6	0,6
фонд оплати праці	32,9	36,2	36,8	40,4	39,6
відрахування на соціальні заходи	12,1	13,9	14,2	15,6	15,3
амортизація	6,1	5,6	5,5	4,7	4,6
інші витрати	6,6	5,8	5,6	4,9	5,2

Найменшу питому вагу у загальному обсязі операційних витрат підприємства займають витрати на електроенергію, за період аналізу їх частка у загальному обсязі витрат зменшилися з 0,7 % у 2018 р. до 0,6 % у 2022 р.. Також слід відмітити зменшення питомої ваги витрат за елементом «Інші витрати» з 6,6 % у 2018 р. до 5,2 % у 2022 р.

2.4 Аналіз фінансових результатів діяльності підприємства

Фінансові результати діяльності підприємства характеризуються приростом суми власного капіталу (чистих активів), основним джерелом якого є прибуток від операційної, інвестиційної, фінансової діяльності, а також отриманий унаслідок надзвичайних обставин. Прибуток – це частина чистого доходу, який безпосередньо одержують підприємства після реалізації продукції як винагороду за вкладений капітал і ризик підприємницької діяльності. Кількісно він становить

різницю між сукупними доходами (після сплати податку на додану вартість, акцизного податку та інших відрахувань з виручки в бюджетні і небюджетні фонди) і сукупними витратами звітного періоду. Обсяг прибутку, рівень рентабельності залежать від виробничої, постачальницької, маркетингової, збутової, інвестиційної і фінансової діяльності. Тому ці показники характеризують усі сторони господарювання [31].

Основними завданнями аналізу фінансових результатів діяльності є: вивчення можливостей одержання прибутку відповідно до наявного ресурсного потенціалу підприємства і кон'юнктури ринку; систематичний контроль за процесом формування прибутку і зміною його динаміки; визначення впливу як зовнішніх, так і внутрішніх факторів на фінансові результати й оцінювання якості прибутку; виявлення резервів збільшення суми прибутку і підвищення рівня прибутковості бізнесу; оцінювання роботи підприємства з використання можливостей збільшення прибутку і рентабельності; вироблення рекомендацій з підвищення ефективності системи керування прибутком.

Фінансовий стан підприємства – це економічна категорія, що відбиває фінансові відносини суб'єкта ринку та його здатність фінансувати свою діяльність станом на певну дату. В процесі постачальницької, виробничої, збутової та фінансової діяльності відбувається безперервний процес кругообігу капіталу, змінюються структури джерел їх формування, необхідність в фінансових засобах, і як наслідок – фінансовий стан підприємства. Фінансовий стан підприємства може бути стійкий, нестійкий (перед кризовим) та кризовим. Здатність підприємства своєчасно виконувати платежі, фінансувати свою діяльність на поширеній основі, переносити непередбачувані потрясіння та підтримати свою платоспроможність у несприятливих обставинах свідчать про його фінансовий стан і навпаки [31].

Аналіз фінансових результатів та оцінка фінансового стану підприємства подана в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10– Аналіз фінансових результатів та оцінка фінансового стану підприємства протягом 2018-2022 рр.

Показник	Роки				
	2018	2019	2020	2021	2022
Чистий дохід від реалізації робіт, тис. грн	148	99	112,8	114,9	110,7
Собівартість реалізованих робіт, тис. грн	119	79	93,5	96,8	95,4
Валовий прибуток, тис. грн	29	20	19,3	18,1	15,3
Інші операційні доходи, тис. грн	23	25	15	21	17
Адміністративні витрати, тис. грн	5	8	6	15	12
Інші операційні витрати, тис. грн	51	37	29,8	48,8	52,3
Фінансовий результат від операційної діяльності:					
прибуток, тис, грн	3	3	5,7	7,2	5,1
Інші доходи, тис, грн	30	16	22,4	23,9	21,7
Фінансовий результат від звичайної діяльності:					
прибуток, тис. грн	33	19	28,1	31,1	26,8
Чистий прибуток, тис. грн	33	19	28,1	31,1	26,8

Аналізуючи дані таблиці 2.10 варто вказати, що в 2022 р. порівняно з 2021 р. чистий дохід від реалізації продукції зменшився з 114,9 тис. грн до 110,7 тис. грн, тобто на 4,2 тис. грн або 3,7 %; собівартість реалізованих послуг

зменшилася з 96,8 тис. грн до 95,4 тис. грн, тобто на 1,4 тис. грн або на 0,01 %; валовий прибуток зменшився з 18,1 тис. грн до 17,0 тис. грн, тобто на 1,1 тис. грн або на 6,1 %; інші операційні доходи знизилися з 21,0 тис. грн до 17,0 тис. грн, тобто на 4 тис. грн або 19,0 %; адміністративні витрати зменшилися з 15,0 тис. грн до 12,0 тис. грн, тобто на 3,0 тис. грн або на 20,0 %; інші операційні витрати зросли з 48,8 тис. грн до 52,3 тис. грн, тобто на 3,5 тис. грн або на 7,2 %. Фінансовим результатом від операційної діяльності протягом аналізованого періоду є прибуток, розмір якого в 2022 р. порівняно з 2021 р. зменшився з 7,2 тис. грн до 5,1 тис. грн, тобто на 2,1 тис. грн або на 29,2 %. У свою чергу інші доходи знизилися з 23,9 тис. грн до 21,7 тис. грн, тобто на 2,2 тис. грн або на 9,2 %. Фінансовим результатом від звичайної діяльності є прибуток (чистий прибуток), розмір якого в 2022 р. порівняно з 2021 р. зменшився з 31,1 тис. грн до 26,8 тис. грн, тобто на 4,3 тис. грн або на 13,8 %. Такі зміни у значній мірі викликані зменшенням обсягів роботи по підприємству, а саме обсягу перевезення вантажів і пасажирів. Зокрема скорочення чистого прибутку на підприємстві є наслідком скорочення обсягів перевезень і недовиконанням замовлень на перевезення.

Одним із основних показників, що характеризує фінансові результати діяльності підприємства, є показник рентабельності. Рентабельність – це показник прибутковості у відношенні до витрачених засобів, фінансових ресурсів, або виробленої продукції. На практиці використовуються два варіанти вимірювання норми рентабельності. Це відношення прибутку до поточних витрат – витрат підприємства (собівартості) або до авансованих вкладень (основним виробничим фондам і оборотним коштам).

Рентабельність власних засобів підприємства визначається відношенням чистого прибутку до його власних засобів, визначуваних по балансу. Доцільно розрахувати і віддачу довгострокових фінансових вкладень. Рентабельність довгострокових фінансових вкладень розраховується як відношення суми доходів від цінних паперів і пайової участі в інших підприємствах до загального об'єму довгострокових фінансових вкладень [30].

Аналіз показників рентабельності підприємства протягом 2018-2022 рр. подано в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11 – Динаміка показників рентабельності підприємства протягом 2018-2022 рр.

Показник	Значення за роками				
	2018	2019	2020	2021	2022
Виторг від реалізації продукції, тис. грн	148	99	112,8	114,9	110,7
Чистий прибуток, тис. грн	33	19	28,1	31,1	26,8
Джерела засобів, усього, тис. грн, у т.ч.:					
власні	14493	13221	13758	14026	14129
довгострокові кредити і позики	-	-	-	43	107
Рентабельність підприємства, %	4,5	3,8	4,3	3,9	3,75
Рентабельність власних ресурсів, %	0,23	0,14	0,20	0,22	0,19
Рентабельність продукції (послуг), %	17,7	14,05	20,15	22,13	18,09

Протягом аналізованого періоду на підприємстві спостерігається скорочення рівня рентабельності підприємства. Так у 2022 р. порівняно з 2021 р. знизилося з 3,9 % до 3,75 %, тобто на 0,15 %; рентабельність продукції (послуг) також зменшилася з 22,13 % до 18,09 %, тобто на 4,04 %.

Фінансовий стан підприємства характеризується забезпеченістю фінансовими ресурсами, відповідністю та ефективністю їх розміщення і використання, фінансовими взаємовідносинами, платоспроможністю і фінансовою стійкістю. Він залежить від напряму результатів виробничої,

комерційної та фінансової діяльності підприємства.

Зокрема складовою частиною оцінки фінансового стану підприємства є розрахунок показників його ліквідності та ділової активності. Для оцінки фінансового стану підприємства вивчаються такі показники, як коефіцієнт абсолютної ліквідності, коефіцієнт фінансової стійкості, коефіцієнт поточної ліквідності, коефіцієнт покриття та інші.

Аналіз показників ліквідності та ділової активності підприємства протягом 2018-2022 рр. подано в таблиці 2.12. Аналізуючи показники ліквідності підприємства, можна відзначити, що станом на всі дати аналізу підприємство не платоспроможне, так як значення коефіцієнту абсолютної ліквідності на відповідні дати аналізу коливається в діапазоні від 0,007 – у 2018 р. до 0,04 – у 2022 р., що значно нижче нормативного значення (коливається у межах від 0,1 до 0,25). У майбутньому підприємство також буде не платоспроможним, так як значення коефіцієнту швидкої ліквідності складає у 2018 р. – 0,57; у 2019 р. – 0,65, у 2020 р. – 0,67, у 2021 р. – 0,63, а у 2022 р. – 0,58. Це означає, що на всі дати аналізу у підприємства відсутні у достатньому обсягу активи, що можуть бути використані для погашення його поточних зобов'язань. нормативні значення коефіцієнтом коливаються у межах 0,8-1,0).

Значне відхилення показника швидкої ліквідності від нормативного значення пов'язане з наявністю у підприємства значного розміру поточних зобов'язань (за розрахунками та кредиторської заборгованості) та збільшення рівня запасів на підприємстві.

Таблиця 2.12 – Аналіз показників ліквідності та ділової активності підприємства протягом 2018-2022 рр.

Показники	Оптимальн е значення	Значення за роками					Значення показника
		2018	2019	2020	2021	2022	
1	2	3	4	5	6	7	8
Коефіцієнт рентабельнос ті діяльності	> 0	0,22	0,19	0,25	0,27	0,24	Характеризує ефективність господарської діяльності підприємства

Продовження таблиці 2.12

1	2	3	4	5	6	7	8
Коефіцієнт фінансової незалежності (автономії)	> 0,5	0,92	0,89	0,84	0,81	0,79	Характеризує можливість підприємства виконати зовнішні зобов'язання за рахунок власних активів, його незалежність від позикових джерел
Коефіцієнт фінансової стійкості	> 1	4,23	4,24	4,27	4,52	4,21	Характеризує співвідношення власних та позикових коштів і залежність підприємства від зовнішніх фінансових джерел
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,1-0,35 та більше	0,007	0,04	0,05	0,04	0,04	Характеризує частину поточних зобов'язань, яка може бути сплачена негайно
Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,8-1,0	0,57	0,65	0,67	0,63	0,58	Показує, яка частина короткострокових зобов'язань може бути погашена не тільки за рахунок наявних у підприємства грошових коштів, але і за рахунок очікуваних надходжень за відвантажену продукцію, виконані роботи або надані послуги

Продовження таблиці 2.12

1	2	3	4	5	6	7	8
Коефіцієнт поточної ліквідності	> 1-1,5	0,56	0,63	0,66	0,62	0,57	Показує достатність ресурсів підприємства, які можуть бути використані для погашення його поточних зобов'язань

Що стосується фінансової незалежності підприємства, то протягом аналізованого періоду значення цього показника знизилося. Так, у 2018 р. коефіцієнт фінансової незалежності підприємства становив 0,92, а це означало, що на 92 % підприємство не залежить від позикових джерел. У 2022 р. значення цього показника зменшилося на 0,13 і становило 0,79, що свідчить про те, що на 21 % підприємство залежить від позикових ресурсів.

Що стосується загального рівня рентабельності підприємства протягом аналізованого періоду, то в цілому підприємство варто вважати рентабельним, оскільки протягом п'яти років коефіцієнт рентабельності складає більше 0. Так, у 2018 р. коефіцієнт рентабельності підприємства склав 0,22, а у 2022 р. – 0,24, що свідчить про зростання рівня прибутковості підприємства.

Висновки до розділу 2

У другому розділі дипломної роботи проведено техніко-економічний аналіз діяльності підприємства ТОВ «Снек Трейд Юей».

Протягом аналізованого періоду спостерігається зростання рівня зносу основних фондів підприємства. Так, у 2022 р. 91 % основних фондів повністю зношена і підлягає списанню в зв'язку з втратою експлуатаційних характеристик і лише 9 % основних фондів підприємства придатні до експлуатації. Крім цього, спостерігається зниження фондівіддачі основних фондів, зростання фондомісткості робіт при одночасному збільшенні фондоозброєності праці, що є негативним фактором. Так, забезпеченість основними фондами у розрахунку на одного робітника протягом 2018-2022 рр. зросла на 3,86 тис. грн/люд або 2,1 %, що викликане збільшенням вартості основних фондів з одночасним скороченням середньооблікової чисельності працівників підприємства.

Аналіз чисельності та заробітної плати дозволив встановити, що протягом 2018-2022 рр. на підприємстві спостерігається скорочення чисельності працівників на 36 осіб, що відбулося в наслідок скорочення обсягів перевезень підприємства. Протягом 2018-2022 рр. на підприємстві зафіксовано зростання розміру фонду оплати праці, який у 2018 р. складав 11340,0 тис. грн, а у 2022 р. - 15201,78 тис. грн. Це обумовлено зростанням розміру середньомісячної заробітної плати за умови зменшення чисельності працівників підприємства. При цьому протягом аналізованого періоду спостерігається скорочення рівня продуктивності праці на 0,11 тис. грн/люд. Це відбулося внаслідок впливу таких факторів, як обсяг наданих послуг та чисельність працівників.

Аналіз експлуатаційних витрат дозволив становити, що за період 2018-2022 рр. витрати підприємства збільшилися на 11,1 %. Найбільшу питому вагу у загальному обсязі витрат займають витрати на паливо.

Аналіз фінансових результатів роботи підприємства дозволив встановити зменшення розміру чистого доходу підприємства від реалізації

послуг на 37,3 тис. грн, зниження собівартості реалізованих робіт і послуг на 19,8 %. Це є наслідком зменшення обсягів роботи по підприємству, а саме обсягу перевезення вантажів і пасажирів. Рентабельність продукції (послуг) також зменшилася і становила у 2022 р. 18,09 %.

Аналіз показників ліквідності підприємства дозволив виявити, що підприємство не платоспроможне, так як значення коефіцієнту абсолютної ліквідності коливається в діапазоні від 0,007 – у 2018 р. до 0,04 – у 2022 р., що значно нижче нормативного значення. Що стосується фінансової незалежності підприємства, то її значення знизилося. Так, у 2018 р. коефіцієнт фінансової незалежності підприємства становив 0,92, а у 2022 р. значення цього показника зменшилося на 0,13 і становило 0,79, що свідчить про те, що на 21 % підприємство залежить від позикових ресурсів.

3 Удосконалення напрямів побудови та впровадження системи управління якістю на підприємстві з виробництва харчових продуктів

3.1 Проблеми на перспективи виробництва снєків в Україні

На нинішньому етапі розвитку суспільства спостерігається порушення структури харчування, зумовлене зміною ритму життя і зниженням споживання біологічно цінних компонентів харчування. Прискорений темп життя сучасної людини змушує її харчуватися «на ходу».

Слід зазначити, що снєки (від англійського слова «snack» — легка закуска) ідеально підходять для вирішення цієї проблеми. Це доступні натуральні сухі продукти, готові до вживання і розфасовані в індивідуальну упаковку, що дає змогу застосовувати їх у будь-якому місці і в будь-яких умовах. Загальновідомо, що виробництво снєків — це доволі молода галузь харчової промисловості України, однак за останні роки ця продукція стала популярною серед споживачів. На світовому ринку продуктів харчування снєки користуються величезною популярністю [35].

Снєки стали популярними в усьому світі як перекус для споживачів різного віку. Насамперед снєки характеризуються своєю зручністю, широким асортиментом смаків і варіантів, а також доступністю в різних цінових категоріях. Основна специфіка цього ринку полягає в тому, що споживачі шукають зручні, смачні та різноманітні перекуси, які можна споживати в будь-який час дня.

Ринок снєків в Україні різноманітний і насичений завдяки присутності на ньому великої кількості виробників, як вітчизняних, так і з зарубіжної пропискою. Однак рівень споживання даних закусок у нас ще дуже низький у порівнянні з іншими країнами, тому обсяг цього ринку має величезний потенціал для зростання. Так, в розрахунку на одного жителя в Україні споживається всього півкілограма снєків в рік, а в Європі їх з'їдають 3,6 кг, в Японії - 5 кг, а в

Північній Америці - всі 11 кг. Основними споживачами снєків є молоді люди у віці 20-35 років. Але ставши старше, більшість з них навряд чи змінять свої звички і спосіб життя, а ряди споживачів снєків ще поповнить зміна, що підростає, яка звикає до смачного перекусу з дитинства [35.]

Є у снєкової продукції і експортний потенціал. Поставки за кордон в останні п'ять років ростуть у всіх секторах, крім горішків і насіння. Ринок снєків є одним з найдинамічніших сегментів продовольчої промисловості.

Аналіз тенденцій розвитку ринку снєків включає в себе розгляд факторів і проблем, які впливають на цю галузь.

До найважливіших факторів і проблем розвитку ринку снєків включають [35, 70]:

- зміну споживацьких преференцій. Зростаюча увага до здорового способу життя та харчування має вплив на споживацькі преференції. Споживачі все більше прагнуть до здорових та натуральних снєків з низьким вмістом цукру, штучних добавок і трансжирів. Виробники снєків повинні відповідати цьому попиту, розробляючи здорові альтернативи та прозорі маркетингові стратегії;

- збільшення попиту на функціональні снєки. Споживачі все більше цікавляться снєками, які мають додаткові функції, наприклад, високий вміст білка, вітаміни та мінерали, сприяють енергії, зосередженню, спортивним досягненням тощо. Розвиток функціональних снєків вимагає досліджень та інновацій з метою розробки нових продуктів, що задовольняють специфічні потреби споживачів;

- вплив соціальних медіа. Соціальні медіа стали важливим каналом спілкування та маркетингу для компаній снєків. Вони дозволяють виробникам прямо спілкуватися зі споживачами, розкривати нові продукти, отримувати зворотний зв'язок та впливати на усвідомлення бренду. Однак, це також ставить виклик перед компаніями в контексті керування онлайн-репутацією та взаємодії зі споживачами в цифровому середовищі;

- конкуренцію та насиченість ринку. Ринок снєків є висококонкурентним, і нові учасники постійно входять на цей ринок з новими ідеями та продуктами. Це

призводить до збільшення конкуренції і вимагає від виробників постійних інновацій, ефективної маркетингової стратегії та управління брендом для забезпечення конкурентоспроможності;

- сировинні матеріали та цінову волатильність. Виробництво снєків залежить від постачання якісних та стабільних сировинних матеріалів, таких як злаки, олія, цукор тощо. Однак, ціни на сировинні матеріали змінюються через такі фактори, як зміни урожаю, кліматичні умови, валютні коливання тощо, що може вплинути на прибутковість і вартість продукту;

- строгість нормативних вимог. Снеки підпадають під нормативні вимоги щодо безпеки харчових продуктів, етикетування, інформування споживачів про склад продукту тощо. Виробники повинні дотримуватись цих вимог, а також бути в курсі змін у правовому середовищі, щоб уникнути проблем зі владою та споживачами.

До повномасштабного вторгнення сировину для своїх продуктів вітчизняні виробники снєків закупувала в основному в українського виробника, але після 24.02.2022 року така можливість практично зникла.

Виробники втратили основних постачальників кондитерського насіння через окупацію їхніх територій, тому змушені купувати насіння з Молдови, Болгарії та Туреччини”. Втрачені ринки збуту у Донецькій, Луганській, Запорізькій та Херсонській областях.

Тож, на даний час, виробництво снєків в Україні переживає спад, що є характерним для всієї економіки країни. У 2022 року ринок снєків зменшився на 30%. У 2023 році падіння виробництва продовжилося. Багато в чому це спричинено війною, падінням курсу гривні. Багато снєків не виробляються на території України. Тут їх лише фасують та упаковують (наприклад, арахіс та фісташки). Стрибок курсу долара збільшив вартість цих продуктів, і українські виробники зменшили обсяги закупівель [70].

Війна та економічна криза, викликана нею, вплинула на купівельну спроможність населення. Люди не можуть дозволити собі купувати снеки преміального класу. Тому виробники скорочують їхнє виробництво. У 2021 році

на частку преміальних снеків припадало 14% продукції. У 2022–2023 роках цей показник скоротився до 5%. Замість продукції преміум класу українські компанії почали виготовляти більше снеків середнього цінового сегменту.

На рисунку 3.1 наведено дослідження ринку снеків в Україні за 2022 рік. Проведений аналіз включає наступні товари: солодкі кукурудзяні палички, кукурудзяні палички зі смаком, батончики з солодкими начинками, сухі сніданки, солодкі снеки, попкорн, злакові, протеїнові та мультизлакові батончики [35].

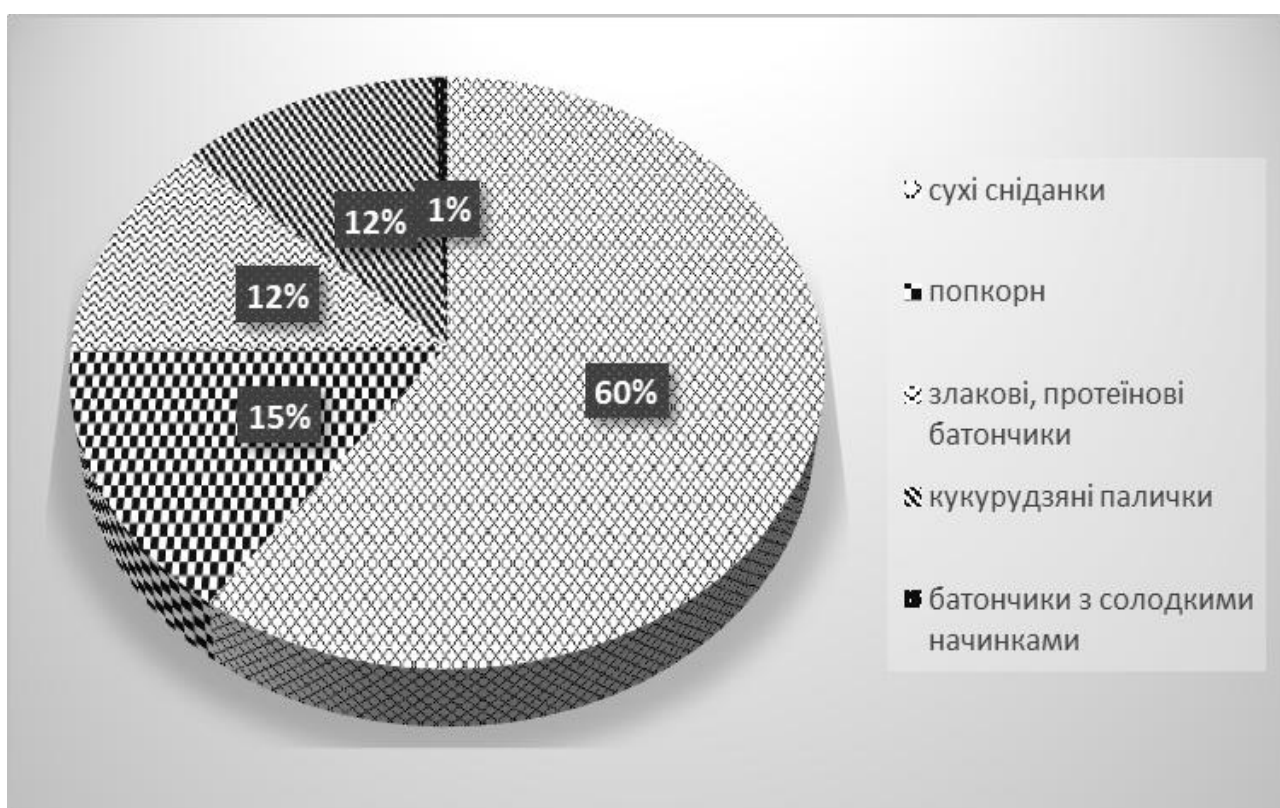


Рисунок 3.1 — Сегментація ринку снеків за видами у 2022 році, %

Також дедалі більше снеків виготовляють торгові мережі під *privat label*. Це полегшує просування та робить снеки не такими дорогими завдяки економії на рекламі.

Структура ринку снеків в Україні неоднорідна, що впливає на показники експорту та імпорту. Деякі види снеків Україна лише імпортує. Наприклад, снеки, зроблені з екзотичних фруктів та ягід. До цієї категорії відноситься і така

популярна основа для снєків як арахіс. Арахіс найчастіше імпортують із Аргентини, Бразилії, Індії, Китаю. У січні-листопаді 2021 року найбільші поставки арахісу були з [70]:

- Аргентини – 43,74%;
- Індії – 34,50%;
- Бразилії – 13,71%.
- на інші країни припадає 8,05% імпортованого арахісу.

Насіння – це популярний снєк, який Україна активно експортує до інших країн. За січень-листопад 2021 року, найбільше насіння соняшника експортували до:

- Туреччини – 21,91%;
- Франції – 20,98%;
- Португалії – 10,78%.
- ще 46,33% було експортовано до інших країн.

Найбільше насіння Україна імпортує з:

- Туреччини – 34,42%;
- США – 29,56%;
- Франції – 8,20%.
- ще 27,82% імпорту насіння припадає на інші країни.

Варто відзначити, що подальші перспективи виробників снєків в Україні пов'язані з ростом споживання їх продукції в середині країни, а також з розширенням каналів збуту за кордон.

3.1.1 Актуальність бізнесу з виробництва снєків в нашій країні

Серед безлічі ідей для власної справи в нашій країні пріоритет віддається бізнесу з низьким порогом входження і високою окупністю. Цим вимогам відповідає бізнес з виробництва снєків, зокрема сухариків і горішків.

Сухарики, горішки, сушені морепродукти, чіпси - це все солоні снеки. Особливою популярністю вони користуються в якості закусок до пива. Оскільки пивна галузь найбільш стабільно розвивається в країні, попит на солоні снеки залишатиметься високим. Тренди на здорове харчування спонукають виробників закусок звертати більше уваги і на цей ринок. Зокрема великим попитом починають користуватися різноманітні фасовані горішки і горіхові суміші.

Аналіз ринку показує, що в грошовому вираженні частка горішків і сухариків склала по 15% від загальної кількості продаваних снеків [35].

Для початку бізнесу не потрібно великої кількості дозвільних документів. Для розміщення потужностей з виробництва сухариків досить приміщення площею 80-100 кв. м. З погоджень досить подати «Декларацію відповідності матеріально-технічної бази Вимоги законодавства з питань пожежної безпеки», отримати необхідні дозволи і можна починати працювати.

Відкривати бізнес з виробництва снеків рекомендується в містах-мільйонниках. Незважаючи на те, що більше 50% снекової продукції в натуральному вираженні реалізується в гіпермаркетах і супермаркетах), на ранньому етапі слід орієнтуватися на невеликі мережі магазинів, кафе, барів.

У великих містах більше місць реалізації продукції. Широкий вибір солоних снеків з оригінальними смаками, фасованих або на вагу, представлений в магазинах розливної пива. Якщо своєчасно реагувати на попит, змінювати асортимент, то дослідним шляхом можна знайти смак який матиме стабільно високі продажі.

Фасовані горіхи, такі як мигдаль, кеш'ю, фундук і інші, можуть бути затребувані в кафе і кав'ярнях. Останні роки з'являються мережі точок продажу горіхів та сухофруктів. І якщо ринок сухофруктів представлений експортною продукцією, зважаючи на дорожнечу технології сушіння, то ринок горіхів вільний від іноземних конкурентів.

Крім високого рівня урбанізації на користь правильності орієнтування на великі міста говорить ситуація на ринку праці. Світові тренди - зростання числа фрілансерів - це жінки, які працюють, сім з подвійним доходом. У людей

залишається все менше часу на приготування, а кількість перекусів збільшується. Багато хто розглядає перекушування як підживлення між основними прийомами їжі, але все частіше їжа на ходу замінює основний прийом їжі. На відміну від США, де фастфуд замінює повноцінні сніданки, обіди або вечері, в Україні традиційно віддається перевагу домашній кухні. Але є й високий попит на калорійні поживні горіхи як підживлення протягом довгого робочого дня.

Незважаючи на те, що часто солоні снеки містять масла і насичені жири, на них також є попит як перекусів. Багато українців розглядають покупку снеків як заохочення. Після складного робочого дня, або напруженої роботи щоб побалувати себе купується пакетик сухариків або горішків.

Тренд на здорове харчування змушує виробників солоних снеків вносити зміни в перевірені рецепти. Близько третини глобальних респондентів звертають увагу на кількість калорій, жирів, вагу снекової продукції. Виробники починають зменшувати жирність продукції, вміст солі. Більше уваги приділяється обсягам порцій. Збільшився попит на маленькі пачки для тих споживачів, хто не хоче як відмовлятися від улюбленого смаку, так і зловживати шкідливою їжею.

Ринок відкритий для пропозицій тих компаній, які зможуть знайти спосіб зменшити шкідливість традиційно нездорової їжі. Цей напрямок найменш освоєно, але економічний потенціал сегмента високий, і пошук балансу смаку і корисності снекової продукції вже ведеться.

У пошуку способів збільшення доступності продукції і зменшення її вартості набуває поширення вендингова торгівля. Сьогодні в країні торгові автомати використовуються для покупки готової їжі лише в 1% випадків. Але експерти прогнозують стрімке зростання ринку, оцінюючи потенціал України на рівні 500 тис торгових автоматів.

Головний вендинговий ринок сьогодні в Японії, зі значним відставанням далі йдуть США і Європа. Станом на кінець 2021 р сумарно на ці регіони припадало 80% (близько 14,4 млн) торгових автоматів. На відміну від західних

країн в Україні немає відповідної культури споживання, але зростання темпу життя в сукупності з економічними факторами (збільшення вартості оренди приміщень, рівня оплати праці) сприяє поширенню тренда і на нашу країну.

На кінець 2021 р в Україні функціонувало 10 тис автоматів, з яких 59% це автомати для продажу кави. Автомати для продажу снеків і напоїв склали лише 10%, але саме цей напрямок експерти називають найбільш перспективним.

У доступному для огляду майбутньому вендінговий ринок може збільшити свою привабливість для збуту снекової продукції. Автомати з кавою і закусками можуть розміщуватися в офісах компаній, поряд з установами, що здійснюють прийом громадян, на АЗС і т.д. Український ринок демонструє невелике, але стійке зростання.

Як показує досвід пивної галузі, наявність великих гравців не означає закритість ринку для малих підприємців. Мода на крафтові товари може також поширитися і на снекової продукцію. Якщо ваші сухарики або горішки будуть відрізнятися якістю та оригінальністю, то покупці погодяться заплатити більше. На відміну від стандартизованих смаків великих компаній, які орієнтовані на масового покупця, при належній рекламі можна зайти на ринок з унікальним смаком (наприклад, литовські грінки *kepta duona*) і знайти свого покупця.

Протягом останніх п'яти років в великих українських містах поширилася мода на крафтове пиво, що супроводжувалася відкриттям крафтових пабів і магазинів. Снеки для певних сортів пива можуть бути популярні серед шанувальників крафта. Такі закуски не тільки будуть смачними самі по собі, але і підкреслять смак улюбленого напою.

Також відзначимо, що торговельні марки вітчизняних виробників снеків представлені в мережах країн Балтії, у Франції, у Німеччині, в Австрії. Частка експорту орієнтовно становить 20%.

3.2 Огляд вимог до якості та безпеки снєків відповідно до стандартів

Прямих заборон на вживання снєків, таких як чіпси, смажені горішки та сухарики, немає. Через значний вміст у таких продуктах різноманітних харчових добавок та солі - від них для здоров'я людини нема жодної користі. Цю категорію товарів ніколи не розглядали як групу корисних продуктів, навпаки її називають сміттєвою їжею. Це пов'язано із тим, що основа продукту може бути натуральна: для чіпсів - це буде картопля чи картопляне пюре, для сухариків - це буде хліб чи борошно, але та кількість харчових добавок, яка є у цьому продукті переважає над користю, що може бути від цієї натуральної основи. Також снєки через їх обжарювання можуть містити значну кількість жирів та шкідливих сполук. Вся солена продукція містить достатньо велику кількість солі [70].

Відзначимо, що традиційно перекуски (або снєки) готувалися зі складників, що є в кожному господарстві: залишки, канапки, горіхи, садовина. З розвитком торгівлі та крамниць перекуски в упаковці стали серйозним бізнесом. Сучасні снєки західного кшталту виробляються якомога компактнішими та смачнішими. Оброблені перекуски мають тривалий термін придатності, значно довший, ніж та їжа, яку треба додатково обробляти. Часто в них міститься істотна кількість солодкого, консервантів та іншої смакоти, як-от: шоколаду, горіхів, ароматизаторів, смакових домішок та добавок (наприклад, для картопляних чіпсів).

Завдяки роздмухуванню суперечок навколо дієт, контролю ваги і загального здоров'я владні органи, наприклад, Канади, закликають людей споживати здорові перекуски, такі, як фрукти, овочі, злаки, натомість відмовитися від надкалорійних і малопоживних сурогатів. Але снєкові індустрії таких країн, як США мають прибутки в мільярди доларів щороку. Готові перекуски рекламують значно більше за поживні харчі (тобто садовину й городину, м'ясні й молочні продукти), особливо на телебаченні.

На тепер усталені компанії таки визнають потребу в здоровіших

альтернативах снеках. Зважаючи на перспективи ринку, за дослідженнями Hansen's Natural, такі компанії як Frito Lays, Pepsico, Coca Cola змушені створювати такі альтернативні продукти для споживачів.

Традиційним снеком для українців є соняшникове насіння. Однією з найвідоміших в Україні фірм з виробництва перекусок є Крафт Фудз Україна — американська компанія, заснована 1904 року, на українському ринку з 1994 року.

В нашій країні вимоги до якості та безпечності снеків регламентуються стандартами, а саме:

- ДСТУ 4608:2006 «Чіпси і снеки картопляні»;

- ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту кадмію. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6561:1983, IDT);

- ДСТУ 6062:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Аерометричний метод визначання вмісту розчинних сухих речовин;

- ДСТУ 6075:2009 Цукати. Технічні умови;

- ДСТУ 4634:2006 Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови;

- ДСТУ 4843:2007 Ядро соняшnikового насіння. Технічні умови;

- ДСТУ 8900:2019 Горіхи волоські. Технічні умови;

- ДСТУ ISO 6478:2009 Арахіс. Технічні умови (ISO 6478:1990, IDT);

- та ін.

В цих стандартах наведені основні вимоги щодо органолептичних показників даних продуктів, граничні показники масової частки вологи, жиру, хлоридів, мінеральних домішок; наявність сторонніх домішок, скибочок із залишками шкірки, ламаних і надламаних скибочок, пластин; зараженість шкідниками хлібних запасів. Також наведені приклади домішок, що відносяться до класу сторонніх.

Продукти, що вироблені з різного виду сировини повинні відповідати вимогам щодо вмісту токсичних речовин. Також зазначені вимоги до сировини, зокрема не дозволено під час виготовлення снеків застосовувати недозволені в

установленому порядку харчові добавки та модифіковану сировину. Не дозволено переробляти сировину, в якій залишкова кількість токсичних елементів, нітратів, мікотоксинів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ № 5061, пестицидів, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000. Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені в ГН 6.6.1.1-130. Кислотне число олії під час смаження чіпсів і снєків не повинно перевищувати 2,0 мг КОН/г.

Сировина, що надходить на підприємство, повинна відповідати вимогам нормативних документів передбачених законодавством України на даний вид продукції та бути сертифікована відповідно до стандартів органічного виробництва (стандарти, відповідно до яких сертифікована сировина та сертифікується підприємство, повинні співпадати).

Варто відзначити, що світові тенденції свідчать, що ринок снєкової продукції рухається в напрямку «оздоровлення» й «натуралізації», і кількість прихильників швидкої, але при цьому здорової їжі неухильно зростає. Світові тенденції розвитку ринку снєків свідчать про те, що калорійні та непоживні снєки все більше витісняються з ринку «натуральними» [35].

Органічними продуктами можуть бути лише ті продукти, що виготовлені відповідно до діючих правил і стандартів, в саме виробництво їх пройшло процедуру сертифікації у встановленому законом порядку.

Органічна продукція належним чином маркується – на етикетці має бути нанесений відповідний логотип, а також інформація про відповідний орган сертифікації цього виробника. До цього маркування також виносяться певні вимоги. Продукт дозволяється маркувати як органічний продукт, якщо він вироблений відповідно до вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції і містить не менше ніж 95% органічних інгредієнтів сільськогосподарського походження (за вагою, без урахування води та солі) та не більше 5% неорганічних інгредієнтів, внесених до Переліку речовин, що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва у гранично допустимих кількостях. Органічне виробництво такої продукції

підтверджується сертифікатом [38].

Переробка органічних продуктів повинна базуватись на наступних специфічних принципах [36]:

- виробництво органічних харчових продуктів з органічних сільськогосподарських складників, за винятком випадку відсутності на ринку певного інгредієнту в органічній формі;

- обмеження використання харчових добавок, неорганічних складників, які виконують головним чином технологічні та сенсорні функції, а також мікроелементів і технологічних добавок, що забезпечує мінімальне їх використання, і лише у випадку істотної технологічної необхідності або для певних дієтичних цілей;

- виключення речовин і технологічних прийомів, які могли б вводити в оману щодо справжньої природи продукту;

- дбайлива переробка харчових продуктів, переважно біологічними, механічними і фізичними методами;

- ГМО, похідні ГМО і продукти, вироблені ГМО, не повинні використовуватися як харчові продукти, технологічні добавки;

- добавки, технологічні добавки, інші речовини та інгредієнти, які використовуються в ході переробки харчових продуктів, а також будь-які методи переробки, наприклад, копчення, мають застосовуватися на засадах доброї практики виробництва;

- використання іонізуючої радіації для обробки органічних харчових продуктів, або сировини, яка використовується у органічних харчових продуктах заборонене.

Переробка органічних харчових продуктів повинна бути відокремленою у часі або просторі від переробки звичайних (неорганічних за походженням) харчових продуктів.

Органічна переробка повинна здійснюватися по партіях, щоб забезпечити простежуваність продукту на всіх етапах виробництва. У випадку, якщо переробка відокремлена тільки в просторі від першої партії органічного

продукту, повинно бути відокремлено перші 5% від партії (або фіксована кількість у залежності від технологічного обладнання) переробленого продукту. При зберіганні продуктів управління складом має забезпечувати ідентифікацію партій і запобігати будь-якому змішуванню з продуктами і/або речовинами, які не відповідають правилам органічного виробництва, або забрудненню такими продуктами і/або речовинами. Необхідно завжди мати можливість чіткої ідентифікації органічних продуктів.

Органічна продукція маркується таким чином: на кінцеву упаковку органічної продукції наносяться спеціальні позначки відповідно, які дозволяють легко ідентифікувати органічну продукцію [12].

Відповідно до стандартів органічного виробництва Постанови ЄС 834/2007, 889/2008 на маркування органічної продукції наноситься [12]:

- назва продукту;
- його якість (наприклад, «органічний»);
- логотип органічного маркування;
- номер сертифікаційного органу;
- місце походження сировини.

Приміщення, де зберігається органічна сировина повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам встановленим законодавством. Органічні продукти зберігаються в чітко визначених місцях. При зберіганні продуктів управління складом має забезпечувати ідентифікацію партій і запобігати будь-якому змішуванню з продуктами і/або речовинами, які не відповідають правилам органічного виробництва, або забрудненню такими продуктами і/або речовинами.

Технохімічний контроль на заводі органічних снєків складається з [12]:

- вхідного контролю (контролю якості основної і допоміжної сировини);
- контролю технологічного процесу;
- контролю якості готової продукції.

Технологічний контроль на заводі снєків здійснюється виробничою лабораторією, головна задача якої — раціональна організація технологічного

процесу, який забезпечує випуск якісних виробів при мінімальних технологічних витратах і втратах, висока організація праці, і на кінець ретельний контроль усіх стадій процесів.

Контроль проводиться на всіх стадіях виробництва, починаючи від прийому сировини і закінчуючи виходом готової продукції. Якість сировини і матеріалів контролюють не лише в момент надходження, але і періодично при довгостроковому зберіганні на складах. Службою технохімічного контролю постійно перевіряються всі фізико-хімічні зміни, які проходять в сировині та напівфабрикатах на всіх стадіях технологічного процесу [12].

Велике значення має контроль за точністю дозування всіх видів сировини і напівфабрикатів на всіх стадіях технологічного процесу у відповідності з рецептурами, нормами. Навіть незначні систематичні відхилення і дозування можуть вплинути на економічні показники роботи підприємства.

Найголовніше правило під час виробництва органічної продукції є простежуваність потоку продукту на всіх етапах від приймання сировини до отримання готового продукту і навіть реалізації з чіткою ідентифікацією партій продукту. Вся документація має бути організована таким чином, щоб забезпечити простеження потоку продукту з вказуванням всіх даних, у тому числі і кількостей.

3.3 Обґрунтування доцільності виробництва нового виду продукції на підприємстві

3.3.1 Напрями розвитку компанії

ТОВ «Снек Трейд Юей» вживає заходів для задоволення наступних потреб споживачів [58].

Якісна та безпечна продукція:

- виробнича діяльність проводиться з дотриманням вимог законодавства, державних стандартів, затверджених технологічних інструкцій, високих внутрішніх вимог до якості та безпечності продукції.

- компанія працює над постійним удосконаленням технології виробництва, якості сировини та матеріалів;

- постійно відбувається оновлення виробничого обладнання, формування нових та розширення існуючих виробничих ліній;

- періодично організовуються навчання працівників для підвищення кваліфікації та підготовки до впровадження нових стандартів якості;

- проводяться лабораторні дослідження цехів, обладнання, продукції підприємства;

- продукція підприємства не містить генетично модифікованих організмів.

Широкий вибір продукції:

- підприємство постійно розширює асортимент продукції, вводячи в нього не лише традиційні кукурудзяні палички, але й інші фігурні вироби з різними смаками, снеки до пива та ін.

- забезпечує можливість вибору потрібного розміру тари, що допомагає споживачам контролювати кількість спожитих калорій;

- виробляє продукцію різних цінових категорій, що робить її доступною для широкого кола споживачів;

- проводить різноманітні акції та розіграші призів.

Інформаційна доступність та відкритість:

- підприємство відповідально ставиться до надання інформації про свою продукцію, її склад, основні показники: калорійність, енергетичну цінність, вагу, умови зберігання та вживання, та ін.

- використовує маркування упаковки, що відповідає вимогам законодавства;

- діє інтернет-сторінка підприємства, де відображена інформація про підприємство, про умови акцій, що проводяться, про переможців розіграшів призів, інша корисна для споживача інформація.

Відповідальність:

- проводиться постійний моніторинг та аналіз, удосконалення системи управління якістю та безпечністю харчової продукції, охорони праці та здоров'я, охорони навколишнього середовища;
- доводяться вимоги до партнерів та постачальників щодо неухильного дотримання стандартів у сфері якості та безпечності продукції;
- відбувається забезпечення працівників підприємства матеріально-технічною та інформаційною базою для безпечного та ефективного виконання ними своїх обов'язків.

Основні плани:

- впровадження та дотримання на підприємстві міжнародних стандартів якості та безпечності харчових продуктів: ISO 9001:2008 (9001:2015), 22000:2005, інших стандартів.
- моніторинг та поступове впровадження нових перспективних технологій виробництва;
- постійне оновлення та розширення асортименту продукції;
- вживання подальших заходів щодо підвищення якості продукції;
- розширення ринку збуту продукції підприємства в Україні, а також вихід на ринки інших країн, зокрема країн Євросоюзу;
- збільшення активності в соціальній сфері.

3.3.2 Особливості ведення бізнесу

Для того, щоб відкрити виробництво снєків з нуля, достатньо розробити продуманий бізнес-план.

Сума внеску в проєкт такого роду становить 70-120 тис. доларів. Але на ринку закусок ще є місце для розвитку новачків. В даний час існують в основному невеликі мобільні підприємства, які можуть швидко реагувати на

зміни в перевагах покупця і оперативно можуть змінити смакову гаму. Обсяги споживання пивних закусок зростають приблизно на 100% в рік. Тому якщо налагодити постачання сировини високої якості, бути компетентним у технологічному плані, правильно підібрати висококваліфікований персонал, то ви зможете отримати пристойний дохід.

Організація виробництва снєків повинна підлягати традиційним правилам санітарно-епідеміологічної служби (СЕС), а також відповідати правилам пожежної безпеки. Оформлення дозвільної документації коштує 300 доларів, а вирішення всіх питань зі службами займає тривалий час (від 1 до 3 місяців). Згадаймо, що в 2002 році організації харчової промисловості почала відвідувати не тільки районна санітарно-епідеміологічна служба, але і обласна. Вона проводить перевірку продукції, стверджує її асортимент, а також робить контрольні заміри. Щоб отримати штрих-код, необхідно зареєструватися торгово-промислової організації. Держспоживстандарт перевірить ваше вагове обладнання, що використовується у виробництві товару.

Головне - все оформити згідно із законодавством, тоді і проблем буде набагато менше [71].

Для успішної реалізації сухариків або сушена-в'ялених продуктів не потрібно багато зусиль. Вони успішно продаються як в сучасних торговельних мережах, так і на оптово-роздрібних ринках, які ще не втратили своєї популярності.

Визначення виробником збутової моделі залежить від розмаїття асортименту. Дистрибуція у великих містах стає доцільною в економічному плані при широкому асортименті і поєднанні пари снєкових товарних категорій. Якщо цього немає, то краще спрямувати роботу на співпрацю з посередниками в сфері торгівлі, а також спробувати сформувати дистриб'юторську мережу.

Як видно з досвіду роботи досвідчених бізнесменів, товару без бренду робити на ринку нічого. А популярність заслуговує на якісний товар. Рекламна кампанія повинна бути побудована таким чином, щоб познайомити потенційних клієнтів з вашою продукцією. Почати потрібно з POS-матеріалів в громадських

місцях: реклама в пресі, метрополітені, громадських місцях відпочинку. Також можна сподіватися на хорошу рекламу завдяки нестандартним промо-акціям.

Для виробництва використовують звичайно вітчизняну сировину, хоча з початком війни це стало проблемою для багатьох підприємств.

Кількість персоналу на виробництві, яке має бути включена тільки на технологічній лінії, налічує близько 4-5 чоловік на зміну і бригадир. Крім вищевказаного, снєковий підприємство потребує відповідальному начальнику виробництва (контролерові), а також у висококваліфікованих головного технолога і механіки. При умовах непрямой дистрибуції, загальна кількість персоналу становить приблизно 20-30 осіб.

На нашому ринку такі продукти як сухарики або закуски з морепродуктів чи м'яса – товар новий та малознайомий. Тому для їх виробництва доцільно, розумно розробити власні технічні умови (ТУ), а ще витратити деяку суму на узгодження і затвердження цих умов. Вимоги до якості виготовленого товару регламентовані державними стандартами

Краще всього буде розмістити збут снєків в місці найбільшої концентрації споживачів. Тобто в мегаполісах і передмістях навколо них [72].

Приблизно 80-100 квадратних метрів – площа такого розміру необхідна для якісної установки технологічного обладнання. Площа такої ж величини буде необхідна для офісних та допоміжних служб.

Обов'язково також наявність каналізації, підведення води до підприємства.

У приміщеннях має бути встановлено напруга в 380 Вт. Виконуючи вимоги санітарно-епідеміологічної станції, доведеться пофарбувати стіни і в машинному залі (фарбувати на висоту 1,8 метра), а приміщення складів необхідно забезпечити піддонами. При установці обладнання необхідно забезпечити прямий струм в процесі виробництва.

На сьогоднішній день велика кількість виробників зазначає, що важливий ключовий фактор, який забезпечує ритмічне виробництво товару – це доступне пересічному виробнику сервісне обслуговування. Тому техніку краще купувати у постачальника, представництво якого розміщено на місці дислокації

виробництва.

3.3.3 Обладнання для виробництва снєків

Сучасне виробництво снєків вимагає сучасних підходів.

Споживачі сьогодні стають все більш вибагливими. Звичне пиво закусують вже не просто сушеної рибою - на зміну їй приходять вишукані кальмари і безліч різноманітних снєків. На ринку солоних закусок здобули популярність маленькі сухарики з численними добавками для поліпшення смаку, сушені і в'ялені морепродукти, такі як кальмари, вобла, тріска, а також масні снєки і т. д. За результатами останнього проведеного дослідження, виробництво вищевказаних продуктів, а тим більше банальний імпорт – це досить прибуткова справа, а при правильному підході не вимагає дуже великого стартового капіталу.

Українські виробники снєкової продукції завжди виявляли активну зацікавленість обладнанням Handtmann. Працювати на обладнанні та технологіях від цієї знаної у світі компанії – ефективно, конкурентно і престижно. Цей статус і визнання є абсолютно заслуженими. З року в рік Handtmann пропонує клієнтам, харчовому ринку свої інновації і концепції у різних сегментах і на найактуальніші теми. Це стосується виробництва як традиційних ковбасно-м'ясних виробів, так і трендових, нішевих продуктів.

Якщо позиціонувати снєки як закуски, продукти швидкого приготування, то дослідження останніх років свідчать, що цей сегмент упевнено займає свою нішу на харчовому ринку. За законом взаємопов'язаності попиту і пропозицій, виробництво снєків вимагає устаткування різної комплектації, з додатковими пристроями тощо [73]. Серед ключових компетенцій Handtmann для виготовлення снєкової продукції – формування і коекструзія.

Формувальні системи двох концепцій, які використовуються для виробництва снєків:

- довільне формування із діафрагмою та із перфорованими пластинами;
- формування і розподілення із форматними вставками, матрицями і трубками.

Коекструзію забезпечують системи ConPro для виробництва продуктів в альгінатній оболонці. Сам процес коекструзії поєднує переваги їстівної оболонки з альгінату з вакуумною технологією.

Для формувальних систем та системи ConPro об'єднуючу функцію виконують вакуумні шприци Handtmann. Усі серії моделей мають ті чи інші технічні особливості, що дає змогу досягти високих виробничих результатів.

Наприклад, інноваційність і перспективність вакуумних наповнювачів VF 800 виявляється у гнучкості продуктивності та модульному принципі: їх можна під'єднувати до різних допоміжних пристроїв та опцій. І це робить дане обладнання незамінним у виробництві різної продукції, і снеків зокрема. Вибір моделей формувальників Handtmann також широкий і дає змогу підприємству виробляти практично необмежений асортимент різної продукції. Клієнту потрібно лише вибрати, який принцип і метод формування йому потрібні.

З метою забезпечення ефективності діяльності та подальшого розвитку ТОВ «Снек Трейд Юей» планує виробляти снекові м'ясні продукти.

Компанія Handtmann пропонує моделі FS 510 та VF 800 для виробництва снекових м'ясних продуктів.

Розглянемо переваги такого компонування обладнання Handtmann.

Модель формувальника FS 510 призначена для багатосмугового формування виробів із сировини м'якої консистенції або твердих мас з різними перерізами – до 24 різних форм: продукти довгасті, плоскі, циліндричні, у вигляді кубиків, брусків, гранул, сердечок тощо, діаметром до 80 мм і завдовжки від 20 мм. Продуктивність машини такої комплектації – 250 тактів/хв.

Сировина подається від вакуумного шприца VF 800 до розподілювача потоку наповнення. Сервопривод забезпечує точну швидкість обертання роторів. Відбувається постійне, без коливань тиску, подавання продукту, завдяки чому отримуємо точну вагу порції. Розподілювач потоку виштовхує масу, наприклад,

фарш, на конвеєрні стрічки, пропускаючи її через відповідні формувальні деталі. Продукти відокремлюються безпосередньо на виході – або струною, або ножем (на вибір), безперервно, відповідно до заданої швидкості технологічного процесу. За допомогою формувальних трубок отримуємо вироби різних форм.

Зміна форми відбувається швидко і легко. Сформований і розділений на порції продукт можна викладати на сітки і листи або на конвеєр. Система керування вакуумного шприца дає змогу візуалізувати форму виробу і легко розрахувати параметри процесу. Особливістю цього системного рішення є точність порціювання завдяки роторному насосу в базовій машині вакуумного наповнювача.

Різні види снекової продукції мають свої особливості як щодо технологічного процесу виробництва, так і використовуваних матеріалів. Наприклад, виготовити хот-доги, сосиски з карі, палички міні-салями чи інші види ковбасок у традиційній натуральній чи штучній оболонці малих діаметрів практично неможливо. Зате це легко зробити завдяки альгінату.

Плівки з альгінату прозорі, міцні, не рвуться при розтягуванні, мають гарний зовнішній вигляд – ці функціонально-технологічні характеристики зробили альгінатну оболонку популярною у м'ясному виробництві. Вона не має конкурентів саме у виробництві ковбасок малих калібрів. Безпосередньо в альгінатну пасту можна додавати інгредієнти, що робить цей матеріал унікальним.

Сировиною для виробництва альгінатних оболонок є бурі водорості, що робить можливим виготовлення веганських, кошерних, халяльних продуктів.

Handtmann – це постійний пошук нових методів переробки та упаковки м'ясних продуктів. Оболонка з альгінату у поєднанні із технологією ConPro Handtmann – це сучасний спосіб виробництва снєків у вигляді ковбасок. ConPro-система зробила процес коекструзії ще більш досконалим, поєднавши альгінатну оболонку із вакуумною технологією Handtmann.

Базисними компонентами системи ConPro Handtmann у виробництві є два вакуумних наповнювачі, які легко адаптувати до потреб і умов виробництва:

головна машина безперервно подає масу фаршу, допоміжна – подає альгінатну оболонку до коекструзійної головки. Система забезпечує можливість задати як товщину оболонки, так і рівномірність шару, а також колір і смак. Висока якість продукції досягається завдяки точності покриття альгінатною оболонкою. Альгінатна оболонка утворюється безперервно під час наповнення шляхом гелеутворення пастоподібної плівки альгінату в сольовому розчині – це перша основна перевага ConPro-систем.

Інша – безперервний виробничий процес без зміни ковбасної оболонки: автоматизація й упаковка роблять виробництво ефективним і продуктивним. Системи поділяють на дві категорії: ConPro і ConProLink з функцією перекручування. Основна відмінність – форма кінцевого виробу.

У системі ConPro після коекструзії і фіксації продукт відрізається відразу відповідно до заданої довжини, край продукту формується за допомогою фігурного відрізного ножа, який надає краю продукту округлу форму. Краї продукту не повністю закриті оболонкою.

У системі ConProLink із функцією перекручування кінці продукту повністю закриваються. Доукомплектація системи функцією навішування – це додаткові можливості для інноваційних рішень. Перекручені порції потім навішуються або після розрізання на окремі порції, або у вигляді гірлянди.

ConProLink – це можливість перекручування і навішування у безперервному процесі.

Спочатку приготована сировина порціюється в оболонку із точністю до грама, за допомогою витискачів виконується розділення на порції, далі – перекручування і навішування продуктів. Після цього окремі порції, скажімо ковбасок, можна розрізати у місці перекручування.

Подальша переробка (на вибір) – або в горизонтальному положенні (можна подавати у коптильні, варильні установки, а також у печі), або з подальшим навішуванням продуктів на підвісний пристрій з необхідною кількістю петель і на певній відстані.

Особливістю технології ConProLink є місця скручування. Джгут ковбаси

уже перекручений, але процес затвердіння альгінатної оболонки ще не завершився. В результаті оболонка повністю покриває сировину і під дією механічного навантаження утримує наповнений продукт. Новим рішенням компанії Handtmann у технологій коекструзії є ConProCompact. Це основний варіант переходу на безперервне виробництво продукції в альгінатній оболонці. Головною особливістю системи ConProCompact є блок подачі з бункером об'ємом 40 літрів для подавання альгінатної пасти.

Система Compact складається із вакуумного шприца Handtmann, блока подачі альгінату та AL-системи KLSH 153. ConPro-система (KLSH 153) – це два варіанти продуктивності. Тобто, виробництво можна розпочати із невеликої базової моделі, а при збільшенні обсягів – збільшувати продуктивність даної системи, наприклад, обладнавши новим формувальним пристроєм і новим розділювальним модулем (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1 - Наповнення і конструзія — порівняння ConPro та ConProLink

ConPro	ConProLink
безперервне наповнення	безперервне наповнення
нанесення альгінату завдяки коекструзії	нанесення альгінату завдяки коекструзії
гелеутворення пастоподібної плівки у сольовому розчині	гелеутворення пастоподібної плівки у сольовому розчині; порційне перекручування продукту

Незалежно від того, яку систему ConPro вибрати – ConProLink чи ConPro (KLSH 153) – підприємство гарантовано отримає широкий асортимент якісної конкурентної продукції. Будь-яка комбінація обладнання Handtmann – завжди буде технічно й технологічно досконалою для виробництва різних видів м'ясної продукції, у т.ч. і таких як виробництво снєків.

3.3.4 Розрахунок капітальних вкладень (інвестицій) в нову виробничу лінію

До всього в світі торгівлі потрібно підходити реалістично, і ціноутворення тому не виключення. Наприклад, треба пам'ятати, що сушені кальмари отримали свою популярність лише в минулому році, коли ринкові оператори змогли визначити конкурентоспроможну ціну.

Для створення виробничої одиниці, яка буде випускати снеки, потрібно витратити на обладнання приблизно 50-80 тисяч доларів. А інвестування в стартовий капітал для обігу продукції обійдеться в 20-50 тис. доларів, тож обґрунтуємо ці витрати.

Витрати на прибирання обладнання складаються із вартості обладнання за ринковими цінами, транспортних, заготівельно-складських витрат, вартості монтажних робіт [29].

Витрати на транспортування нового обладнання приймаються у розмірі 4%, заготівельно-складські – 1%, витрати на монтаж – 8% вартості нового обладнання.

Крім вартості основного обладнання у разі необхідності враховуються витрати (% від вартості обладнання):

- придбанням контрольно-вимірювальних приладів – 15%; -
- роботи з підготовки фундаменту під обладнання – 1%;
- вартість неврахованого обладнання – 20%.

В таблицях 3.2 -3.3 наведено основні розрахунки на придбання, транспортування та монтаж обладнання.

Таблиця 3.2 - Кошторисно-фінансовий розрахунок на нове обладнання

Назва нового обладнання	Ціна за од. без ПДВ, тис. грн	Кількість одиниць обладнання	Вартість обладнання, тис. грн	Витрати, тис. грн на			Первісна вартість нового обладнання, тис. грн
				транспортування	загот.-складські	монтаж	
1	2	3	4	5	6	7	8
Формувальник Handtmann fs 510	430,00	6,00	2580,00	129	25,8	258	2992,80
Виробничий бункер ХЕ-112	12,60	2,00	25,20	1,26	0,25	2,52	29,23
Виробнича ємкість	10,00	6,00	60,00	3,00	0,60	6,00	69,6
Дозувальний апарат Ultra ML-900	63,00	1,00	63,00	3,15	0,63	6,3	73,08
Різальна машина FL Classic 90	22,16	1,00	22,16	1,11	0,22	2,22	25,71
Сушильна шафа CFD 700	64,86	1,00	64,86	3,24	0,65	6,49	75,24
Сушарка багаторівнева конвективна СЛМ-5-100	140,00	1,00	140,00	7,00	1,40	14,0	162,40
Охолоджувальний конвеєр	70,00	2,00	140,00	7,00	1,40	14,0	162,40
Змішувач шнековий СПП 700	33,60	1,00	33,60	1,68	0,34	3,36	38,98
Екструдер двошнековий Buhler Polytwin	230,00	1,00	230,00	11,5	2,30	23,0	266,80
Пакувальна машина у пакети АФ-50-В	104,00	3,00	312,00	15,6	3,12	31,2	361,92

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5	6	7	8
Пакувальна машина у коробки Unista	120,00	4,00	480,00	24,0	4,80	48,0	556,80
Пакувальна машина у туби NF-60A	110,00	1,00	110,00	5,50	1,10	11,0	127,60
Сушарка мікрохвильова вакуумна Мусон-2М	350,00	1,00	350,00	17,5	3,50	35,0	406,00
Валковий екструдер UTF-250	70,00	1,00	70,00	3,50	0,70	7,00	81,20
Роторно-формуєча машина UTF-250	63,00	1,00	63,00	3,15	0,63	6,30	73,08
Всього							5502,84

Таблиця 3.3 – Зведений кошторисно-фінансовий розрахунок нового обладнання

Основні засоби	Сума, тис. грн
Первісна вартість нового обладнання	5502,84
Контрольно-вимірювальні прилади (15% від вартості обладнання)	825,43
Роботи з підготовки фундаменту під обладнання (1 % від вартості обладнання)	55,03
Внутрішньо цеховий транспорт (20% від вартості обладнання)	1100,57
Вартість неврахованого обладнання (20 % від вартості обладнання)	1100,57
Разом витрати на нове обладнання	8584,44

Виробнича програма підприємства за даними якого виконується проєкт, розраховується в натуральному виразі по основному асортименту продукції, що виробляється та у вартісному виразі у діючих оптових цінах (таблиці 3.4- 3.6).

Таблиця 3.4 – Розрахунок числа днів роботи за рік

Обладнання закріпленим асортиментом	Календарний фонд часу	Зупинка з причин		Всього зупинок	Кількість днів роботи обладнання
		Ремонт обладнання			
		поточний	капітальний		
Лінія з виробництва м'ясних снєків	365	23	50	60	232

Таблиця 3.5 – Розрахунок виробничої програми у натуральному виразі

Найменування продукції	Добова потужність, т	Коефіцієнт використання потужності	Фактичний добовий обсяг виробництва, т	Річний обсяг виробленої продукції, т
Лінія з виробництва м'ясних снєків	0,74	0,8	0,59	137,34

Таблиця 3.6 – Розрахунок виробничої програми у вартісному виразі

Найменування продукції	Річний обсяг виробництва, т	Відпускна ціна підприємства (без ПДВ), тис. грн/т	Вартість річного обсягу виробництва, тис. грн
Лінія з виробництва м'ясних снєків	137,34	1,2	109,87

Явочна чисельність робочих визначається виходячи з планової розстановки

їх на робочих місцях і дільницях на основі норм обслуговування і нормативів чисельності. Розрахунок чисельності робітників починається із складання балансу робочого часу одного середнього облікового робітника (таблиця 3.7).

Таблиця 3.7 – Баланс робочого часу одного робітника

Показник	Кількість днів
Число календарних днів	365
Неробочі та святкові дні	133
Номінальний фонд роботи за рік, дні	232
Середнє число невиходів всього, днів у т. ч:	40
- чергова відпустка	24
- додаткова відпустка	2
- відпустка в зв'язку з вагітністю і пологами	2
- на навчання	1
- по хворобі	10
- з виконанням громадських і державних обов'язків	1
Явочний (ефективний) фонд робочого часу, днів	212
Номінальне число годин в зміну	12
Ефективний фонд робочого часу за рік, год	1590

Розрахунок фонду оплати праці робітників складається із основної заробітної плати (за тарифними ставками та відрядними розцінками), додаткової заробітної плати (доплати за роботу в нічний та вечірній час, вихідні і святкові, премії, відпустки) та інших витратна оплату праці (оплата праці позаштатних працівників, тощо) (таблиця 3.8).

Таблиця 3.8 – Зведена відомість з розрахунку чисельності та фонду оплати праці нової лінії

Категорія працюючих	Чисельність чоловік	Річний фонд оплати праці, тис. грн
Робітники основного виробництва	3	5 352,88
Робітники допоміжного виробництва	1	1042,05
Всього	4	6394,55

Метою обліку собівартості продукції є своєчасне, повне і достовірне визначення фактичних витрат, пов'язаних з виробництвом та збутом продукції, обчислення фактичної собівартості окремих видів та всієї продукції, а також контроль за використанням матеріальних, трудових та грошових ресурсів. Дані обліку витрат використовують для оцінки і аналізу виконання планових показників, вивчення результатів діяльності окремих цехів та підприємства в цілому. В зв'язку з цим має бути забезпечене зіставлення планових і звітних даних щодо складу і класифікації витрат, методів розподілу їх за плановим (звітним) періодами. Ефективність роботи будь-якого підприємства значною мірою визначається рівнем собівартості продукції.

Собівартість продукції - виражені у грошовій формі сукупні витрати на підготовку і випуск продукції (робіт, послуг). Собівартість характеризує ефективність усього процесу виробництва на підприємстві, оскільки в ній відображаються рівень організації виробничого процесу, технічний рівень, продуктивність праці та ін. Чим краще працює підприємство, ефективніше використовує виробничі ресурси, тим нижча собівартість продукції (робіт, послуг). При обчисленні собівартості важливе значення має склад витрат, які до неї входять [29].

Собівартість повинна включати до свого складу витрати необхідної праці,

тобто витрати, що забезпечують процес відтворення всіх факторів виробництва (предметів і засобів праці, робочої сили і природних ресурсів), і не включати витрат додаткової праці, що відшкодовуються за рахунок прибутку. Важлива роль у забезпеченні оптимального рівня собівартості належить аналізу, основна мета якого – виявлення можливості раціональнішого використання виробничих ресурсів, зменшення витрат на виробництво, реалізацію і забезпечення зростання прибутку [30].

До статті «Сировина та матеріали» включається вартість: сировини та основних матеріалів, які входять до складу продукції, що виготовляється, утворюючи її основу; допоміжних матеріалів, що використовуються при виготовленні продукції у виробничому процесі і пакування продукції до здавання її на склад готової продукції (таблиця 3.9)

Таблиця 3.9 – Розрахунок потреби в сировині для виробництва продукції

Сировина	Добові витрати сировини, т	Норми витрат на річний обсяг, т	Вартість одиниці сировини або матеріалів, тис. грн	Витрати на річний обсяг виробництва
М'ясо та м'ясо продукти	5,201	1206,632	60	8688
Олія соняшникова	1,385	321,32	32	1233,6
Крохмаль картопляний	0,249	57,768	54	374,4
Сіль товарна	0,178	41,296	10	49,2
Прянощі	0,010	2,32	78	21,6
Всього				10366,8

Для розрахунку вартості енерговитрат використовують норми витрат електро- та енергоресурсів на випуск одиниці продукції (таблиця 3.10).

Таблиця 3.10 – Розрахунок вартості енерговитрат

Вид енерговитрат	Обсяг виробництва продукції за рік, т	Витрати енергоресурсів		Вартість одиниці енергоресурсів, грн	Витрати на річний обсяг виробництва, тис. грн
		на 1 т продукції	на весь обсяг		
Електроенергія, Квт	137,34	350	48069	5,68	273,03
Всього					273,03

Таблиця 3.11 – Єдиний соціальний внесок

Напрямки відрахування	Річний фонд оплати праці, тис. грн	% нарахування	Сума нарахування, тис. грн
Єдиний соціальний внесок	6394,55	22	1406,8

До елементу «Амортизація» включається сума нарахованої амортизації основних засобів. Амортизація – систематичний розділ вартості основних засобів, що амортизується, протягом періоду їх експлуатації (таблиця 3.12).

Таблиця 3.12 – Розрахунок амортизаційних відрахувань

Вид основних засобів	Балансова вартість, тис. грн	Річна норма амортизаційних відрахувань, %	Витрати на амортизацію, тис грн
Машини та обладнання	5502,84	20	1100,57
Комп'ютерна техніка та інше	400,0	60	240,0
Всього			1340,57

Елемент «Інші операційні витрати» розраховується виходячи із загальної суми витрат, одержаних у попередніх розрахунках і становлять 10% від загальної

суми витрат. На основі отриманих даних визначаються зведені витрати по підприємству (таблиця 3.13).

Таблиця 3.13 – Зведені витрати на виробництво і реалізацію продукції

Елементи витрат	Сума тис. грн
Матеріальні витрати, всього в тому числі	
- сировина та основні матеріали	10366,8
- транспортно-заготівельні витрати	655,01
- енергія та технологічні цілі	273,03
Витрати на оплату праці	6394,55
Єдиний соціальний внесок	1406,8
Амортизація	1340,57
Інші витрати	2043,68
Витрати на реалізацію	5620,11
Всього	28100,55

Прибуток від реалізації продукції (П) розраховується як різниця між обсягом виробленої продукції виробленої продукції в діючих цінах (ТП) та повними витратами на виготовлення продукції(С).

$$П = ТП - С. \quad (3.1)$$

$$П = 39158,96 - 28\,100,55 = 11\,058,41 \text{ тис. грн}$$

Рівень рентабельності продукції, що випускається (Р), розраховується як відношення прибутку до повних витрат на виготовлення продукції вимірюється у відсотках:

$$Р = П/С \cdot 100\% . \quad (3.2)$$

$$P = 11\,058,41 / 28100,55 \cdot 100 = 39,35$$

Витрати на 1 гривню виробленої продукції (В) розраховується як відношення повних витрат на виготовлення продукції (С) до її вартості в діючих цінах(ТП):

$$B_{1\text{ грн}} = C/ТП. \quad (3.3)$$

$$B_{1\text{ грн}} = 28100,55 / 39158,96 = 0,72 \text{ коп}$$

Чистий прибуток (ЧП) – це одержаний прибуток підприємства після сплати податку на прибуток:

$$П = \cdot (100 - СПП) / 100, \quad (3.4)$$

де СПП- ставка податку на прибуток, % (18%).

$$ЧП = 11\,058,41 \cdot (100 - 18) / 100 = 9\,067,90 \text{ тис. грн}$$

Чистий грошовий потік (ЧГП) розраховується, як отриманий чистий прибуток від реалізації виробленої продукції та врахування амортизаційних відрахувань(А):

$$ЧГП = ЧП + А \quad (3.5)$$

$$ЧГП = 9\,067,90 + 1340,57 = 13\,856,26 \text{ тис. грн}$$

З метою уникнення ризику впливу інфляції в майбутньому розраховують теперішню вартість чистого грошового потоку. Це вартість майбутніх доходів на теперішній період, яка визначається шляхом дисконтування чистого грошового потоку (таблиця 3.14).

Таблиця 3.14 – Розрахунок дисконтованого грошового потоку

Рік	Витрати, тис. грн	Грошовий потік, тис. грн	Ефект, тис. грн	Коефіцієнт дисконту	Дисконтова ний ефект, тис. грн	Ефект наростаючим підсумком, тис. грн
0-й	28100,55	13 856,26	- 14244,29	1,0	-14244,29	-14244,29
1-й	-	13 856,26	13 856,26	0,91	12609,2	-1635,09
2-й	-	13 856,26	13 856,26	0,83	11500,7	9865,61
3-й	-	13 856,26	13 856,26	0,75	10392,2	20257,81
4-й	-	13 856,26	13 856,26	0,68	9422,26	29680,1
5-й	-	13 856,26	13 856,26	0,62	8590,88	38270,98

Таким чином, проєкт окупиться на третьому році експлуатації, що є вигідним для підприємства навіть в сьогоднішні складні для економіки часи.

3.4 Система управління якістю харчових продуктів на основі принципів НАССР

З розвитком культури харчування зростають також вимоги до якості харчових продуктів. Нині споживач вважає природним, що продукти харчування мають бути безпечними та якісними, незалежно від їхньої ціни. 92% споживачів хвилює безпека харчових продуктів.

Відзначимо, що для забезпечення необхідного рівня якості потрібні не тільки зацікавлені, кваліфіковані працівники, відповідна матеріальна база, але й добре налагоджена система менеджменту якості. Саме на цьому побудований успіх багатьох підприємств. Але одного прагнення забезпечити якість послуг та обслуговування недостатньо – існує потреба грамотного підходу до системи менеджменту якості, оскільки від цього залежить враження клієнтів про фірму.

Це дуже важливо для підвищення іміджу підприємства і, відповідно, залучення нових клієнтів. Тому саме на таких підприємствах важливе, навіть головне, значення набувають якість сервісу, управління якістю обслуговування, менеджмент якості. Саме з такою метою Всесвітньою організацією охорони здоров'я ФАО ВООЗ була розроблена система НАССР [78].

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система аналізу ризиків та контролю критичних точок, яка працює на випередження, дозволяючи виявити небезпеки безпосередньо у процесі виробництва (див. розділ 1) [76,78].

Встановлюючи критичну межу для тих чи інших показників, НАССР дозволяє ефективно запобігати ризикам та отримувати на виході якісну і безпечну продукцію, що відповідає всім міжнародним вимогам.

В систему контролю над безпекою харчових продуктів входить контроль за належним утриманням робочих площ і обладнання, санітарними та гігієнічними умовами на виробничих площах, контроль за використанням пестицидів, сегрегація відходів, санітарний нагляд за станом здоров'я працівників, забезпечення відповідним робочим одягом (плащі, взуття, головні убори, і т.п.), що грає важливу роль при виробництві продуктів харчування.

НАССР включає дослідження критичних точок в процесі планування виробництва продукції, дозволяє ідентифікувати потенційних користувачів і споживачів для кожного продукту, розглянути спеціальні вимоги для окремих груп споживачів; визначити контрольні межі вмісту пестицидів, важких металів; методи досліджень [78].

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР надає підприємству змогу [78]:

- гарантувати випуск безпечної продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів – запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання

в їжу;

- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;
- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

Основні засади впровадження HACCP, а також їх принципи відображено в стандарті ДСТУ ISO 22000:2007. Цей стандарт спрямований на впровадження систем управління безпечністю і призначений для застосування усіма організаціями, зайнятими в ланцюгу виробництва, постачання і реалізації харчової продукції.

Стандарт ISO 9001 — одна із моделей управління діяльністю організації з метою вдосконалення результатів. Ним керуються підприємства, які прагнуть, щоб їхні товари чи послуги були стабільно якісними з точки зору споживача. Згаданий стандарт передбачає впровадження системи управління якістю послуг або продукції. Не підвищуючи якість продукту, компанія втрачає великі можливості зростання конкурентоспроможності. Впровадження системи управління якістю слід вважати стратегічним рішенням [76].

В умовах зростаючої конкуренції наявність сертифіката ISO 9001 — один із чинників, що допомагає підприємству не лише продовжувати діяльність, а й стати одним із сильніших у своїй галузі. Діяльність організації складається з ряду взаємозалежних процесів. При цьому вихідні дані одного з них є вхідними для наступного.

Особливістю цих стандартів є добровільність у тому сенсі, що виробник сам приймає рішення про побудову системи якості відповідно до ISO чи ні, але, прийнявши таке рішення, стає обов'язковим виконання вимог цих стандартів.

З короткого аналізу вимог стандарту стає очевидним, що системи управління якістю – це складова контролю за управлінською діяльністю, технологією виробництва та продукцією, спрямованих на зростання якості продукції.

Підприємство має визначити мету втілення стандарту – заради отримання сертифіката або заради підвищення якості менеджменту. Формальне ж втілення стандарту є негативним процесом і полягає у [34]:

- формальній розробці політики якості;
- невимірності цілей у сфері якості;
- відсутності зворотного зв'язку зі споживачами продукції;
- існуванні системи управління якістю як окремої системи документації, яка, по суті, не впливає на виробничий процес; відсутність взаємозв'язків між підрозділами підприємства та відділом з якості;
- дисбалансі та не систематизованості в переліку обов'язків і повноважень персоналу в рамках системи управління якістю та посадових інструкціях;
- відсутності системи мотивації персоналу в рамках системи управління якістю та підприємства взагалі;
- низькій якості методичного забезпечення системи управління якістю та відсутності компетентного персоналу щодо забезпечення її результативного функціонування;
- відсутності аналізу функціонування системи управління якістю з боку вищого керівництва.

Аналіз показує, що основними вимогами від впровадження системи управління якістю є [41,51,53,59]:

- відповідність вимогам європейської інтеграції;
- підвищення результативності участі в тендерах;
- ефективне управління підприємством, в тому числі в області якості;

- зниження обсягу невідповідної продукції та відходів виробництва;
- підвищення рівня задоволеності споживачів;
- підвищення престижу та авторитету підприємства;
- застосування в цілях реклами.

Що стосується якості продукції, то її потрібно аналізувати на всіх стадіях життєвого циклу: стадії визначення потреб потенційних споживачів щодо якості, стадії проектування, розробки, виготовлення, реалізації та стадії після продажного обслуговування [12].

Упровадження системи управління якістю приводить не тільки до покращення продукції, а й сприяє оптимізації бізнес-процесів підприємства в цілому, веде до збільшення продуктивності праці, зменшення ресурсозалежності та, як наслідок, до зниження собівартості продукції, що безпосередньо впливає на конкурентоспроможність підприємства на ринку.

При прийнятті рішення про формування системи менеджменту якості та безпечності харчової продукції керівництву підприємства слід звернути увагу на наступні ключові питання вибору моделі систем: чітко визначити мету формування системи на підприємстві; оцінити підприємство з огляду можливих слабких місць та існуючих проблем; оцінити рівень компетентності персоналу; оцінити можливості підприємства з точки зору наявності необхідних ресурсів для впровадження тієї чи іншої системи; визначити результативність впровадження.

Виробничий ланцюг розглядається, як єдиний процес, протягом якого повинні бути усунені всі чинники, що можуть призвести до виготовлення недоброякісної та небезпечної для здоров'я людини продукції. Вимоги нормативної документації охоплюють питання контролю від якості сировини, з якої виробляється продукція – до матеріалу упаковки, а також доставки готової продукції кінцевим споживачам.

Дотримання вимог цього стандарту забезпечує контроль на всіх стадіях виробництва харчових продуктів, в будь-якому місці процесу, від виробництва і зберігання до реалізації продукції.

Одним із ключових принципів побудови системи менеджменту якості відповідно до вимог ISO 9001 є процесний підхід, під яким розуміють застосування у межах організації системи визначених процесів з урахуванням їх взаємодії, а також управління ними. Перевага процесного підходу — забезпечення безперервного контролю за окремими процесами та їхньою взаємодією у межах системи. Якщо цей підхід застосовують у межах системи управління якістю, він дозволяє зрозуміти та виконати вимоги споживача з вимірюванням результатів функціонування процесу та його ефективності.

Постійне поліпшення діяльності проводиться на основі об'єктивних даних. До всіх процесів можна застосовувати методологію, відому як «Плануй — Виконуй — Перевірйай — Дій» — «Plan — Do — Check — Act» (PDCA) [12]:

- плануй: встановлюй цілі та процеси, необхідні для досягнення результатів, що відповідають вимогам замовника товарів чи послуг та політиці організації;
- виконуй: впроваджуй процеси;
- перевіряй: контролюй та вимірйай процеси і продукцію, виходячи з політики, цілей та вимог до продукції, а також звітуй про результати;
- дій: вживай заходів для постійного поліпшення показників функціонування процесу.

Система управління якістю охоплює процеси, пов'язані з управлінською діяльністю, постачанням ресурсів, випуском продукції та вимірюваннями. Стандарт вимагає наявності документального викладення політики та цілей у сфері якості; настанов з якості; документів, необхідних організації для забезпечення результативного планування функціонування та контролю процесів; відповідних задокументованих методик. Обсяги документації системи управління якістю можуть бути різними для кожної конкретної організації. Значення мають розміри та види діяльності підприємства, складність процесів та їх взаємодія, компетентність персоналу.

Висновки до розділу 3

Підсумовуючи викладене в розділі зробимо наступні висновки.

Створення привабливих для споживача і доступних за ціною продуктів є одним із основних пріоритетів сучасного ринку швидкого харчування, на якому снеки давно зайняли свою нішу.

З метою забезпечення виробництва якісного товару для виробництва снєків має використовуватися тільки відбірна сировина від кращих постачальників, натуральні спеції та смакові добавки від провідних світових виробників.

Кожне підприємство повинно мати службу управління якістю, яка постійно здійснює жорсткий контроль якості та дотримання відповідних норм і стандартів зберігання продукції.

Швидкий темп життя та зміни у культурі споживання різних товарів сприяють створенню у споживачів нових переваг. Останнім часом у споживачів зростає інтерес до білкових продуктів, а це, своєю чергою, сприяє розвитку ринку закусок з м'яса і згодом може вивести білкові снеки в лідери сегменту ринку. Майже всі виробники м'ясних снєків наголошують на їх поживності та натуральності, руйнуючи стереотип про те, що снеки не можуть замінити повноцінний прийом їжі, формуючи окрему нішу продуктів усередині сегменту снєків. Таким чином виробники снєків з м'яса активно залучають споживачів, стурбованих своїм здоров'ям і позиціонують продукцію, що випускається, як джерело білка і вітамінів без вуглеводів і цукру.

Проведені технологічні та економічні розрахунки довели доцільність даного проєкту для ТОВ «Снек Трейд Юей», адже встановлено, що лінія з виробництва м'ясних снєків має термін окупності 4 роки, а економічний ефект наростаючим підсумком за 6 років складе 38270,98. Це доводить доцільність та економічну ефективність проєкту виробництва м'ясних снєків на підприємстві.

Сучасний ринок харчових продуктів розвивається в умовах жорсткої

конкуренції, під впливом якої якість продукції динамічно змінюється. Вона формується на основі наявного попиту споживачів, що пред'являють все нові вимоги до її рівня. Одним із головних критеріїв якості харчового продукту стає його безпечність при споживанні.

Основним способом забезпечення високого рівня якості готового продукту є впровадження ефективної системи управління якістю на вітчизняних підприємствах, що гарантуватиме необхідний рівень якості та безпечності на кожній стадії обробки продукції. Впроваджена на підприємстві система управління якістю сприймається як його здатність стабільно функціонувати на ринку та реалізовувати свою продукцію, якість якої є передбачуваною.

Товаровиробники самостійно вибирають модель системи управління якістю, виходячи з чітко визначеної мети формування системи, оцінки слабких місць та існуючих проблем, процесів виробництва, наявних ресурсів і своїх можливостей. У зв'язку з цим кожне підприємство буде мати свою унікальну систему, побудовану у відповідності з вимогами міжнародних стандартів.

Висновки

Під управлінням якістю розуміють систему методів і видів діяльності, направлених на виконання вимог і очікування виробника та споживача продукту щодо якості самого продукту та напрямків її забезпечення. Значну роль в підвищенні якості продукції відіграють стандарти, які є організаційно-технічною основою систем якості

Слід зазначити, що система управління якістю згідно з вимогами ISO 9001 в умовах нестабільності на ринку — це ефективна модель управління, яка дозволяє оперативно реагувати на зміни ринкового середовища, а також дієвий інструмент для аналізу роботи підприємства, котрий дозволяє бачити вузькі місця і своєчасно впроваджувати запобіжні та коригувальні заходи. Крім того, впровадження стандарту ISO 9001 — додаткова гарантія якості послуг, яка дозволяє підприємству розраховувати на високу лояльність своїх відвідувачів, зберегти покупців й обсяги реалізації та як наслідок підвищити конкурентоспроможність підприємства, зокрема у сферах товарного забезпечення (робота з дистриб'юторами) і фінансування (робота з банківськими установами).

Одним із напрямів підвищення ефективності системи управління якістю є застосування системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, аналіз ризиків та критичні точки контролю). Це система управління безпекою харчових продуктів, яка забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюжка, у будь-якій точці виробничого процесу, а також зберігання та реалізації продукції де існує ймовірність виникнення небезпечної ситуації.

Система НАССР базується на наступних принципах:

- аналіз небезпечних чинників;
- виявлення критичних контрольних точок;
- встановлення критичних меж;
- встановлення процедури моніторингу;

- розробка коригувальних процесів;
- зберігання та актуалізація документів;
- оцінка ефективності.

Українським підприємствам варто скористатися досвідом світового менеджменту для вирішення проблеми забезпечення якості продукції через вдосконалення системи маркетингової та організаційної структури підприємства. Для забезпечення якості продукції (товарів, послуг) на підприємствах необхідно здійснити ряд послідовних та взаємозалежних факторів:

- аналіз стану, виявлення і систематизація основних факторів і умов, що визначають конкурентоспроможність продукції (товарів, послуг) в умовах ринкової економіки (групи, види, різновиди факторів);

- перспективних напрямів розвитку і вдосконалення економічних механізмів (ціноутворення, собівартість, норма і маса прибутку, економічна ефективність, стимулювання, податкові, кредитні умови тощо);

- нормативної та технічної бази (стандартизація, сертифікація, кодування і каталогізація продукції, техніко-економічна інформація тощо);

- обґрунтування перспективних напрямів розвитку і вдосконалення організаційних механізмів (сервісне обслуговування, реклама тощо);

- удосконалення і поширення систем управління якістю продукції (на базі міжнародних стандартів) за рівнями, сферами, аспектами (факторами), стадіями «життєвого циклу» продукції, об'єктами, елементами формування якості продукції;

- обґрунтування напрямів формування системи захисту прав споживачів на законодавчій та суспільній основі (гарантії, інформація, взаємодія з організаціями захисту інтересів і прав споживачів тощо).

Кваліфікаційна робота виконана на базі підприємства з виробництва снеків ТОВ «Снек Трейд Юей», аналіз господарської діяльності якого показав, що наважаючи на війну та складну економічну ситуацію, підприємство продовжує функціонувати. Зокрема, протягом 2018-2022 років

значення цього показника фінансової незалежності підприємства знизилося. Так, у 2018 р. коефіцієнт фінансової незалежності підприємства становив 0,92, а це означало, що на 92 % підприємство не залежить від позикових джерел. У 2022 р. значення цього показника зменшилося на 0,13 і становило 0,79, що свідчить про те, що на 21 % підприємство залежить від позикових ресурсів.

Що стосується загального рівня рентабельності підприємства протягом аналізованого періоду, то в цілому підприємство варто вважати рентабельним, оскільки протягом п'яти років коефіцієнт рентабельності складає більше 0. Так, у 2018 р. коефіцієнт рентабельності підприємства склав 0,22, а у 2022 р. – 0,24, що свідчить про зростання рівня прибутковості підприємства.

З метою удосконалення процесу створення та впровадження системи управління якістю в ТОВ «Снек Трейд Юей» пропонується:

- удосконалити службу управління якістю за рахунок застосування системи НАССР, яка забезпечує контроль на всіх стадіях виробництва харчових продуктів, в будь-якому місці процесу, від виробництва і зберігання до реалізації продукції;

- побудувати систему менеджменту якості відповідно до вимог ISO 9001 на базі процесного підходу для забезпечення безперервного контролю за окремими процесами та їхньою взаємодією у межах системи.

- необхідно чітко встановити загальну і персональну відповідальність і повноваження всіх працівників, від діяльності яких залежить якість послуг. При цьому повинна бути передбачена і необхідність ефективних стосунків між споживачем і постачальником щодо всіх аспектів їхньої взаємодії як в самій організації, так і за її межами. Встановлені відповідальність і повноваження повинні узгоджуватись із засобами і методами забезпечення якості продукції.

Також у роботі обґрунтовано доцільність виробництва снєків з м'яса із застосуванням обладнанням Handtmann.

Відзначимо, що висока якість отриманого товару залежить від:

- дотримання режиму та технології виготовлення напівфабрикатів,
- якості смакових ароматизаторів,
- зовнішнього вигляду і акуратності упаковки.

Компанія Handtmann, яка є виробником обладнання для виготовлення снеків, пропонує для виготовлення снекової продукції такі технологічні рішення, як: формування і коекструзія, що дозволяє виробляти продукцію відповідно до світових вимог.

Проведені технологічні та економічні розрахунки довели доцільність даного проєкту для ТОВ «Снек Трейд Юей», адже встановлено, що лінія з виробництва м'ясних снеків має термін окупності 4 роки, а економічний ефект наростаючим підсумком за 6 років складе 38270,98. Це доводить доцільність та економічну ефективність проєкту виробництва м'ясних снеків на підприємстві. Тим більше, що дослідження ринку вказують на те, що цей сегмент упевнено займає свою нішу на харчовому ринку.

Список використаних джерел

- 1 Податковий кодекс України/ URL: https://ips.ligazakon.net/document/T10_2755?an=21397&ed=2020_08_01
- 2 Господарський Кодекс України.: [офіц. текст станом на 02.08.2017 р. зі змінами та доп.]. закон України. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.
- 3 Про господарські товариства: закон України: офіц. текст: станом на 19 лют. 2004 р. К.: Парламентське видавництво, 2005. 64 с.
- 4 Цивільний кодекс України: офіц. тест станом на 10.10.22 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text>
- 5 Бойченко М.В., Іванова М.І., Кудрявцева Н.В. Сучасні підходи до управління якістю на підприємстві. *Економічний простір*. 2014. № 89. С. 150-158
- 6 Бондаренко-Берегович В. Економічна безпека підприємства як об'єкт управління. *Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»*. Серія: економічні науки. 2020. (5). С. 63–67.
- 7 Вівчар О. І. Управління економічною безпекою підприємств: соціогуманітарні контексти: монографія. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 515 с.
- 8 Воловельська І. В., Шемшур М., Кирильченко С. Економічна безпека підприємства. Теоретический аспект. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2022. № 78-79. С. 55-60.
- 9 Воловельська І. В., Мазіашвілі А. Р. Методика застосування психологічного елемента в системі економічної безпеки підприємств залізничного транспорту. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2022. № 80. С. 236-246.
- 10 Воловельська І. В., Гайдуков Б. Становлення системи управління ризиками у світі та Україні. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2023. № 81-82. С. 123-128.

- 11 Дикань В.Л., Кірдіна О.Г. Сутнісні аспекти конкурентоспроможності національної економіки. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2009. № 28. С. 13-20.
- 12 Дикань В. Л. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань та ін.; за ред. В. Л. Дикань. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
- 13 Дикань В. Л., Воловельська І. В. Інноваційні стратегії підприємств: проблеми, шляхи вирішення. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2019. № 67. С. 9–17.
- 14 Дикань В. Л., Воловельська І. В., Маковоз О. В. Економічна безпека підприємства: навч. Посібник. Х.: УкрДАЗТ, 2011. 243 с.
- 15 Дикань В. Л., Єлагін Ю .В., Сухорукова Т. Г. Економіка праці на підприємствах залізничного транспорту: підручник. Х.: УкрДАЗТ, 2012. 275 с.
- 16 Дикань В. Л., Козинець А. С., Чупир Т. Я. Економічний аналіз ефективності діяльності залізниці: навчальний посібник. Харків, 2004. 161 с.
- 17 Дикань В. Л., Корінь М. В. Державне регулювання промислового розвитку України. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2018. №. 61. С. 9-19.
- 18 Дикань В. Л., Маслова В.О. Організація виробництва: навчальний посібник. Харків, УкрДАЗТ, 2013. 422 с.
- 19 Дикань В.Л. Національна модель індустріального розвитку країни: організаційно-управлінський аспект *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2023. № 81-82. С. 11–34.
- 20 Дикань В.Л. Українська модель економічної системи як нова концепція розвитку національної економіки. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2013. Вип. 44. С. 11-17.
- 21 Дикань В.Л., Воловельская І.В. Концептуальні підходи до забезпечення економічної безпеки підприємства. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2018. №64. С.1-18.

22 Дикань В.Л., Назаренко І.Л. Комплексна методика визначення рівня економічної безпеки, оцінки ризиків та ймовірності банкрутства підприємства: монографія. Харків: УкрДАЗТ, 2011. 142 с.

23 Дикань В.Л., Обруч Г.В. Визначення ефективності реалізації потенціалу конкурентоспроможності вагонобудівних підприємств. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2016. № 56. С. 9-18.

24 Дикань В.Л., Островерх Г.Є. Удосконалення механізмів державного управління розвитком залізничної галузі України у євроінтеграційному просторі. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2018. № 62. С. 11–19.

25 Дикань В.Л., Толстова А.В. Механізм державного регулювання відтворення та розвитку економіки України в ринкових умовах. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2021/2022. № 76-77. С. 5-12.

26 Дикань В.Л., Толстова А.В. Розвиток економіки України на основі принципу рівноправності відносин держави, бізнесу та суспільства. *Вісник економіки транспорту та промисловості*. 2018. № 63. С. 9-19.

27 Дикань О. В. Стратегічні орієнтири щодо удосконалення системи управління якістю на вітчизняних промислових підприємствах. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2015. № 52. С. 163 171.

28 Дикань, В. Л., Воловельська І.В., Каличева Н.Є. Економіка підприємства: конспект лекцій. Ч. 4. Харків : УкрДУЗТ, 2022. 50 с.

29 Дикань, В. Л., Воловельська І.В., Каличева Н.Є. Економіка підприємства: конспект лекцій. Ч. 1. Харків : УкрДУЗТ, 2021. 55 с.

30 Дикань, В. Л., Воловельська І.В., Каличева Н.Є. Економіка підприємства: конспект лекцій. Ч. 2. Харків : УкрДУЗТ, 2021. 45 с.

31 Дикань, В. Л., Воловельська І.В., Каличева Н.Є. Економіка підприємства: конспект лекцій. Ч. 3. Харків : УкрДУЗТ, 2021. 49 с.

32 Дубодєлова А.В. Впливові чинники процесу розроблення та впровадження системи управління якістю на вітчизняних підприємствах за міжнародними стандартами ISO СЕРІЇ 9000. URL: <http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/9739/1/05.pdf>.

33 Економічна діагностика: підручник / В. Л. Дикань, І. В. Токмакова, В. О. Овчиннікова, М. В. Корінь, А. В. Толстова. Харків: УкрДУЗТ, 2022. 285 с.

34 Економічна та майнова безпека підприємства та підприємництва. Антирейдерство : монографія / Б М. Андрушків, І. П. Вовк, Ю. Я. Вовк, В. П. Паляниця та ін. Тернопіль : Тернограф, 2012. 456 с.

35 Євсейцева О.С., Ющенко А.В. Аналіз ринку снекової продукції України. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2012. № 6(68). С. 357—362.

36 Живко З. Б. Механізм управління системою економічної безпеки підприємства. *Науковий вісник Ужгородського університету*. 2014. Вип. 3. С. 37–42.

37 Забезпечення конкурентоспроможності підприємств: підручник / В. Л. Дикань, Ю. Т. Боровик, О. М. Полякова, Ю. М. Уткіна. Харків: УкрДАЗТ, 2012. 415 с.

38 Зайкіна Г. М. Формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04. Одеса : ОНАХТ, 2014. 20 с.

39 Калита П.Я. Загальне управління якістю – шлях до досягнення високого рівня досконалості. К: Наукова думка. 2013. 145 с.

40 Каличева Н. Є. Методика забезпечення конкурентоспроможності підприємств залізничного транспорту за рахунок управління якістю. *Економіка та суспільство*. 2019. №20. С. 244-254. URL: <http://economyandsociety.in.ua>

41 Каличева Н. Є. Роль управління якістю в забезпеченні конкурентоспроможності підприємств залізничного транспорту. *Проблеми адаптації соціально-економічних систем до екзогенних змін: монографія/ заг. редакцією д-ра екон. наук, професора Л. Л. Калініченко*. Харків : ФОП Панов А. М., 2019. С. 282-291.

42 Каличева Н. Є., Мельник О. А., Рубльов О. В. Особливості формування системи управління якістю на залізничному транспорті в сучасних умовах. *Науковий огляд*. 2018. Вип. 4 (47). С. 6-17.

43 Каличева Н.Є., Голубєва. А.А., Міненко О.С. Економічні аспекти забезпечення якості продукції на стадії проєктування. *Молодий вчений*. 2022. № 10 (110). С.45-48.

44 Каличева Н.Є., Прокопенко А.О. Підходи до створення універсального іміджу для забезпечення конкурентоспроможності підприємств громадського харчування. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2017. № 60. С. 140-146.

45 Каличева Н.Є., Куценко Н.М., Годунов Ф.А. Управління якістю продукції харчової промисловості. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2023. Вип. 84.

46 Косянчук Т.Ф., Майорова Н.І. Забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції на засадах сучасних принципів управління якістю. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2010. № 3.Т. 3. С.51-56.

47 Крикун О.О. Сумісність і узгодження нової версії стандарту ISO 9001:2015 з міжнародними стандартами щодо систем менеджменту якості. *Економіка і суспільство*. 2016. №7. С. 378-384.

48 Кузьменко М.М., Богацька Н.М. Якість продукції як фактор конкурентоспроможності продукції та підприємства загалом. *Молодий вчений*. 2017. № 11 (51). С.57-65.

49 Куценко Н.М. Забезпечення економічної безпеки підприємства з урахуванням умов невизначеності. *Технологія-2023: матеріали XXVI міжн. наук.-практ. конф. (26 травня. 2023 р.)*. Київ : Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля, 2023. С. 328-329.

50 Лапін О.В., Фрідріф В.П. Впровадження міжнародних стандартів ISO серій 9000 та 14000, НАССР (ХАССП) і формування систем менеджменту якості на аграрних підприємствах України. *Агросвіт*. 2014. № 23. С. 43–47.

51 Лисенко О.М. Системи управління якістю: особливості впровадження згідно з новою версією стандарту ISO 9001. *Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту. Серія : Економіка і менеджмент*. 2016.

№ 1. С. 27-34.

52 Лозова Т. М. Застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.* 2019. Вип. 22. С.34-37. URL: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1221-2019-22-06.pdf>

53 Маховка В. М., Вишовський В. М. Формування системи управління якістю продукції підприємства в сучасних умовах господарювання. *Економічний форум.* 2016. № 2. С. 189-193.

54 Мишко О. Інноваційний підхід до вдосконалення системи управління якістю на підприємстві. *Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки.* 2015. № 2. С. 39-44.

55 Міністерство охорони здоров'я і соціальних служб США. URL: <https://www.hhs.gov/>

56 Момот О. І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2007. 368 с.

57 Мороз О.В., Ткачук Л.М. Організаційно-економічні фактори управління якістю на підприємствах: монографія. Вінниця: УНІВЕРСУМ Вінниця. 2005. 137 с.

58 Офіційний сайт ТОВ «Снек Трейд Юей». URL: <https://smartsnack.ua/>

59 Надобних О. О., Богацька Н. М. Якість продукції як один з найважливіших критеріїв підвищення конкурентоспроможності підприємства. *Молодий вчений.* 2014. № 11. С. 86–89.

60 Науменко М.О., Морозова Л.В. Управління підвищенням якості послуг підприємства. *Бізнес Інформ.* 2015. № 2. С. 179-183.

61 Підприємництво. Реалізація підприємницької діяльності у сучасних ринкових умовах: підручник / С. В. Панченко, В. Л. Дикань, О. В. Шраменко та ін. Харків : УкрДУЗ, 2018. ч. 2.. 228 с.

62 Підприємництво. Теоретичні основи організації підприємницької діяльності: підручник / С. В. Панченко, В. Л. Дикань, О.В. Шраменко та ін. Харків : УкрДУЗТ, 2018. ч. 1.. 241 с.

63 Поліщук О. Т. Сутність та деякі облікові аспекти витрат на якість продукції. *Проблеми економіки*. 2015. № 1. С. 226 - 231.

64 Пономарьова О.С. Вплив якості продукції на конкурентоспроможність підприємства. *Економіка, фінанси, право*. 2009. №5. С. 7-9.

65 Про стандарт ISO 22000. URL: <https://sm-mt.com.ua/services/standart-iso-22000/>

66 Світлишин І.І. Методичний підхід до оцінювання якості продукції. *Економіка, управління та адміністрування*. 2023. №1(103). С. 64–69. URL: [https://doi.org/10.26642/ema-2023-1\(103\)-64-69](https://doi.org/10.26642/ema-2023-1(103)-64-69).

67 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT) : ДСТУ ISO 9001:2015. [На заміну ДСТУ ISO 9001:2009; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 24 с.

68 Системи управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001:2009 [Чинний з 2009-09-01]. Київ : Держспоживстандарт України. 2009. 28 с.

69 Сороківська О. А. Інформаційна безпека підприємства: нові загрози та перспективи. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2010. № 2. Т. 2. С. 32–35.

70 Страшинська Л.В., Ніколаєнко І.В. Маркетингові аспекти розвитку ринку снєків в Україні. *НУХТ*. . 2017. С. 75—84.

71 Тарасова О. В. Левицька О. Т. Сучасні концепції управління якістю продукції. *Економіка харчової промисловості*. 2010. № 1. С. 24-27.

72 Тарасюк Г. М. Бабич Н. О. Управління якістю продукції, як одна зі складових управління операційною системою. *Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки*. 2016. № 3. С. 87-92.

73 Чекмасова І. А., Шатіло Д. М. Управління якістю підприємства: розвиток та проблеми впровадження. *Вісник НТУ «ХПІ»*. 2013. № 7 (984). С. 167-173.

74 Управління бізнесом: підручник / Дикань В.Л., Панченко С.В., Маслова В.О., Воловельська І.В. Х .: УкрДАЗТ, 2017. 315 с.

75 Ярмач О. В. Економічна безпека підприємства: навчально-методичний

посібник для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки» спеціальності 051 «Економіка» спеціалізації «Бізнес-економіка». Харків: Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2020. 92 с.

76 ISO 9000:2015. «Quality management system – Fundamentals and vocabulary». URL: <http://www.iso.org>.

77 ISO.ABOUT US. URL: <https://www.iso.org/ru/about-us.html>

78 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) URL: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

79 The ISO Survey of Certifications – 2013. Switzerland: ISO. URL: <http://www.iso.org/iso/home-/standards/certification/isosurvey.htm?certificate=ISO%209001&countrycode=UA#countrypick>

80 Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи рівня вищої освіти «другий (магістерський) рівень» усіх форм навчання / каф. «Економіки та управління виробничим і комерційним бізнесом». В. Л. Дикань, В. В. Компанієць, І. В. Токмакова, І.Л. Назаренко. Харків: УкрДУЗТ, 2019. 60 с.

81 Студентська навчальна звітність. Текстова частина (пояснювальна записка). Загальні вимоги до побудови, викладення та оформлення: методичний посібник з додержання вимог нормоконтролю у студентській навчальній звітності /Козар Л.М. [та ін.]; за заг. ред. Л.М. Козара. Х.: УкрДУЗТ, 2018. 54 с.

АКТ

перевірки випускної кваліфікаційної роботи на наявність ознак
академічного плагіату

Відповідно до даних сервісу Strikeplagiarism.com кваліфікаційна робота
на тему: «Формування системи управління якістю продукції на
підприємстві»

автора: Куценко Нателла Муртазівна
(ПІБ автора повністю)

містить 40,41 % запозичень. Ознаки академічного плагіату – відсутні.

Перевірку виконала
доцент кафедри економіки та управління
виробничим і комерційним бізнесом



(підпис)

Ганна ОБРУЧ

07.12.2023 р.