

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Зайкіна Ганна Миколаївна

УДК 334.716:339.138

**ФОРМУВАННЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

08.00.04 – економіка та управління підприємствами
(за видами економічної діяльності)

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата економічних наук

ОДЕСА-2014

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права» (м. Херсон) Міністерства освіти і науки України.

Науковий керівник: доктор економічних наук, доцент
Гришова Інна Юрївна,
Одеська національна академія харчових технологій,
завідувач кафедри економічної теорії та фінансово-
економічної безпеки.

Офіційні опоненти: доктор економічних наук, доцент
Майданевич Петро Миколайович,
Південний філіал Національного університету
біоресурсів і природокористування України
«Кримський агротехнологічний університет», завідувач
кафедри бухгалтерського обліку та аудиту;

доктор економічних наук, доцент
Наумова Лариса Миколаївна,
Херсонський національний технічний університет,
доцент кафедри зовнішньоекономічної діяльності.

Захист відбудеться «27» серпня 2014 року о 15-00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 41.088.04. в Одеській національній академії харчових технологій за адресою: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, конференц-зала.

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Одеської національної академії харчових технологій за адресою: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112.

Автореферат розісланий «25» липня 2014 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради



І.С. Кайтанський

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. В умовах конкуренції, нарощувати обсяги виробництва і забезпечувати стійке економічне зростання підприємствам можливо лише за рахунок більш повного задоволення попиту споживачів високоякісною продукцією. У харчовій промисловості України завдання підвищення якості продукції є особливо актуальним, оскільки негативні наслідки економічних реформ значною мірою ослабили позиції вітчизняної харчової продукції на внутрішньому і закордонних ринках. Насиченість пропозицій змушує виробників завойовувати довіру своїх споживачів, а також прагнути передбачити їх вимоги й очікування.

На сьогоднішній день глобалізація ринку споживачів і харчової продукції привела до однієї з основних проблем - забезпечення якості і безпеки продуктів харчування і зменшити ризики їх негативного впливу на здоров'я людини. Сучасна індустрія харчової продукції, все в більших масштабах приваблюючи виробників консервантів і технологічних добавок, головним пріоритетом визначає формування у продуктів харчування зовнішньої привабливості і смакових характеристик. При цьому ігнорується найголовніший параметр якості харчової продукції - її безпека для споживача. В сучасних умовах здатність підприємств харчової промисловості виробляти безпечну для здоров'я продукцію стає основною конкурентною перевагою.

Забезпечення якості та безпеки харчової продукції є одним з найважливіших стратегічних завдань. Для вирішення даної проблеми найбільш ефективним інструментом служить система менеджменту якості харчової продукції, яка забезпечує комплексний підхід до питання управління якістю та безпекою на харчовому підприємстві.

В економічній літературі провідними науковцями багато уваги приділяється питанням впровадження систем якості у діяльність підприємств і організацій різних галузей та сфер діяльності. Значна увага цій проблемі приділяється відомими вітчизняними і закордонними вченими, такими як:

Ю.П. Адлер, А.В. Бабанський, П.Ю. Белінський, В.І. Гіссін, В.В. Гончаров, Ф.Ю. Грищенко, І.Ю. Гришова, Дж. Р. Еванс, Л.С. Кириченко, Ю.І. Койфман, П.М. Майданевич, Н.В. Мережко, О.В. Мишко, Л.М. Наумова, А.Д. Нікіфоров, В.Ю. Огвоздін, В.І. Павлов, Н.Г. Салухіна, Г.А. Саранча, Дж. Харрінгтон, М.Л. Шаповал, В.Л. Шпер, О.М. Язвинська в та іншими.

У роботах вказаних авторів закладено науковий фундамент управління якістю підприємств і організацій харчової промисловості. Втім, більшість робіт присвячено питанням забезпечення відповідності систем менеджменту якості вимогам міжнародних стандартів, які є універсальними і не враховують специфіку діяльності підприємств харчової промисловості. При практичній розробці та впровадженні системи менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості повинна враховуватись галузева специфіка виробництва, і увага повинна бути звернена на найпроблемніші місця в управлінні якістю.

Теоретична і практична значущість досліджуваної проблеми, а також її недостатня розробленість визначили актуальність обраної теми, постановку мети і завдань дослідження.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Дисертаційна робота виконана у зв'язку з тематикою науково-дослідних робіт Міжнародного університету бізнесу і права за темами “Фінансово-економічний механізм сталого розвитку аграрних підприємств в умовах трансформації до СОТ” (номер державної реєстрації 0109U002936) та “Ефективне використання ресурсного потенціалу АПК України в умовах глобалізації світової економіки” (номер державної реєстрації 0109U002938). Особистий внесок дисертанта полягає у розробці теоретико-методичних засад та практичних рекомендацій щодо формування систем управління якістю на підприємствах харчової промисловості.

Мета і завдання дослідження. Метою дисертаційного дослідження є обґрунтування теоретико-методичних засад та розробка практичних рекомендацій з формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості. Відповідно до мети в роботі були поставлені та вирішені наступні завдання:

- дослідити теоретичні аспекти теми та уточнити й доповнити зміст понять «якість харчової продукції» і «система менеджменту якості харчової продукції»;
- розробити концепцію організаційно-економічного механізму управління якістю продукції підприємств харчової промисловості;
- удосконалити методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції;
- обґрунтувати організаційно-управлінський інструментарій підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції;
- розробити методичний підхід для вибору критеріїв оцінки якості і ефективності системи управління харчовим підприємством;
- розвинути концептуальні засади формування високоефективної системи управління підприємством на базі впровадження системи менеджменту якістю;
- запропонувати механізм формування й удосконалювання управління харчовими підприємствами на базі сучасних організаційно-управлінських інструментів з метою підвищення якості і безпеки продукції протягом усього життєвого циклу;
- розробити методичні засади оцінки ефективності інноваційної діяльності з управління якістю продукції харчових підприємств.

Об'єктом дослідження є процеси проектування, впровадження і функціонування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості.

Предметом дослідження є сукупність теоретико-методичних та прикладних аспектів формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості.

Методи дослідження. Теоретичну і методологічну основу дослідження склали діалектичний метод пізнання і системний підхід, що обумовили

комплексне дослідження питань формування систем якості підприємств харчової промисловості. У ході дослідження використовувалися монографії і публікації вітчизняних і закордонних авторів із проблем управління якістю харчової продукції, менеджменту якості, маркетингу. У ході дослідження використовувалися методи: наукової абстракції (для узагальнення і опрацювання вихідної інформації); аналізу і синтезу (при визначенні структурних компонентів систем управління якістю харчових підприємств); індукції і дедукції (при дослідженні глибинних причино-наслідкових зв'язків досліджуваних явищ); монографічного дослідження (при систематизації отриманих результатів); економіко-математичні методи (при формуванні моделей систем якості харчових підприємств).

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі акти України, нормативні і правові акти органів виконавчої влади, статистичні дані Державної служби статистики України, первинні дані підприємств харчової промисловості.

Наукова новизна одержаних результатів дисертаційного дослідження полягає у обґрунтуванні теоретико-методичних засад та розробці практичних рекомендацій з формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості. Найбільш важливі наукові результати, отримані у процесі дослідження, та їх наукова новизна полягають у наступному:

вперше:

- розроблено концепцію організаційно-економічного механізму управління якістю продукції підприємств харчової промисловості, ключовим елементом якої є модель інтегрованої системи менеджменту якості, що ґрунтується на процесному підході, включає комплекс керуючих впливів по підвищенню ефективності бізнес-процесів харчових підприємств й вирішенню завдань управління якістю харчової продукції і гарантує задоволення поточних і майбутніх вимог споживачів до якості виробленої харчової продукції;

удосконалено:

- методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції, що дозволяють виявити зв'язок між показниками якості харчової продукції та їх конкурентоспроможністю на ринку харчової продукції;

- організаційно-управлінський інструментарій підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції, що включає матрицю розподілу відповідальності за окремі види робіт у рамках процесу формування системи менеджменту якості на підприємстві харчової промисловості;

- методичний підхід для вибору критеріїв оцінки якості і ефективності системи управління харчовим підприємством з використанням системи «шести сигм», що дозволяє оцінити якість роботи служб підприємства та здійснювати відповідні керуючі впливи, що поліпшують його діяльність;

дістали подальший розвиток:

- понятійно-категоріальний апарат менеджменту якості в частині уточнення й доповнення змісту понять «якість харчової продукції» і «система менеджменту якості харчової продукції», що виражають якість, як єдину

синергетичну систему властивостей з їх характеристиками й систему цілеспрямованих активних впливів на всі стадії формування якості харчової продукції з позиції системного й комплексного підходів управління;

- концептуальні засади формування високоефективної системи управління підприємством на базі впровадження системи менеджменту якістю, що містять у собі структурно-логічну схему побудови системи управління якістю, яка дозволяє визначити не тільки зміст (сутність) проблеми формування системи управління якістю, але й логіку її побудови;

- механізм формування й удосконалювання управління харчовими підприємствами на основі застосування стратегічного реінжинірингу в поєднанні з бенчмаркінгом, процесного підходу з орієнтацією на управління бізнес-процесами, що дозволяє підвищити якість і безпеку продукції протягом усього життєвого циклу;

- методичні засади оцінки ефективності інноваційної діяльності з управління якістю продукції харчових підприємств, а саме: розроблено модель формування економічного ефекту і методичний підхід до розрахунку показників оцінки економічної ефективності інноваційної діяльності в системі управління якістю підприємств харчової промисловості за показниками: надійності, безпеки, схоронності, доступності, своєчасності.

Практичне значення одержаних результатів полягає в тому, що отримані теоретичні висновки і розроблені методичні підходи, що містяться в дисертаційній роботі, можуть бути використані органами регулювання економіки різних рівнів, а також підприємствами харчової промисловості при вирішенні проблем забезпечення якості і конкурентоспроможності продукції.

Результати дисертаційного дослідження, висновки та рекомендації, що містяться в роботі, схвалені та використовуються в практичній діяльності Департаменту агропромислового розвитку Одеської обласної державної адміністрації (довідка № 8-700-4/92 від 23.04.2014 р.); Комбінату харчування ДП «МТП «Южний» Одеської області (довідка № 156-14 від 27.03.2014 р.); ПАТ «Христинівський молокозавод» Черкаської області (довідка № 82/5 від 28.08.2013 р.); в навчальному процесі Одеського державного аграрного університету (довідка № 215/2-10 від 26.02.2014 р.).

Особистий внесок здобувача. Висновки, положення і рекомендації, що містяться у дисертації, отримані автором самостійно. З робіт, опублікованих у співавторстві, використано лише ті ідеї та положення, які належать особисто авторові.

Апробація результатів дисертації. Основні положення і результати дисертаційного дослідження оприлюднені автором на конференціях, семінарах, нарадах, серед яких найбільш важливими були: VII Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми економіки, менеджменту, маркетингу» (Львів, 2012 р.); III Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Пріоритети розвитку національної економіки в умовах євроінтеграції України» (Умань, 2013 р.); III Міжнародна науково-практична конференція «Пріоритети розвитку національної економіки в умовах євроінтеграції України» (Умань, 2013 р.); Международная научно-практическая

конференція «Тенденції, наработки, інновації, практика в науці» (Польща, Люблин, 2014 г.); Міжнародна заочна науково-практична конференція «Актуальні проблеми інтеграції економічних інтересів Росії та України» (Тольятті–Київ–Одеса, 2014 г.).

Публікації. Теоретичні і практичні результати дисертаційного дослідження, висновки і пропозиції автора відображено у 8 публікаціях, в т.ч. у 5 статтях у наукових фахових виданнях. Загальний обсяг публікацій – 2,9 умовн. друк. арк., з яких особисто авторів належать 2,8 умовн. друк. арк.

Обсяг і структура роботи. Дисертаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Загальний обсяг дисертації становить 192 сторінки, із них 174 сторінки основного тексту. Робота містить 13 таблиць, 28 рисунків, додаток на 5 сторінках. Список використаних джерел налічує 146 найменувань і займає 12 сторінок.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У першому розділі «Теоретичні засади формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості» обґрунтовано наукові засади забезпечення населення якісною продукцією підприємств харчової промисловості, досліджено організаційно-економічні аспекти управління якістю продукції харчових підприємств, визначено особливості побудови системи менеджменту якості в сучасних підприємствах харчової промисловості, сформовано концепцію поєднання адміністративних і ринкових механізмів управління якістю продукції харчових підприємств.

В результаті дослідження обґрунтовано необхідність удосконалювання системи управління якістю харчової продукції як основного засобу підвищення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості на етапі глобалізації економіки й посилення конкуренції на ринку продовольства. Розкриті теоретичні положення, що характеризують процес забезпечення населення продукцією підприємств харчової промисловості на основі підвищення доступності якісної продовольчої продукції, виявлені й класифіковані фактори забезпечення продовольством через формування якісних параметрів продукції харчових підприємств.

Уточнено й доповнено зміст категорій «якість харчової продукції» і «система менеджменту якості харчової продукції», що виражають якість, як єдину синергетичну систему властивостей з їх характеристиками й систему цілеспрямованих активних впливів на всі стадії формування якості харчової продукції з позиції системного й комплексного підходів управління. Якість характеризує ступінь задоволеності споживача, що він одержує від стабільної якості самого товару, якості обслуговування при продажі й поставці товару, можливості впливати на якість продукції й взаємодії між споживачем і виробником. Під поняттям «якість харчової продукції» слід розуміти якісну, безпечну й екологічно чисту продовольчу продукцію, що задовольняє потребам споживачів і надає споживачеві можливість одержання максимально повної інформації про її споживчі властивості. З позицій виявлених тенденцій розвитку менеджменту якості уточнено зміст поняття «система менеджменту

якості харчової продукції», що пропонується розглядати як постійно вдосконалювану систему менеджменту для керівництва й управління харчовим підприємством стосовно до якості кінцевих результатів його діяльності, процесів, менеджменту, що має своєю метою задоволення вимог споживачів і інших зацікавлених сторін і забезпечує ріст ефективності діяльності підприємства.

Дослідження показало, що рівень якості продукції вітчизняних харчових підприємств суттєво поступається імпортній продукції (табл. 1).

Таблиця 1

**Якість вітчизняних та імпортних продовольчих товарів,
що надійшли на споживчий ринок України**

Продукція	Забраковано і знижено в сортності, у % від загального обсягу товарів									
	2008 р.		2009 р.		2010 р.		2011 р.		2012 р.	
	вітчизняних	імпортних	вітчизняних	імпортних	вітчизняних	імпортних	вітчизняних	імпортних	вітчизняних	імпортних
М'ясо і птиця	10,8	9,0	13,2	5,0	2,8	8,4	8,0	6,0	2,8	2,3
Ковбасні вироби	8,3	8,3	9,1	1,4	2,9	2,2	7,0	2,0	3,3	40,6
Рибна продукція (без рибних консервів)	10,0	13,3	10,0	20,5	10,9	21,7	12,0	15,0	8,3	11,1
Консерви і пресерви рибні	6,2	0,4	4,2	4,0	43,3	6,0	9,0	2,0	6,8	9,5
Консерви м'ясні і м'ясорослинні	1,2	0,1	3,7	0,2	0,4	17,1	3,0	5,0	2,1	0,1
Консерви плодоовочеві і ягідні	2,0	1,3	15,5	9,1	5,7	16,0	20,0	3,0	5,3	16,3
Вироби макаронні	5,6	12,1	0,6	3,0	1,2	2,0	1,0	0,2	1,0	1,2
Крупа	10,4	17,1	0,9	1,4	5,9	29,1	6,0	2,0	2,4	11,6
Мука	8,8	0,5	2,9	1,4	3,6	7,3	5,0	-	1,2	63,5
Вироби кондитерські	11,2	18,7	16,4	26,2	6,6	13,7	9,0	6,0	7,4	9,2
Олія тваринна	9,5	15,6	29,8	1,5	6,1	4,1	6,0	0,2	3,6	0,4
Олія рослинна	8,0	6,0	9,9	1,5	3,4	5,5	1,0	0,3	2,3	11,1
Продукція маргаринова і майонезна	6,2	12,7	7,4	0,7	4,3	10,5	9,0	0,4	1,9	0,1
Цільномолочна продукція	10,8	14,2	7,6	4,2	7,8	5,4	7,0	4,0	5,5	2,6
Сири	7,4	9,2	18,9	11,4	5,3	4,6	3,0	2,0	3,3	3,3

Встановлено, що однією з головних причин невідповідності якості вимогам споживачів є неадекватність застосовуваної харчовими підприємствами моделі системи якості.

Аналітично узагальнено закордонний і вітчизняний досвід формування системи менеджменту якості в харчовому виробництві, що обґрунтовує об'єктивну необхідність використання міжнародних стандартів якості, принципів зацікавленості персоналу в підвищенні якості харчової продукції, впровадження засобів і методів групової роботи на основі саморозвитку системи управління якістю харчової продукції як стратегічного напрямку підвищення ефективності харчового виробництва.

Розроблено концептуальну схему організаційно-економічного механізму управління якістю продукції, що передбачає у своїй основі впровадження системи менеджменту якості, що повинно стати стратегічним рішенням для організацій харчової промисловості (рис. 1).



Рис. 1. Організаційно-економічний механізм управління якістю харчових підприємств

Запропоновано модель інтегрованої системи менеджменту якості, що відображає бізнес-процеси, що забезпечують випуск харчової продукції, передбачає активне включення в практику управління принципів менеджменту

й процесного підходу, що гарантує виконання поточних і майбутніх вимог споживачів до якості виробленої харчової продукції (рис. 2).

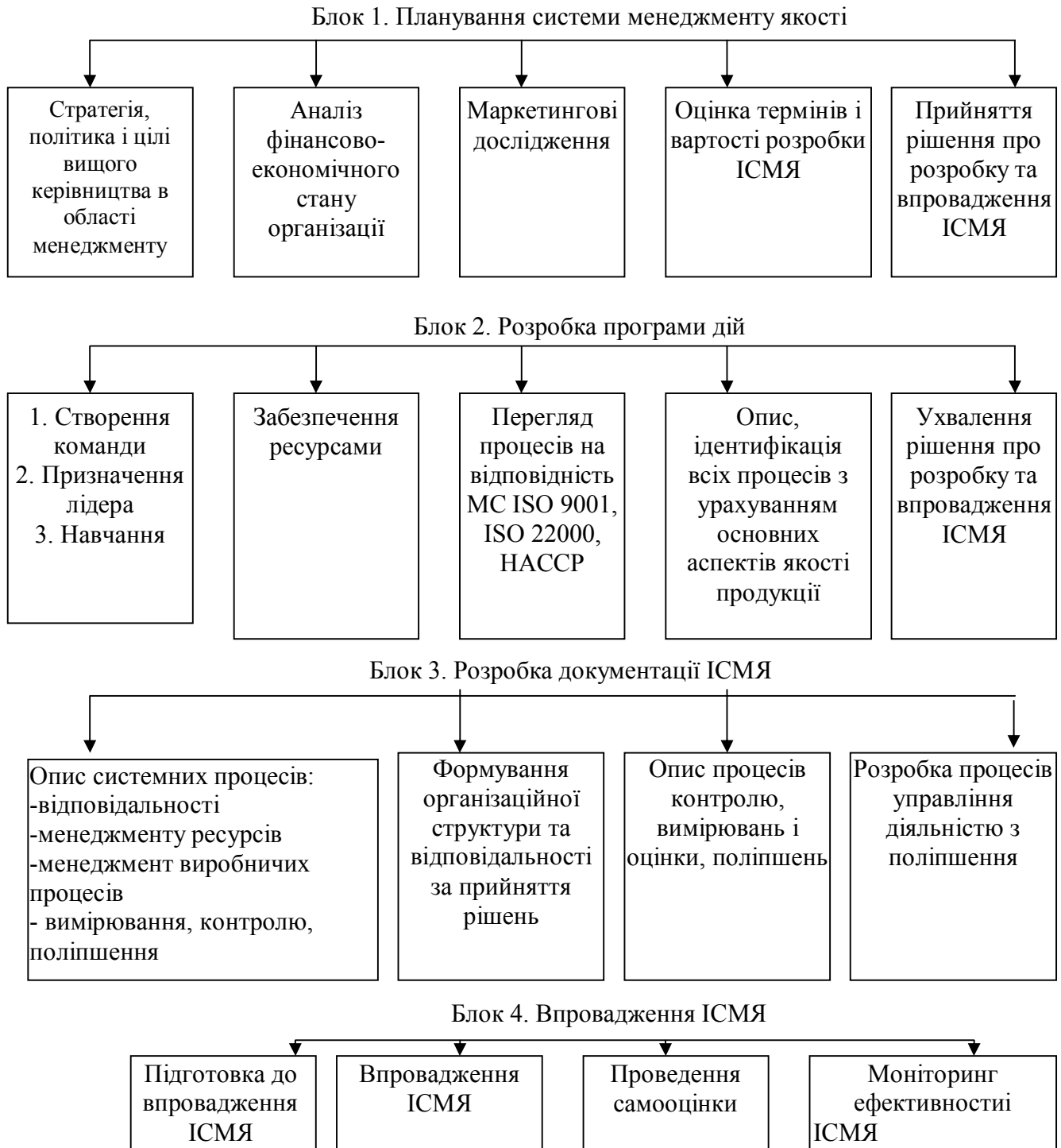


Рис. 2. Блок-схема побудови інтегрованої системи менеджменту якості (ІСМЯ) у харчових підприємствах

Сформульовано концепцію збалансованої системи забезпечення якості і конкурентоспроможності харчової продукції шляхом комплексного використання адміністративних і ринкових механізмів управління, кожний з яких не може ефективно функціонувати в ізольованому виді й повинен входити

в єдину систему узгоджених, взаємно підтримуваних і посилюваних дій. Доведено, що ця система забезпечує соціальну орієнтацію економіки харчової галузі шляхом, з однієї сторони нормативного регулювання державою з метою підвищення якості життя населення, з іншого боку - системою саморозвинутих й саморегулюючих дій харчових підприємств, пов'язаних єдиною метою підвищення економічної ефективності шляхом стимулювання відтворювального процесу.

У другому розділі «**Методичні засади формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості**» досліджено методи управління якістю на підприємствах харчової промисловості, обґрунтовано методичні засади формування системи управління якістю харчової продукції, розроблено інструментарій оцінки ефективності інноваційної діяльності з управління якістю продукції харчових підприємств.

В ході дослідження виявлені основні проблеми управління якістю продукції харчових підприємств, необхідність вирішення яких лежить в основі визначення напрямків удосконалювання системи управління підприємствами даної сфери економіки. Визначені критерії й систематизовані показники оцінки якості продукції підприємств харчової промисловості, які лягли в основу створення методичного інструментарію управління даною сферою діяльності.

Встановлено, що маркетинг в харчовому виробництві - це ефективне управління виробництвом і продажем власної продукції, орієнтоване на задоволення попиту споживачів і досягнення високого рівня прибутковості. Запропонований маркетинговий підхід до управління якістю харчової продукції, орієнтований на вивчення потреб, попиту на продукцію і підвищення її конкурентоспроможності. Застосування маркетингового підходу забезпечується по відношенню до таких елементів, як: персонал - знання, вміння та навички, які встановлюються, виходячи з вимог до рівня якості продукції та продукції; процес - етапи виробництва продукції та обслуговування споживача; навколишнє середовище - місце виробництва продукції харчових підприємств.

Розроблені методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції, що включають критерії конкурентоспроможності харчових організацій і показники якості харчової продукції. Пропонований підхід заснований на виборі показників якості харчової продукції для оцінки конкурентоспроможності підприємств (харчової продукції) і показує наявний зв'язок між показниками якості харчової продукції та їх конкурентоспроможністю на ринку харчової продукції.

Розроблено методичні підходи до управління якістю харчової продукції, що враховують специфіку діяльності підприємств харчової промисловості. Сформовано модель системи управління якістю харчової продукції, як основного елементу системи управління, що включає комплекс керуючих впливів по підвищенню ефективності діяльності харчових підприємств й при вирішенні завдань управління якістю харчової продукції. У рамках моделі виділено складові частини системи управління якістю харчової продукції, виявлено їх компоненти, раціональну організацію зв'язків і відносин між підсистемами, а також передбачено наявність ефективного зворотного зв'язку,

що забезпечує успішне коригування результативності процесів управління. Для реалізації керуючих впливів в рамках запропонованої системи управління якістю харчової продукції запропоновано схему відповідного механізму управління, що являє собою взаємодіючу сукупність методів, форм і функцій управління, методичних інструментів для вдосконалення відтворювального процесу харчового продукту (рис. 3).

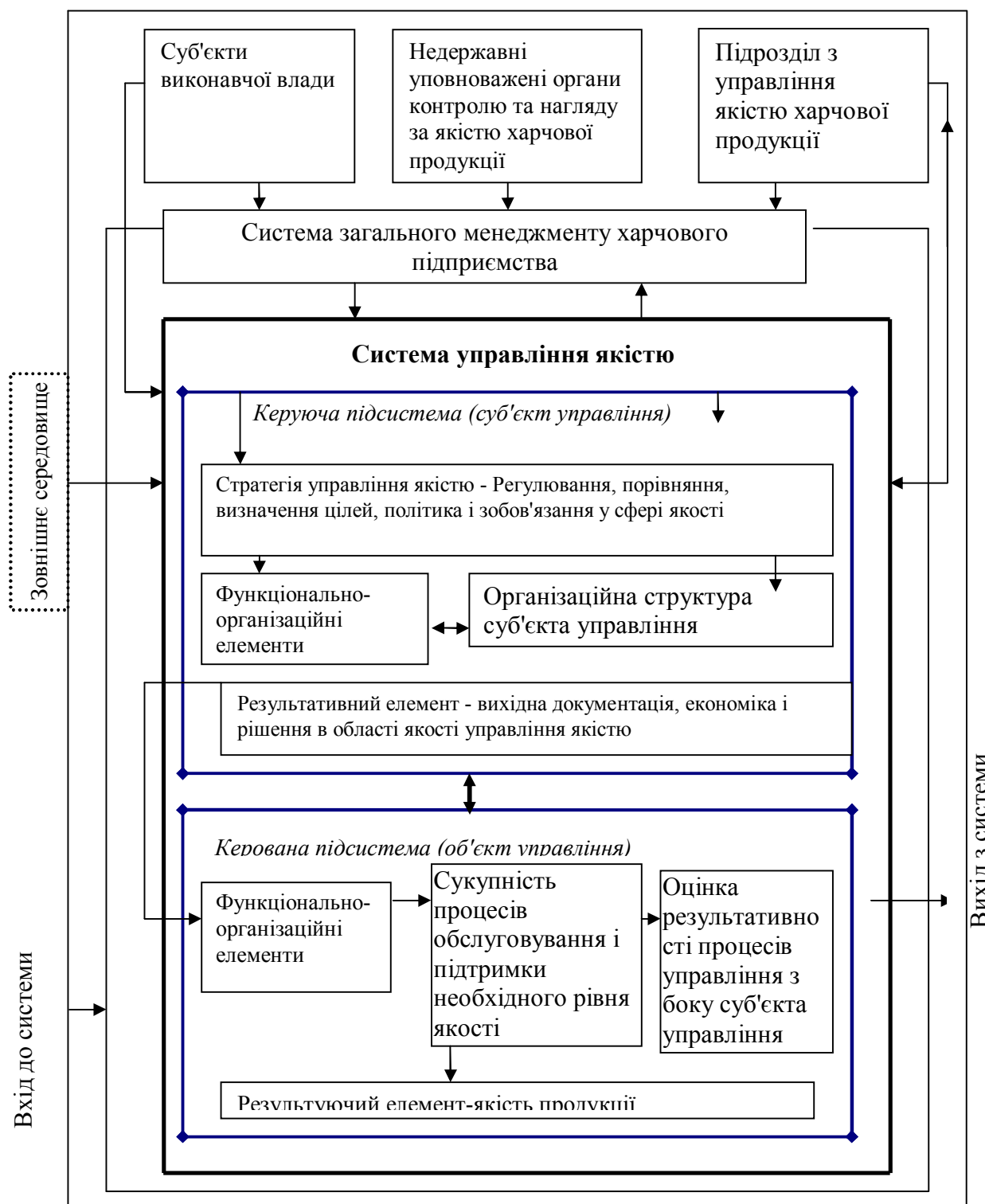


Рис. 3. Модель системи управління якістю харчової продукції

В результаті дослідження запропоновано методичний інструментарій оцінки ефективності інноваційної діяльності з управління якістю продукції харчових підприємств. Визначено процес життєвого циклу інновацій у сфері якості харчової продукції. Встановлено, що даний процес містить у собі створення й впровадження нововведення і є у свою чергу елементом системи управління якістю всього підприємства в цілому. Розроблено циклічну схему інноваційного розвитку підприємств харчового виробництва на основі комплексного підходу до її побудови, що дозволяє виділити основні пріоритети інноваційної діяльності в системі управління якістю. Розроблено блок-схему моделі формування економічного ефекту інноваційної діяльності в системі управління якістю підприємств харчового виробництва.

Розроблено методичний підхід до розрахунку показників оцінки економічної ефективності інноваційної діяльності в системі управління якістю підприємств харчової промисловості. Оцінку ефективності інновацій у системі управління якістю харчової продукції пропонується здійснювати на основі системи критеріїв: надійності, безпеки, схоронності, доступності, своєчасності. Використання методики оцінки економічної ефективності інновацій в системі управління якістю дозволяє досягти позитивних результатів в інноваційній діяльності підприємств харчового виробництва.

У третьому розділі «Механізми формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості» визначено напрями підвищення ефективності управління харчовими підприємствами на базі впровадження системи управління якістю, обґрунтовано концепцію формування системи менеджменту якості на підприємстві харчової промисловості, розроблено механізми та інструменти формування та реалізації систем менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості, а також організаційно-управлінські аспекти проектування та впровадження системи менеджменту якості на харчовому підприємстві.

Обґрунтовано, що побудова системи управління харчовим підприємством на базі системи менеджменту якості кардинально підвищує ефективність управління підприємством. Для радикального підвищення ефективності управління на підприємствах харчової промисловості й досягнення найбільш істотних конкурентних переваг, потрібно синтезувати шляхи вдосконалювання розвитку підприємств із використанням різних підходів, що відповідають сучасним умовам, а саме: застосування аутсорсингу, активне використання моніторингу, інформаційних технологій, бенчмаркінг, формування інтегрованих систем менеджменту на базі системи менеджменту якості.

Система управління харчовим підприємством повинна базуватися на комплексному розгляді діяльності підприємства, що включає аналіз взаємозв'язків якості товару й швидкості його реалізації, де домінуючий вплив на швидкість руху товарів здійснює корисність продукції. Система управління якістю повинна органічно вбудовуватися в загальну систему управління підприємством. Розроблено концептуальні засади формування високоефективної системи управління підприємством на базі впровадження системи менеджменту якістю, що містить у собі структурно-логічну схему побудови управління якістю, яка дозволяє визначити не тільки зміст (сутність)

проблеми формування системи управління якістю, але й логіку її побудови (рис. 4).

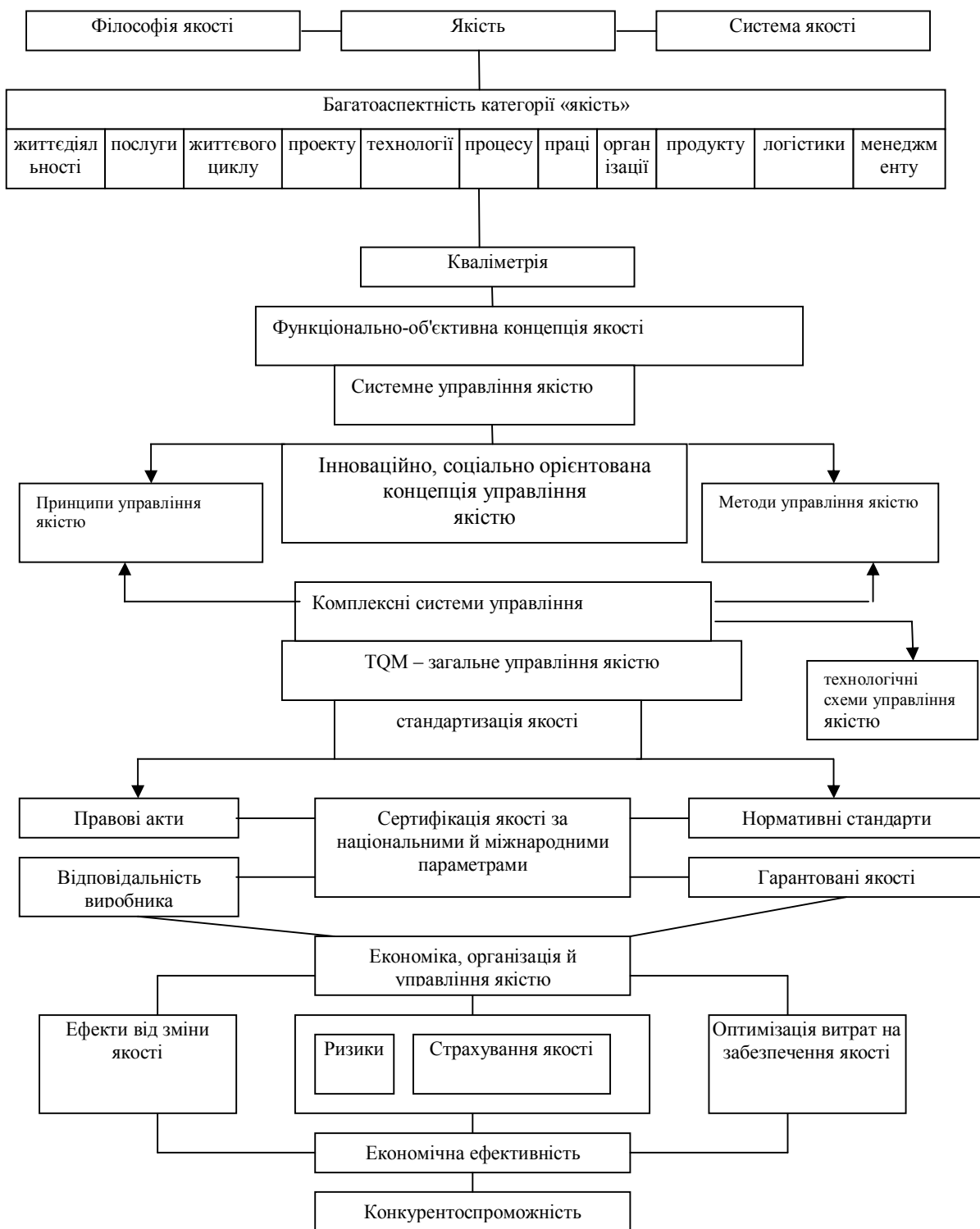


Рис. 4. Структурно-логічна схема концепції управління якістю харчових підприємств

Пропонований системно-комплексний підхід, що включає організаційно-методичний інструментарій, дозволяє створити інтегровану систему менеджменту, побудовану на фундаменті міжнародних стандартів, що

підвищує ефективність управління підприємством, підвищити якість та безпеку продукції, її конкурентоспроможність.

Запропоновано методичний підхід для вибору критеріїв оцінки якості ефективності системи управління з використанням системи «шести сигм», що дозволяє оцінити показники роботи служб підприємства, а при необхідності, здійснювати відповідні керуючі впливи, що поліпшують його діяльність. Рекомендований оціночний показник роботи підприємства визначається на основі функціонування всіх служб: постачання, виробництва, збуту, фінансових служб, зв'язків з громадськістю тощо. Він дозволяє оцінити ефективність управління підприємством, врахувати реальні результати з різних напрямків його діяльності і внести відповідні управляючі дії для вдосконалення його діяльності.

Доведено, що проведення реінжинірингу бізнес-процесів, для радикальної перебудови існуючих бізнес-процесів на новій технології дозволяє досягнути безперервного поліпшення якості продукції на всім протязі її життєвого циклу. Реінжиніринг варто проводити в поєднанні з бенчмаркінгом. У тих випадках, коли підприємство не може створити той або інший бізнес-процес, варто застосувати бенчмаркінг. Розроблено рекомендації по застосуванню аутсорсингу, реінжинірингу, у поєднанні з бенчмаркінгом, що дозволяють поліпшити результативність роботи підприємства в цілому, радикально підвищити ефективність управління підприємством.

Встановлені зовнішні й внутрішні передумови впровадження на вітчизняних підприємствах харчової промисловості системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР), що дозволяє врахувати галузеві особливості й забезпечити якість і безпеку харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу (від вихідної сировини до використання продукту кінцевим споживачем).

Визначені ключові ознаки вибору моделі системи менеджменту якості й безпеки харчових продуктів і їх відмінні риси на основі порівняльного аналізу систем менеджменту якості відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009, системи НАССР і системи менеджменту безпеки харчових продуктів за ДСТУ ISO 22000:2007 по основних положеннях (сфера застосування; ціль; створювана система; основні принципи; контрольовані параметри; основна управлінська діяльність; ступінь охоплення).

Розроблено модель типового процесу формування системи менеджменту якості на підприємстві харчової промисловості відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009, у рамках якої виділені етапи розробки, впровадження, сертифікації й поліпшення системи менеджменту якості, а також адекватні кожному з етапів види робіт з формування елементів системи НАССР: визначення ризиків, виявлення критичних контрольних точок, моніторинг, аудит і постійне поліпшення елементів даної системи. Застосування запропонованої моделі в діяльності підприємств харчової промисловості дозволить впровадити систему менеджменту якості із елементами НАССР.

Запропоновано методичний інструментарій забезпечення підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції, що включають типову матрицю розподілу відповідальності за окремі види робіт у рамках процесу формування системи менеджменту якості на підприємстві харчової

промисловості. Процес формування системи менеджменту якості залежить від особливостей організації: її розміру, існуючої системи управління, рівня компетентності персоналу, специфіки продукції, що випускається (послуг, виконуваних робіт) і т.д.

Розроблено методичні рекомендації з формування системи менеджменту безпеки харчових продуктів (відповідно до вимог стандарту ISO 22000) на підприємствах харчової промисловості, засновані на алгоритмі для практичного впровадження й принципі постійного поліпшення. Обґрунтовано можливість і доцільність включення аналізу постачальників у програму НАССР і запропоновано механізм їх відбору (моніторингу) з метою забезпечення безпеки й ефективності діючої системи менеджменту якості й безпеки харчової продукції на підприємстві.

ВИСНОВКИ

У дисертаційній роботі на основі теоретичного узагальнення обґрунтовано методичні засади і розроблено практичні рекомендації щодо вирішення важливого науково-практичного завдання формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості. За результатами дослідження зроблено висновки теоретичного, методичного і науково-прикладного характеру:

1. В результаті дослідження уточнено й доповнено зміст понять «якість харчової продукції» і «система менеджменту якості харчової продукції», що виражають якість, як єдину синергетичну систему властивостей з їх характеристиками й систему цілеспрямованих активних впливів на всі стадії формування якості харчової продукції з позиції системного й комплексного підходів управління. Під поняттям «якість харчової продукції» пропонується розуміти якісну, безпечну й екологічно чисту продовольчу продукцію, що задовольняє потребам споживачів і надає споживачеві можливість одержання максимально повної інформації про її споживчі властивості. Поняття «система менеджменту якості харчової продукції» пропонується розглядати як постійно вдосконалювану систему менеджменту для керівництва й управління харчовим підприємством стосовно до якості кінцевих результатів його діяльності (продукції), процесів, менеджменту, що має своєю метою задоволення вимог споживачів і інших зацікавлених сторін і забезпечує ріст ефективності діяльності підприємства.

2. Встановлено, що однією з головних причин невідповідності якості харчової продукції вимогам споживачів є неадекватність застосовуваної підприємствами харчової промисловості моделі системи якості. Визначені ключові ознаки вибору моделі системи менеджменту якості й безпеки харчових продуктів і їх відмінні риси на основі порівняльного аналізу систем менеджменту якості відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009, системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР) і системи менеджменту безпеки харчових продуктів за ДСТУ ISO 22000:2007 по основних положеннях (сфера застосування; ціль; створювана система; основні принципи; контрольовані параметри; основна управлінська діяльність; ступінь охоплення). Розроблено модель типового процесу формування системи менеджменту якості

на підприємстві харчової промисловості відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2009, у рамках якої виділені етапи розробки, впровадження, сертифікації й поліпшення системи менеджменту якості, а також адекватні кожному з етапів види робіт з формування елементів системи НАССР: визначення ризиків, виявлення критичних контрольних точок, моніторинг, аудит і постійне поліпшення елементів даної системи. Застосування запропонованої моделі в діяльності підприємств харчової промисловості дозволить впровадити систему менеджменту якості із елементами НАССР.

3. Розроблено методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції, що включають критерії конкурентоспроможності харчових організацій і показники якості харчової продукції. Пропонований підхід заснований на виборі показників якості харчової продукції для оцінки конкурентоспроможності підприємств (харчової продукції) і показує наявний зв'язок між показниками якості харчової продукції та їх конкурентоспроможністю на ринку харчової продукції.

4. Запропоновано концепцію організаційно-економічного механізму управління якістю продукції, яка передбачає у своїй основі впровадження системи менеджменту якості, що повинно стати стратегічним рішенням для підприємств харчової промисловості. Ключовим елементом концепції є модель інтегрованої системи менеджменту якості, яка відображає бізнес-процеси, що забезпечують випуск харчової продукції, передбачає активне включення в практику управління принципів менеджменту й процесного підходу, що гарантує задоволення поточних і майбутніх вимог споживачів до якості виробленої харчової продукції. Модель системи управління якістю харчової продукції включає комплекс керуючих впливів по підвищенню ефективності діяльності харчових підприємств й по вирішенню завдань управління якістю харчової продукції. У рамках моделі виділено складові частини системи управління якістю харчової продукції, виявлено їх компоненти, раціональну організацію зв'язків і відносин між підсистемами, а також передбачено наявність ефективного зворотного зв'язку, що забезпечує успішне коригування результативності процесів управління.

5. Обґрунтовано рекомендації із забезпечення органічного вбудовування системи управління якістю в загальну систему управління підприємством. Розроблено концептуальні засади формування вискоелективної системи управління підприємством на базі впровадження системи менеджменту якістю, що містять у собі структурно-логічну схему побудови системи управління якістю, яка дозволяє визначити не тільки зміст (сутність) проблеми формування системи управління якістю, але й логіку її побудови. Пропонований системно-комплексний підхід, що включає організаційно-методичний інструментарій, дозволяє створити інтегровану систему менеджменту, побудовану на фундаменті міжнародних стандартів якості, що підвищує ефективність управління підприємством, дозволяє підвищити якість та безпеку продукції, її конкурентоспроможність.

6. Доведено, що для радикального підвищення ефективності управління на підприємствах харчової промисловості й досягнення найбільш істотних конкурентних переваг, потрібно синтезувати шляхи вдосконалювання розвитку підприємств із використанням різних підходів, що відповідають сучасним

умовам, а саме: застосування аутсорсингу, активне використання моніторингу, інформаційних технологій, бенчмаркінг, формування інтегрованих систем менеджменту на базі системи менеджменту якості. Запропоновано механізм формування й удосконалювання управління харчовими підприємствами на основі застосування стратегічного реінжинірингу в поєднанні з бенчмаркінгом, процесного підходу з орієнтацією на управління бізнес-процесами, що дозволяє підвищити якість і безпеку продукції протягом усього життєвого циклу.

7. Розроблено методичний підхід для вибору критеріїв оцінки якості і ефективності системи управління харчовим підприємством з використанням системи «шести сигм», що дозволяє оцінити якість роботи служб підприємства, а при необхідності, здійснювати відповідні керуючі впливи, що поліпшують його діяльність. Рекомендований оціночний показник роботи підприємства визначається на основі функціонування всіх служб: постачання, виробництва, збуту, фінансових служб, зв'язків з громадськістю тощо. Він дозволяє оцінити ефективність управління підприємством, врахувати реальні результати з різних напрямків його діяльності і внести відповідні управляючі дії для вдосконалення його діяльності.

8. Запропоновано організаційно-управлінський інструментарій підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції, що включає методичні рекомендації з формування системи менеджменту безпеки харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості, засновані на принципі постійного поліпшення, а також типову матрицю розподілу відповідальності за окремі види робіт у рамках процесу формування системи менеджменту якості на підприємстві харчової промисловості. Обґрунтовано можливість і доцільність включення аналізу постачальників у програму НАССР і запропоновано механізм їх відбору (моніторингу) з метою забезпечення безпеки й ефективності діючої системи менеджменту якості й безпеки харчової продукції на підприємстві.

9. В результаті дослідження розроблено методичні засади оцінки ефективності інноваційної діяльності з управління якістю продукції харчових підприємств. Визначено процес життєвого циклу інновацій у сфері якості харчової продукції, що включає створення й впровадження нововведення і є у свою чергу елементом системи управління якістю всього підприємства в цілому. Розроблено циклічну схему інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості на основі комплексного підходу до її побудови, що дозволяє виділити основні пріоритети інноваційної діяльності в системі управління якістю. Розроблено блок-схему моделі формування економічного ефекту інноваційної діяльності в системі управління якістю підприємств харчової промисловості. Розроблено методичний підхід до розрахунку показників оцінки економічної ефективності інноваційної діяльності в системі управління якістю підприємств харчової промисловості. Оцінку ефективності інновацій у системі управління якістю харчової продукції пропонується здійснювати на основі системи критеріїв: надійності, безпеки, схоронності, доступності, своєчасності.

10. Сформульовано концепцію збалансованої системи забезпечення якості і конкурентоспроможності харчової продукції шляхом комплексного використання адміністративних і ринкових механізмів управління, кожний з

яких не може ефективно функціонувати в ізолюваному виді й повинен входити в єдину систему узгоджених, взаємно підтримуваних і посилюваних дій. Доведено, що ця система забезпечує соціальну орієнтацію економіки харчових підприємств шляхом, з однієї сторони нормативного регулювання державою з метою підвищенні якості життя населення, з іншого боку - системою саморозвинутих й саморегулюючих дій харчових підприємств, пов'язаних єдиною метою підвищення економічної ефективності шляхом стимулювання відтворювального процесу.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті у наукових фахових виданнях:

1. Зайкіна Г.М. Регуляторні механізми в системі менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості / Г.М. Зайкіна // Вісник Черкаського університету: науковий журнал. Серія: Економічні науки. – 2012. – №4 (217). – С. 26-31.

2. Зайкіна Г.М. Конкурендоздатність харчових підприємств в контексті системи менеджменту якості та продовольчої безпеки / Г.М.Зайкіна // Вісник Черкаського університету: науковий журнал. Серія: Економічні науки. – 2012. – №33 (246). – С. 74-78.

3. Зайкіна Г.М. Удосконалення системи управління якістю і конкурентоспроможністю продукції підприємств / Г.М. Зайкіна // Агросвіт. Науково-практичний журнал. – 2014. – №11. – С.28-33.

4. Зайкіна Г.М. Соціальна відповідальність підприємств харчової промисловості як пріоритет продовольчої безпеки України / Г.М. Зайкіна // Вісник Сумського аграрного університету. – 2014. – №1. – С. 118-124.

5. Зайкіна Г.М. Теоретичні засади впровадження системи якості на підприємствах харчової промисловості / Г.М. Зайкіна // Бізнес-навігатор – Науково-виробничий журнал. – 2014. – №2(34). – С 58-66.

Матеріали конференцій:

6. Зайкіна Г.М. Стратегія підвищення конкурентоспроможності регіональної соціально-економічної системи: етаповість ухвалення рішень / О.Г. Чирва, Г.М. Зайкіна // Пріоритети розвитку національної економіки в умовах євроінтеграції України: матеріали III Міжнар. наук.-практ. інт.-конф., (Умань, 01 лютого 2013 р.). – Умань: Сочінський, 2013. – С. 135-137. – (*Особистий внесок автора: узагальнено підходи до алгоритму ухвалення управлінських рішень в контексті підвищення конкурентоспроможності регіональної соціально-економічної системи*).

7. Зайкіна Г.М. Аналіз впровадження менеджменту якості на підприємствах харчової промисловості / Г.М.Зайкіна // Тенденции, наработки, инновации, практика в науке: сборник научных докладов, Польша, Люблин. 29.04.14-30.04.2014. – Люблин, 2014. – Часть 2. – С.31-35

8. Зайкина А.Н. Повышение уровня развития управления социально-экономическими системами / А.Н. Зайкина // Актуальные проблемы интеграции экономических интересов России и Украины: Международная заочная научно-

практическая конференция (Тольятти – Киев – Одесса, 25 февраля 2014 года): сборник научных трудов – Тольятти: Изд-во ТГУ, 2014. – С.11-15.

АНОТАЦІЯ

Зайкіна Г.М. Формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості. - Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). – Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, 2014.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню теоретико-методичних засад та розробці практичних рекомендацій з формування систем менеджменту якості підприємств харчової промисловості.

Розроблено концепцію організаційно-економічного механізму управління якістю продукції підприємств харчової промисловості, ключовим елементом якої є модель інтегрованої системи менеджменту якості, що ґрунтується на процесному підході, включає комплекс керуючих впливів по підвищенню ефективності бізнес-процесів харчових підприємств й вирішенню завдань управління якістю харчової продукції і гарантує задоволення поточних і майбутніх вимог споживачів до якості виробленої харчової продукції;

Удосконалено методичні рекомендації з оцінки якості й конкурентоспроможності харчової продукції. Обґрунтовано організаційно-управлінський інструментарій підвищення результативності контролю якості й безпеки харчової продукції. Запропоновано методичний підхід для вибору критеріїв оцінки якості і ефективності системи управління харчовим підприємством.

Ключові слова: харчові підприємства, якість харчової продукції, система менеджменту якості харчової продукції, конкурентоспроможність, економічна ефективність, організаційно-економічний механізм, міжнародні стандарти.

АННОТАЦИЯ

Зайкина Г.М. Формирование систем менеджмента качества предприятий пищевой промышленности. - Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.04 - экономика и управление предприятиями (по видам экономической деятельности). - Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесса, 2014.

Диссертация посвящена обоснованию теоретико-методических основ и разработке практических рекомендаций по формированию систем менеджмента качества предприятий пищевой промышленности.

Предложена концепция организационно-экономического механизма управления качеством продукции, которая предусматривает в своей основе внедрения системы менеджмента качества, что должно стать стратегическим решением для предприятий пищевой промышленности. Ключевым элементом концепции является модель интегрированной системы менеджмента качества, которая отражает бизнес-процессы, обеспечивающие выпуск пищевой продукции, предполагает активное включение в практику управления

принципов менеджмента и процессного подхода, гарантирует удовлетворение текущих и будущих требований потребителей к качеству производимой пищевой продукции.

Модель системы управления качеством пищевой продукции включает комплекс управляющих воздействий по повышению эффективности деятельности пищевых предприятий и по решению задач управления качеством пищевой продукции. В рамках модели выделено составные части системы управления качеством пищевой продукции, выявлены их компоненты, рациональная организация связей и отношений между подсистемами, а также предусмотрено наличие эффективной обратной связи, что обеспечивает успешное корректировки результативности процессов управления.

Обоснованы рекомендации по обеспечению органичного встраивания системы управления качеством в общую систему управления предприятием. Разработаны концептуальные основы формирования высокоэффективной системы управления предприятием на базе внедрения системы менеджмента качеством, содержащие в себе структурно-логическую схему построения системы управления качеством, которая позволяет определить не только содержание (сущность) проблемы формирования системы управления качеством, но и логику ее построения.

Предлагаемый системно-комплексный подход, включающий организационно-методический инструментарий, позволяющий создать интегрированную систему менеджмента, построенную на фундаменте международных стандартов качества, позволяет повысить эффективность управления предприятием, повысить качество и безопасность продукции, ее конкурентоспособность.

Разработаны методические рекомендации по оценке качества и конкурентоспособности пищевой продукции, позволяющие выявить связь между показателями качества пищевой продукции и их конкурентоспособностью на рынке пищевой продукции.

Предложен организационно-управленческий инструментарий повышения результативности контроля качества и безопасности пищевой продукции, включающий матрицу распределения ответственности за отдельные виды работ в рамках процесса формирования системы менеджмента качества на предприятии пищевой промышленности.

Обоснован методический подход для выбора критериев оценки качества и эффективности системы управления пищевым предприятием с использованием системы «шести сигм», что позволяет оценить качество работы служб предприятия и осуществлять соответствующие управляющие воздействия, улучшающие его деятельность.

Получил дальнейшее развитие понятийно-категориальный аппарат менеджмента качества в части уточнения и дополнения содержания понятий «качество пищевой продукции» и «система менеджмента качества пищевой продукции», которые выражают качество, как единую синергетическую систему свойств с их характеристиками и систему целенаправленных активных воздействий на все стадии формирования качества пищевой продукции с позиции системного и комплексного подходов управления.

Разработаны концептуальные основы формирования высокоэффективной системы управления предприятием на базе внедрения системы менеджмента качеством, содержащие в себе структурно-логическую схему построения системы управления качеством, которая позволяет определить не только содержание (сущность) проблемы формирования системы управления качеством, но и логику ее построения.

Предложен механизм формирования и совершенствования управления пищевыми предприятиями на основе применения стратегического реинжиниринга в сочетании с бенчмаркингом, процессного подхода с ориентацией на управление бизнес-процессами, что позволяет повысить качество и безопасность продукции в течение всего жизненного цикла.

Сформированы методические основы оценки эффективности инновационной деятельности по управлению качеством продукции пищевых предприятий, а именно: разработана модель формирования экономического эффекта и методический подход к расчету показателей оценки экономической эффективности инновационной деятельности в системе управления качеством предприятий пищевой промышленности по показателям: надежности, безопасности, сохранности, доступности, своевременности.

Ключевые слова: пищевые предприятия, качество пищевой продукции, система менеджмента качества пищевой продукции, конкурентоспособность, экономическая эффективность, организационно-экономический механизм, международные стандарты.

SUMMARY

Zaykina G.M. Formation of the quality management systems of the food industry. - Manuscript.

Dissertation for the degree of candidate of economic sciences, specialty 08.00.04 - economics and management (economic activity). - Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, 2014.

The thesis is devoted to the substantiation of the theoretical and methodological foundations and development of practical guidelines for the formation of quality management systems of the food industry.

The concept of organizational-economic mechanism of quality control of the food industry, a key element of which is a model of an integrated quality management system based on the process approach, including a set of control actions to improve the efficiency of business processes food business and the tasks of managing the quality of food and ensures meet current and future consumer demands for quality food produced;

Improved guidelines for assessing the quality and competitiveness of food products. Proved organizational and management tools increase the effectiveness of quality control and food safety. The methodical approach to the criteria for evaluating the quality and effectiveness of the management food business.

Keywords: food companies, food quality, quality management system of food production, competitiveness, economic efficiency, organizational and economic mechanism of international standards.

Підписано до друку 23.07.2014 р.
Формат 60x84/16. Папір офсетний. Обл.-вид. арк. 0,9.
Ум. друк. арк. 0,9 Тираж 100 прим. Зам. № 230
Миколаївська обласна друкарня
54010 м. Миколаїв, вул. Паризької комуни, 3.