

контролінгу для однобізнесових підприємств та чотирирівневої системи – для мультибізнесових підприємств. Всі рівні стратегічного контролінгу повинні доповнювати один одного та відповідати принципам цілісності гармонійного поєднання, що в комплексі дозволить забезпечити конкурентоспроможність вітчизняних підприємств.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

- 1 Контроллинг : учебное пособие / Т. Ю. Теплякова. – Ульяновск: УлГТУ, 2010. – 143 с.
- 2 Анискин Ю.П. Планирование и контроллинг / Ю.П. Анискин, А.М.Павлова – М., 2005. – 280 с.
- 3 Орлов А.И. Теория принятия решений : учебн. пособ. / А.И. Орлов - М.: Издательство "Март", 2004. – 656 с.
- 4 Смирнов С.А. Контроллинг / С.А. Смирнов – М.; Моск. Гос. Унив. экономики, статистики и информатики, 2002. – 161 с.
- 5 Манн Р. Контроллинг для начинающих / Р. Манн – М.: Финансы и статистика, 2004. – 208 с.
- 6 Концепция контроллинга / Под ред. Ю.А. Сидоренко. –М., 2005. – 345 с.
- 7 Попова Л.В. Контроллинг / Л.В. Попова –М.: Дело и сервис, 2006. - №12. – С.16-19.
- 8 Дикань В.Л. Стратегічне управління : навч.посіб / В.Л.Дикань, В.О.Зубенко, О.В. Маковоз, І.В. Токмакова, О.В.Шраменко. – К. : «Центр учбової літератури», 2013. -272с.

*Рецензент д.е.н., професор УкрДУЗТ Чебанова Н.В.
Експерт редакційної колегії к.е.н., доцент УкрДУЗТ Зубенко В.О.*

УДК 658.562.12.2

DOI: <https://doi.org/10.18664/338.47:338.45.v0i53.74330>

УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ

*Соколовський С.А., к.т.н., доцент, заступник начальника,
Науменко М.О., доктор філософії економічного напрямку, професор
(Національна академія Національної гвардії України)*

У статті розглянуто основні особливості управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування. Проаналізовано основні задачі системи управління якістю продукції. Визначено основні задачі системи управління якістю продукції, з урахуванням специфіки підприємств харчування. Досліджено, що організація робіт у системі управління якістю визначається стандартами, які регламентують технічний рівень продукції, її надійність, довговічність, економічні, естетичні й ергономічні характеристики

Ключові слова: *якість, управління, стандартизація, підприємство, харчова промисловість, контроль*

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССОМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

*Соколовский С.А., к.т.н., доцент, заместитель начальника,
Науменко М.А., доктор философии экономического направления, профессор
(Национальная академия Национальной гвардии Украины)*

В статье рассмотрены основные особенности управления процессом контроля качества продукции предприятия питания. Проанализированы основные задачи системы управления качеством продукции. Определены основные задачи системы управления

качеством продукции, с учетом специфики предприятий питания. Исследовано, что организация работ в системе управления качеством определяется стандартами, регламентирующими технический уровень продукции, ее надежность, долговечность, экономические, эстетические и эргономические характеристики

Ключевые слова: качество, управление, стандартизация, предприятие, пищевая промышленность, контроль

PROCESS CONTROL QUALITY CONTROL FOOD PRODUCTION ENTERPRISE

**Sokolovsky S.A., Ph.D., associate professor, deputy chief,
Naumenko M.A., Ph.D. economic direction, professor
(National Academy of the National Guard of Ukraine)**

In the article the main features of the process control quality control of products catering. The basic problem of quality management system. Proved that today is not the issue management process developed quality control catering. In practice, there are methods of measuring the quality of food products. Tools (measuring) method - is to determine the values of experimental measurements by using technical measuring devices. This method of determining the geometric dimensions of products, their weight, etc. Registration method - based on observations and numerical calculation of certain events, objects or expenses.

Today, every company regardless its size and industry specificity runs the risk of quickly to be beyond solution quality, if it will abandon the introduction of a quality management system. Of course, every company individually and identical approach to solving quality problems. Streamlining of activities in the field of quality control of products is carried out through standardisation, i.e. the development of regulatory documents that establish shared norms, rules and principles of quality management. The organization works in the quality management system is determined by the standards that regulate the technical level of the product, its reliability, durability, economic, aesthetic and ergonomic characteristics. In order to objectively assess the level of quality, you must use an appropriate range of indicators - a set of interrelated technical-economic, organizational and other indicators.

Key words: quality, management, standardization, enterprise, food industry, control

Постановка проблеми та її зв'язки з науковими чи практичними завданнями. Основне завдання економічної політики будь-якої країни в сучасний період — всебічне підвищення технічного рівня та якості товарів і послуг. Якісні й конкурентоспроможні товари та послуги, що реалізуються на внутрішньому та зовнішньому ринках, мають відповідати останнім досягненням науки, найвищим техніко-економічним, естетичним та іншим споживчим вимогам і потребам.

В ринкових умовах найбільш ефективним засобом подолання кризових явищ у системі управління підприємством стає підвищення якості продукції, а контроль якості – одним з важливих інструментів, який забезпечує взаєморозуміння та взаємодію просування продукції, і безперервне удосконалення процесу виробництва.

Аналіз останніх досліджень і публікацій та виділення невирішених частин загальної проблеми. Результати аналізу літературних джерел свідчать про наявність розгляду проблем управління якістю продукції. Серед провідних фахівців, які займалися питаннями управління якістю продукції варто виділити роботи: Бруна М., Воскобойникова В.В., Іванова Ю.Б., Редькіна О.С. [1-4] та ін. Але в спеціалізованій літературі на сьогодні є недостатньо розробленими питання управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування.

Формування цілей статті (постановка завдання). Метою даної статті є аналіз специфіки управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування.

Виклад основного матеріалу дослідження. На якість продукції впливають безліч чинників. Для того, щоб всі ці фактори врахувати та забезпечити їх оптимальні значення, потрібна система якості.

Система якості – сукупність організаційної структури, методик, процесів і ресурсів, необхідних для здійснення спільного керівництва якістю (адміністративного управління якістю). Аналізуючи існуючі системи управління якістю, передбачається найбільш ефективною із розглянутих система TQM. Саме дана система управління передбачає загальну відповідальність за забезпечення якості на всіх етапах життєвого циклу продукції. Основою її концепції є повний перерозподіл відповідальності за забезпечення якості на підприємствах.

Традиційний функціональний розподіл відповідальності, згідно з яким, зокрема, відділи контролю якості відповідають за якість, виробничі ланки — за випуск продукції і т.д., вважається застарілим, оскільки його існування створює можливість розриву між задачами виробництва і задачами забезпечення якості.

Проте слід врахувати той факт, що специфіка діяльності підприємства впливає на комплекс заходів з удосконалення процесу управління і вживаних методик на підприємстві.

Основні задачі системи управління якістю:

- 1) організація контролю якості продукції;
- 2) встановлення й уточнення вимог до рівня якості продукції;
- 3) розширення обсягу досліджень і розробок, спрямованих на удосконалення технологічних процесів;
- 4) розробка політики підприємства з питань якості та її реалізація;
- 5) створення у всіх підрозділах умов, які забезпечують постійно високий рівень якості продукції;
- 6) вдосконалення інформаційного забезпечення діяльності підприємства на основі сучасних досягнень електронної техніки.

Прикладна проблема в менеджменті виробництва на підприємстві харчування – складність здійснення управлінських дій на

систему управління якістю продукції харчування.

Система управління якістю – це особлива організація у виробничій системі. Основним у цій організації є документованість усіх процесів, що мають відношення до виробництва продукції, починаючи із закупівлі матеріалів та закінчуючи доставкою споживачеві готової продукції. У багатьох випадках це призводить до кардинальних змін у техніці, технології й організації виробництва на підприємстві. Забезпечити якість на підприємстві можливо лише тоді, коли всі процеси – технічний, технологічний, організаційний – будуть взаємозв'язані між собою через управління якістю. Якість – це система, і цією системою потрібно управляти.

Сьогодні кожне підприємство незалежно від його масштабів і галузевої специфіки ризикує досить швидко опинитися поза сферою вирішення проблеми якості, якщо воно відмовиться від впровадження системи управління якістю. Звичайно, кожне підприємство індивідуальне й абсолютно однакового підходу до вирішення проблеми якості бути не може. Існують також відмінності при створенні систем управління якістю на великих і малих підприємствах [1].

Управління якістю продукції базується на оцінюванні рівня цієї якості. Область діяльності, яка пов'язана з кількісною оцінкою якості продукції, є кваліметрія.

Отримання кількісної оцінки рівня якості вимагає проведення безлічі вимірювань. Теоретичною базою проведення вимірювань виступає наука метрологія.

Найважливішим інструментом управління якістю на підприємстві є сертифікація. Сертифікація продукції дозволяє засвідчити фактичний рівень якості продукції і є визначальним чинником конкурентоспроможності продукції.

Упорядкування діяльності у сфері управління якістю продукції здійснюється за допомогою стандартизації, тобто розробки нормативних документів, які встановлюють загальні норми, правила та принципи управління якістю.

Стандартизація продукції здійснюється за певними принципами:

- урахування рівня розвитку науки і техніки, екологічних вимог, економічної

доцільності, користі для споживачів і держави загалом;

- гармонізація з міжнародними, регіональними і, за необхідності, національними стандартами інших країн;

- взаємозв'язок та узгодженість нормативних документів усіх рівнів;

- участь у розробленні нормативних документів усіх зацікавлених сторін – розробників, виробників, споживачів і органів влади;

- відкритість інформації щодо чинних стандартів і програм робіт зі стандартизації з урахуванням вимог законодавств [3].

Організація робіт у системі управління якістю визначається стандартами, які регламентують технічний рівень продукції, її надійність, довговічність, економічність, естетичні й ергономічні характеристики. Для того, щоб об'єктивно оцінити рівень якості, необхідно використовувати відповідну номенклатуру показників – комплекс взаємопов'язаних техніко-економічних, організаційних та ін. показників. Комплексні показники формуються на основі ієрархічного принципу: спочатку оцінюються значення одиничних показників, потім – розраховуються групні показники, потім – узагальнюючий показник.

Відповідно до ієрархічним принципом розкладання якості на складові виконується "від складного до простого", а оцінювання якості складових елементів навпаки – від простих до складових показників. У такій схемі кількість рівнів розгляду може бути безмежним у залежності від об'єкта та рівня наших знань.

Якість продукції в кваліметрії прийнято розглядати як ієрархічну багаторівневу сукупність властивостей. При цьому комплексний показник якості визначається значеннями одиничних показників якості продукції.

Кількісне оцінювання якості продукції виконується на багатьох операціях, кожна з яких має свої особливості. Тому кількісне оцінювання якості об'єкта можливе лише після визначення мети і умов проведення оцінювання. Використання ієрархічного принципу дозволить досягти комплексності та системності врахування багатьох аспектів якості продукції харчування. На практиці

існують такі методи вимірювання якості продукції харчування [3].

Інструментальний (вимірювальний) метод – полягає у визначенні значень показників шляхом експериментальних вимірювань з використанням технічних вимірювальних засобів. Цим методом визначають геометричні розміри виробів, їх масу і т.п.

Реєстраційний метод – ґрунтується на спостереженні і підрахунку кількості певних подій, предметів або витрат.

Висновки даного дослідження і перспективи подальших робіт у цьому напрямку. Таким чином, в даному дослідженні проаналізовані та визначені основні аспекти управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування.

Науковим результатом дослідження є систематизація основних аспектів управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування.

Практичним результатом виступають рекомендації стосовно управління процесом контролю якості продукції підприємства харчування.

Подальшим напрямком даного дослідження можуть стати методика управління якістю продукції підприємства харчування.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Брун М. Управление качеством: затраты и выгоды / М. Брун, Д.Георги // Проблемы теории и практики управления. – 2000. – № 1. – С. 70-75.
2. Воскобойников В.В. Новые подходы к управлению качеством продукции. / В.В. Воскобойников // Экономика и жизнь. – 1999. – №50. – с.15.
3. Иванов Ю.Б. Конкурентные преимущества предприятия : оценка, формирования та развитие [Текст] : монография / Ю.Б. Иванов, П.А. Орлов, О.Ю. Иванова ; Нац. акад. наук Украины, Н.-д. центр индустр. проблем розвитку. – Х. : ИНЖЕК, 2008. – 351 с.
4. Редькин О.С. Сучасні стратегії та технології корпоративного управління / О.С. Редькин, В. Реген, Н.А. Хрущ – Одеса: "Евент", 2004. – 216 с.

5. Науменко М. О. Підвищення якості послуг підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин / М. О. Науменко, Т. В. Гура, В. С. Ковширко // Вісник економіки транспорту і промисловості: збірник наукових праць. – Харків:УкрДАЗТ. - 2013. - Вип. 42. - С. 319-322

6. Науменко М. О. Обґрунтування плану інноваційного проекту підприємства / М. О. Науменко, О. С. Шаптала // Вісник економіки транспорту і промисловості: збірник наукових праць. – Харків:УкрДАЗТ. - 2014. - Вип. 45. - С. 229-232.

*Рецензент д.е.н., професор НА НГУ Фісун К.А.
Експерт редакційної колегії к.е.н., доцент УкрДУЗТ Уткіна Ю.М.*

УДК: 331.108.2:656.2

СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ

*Токмакова І.В., к.е.н., доцент,
Кузуб А.В., магістр (УкрДУЗТ)*

В статті розкрито актуальність стратегічного управління персоналом на підприємствах залізничного транспорту в сьогоденних умовах. Досліджено зміст поняття «стратегічне управління персоналом» та визначено його найбільш суттєві ознаки, серед яких: розгляд персоналу з позицій людського капіталу, що потребує створення умов для професійного і духовного-морального розвитку працівників; перспективність і орієнтація на досягнення довгострокових цілей, комплексне застосування управлінського інструментарію через поєднання його традиційних і рефлексивних методів. Розкрито ключові напрямки та завдання стратегічного управління персоналом підприємств залізничного транспорту.

Ключові слова: стратегічне управління, персонал, стратегія, інструментарій, залізничний транспорт.

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

*Токмакова И.В., к.э.н., доцент,
Кузуб А.В., магистр (УкрГУЖТ)*

В статье раскрыта актуальность стратегического управления персоналом на предприятиях железнодорожного транспорта в современных условиях. Исследовано содержание понятия «стратегическое управление персоналом» и определены его наиболее существенные признаки, среди которых: рассмотрение персонала с позиций человеческого капитала, требующее создания условий для профессионального и духовно-нравственного развития работников; перспективность и ориентация на достижение долгосрочных целей, комплексное применение управленческого инструментария через сочетание его традиционных и рефлексивных методов. Раскрыты ключевые направления и задачи стратегического управления персоналом предприятий железнодорожного транспорта.

Ключевые слова: стратегическое управление, персонал, стратегия, инструментарий, железнодорожный транспорт.