

пропорціях, щоб спричинити такий розвиток, який дозволить досягти максимального зростання валової доданої вартості країни. Методи, які запропоновані, дозволяють відшукати при заданих обмеженнях такі темпи і пропорції розвитку видів економічної діяльності, котрі забезпечили б максимізацію валової доданої вартості країни, або регіону.

Список використаних джерел

1. Хамчук В. П. Розвиток регіонів України і формування валової доданої вартості / В. П. Хамчук // Економіка АПК. – № 8. – 2010.
2. Статистичний збірник «Регіони України» 2012 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://library.oseu.edu.ua/docs/StatZbirnyk%20Regiony%20Ukrainy.pdf>.
3. Статистичний збірник «Регіони України» 2013 Частина II [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://ird.gov.ua/1/zb_reg2_2013.pdf.
4. Сайт Base Group Labs. Методы отбора переменных в регрессионные модели [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.basegroup.ru/library/analysis/regression/feature_selection.

УДК 338.518

Збродська О. В., к.е.н.,
Василькова К. В., Сенчук І. В.,
Буковинський державний фінансово-економічний університет,
м. Чернівці

Планування покращення якості продукції на підприємстві

У статті розглянуто сутність якості продукції, охарактеризовано показники та методи оцінювання якості продукції, розглянуто фактори, які впливають на якість продукції та запропоновано планові заходи по вдосконаленню якості продукції ПАТ «Чернівецьких хлібокомбінат». Важливим аспектом у статті є розгляд технологічного чинника, як фактора що впливає на якість продукції, а саме тістомісильна машина.

Ключові слова: якість продукції, показники якості, методи оцінювання якості, фактори, що впливають на якість, рентабельність та ін.

В статье рассмотрена сущность качества охарактеризованы показатели и методы оценивания качества продукции, рассмотрены факторы, влияющие на качество продукции и предложено плановые мероприятия по совершенствованию качества продукции ПАО «Черновицкий хлебокомбинат». Важным аспектом в статье является рассмотрение технологического фактора, как фактора влияющего на качество продукции, а именно тестомесильная машина.

Ключевые слова: качество показатели качества, методы оценки качества, факторы, влияющие на качество, рентабельность и другие.

The article deals with the nature of the product quality, performance, and describes methods for assessing the quality of products, examined the factors that affect the quality of the product and proposed action plan for improving the quality of products of PJSC «Chernivtsi bakery». An important aspect of the article is to examine the technological factor as a factor affecting the quality of products, such as kneading machine.

Keywords: quality of product, quality, quality assessment methods, factors affecting the quality, profitability, and so on.

Постановка проблеми. В умовах переходу до ринку успіх кожного конкретного товаровиробника оцінюється за рівнем ефективності виробництва, обумовленої в першу чергу ступенем задоволення потреб суспільства з найменшими витратами. При цьому в даний час визначальною характеристикою, яка формує суспільні потреби, стає якість продукції. Це пов'язано з тим, що якість продукції в умовах конкуренції є головним стимулом придбання продукції, одним з факторів її конкурентоспроможності.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Проблему якості продукції досліджували багато вчених, а зокрема: В. Василенко [1], В. Кислицин [3], В. Пастущин [4], Ю. Труш [7], Г. Цирюрик [8], Э. Деминг [9] та ін.

Постановка завдання полягає у дослідженні поняття «якість», її показники та методи оцінки. А також проаналізувати продукцію на ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» та її значення на підприємствах.

Виклад основного матеріалу. В умовах переходу до ринку успіх кожного конкретного товаровиробника оцінюється за рівнем ефективності виробництва, обумовленої в першу чергу ступенем задоволення потреб суспільства з найменшими витратами. При цьому в даний час визначальною характеристикою, яка формує суспільні потреби, стає якість продукції. Це пов'язано з тим, що якість продукції в умовах конкуренції є головним стимулом придбання продукції, одним з факторів її конкурентоспроможності.

Зараз весь світ працює над проблемою забезпечення якості і тому значення проблеми якості для діяльності будь-якого підприємства зумовлює актуальність дослідження. Від підвищення якості в значній мірі залежить успіх і ефективність національної економіки.

Складовими елементами механізму управління якістю, які забезпечують його раціональне функціонування є:

- планування і прогнозування виробництва високоякісної продукції;
- стимулювання і контроль за виробництвом;
- стандартизація і сертифікація продукції [2, с. 40].

Залежно від призначення певні види продукції мають свої специфічні показники якості. Поряд з цим використовуються показники для оцінки якості багатьох видів виробів, а також вимірники відносного рівня якості всієї вироблюваної підприємством продукції. Схематично показники якості продукції зображено на рис. 1.

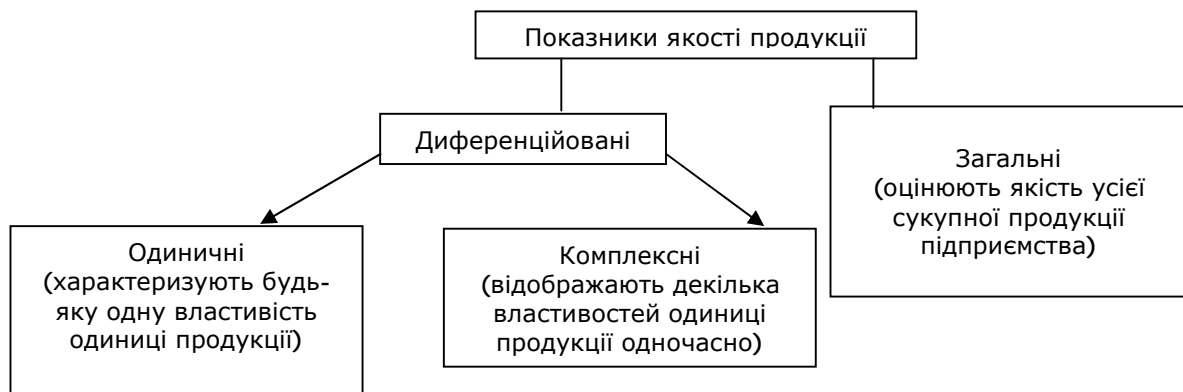


Рис 1. Система показників якості продукції

Джерело: розроблено автором на основі [3, с. 21].

Як видно з рис. 1, усі показники якості виробів поділяють на дві групи: перша – диференційовані (поодинокі) показники, з яких виокремлюється найбільш розгалужена низка одиничних показників якості; друга – загальні показники якості всього обсягу вироблюваної підприємством продукції [8, с. 58].

Одиничні показники якості продукції включають в себе [4, с. 187]:

1. Показники призначення, які характеризують корисний ефект від використання продукції по призначенню і обумовлюють область її застосування.
2. Показники надійності: безвідмовність, збереженість, ремонтпридатність, довговічність (ресурс, строк служби).
3. Показники технологічності характеризують ефективність

конструкторських і технологічних рішень, що забезпечують високу продуктивність праці при виготовленні і ремонті продукції.

4. Показники стандартизації і уніфікації показують ступінь використання стандартизованих виробів і рівень уніфікації складових частин виробів.

5. Ергономічні показники враховують комплекс гігієнічних, антропологічних, фізіологічних, психологічних властивостей людини, що проявляються у виробничих і побутових процесах.

6. Естетичні показники характеризують такі властивості продукції, як оригінальність, виразність, відповідність стилю, середовищу і т.п.

7. Патентно-правові показники характеризують ступінь патентоспроможності виробу в державі і за кордоном, а також його патентну чистоту.

8. Економічні показники відображають витрати на розробку, виготовлення і експлуатацію виробів, а також економічну ефективність експлуатації [7, с. 126].

Одиничні показники якості продукції включають в себе [4, с. 187]: показники призначення; показники надійності; показники технологічності; показники стандартизації і уніфікації; ергономічні показники; естетичні показники; патентно-правові показники; економічні показники.

Таким чином, якість продукції – один з основних показників діяльності підприємства на ринку, тому важливим питанням є дослідження методики оцінки даного показника. Для визначення рівня якості виготовлюваних або освоюваних виробництвом нових виробів застосовують ряд методів: об'єктивний, органолептичний методи використовують для визначення абсолютного рівня якості, а диференційований і комплексний – для відносного рівня якості окремих видів продукції [8, с. 133].

Об'єктивний метод означає оцінку рівня якості продукції за допомогою стенових випробувань та приладів вимірювань, лабораторного аналізу.

Органолептичний метод ґрунтується на наслідках аналізу сприймання органами почуттів людини (зором, слухом, смаком, нюхом, дотиком) без застосування технічних вимірювальних та реєстраційних засобів. При цьому методі застосовують бальну систему оцінки показників якості [7, с. 133].

Диференційований метод оцінки рівня якості передбачає порівняння одиничних виробів з відповідними показниками виробів-еталонів або ж базовими показниками стандартів (технічних умов) [3, с. 20].

Комплексний метод полягає у визначенні узагальнюючого показника рівня якості оцінюваного виробу. Одним із варіантів комплексної оцінки якості може слугувати інтегральний показник, який обчислюється шляхом зіставлення корисного ефекту від споживання (експлуатації) певного виробу і загальної величини витрат на його створення і використання [5, с. 419].

На якість продукції впливає значна кількість факторів, які діють як самостійно, так і у взаємозв'язку між собою на окремих етапах життєвого циклу продукції, які об'єднані в 4 групи: технічні, організаційні, економічні та суб'єктивні [1, с. 118].

До технічних факторів належать конструкція, система резервування, технологія виготовлення, засоби технічного обслуговування і ремонту, технічний рівень бази проектування, виготовлення, експлуатації та інші.

До організаційних факторів належать: розподіл праці і спеціалізація, ритмічність виробництва, форми і методи контролю, форми і способи транспортування, зберігання, експлуатації, обслуговування, ремонту та інші.

До економічних факторів належать: ціна, собівартість, форми і рівень зарплати, рівень затрат на технічне обслуговування і ремонт, ступінь підвищення продуктивності суспільної праці та інші [9].

У забезпеченні якості значну роль відіграє людина з її професійною підготовкою, фізіологічними і емоціональними особливостями, тобто йдеться про суб'єктивні фактори, які по-різному впливають на розглянуті вище фактори [1, с. 161].

Таким чином, проблема забезпечення якості продукції є комплексною: науковою, технічною, економічною і соціальною, і у вирішенні її повинні приймати участь висококваліфіковані спеціалісти, які вільно володіють сучасними методами управління якістю.

Для характеристики якості продукції візьмемо ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат», яке знаходиться в м. Чернівці. Основною метою діяльності підприємства відповідно до статуту є виробництво та реалізація хліба та хлібобулочних виробів для задоволення зростаючих потреб споживачів.

Структура реалізації готових хлібобулочних виробів досліджуваного підприємства представлена на рис. 2.

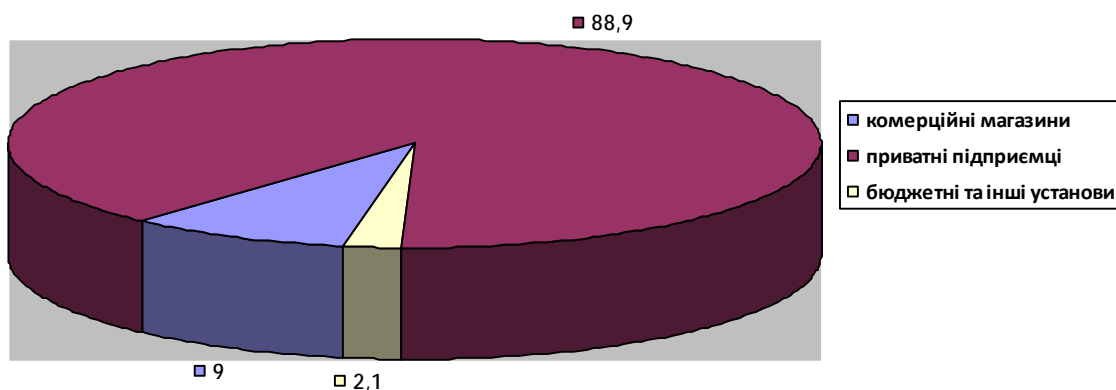


Рис. 2. Структура реалізації готових хлібобулочних виробів ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат»

Аналізуючи рис. 2, видно, що найбільшу частку у реалізації готової продукції ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» займають приватні підприємці, що становить 88,9 %, а найменше реалізується хлібобулочних виробів через комерційні магазини та бюджетні та інші установи і становлять відповідно 9 % та 2,1 %.

Якщо проаналізувати техніко-економічний стан підприємства, то можна зробити висновок, що ПАТ «ЧХК» працює ефективно, оскільки вартість оборотних фондів зростає з кожним роком. Проте рентабельність підприємства свідчить про неефективність використання оборотних активів та власного капіталу, оскільки показники рентабельності знижуються протягом досліджуваного періоду.

Проведені дослідження в даному напрямі показали, що основними факторами, які впливають на якість хлібобулочних виробів у системі менеджменту якості, є технічні, організаційні, соціально-економічні, правові, а саме:

- рівень матеріально-технічної бази, якість сировини;
- якість роботи працівників;
- рівень організації виробництва;
- рівень контролю якості та інші.

Розглянемо вплив кожного із вищеперерахованих факторів [6, с. 172], для цього згрупуємо їх та відобразимо схематично в таблиці 1.

Проаналізувавши вищенаведені фактори, що визначають якість хлібобулочних виробів, можна зробити висновок, що необхідно посилювати контроль за якістю сировини, процесом виробництва, а також підвищувати

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ
(за видами економічної діяльності)

координацію контролю на кожному етапі виробничого циклу з підсумковим контролем якості готової продукції, що дасть змогу попередити появу браку та дефектів. Ефективність такої пропозиції пов'язана з роботою підрозділу, що відповідає за якість, через це необхідно збільшити його чисельність та покращити організацію роботи в напрямку комплексного контролю.

Таблиця 1

Фактори, що впливають на якість хлібобулочних виробів

Фактори, що впливають на якість хлібобулочних виробів	Основна характеристика факторів
Рівень матеріально-технічної бази	Технологічне оснащення, автоматизація виробництва, технологічне обслуговування, знос виробництва
Якість сировини	Відповідність нормативним вимогам, умови зберігання, умови транспортування
Якість роботи працівників	Трудова дисципліна, відношення до роботи, рівень кваліфікації кадрів, технологічна дисципліна
Рівень організації виробництва	Структура виробництва, умови праці, ритмічність і своєчасність поставок сировини, методи стимулювання праці
Рівень контролю якості	Організація роботи підрозділів, відповідальність за якість, засоби контролю, оперативність, систематичність, надійність
Інші фактори	Виробництво експериментальних партій нової продукції, апробація нової продукції

Розрахунок показників зміни асортименту продукції при фактичному обсягу випуску порівняно з плановим обсягом випуску можна розрахувати за трьома способами:

- спосіб найменшого числа;
- найменшого відсотка;
- коефіцієнтом номенклатурності.

Для даних розрахунків необхідно скористатися вихідними даними аналітичної таблиці 2.

Таблиця 2

Обсяги виробництва та реалізації основних видів продукції у 2011 та 2012 роках

Основний вид продукції	Обсяг виробництва продукції у 2011 р, тонн	Обсяг реалізованої продукції у 2012 р, тонн	Плановий обсяг виробництва	Відносне відхилення, %
Хліб Орільський	15.4	15.4	15.7	-4.5
Хліб Алчевський	2.2	1.7	1.8	-18.2
Батон Звичайний	4.8	4.92	4.9	-2.1

Проведемо розрахунок виконання плану за асортиментом. Оскільки, методика розрахунку виконання плану за асортиментом продукції була розкрита в першому розділі, тому почнемо розрахунок за першим методом, який має назву «спосіб найменшого числа»:

$$Kn_1 = 15,4 / 15,7 = 0,98$$

$$Kn_2 = 1,7 / 1,8 = 0,94$$

$$Kn_3 = 4,92 / 4,9 = 1,00$$

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ
(за видами економічної діяльності)

Отже, за даним методом розрахунку можна зробити висновок, що ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» в 2012 році план по асортименту продукції не виконав, оскільки коефіцієнт асортиментності менше одиниці за хлібом Орільським і Алчевським. А лише виконано план асортименту продукції за батонем «Звичайним».

За другим методом, який носить назву найменшого відсотка, коефіцієнт асортиментності визначається, як найменший відсоток порівняння випуску кожного виду продукції в 2012 році до 2011 року і ставить відповідно:

$$K_a = 1,7/1,8 = 0,94$$

За цим способом можна сказати також, що план по асортиментності не виконаний і має відхилення в значенні 0,06.

Третій спосіб базується на співвідношенні кількості виробів, щодо яких план виконано повністю, і загальної кількості планових позицій. Цей показник тісно пов'язаний з номенклатурою продукції, а тому його називають коефіцієнтом номенклатурності (K_n):

$$K_n = 1/3 = 0,33$$

Отже, незалежно від способу підрахунку можна вважати, що в 2012 р. в порівнянні з 2011 р. по асортименту дане підприємство не виконало.

Причинами не виконання даних розбіжностей на ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» є як внутрішні (недоліки в організації виробництва, зміна асортименту продукції), так і зовнішні (світова економічна криза, негативні економічні процеси в державі) фактори.

Визначають якість хлібної продукції також і за її фізико-хімічними властивостями – вологістю, кислотністю, пористістю, набуханням, вмістом жиру й цукру. Оцінюють ці показники за середньою пробєю. При підвищеній вологості м'якушка хліба липка, волога на дотик, нееластична, після легкого надавлювання пальцями не набуває початкової форми, хліб важкий. При пониженому вмісті вологи у виробках м'якушка їх ущільнена.

Для наочності дослідимо якість хліба «Орільського» за допомогою аналітичної табл. 3.

Таблиця 3

Якісні характеристики хліба «Орільського»

Характеристика	2010 рік	2011 рік	2012 рік	Норма	Вагомість характеристики
Кислотність	4	4	3	3	0,1
Вологість	43	44	43	44	0,3
Пористість	67	68	72	74	0,6

Розрахуємо одиничні показники якості хліба «Орільського» в порівнянні 2012 та 2010 років:

$$U_{k_1} = 3/4 = 0,75$$

$$U_{k_2} = 43/43 = 1,00$$

$$U_{k_3} = 72/67 = 1,07.$$

Тепер розрахуємо узагальнюючий показник якості хлібу «Орільського»:

$$U_{p_1} = 3 \times 0,1 + 43 \times 0,3 + 72 \times 0,6 = 56,4$$

$$U_{p_2} = 4 \times 0,1 + 43 \times 0,3 + 67 \times 0,6 = 53,5$$

Таким чином, за допомогою поліпшення окремих характеристик хліба вдалося досягти підвищення показника її якості на 2,9 %. У 2012 році в порівнянні з 2010 роком.

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ
(за видами економічної діяльності)

Розрахуємо одиничні показники якості хліба «Орільського» в порівнянні 2012 та 2011 років:

$$U_{k1} = 3/4 = 0,75$$

$$U_{k2} = 43/44 = 0,98$$

$$U_{k3} = 72/68 = 1,06.$$

Тепер розрахуємо узагальнюючий показник якості хлібу «Орільського»:

$$U_{п1} = 3 \times 0,1 + 43 \times 0,3 + 72 \times 0,6 = 56,4$$

$$U_{п2} = 4 \times 0,1 + 44 \times 0,3 + 68 \times 0,6 = 54,4$$

Таким чином, за допомогою поліпшення окремих характеристик хліба у 2012 році в порівнянні з 2011 роком вдалося досягти підвищення показника її якості на 2 %.

У цілому підприємство досягло запланованої мети – збільшення якості продукції. Це було досягнуто за рахунок збільшення окремих характеристик хліба, зокрема зменшення кислотності та вологості, а також збільшення пористості. Це було наслідком купівлі нової техніки, яка значно покращила якість виготовлення та випікання хлібу.

Дані дослідження показали, що підприємство працює над якості продукції і намагається її підвищувати.

Як було сказано вище, рівень матеріально-технічної бази підприємства є одним з ключових факторів, що визначають якість та конкурентоспроможність його продукції. Про це свідчить той факт, що недоліки, що стосуються технологічного оснащення, недостатньої автоматизації виробництва, технологічного обслуговування, зносу виробництва, викликають в середньому 43 % браку та дефектів. Тому, для визначення рівня якості і конкурентоспроможності продукції ПАТ «Чернівецький Хлібокомбінат» було обрано саме технологічний чинник.

Для автоматизації процесу замішування тіста для батонів пропонується до впровадження нова модель тістомісильної машини, технічні характеристики якої порівняно зі старою моделлю наведені в таблиці 4.

Таблиця 4

Технічні характеристики моделей тістомісильної машини

Найменування показника	Значення показника		Відхилення	
	Аналог	Нова модель	+, -	%
Продуктивність, кг/год	150	180	+30	20,0
Тривалість замісу однієї порції тіста, хв	35	30	-5	14,3
Норма завантаження, кг	60	60	-	-
Номинальна напруга, В	380	380	-	-
Номинальна потужність електродвигуна, кВт	1,1	1,3	+0,2	18,2
Ємність діжі, л	110	110	-	-
Режим роботи	однозмінний	однозмінний	-	-
Тривалість безупинної роботи, хв	27	30	+3	11,1
Пауза, хв	20	15	-5	-25
Термін роботи до капітального ремонту, днів	1750	1825	+75	4,3
Робота до відмови, годин	315	288	-27	-8,6
Середній час відновлення, годин	3,2	3	-0,2	-6,25
Рівень шуму, дБ	5,6	5,1	-0,5	-8,9
Вартість, тис. грн	22190	27000	+4810	21,7
Вартість 1 години експлуатації, грн	12	14	2	16,7
Середня вартість простоїв, грн/год	6	8	2	33,3

Згідно даних аналітичної таблиці видно, що нова модель тістомісильної машини якісно перевершує попередню модель, має більший сумарний корисний

ефект від використання обладнання, а отже, незважаючи на більшу вартість придбання та експлуатації, нова модель повинна бути впроваджена на досліджуваному підприємстві. Такі дії призведуть до покращення якості хлібобулочної продукції, що випускається ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат», а відповідно і до підвищення конкурентоспроможності цього підприємства.

Варто зазначити, що одиничні показники повинні враховувати залежність підвищення якості продукції при збільшенні показника, чи навпаки. Так, з таблиці 2.5 видно, що такі показники, як «пауза», «середній час відновлення», «рівень шуму» у новій моделі нижчі за показники моделі-аналогу, але це призводить до підвищення якості продукції, тому одиничні показники будуть в даному випадку перевищувати одиницю. На відміну від них, показники «вартість», «вартість 1 години експлуатації», «середня вартість простоїв» в новій моделі порівняно з моделлю-аналогом зросли, але це свідчить про нижчу якість нової моделі, тому одиничні показники мають значення менше одиниці. Скорегувавши одиничні показники якості на вагові коефіцієнти і просумувавши, отримуємо комплексний показник якості нової моделі тістомісильної машини, який дорівнює 1,05, що свідчить про вищу якість нової моделі.

Наступним етапом є розрахунок інтегрального показника якості продукції. У нашому випадку сумарний корисний ефект від використання обладнання визначається загальною кількістю замішаного за термін служби агрегату тіста.

Таким чином, для моделі-аналога цей показник вираховується так:

$$E_{m-a} = 450 \cdot 8 \cdot 1750 = 6300000 \text{ грн}$$

Для нової моделі цей показник визначається так:

$$E_n = 540 \cdot 8 \cdot 1825 = 7884000 \text{ грн}$$

Сумарні витрати на створення і експлуатацію складають:

$$B_{m-a} = 22190 + 1750 \cdot 8 \cdot 12 = 190190 \text{ грн.}$$

$$B_n = 27000 + 1825 \cdot 8 \cdot 14 = 231400 \text{ грн.}$$

Отже, інтегральний показник якості нової моделі тістомісильної машини порівняно із моделлю-аналогом, розрахований шляхом зіставлення корисного ефекту від використання обладнання з витратами на створення і експлуатацію даного обладнання, визначається так:

$$I_{m-a} = \frac{6300000}{190190} = 33,12, \quad I_n = \frac{7884000}{231400} = 34,07.$$

Оскільки, рівень якості продукції – це відносна характеристика її якості, заснована на порівнянні значень показників якості оцінюваної продукції з базовими значеннями відповідних показників, щоб дізнатися рівень якості нової моделі тістомісильної машини, необхідно порівняти між собою інтегральні показники якості обох моделей. Таким чином, рівень якості нової моделі тістомісильної машини визначається так:

$$P = \frac{34,07}{33,12} \cdot 100 \% = 102,87 \%$$

тобто нова модель на 2,87 % якісніша за модель-аналог.

Таким чином, було проаналізовано рівень матеріально-технічної бази підприємства як один з ключових факторів, що визначають якість та конкурентоспроможність його продукції. Результати проведеного дослідження показують, що нова модель тістомісильної машини якісно перевершує попередню модель, має більший сумарний корисний ефект від використання обладнання, а отже, незважаючи на більшу вартість придбання та експлуатації, нова модель повинна бути впроваджена на досліджуваному підприємстві. Такі дії

призведуть до покращення якості хлібобулочної продукції, що випускається ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат», а відповідно і до підвищення конкурентоспроможності цього підприємства.

Проаналізувавши особливості діяльності та рівень якості продукції ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат», можна зробити висновки і виокремити основні проблеми досліджуваного підприємства та запропонувати певні планові заходи по уникненню даних проблем:

1. Великі затрати енергії. Ми вважаємо, що підприємству просто необхідно закупити енергозберігаюче обладнання, яке б дозволило знизити собівартість продукції – а значить збільшити прибутки за незмінної ціни.

2. Більшість продукції (а саме 83 %) реалізовується через приватні підприємства. Це негативно впливає на конкурентоспроможність ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» і його позицію на ринку. Саме тому кращим для цього підприємства є розширити власну мережу магазинів, через яку підприємство могло б реалізовувати власну продукцію.

3. Що стосується організації витрат на інновації та інформатизацію, то у 2011 р. такі витрати здійснювалися у зв'язку із закінченням будівництва цеху № 3, тому для того, щоб населення зацікавилось новоствореною продукцією.

Необхідно зазначити, що контроль має бути всебічним і на всіх етапах створення продукції, а головними суб'єктами контролю повинні бути безпосередні виконавці роботи.

Саме тому ми дійшли до висновку, що контроль за якістю продукції повинен починатися ще із процесу отримання сировини від постачальників і закінчуватися перевіркою якості готової продукції. Тому основним шляхом підвищення якості продукції є забезпечення високого контролю за якістю на підприємстві шляхом впровадження програми дослідження якості продукції.

Висновок і перспективи подальших розвідок у даному напрямі. У результаті дослідження виявлено, що продукція ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» є якісною, тобто ми можемо говорити про конкурентоспроможність даної продукції. Однак, вдосконаленню немає меж, тому для покращення якості продукції, а відповідно і її конкурентоспроможності ми пропонуємо вжити таких заходів:

- збільшити витрати на інформатизацію населення та рекламу.
- розширити власну мережу фірмових магазинів;
- використовувати досягнення науки і техніки в процесі проектування виробів;
- забезпечувати належну технологічну оснащеність виробництва;
- удосконалювати застосування стандартів і технічних умов;
- зменшити витрати на енергію та паливо;
- удосконалювати стандартизацію та сертифікованою продукції;
- удосконалювати методи контролю і розвиток масового самоконтролю на всіх стадіях виготовлення продукції;
- збалансувати прийнятих для продуцентів та споживачів цін на продукцію;
- використовувати ефективну мотивацію праці для всіх категорій персоналу;
- всебічну активацію людського чинника та проведення кадрової політики, адаптованої до ринкових умов господарювання.

Список використаних джерел

1. Василенко В. О. Виробничий (операційний) менеджмент : навч. посібник / В. О. Василенко, Т. І. Ткаченко. – К. : ЦУЛ, 2003. – 532 с.
2. Генеза ринкової економіки: терміни, поняття, персоналії / [уклад. : В. С. Іфтемійчук та ін.] ; за наук. ред. Г. І. Башнянина [та ін.]. – К. : Магнолія плюс, 2004. – С. 461.

3. Кислицин В. О. Система управління якістю продукції як основа стратегії конкурентоспроможності підприємства : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.04 / Кислицин Володимир Олександрович. – Маріуполь, 2007. – 215 с.
4. Пастущин В. Аналіз методів оцінки конкурентоспроможності продукції підприємства / В. Пастущин. – Тернопіль : ТНЕУ, 2007. – 368 с.
5. Савицька Г. В. Економічний аналіз діяльності підприємства : навч. посібник / Г. В. Савицька. – К. : Знання, 2007. – 668 с.
6. Тагути Г. Наставники по качеству / Г. Тагути // Стандарты и качество. – 2000. – № 2. – С. 28–29.
7. Труш Ю. Л. Аналіз факторів, що впливають на якість хлібобулочної продукції / Ю. Л. Труш // Формування ринкових відносин в Україні. – 2011. – № 4. – С. 172–175.
8. Цирюрик Г. І. Якість товару – ключовий важіль забезпечення його конкурентоспроможності / Г. І. Цирюрик // Облік і фінанси АПК. – 2011. – № 1. – С. 133–136.
9. Деминг Э. Выходи з кризиса: новая парадигма управления людьми, системами и процессами [Электронный ресурс] / Э. Деминг ; [пер. с англ.]. – Режим доступа : <http://www.chtivo.ru/chtivo=3&bkid>.

УДК 658.589

Карпець О. С., к.е.н., доцент,
Західнодонбаський інститут
Міжрегіональної академії управління персоналом,
м. Павлоград

Сценарне моделювання ризиків інноваційного проекту

У статті запропоновано імітаційну модель оцінки ефективності інноваційного проекту, що реалізує обчислення показників ефективності проекту. Модель враховує усі види ризиків, що можуть виникати на кожному етапі життєвого циклу інноваційного проекту. На основі моделі побудовані та реалізовані прогностичні сценарії впливу ризиків. Серед множини реалізованих сценаріїв обрані найбільш сприятливі та найбільш небажані за критеріями оцінки ефективності інноваційних проектів. Результати моделювання дозволяють об'єктивно оцінити ситуацію та вчасно розробити управлінські рішення щодо уникнення небажаних наслідків.

Ключові слова: інноваційний проект, життєвий цикл, ризик, імітаційна модель, сценарій, критерій ефективності.

В статье предложена имитационная модель оценки эффективности инновационного проекта, которая реализует вычисления показателей эффективности проекта. Модель учитывает все виды рисков, возникающих на каждом этапе жизненного цикла инновационного проекта. На основе модели построены и реализованы прогностические сценарии влияния рисков. Среди множества реализованных сценариев выделены наиболее благоприятные и наиболее неблагоприятные по критериям оценки эффективности инновационных проектов. Результаты моделирования позволяют объективно оценить ситуацию и вовремя разработать управленческие решения по предотвращению неблагоприятных последствий.

Ключевые слова: инновационный проект, жизненный цикл, риск, имитационная модель, сценарий, критерий эффективности.

This article presents a simulation model for evaluating the effectiveness of the innovative project that implements the computing performance of the project. The model takes into account all types of risks that can arise at each stage of the life cycle of the innovation project. Based on the model built and implemented predictive risk exposure scenarios. Among the set of realized scenarios select the most favorable and most undesirable criteria for evaluating the effectiveness of innovative projects. Simulation results allow to objectively assess the situation and develop time management decisions to avoid undesirable consequences.

Keywords: innovative design, life cycle, risk simulation model, script, performance criterion.