

**МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ОВОЧЕПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ ЯКІСНОЮ СИРОВИНОЮ**

*Обґрунтовано методичний підхід до оцінки забезпеченості овочепереробних підприємств якісною сировиною, що відстежує двосторонній зв'язок цього процесу: не лише потреби кінцевих споживачів та відповідні механізми для їх реалізації мають «формувані» зміст даного процесу, а й рівень доступності та якості сировини повинні бути відображені у його сутності і кількісних характеристиках.*

**Актуальність теми**

Сучасні умови господарювання, які ґрунтуються на дії законів попиту й пропозицій, конкурентної боротьби, примушують підприємства швидко адаптуватись до змін ринкового середовища, уникати необґрунтованого ризику, для чого приймати відповідні управлінські рішення. Критерієм оцінки таких рішень є отримані результати, а саме – прибуток. Одним із основних факторів, що впливає на величину прибутку, є рівень сировинних запасів на підприємстві з огляду на те, що необхідною умовою виконання планів з виробництва продукції, зниження її собівартості, а відтак – зростання прибутку, є повне і своєчасне забезпечення сировиною необхідного асортименту і якості. Необхідність обґрунтування методичного підходу до оцінки забезпеченості овочепереробних підприємств якісною сировиною й визначає актуальність обраної теми дослідження.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій**

Важливість проблеми забезпеченості овочепереробних підприємств якісною сировиною підтверджується наявністю значної кількості праць вчених з цієї проблематики. Зокрема, вагомий науковий внесок у контексті зазначеного зробили такі вчені-економісти: Г. Андрійчук, І. В. Бачуріна, О. М. Варченко, П. І. Гайдуцький, В. А. Гальчинська, Й. С. Завадський, Р. Зінков, Є. Імас, П. К. Канінський, С. М. Кваша, І. Г. Кириленко, В. І. Криворучко, Т. Кучеренко, П. М. Макаренко, М. Й. Малік, В. Я. Месель-Веселяк, В. В. Писаренко, Г. М. Рябенко, П. Т. Саблук, Д. К. Семенда, В. Трегобчук, О. М. Тітврєнко, О. М. Шпичак та ін. Проте, слід вказати на деяку обмеженість висвітлення й одночасно неабияку актуальність питання обґрунтування методичних підходів до оцінки забезпеченості овочепереробних підприємств якісною сировиною.

### **Об'єкт та методика дослідження**

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування методичних підходів до оцінки забезпеченості овочепереробних підприємств якісною сировиною. Теоретичною і методологічною основою дослідження є діалектичний метод пізнання, сучасні положення економічної теорії й загальнонаукової методології, фундаментальні праці вітчизняних й зарубіжних учених з проблем розвитку овочепродуктового підкомплексу тощо.

### **Результати досліджень**

Забезпеченість овочепереробного підприємства якісною сировиною – це процес, який передбачає розв'язання таких завдань: 1) визначення потреб у сировині в розрізі необхідних видів та з урахуванням її якісних параметрів; 2) розрахунок припустимих обмежень і формування прогресивних норм витрат сировини різних видів; 3) визначення «зон постачання сировини», можливостей їх використання балансуванням обсягів і асортименту сировини, термінів її постачання з динамікою використання; 4) розробка заходів щодо раціонального транспортування, зберігання та використання сировини; 5) формування підходів до забезпечення сировиною з позицій логістики [3, 4, 6, 8, 18].

В умовах ринкової економіки процес забезпечення підприємства сировиною має форму закупівлі. Для постачальника – це етап завершення процесу відтворення, для споживача (переробного підприємства) – етап, на якому фінансові ресурси, грошовий капітал, перетворюються на один із елементів виробничого процесу. Діяльність підприємства, при цьому, спрямована на вивчення кон'юнктури ринку з метою забезпечення виробничого процесу з найменшими втратами. Менеджери підприємства визначають кількість, якість, асортимент, ціни, терміни поставки та постачальників за окремими видами сировини, виходячи з можливостей ринку, потреб споживачів і вимог виробничих процесів, наявних на підприємстві та запланованих до введення з метою виготовлення продукції. Проте, наразі не лише вітчизняні, а й овочепереробні підприємства економічно розвинених країн світу все частіше стикаються з проблемою забезпеченості якісною сировиною, що є вагомою перешкодою здійснення їх діяльності. Дефіцит окремих видів сировини намагаються подолати різними шляхами, зокрема за рахунок розвитку ресурсозберігаючих технологій, використання штучних матеріалів тощо. Проте, не завжди ці заходи сприяють досягненню бажаних результатів [2].

З огляду на це, вважаємо за необхідне відстежувати двосторонній зв'язок процесу забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною: не лише потреби кінцевих споживачів та відповідні механізми для їх реалізації мають «формувати» зміст даного процесу, а й рівень доступності та якості сировини повинні бути відображені у його сутності і кількісних характеристиках. Процес оцінки забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною представлено на рис. 1.



**Рис. 1. Оцінка забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною**  
*Джерело: власні дослідження.*

В умовах зростання конкурентної боротьби на ринку підприємство для прискореного переходу на нові види продукції, зняття з виробництва застарілої, а також для відповідного розвитку (скорочення) його окремих функціональних підсистем, визначає поточні та перспективні потреби у сировині, передбачає необхідні заходи щодо її забезпечення. Основу для розрахунків потреб у сировині становлять: 1) продуктової стратегії, де визначено необхідні види та обсяги виробництва продукції для заповнення «стратегічної прогалини»; 2) функціональні стратегії, де визначено потреби у сировині для створення, підтримки, розвитку (скорочення) діяльності окремих функціональних підсистем підприємства; 3) необхідний рівень резервів для забезпечення безперервного функціонування підприємства; 4) прогнози та аналіз тенденцій створення й упровадження у господарську діяльність результатів досліджень щодо нових технологій, видів сировини тощо; 5) методи обґрунтування раціонального використання сировинних ресурсів з урахуванням змін у їх асортименті та якісних параметрах, заміни дефіцитних видів сировини менш дефіцитними, використання внутрішніх резервів, вторинної сировини й відходів; 6) методи обґрунтування раціональних норм використання сировини та її економії [5, 7, 12, 15, 16, 17].

Перспективні потреби овочепереробного підприємства у сировині пропонується обчислювати за формулою

$$PC = \sum_{i=1}^n (O_i \times H_i + 3\Pi_i - 3O_i) \times C_i \times K_{\text{инф}}, \quad (1)$$

де  $PC$  – перспективні потреби овочепереробного підприємства у сировині, грн;  $O_i$  – обсяг виробництва  $i$ -ої продукції згідно з обраною продуктивно-товарною стратегією, у натуральних вимірниках;  $H_i$  – прийняті на підприємстві норми витрат сировини з розрахунку на одиницю  $i$ -ої продукції, що забезпечують необхідний рівень її конкурентоспроможності, у натуральних вимірниках;  $3\Pi_i$  – нормативний перехідний виробничий запас сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції, необхідний для забезпечення безперервного виробництва, у натуральних вимірниках;  $3O_i$  – очікуваний запас сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції на початок періоду, у натуральних вимірниках;  $C_i$  – ціна одиниці сировинного ресурсу на виготовлення  $i$ -ої продукції, грн;  $K_{\text{инф}}$  – поправочний коефіцієнт на розвиток інфляційних процесів;  $n$  – асортимент продукції підприємства згідно з його продуктивно-товарною стратегією.

Потреби овочепереробного підприємства у сировині на плановий період можна визначити, скориставшись методом динамічних коефіцієнтів

$$PC_{\text{П}} = \sum_{i=1}^n (B_{\Phi_i} \times K_{\Pi_i} \times K_{\text{Н}_i} \times C_i), \quad (2)$$

де  $PC_{\text{П}}$  – потреби овочепереробного підприємства у сировині на плановий період, грн;  $B_{\Phi_i}$  – фактичний обсяг витрат сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції-аналогу за попередній період, у натуральних вимірниках;  $K_{\Pi_i}$  – коефіцієнт зростання/зменшення обсягу виготовлення  $i$ -ої продукції в плановому періоді порівняно з попереднім періодом;  $K_{\text{Н}_i}$  – коефіцієнт збільшення/зниження норм витрат сировини з розрахунку на одиницю  $i$ -ої продукції;  $C_i$  – ціна одиниці сировинного ресурсу на виготовлення  $i$ -ої продукції, грн;  $n$  – асортимент продукції підприємства на плановий період.

Окремою проблемою щодо забезпечення виробництва сировинними ресурсами вбачається створення запасів. У нормальних умовах функціонування, коли постачання відбувається синхронно за всіма складовими, обсяги сировини, які щоденно отримує овочепереробне підприємство, відповідають програмі добового випуску продукції. Запаси, при цьому, можуть дорівнювати нулю. Якщо потреби у сировині не відповідають наявним доцільним, є певне страхування у вигляді «буферних запасів», які компенсують недоліки у постачанні. Запаси стосуються не лише «вхідних» потоків підприємства, вони є амортизаторами між постачанням, виробництвом, системою просування, розподілу та реалізації. Тому, у процесі оцінки забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною, доцільно зосереджувати увагу і на розміщення та зберігання сировини, внутрішнє її транспортування, контроль якості тощо [19].

Наявні запаси мають задовольняти потреби овочепереробного підприємства у сировині на період інтервалів між поставками. Рівень забезпеченості сировинними запасами у розрізі окремих видів сировини можна обрахувати за формулою

$$Z_o = H_o \times K_g : D_n, \quad (3)$$

де  $Z_o$  – рівень забезпеченості овочепереробного підприємства певним видом сировини (запас), днів;  $H_o$  – запас певного виду сировини, у натуральних вимірниках;  $K_g$  – коефіцієнт відповідності якісних параметрів сировини потребі;  $D_n$  – добова потреба у даному виді сировини, у натуральних вимірниках [14].

Це дає змогу встановити реальну (з урахуванням якісних параметрів) величину запасу окремих видів сировини на складі (у днях). Визначення потреби і забезпеченості овочепереробного підприємства сировинними ресурсами тісно пов'язане з їх нормуванням. Норма – це гранично допустима величина витрат конкретного виду сировини на виробництво одиниці продукції з урахуванням технологічних відходів сировини і втрат, зумовлених прийнятою технологією. При цьому, норми мають враховувати вимоги щодо поліпшення якості продукції, підвищення її конкурентоздатності на основі застосування прогресивних технологій виробництва і відповідного обладнання [1, 9]. Проте, стан нормативної бази у переробній промисловості, т. ч. й овочевого спрямування, все ще не повною мірою відповідає вимогам щодо підвищення ефективності виробництва. Більшість норм встановлюють за фактичними витратами за попередній період або аналогією. Тому, на практиці трапляються застарілі, а іноді й завищені норми витрат сировини, що не орієнтують на досягнення найліпших результатів і можуть бути джерелом безгосподарності [4]. Відтак, у процесі оцінки обґрунтованості норм витрат сировини доцільно провести такі порівняння: 1) поточні норми і фактичні витрати сировини з розрахунку на одиницю продукції із середньогалузевими; 2) поточні норми витрат сировини на продукцію з нормами минулого року з урахуванням зміни сировинномісткості продукції; 3) фактичні витрати сировини з розрахунку на одиницю продукції з поточними нормами.

Порівняння поточних норм витрат сировини щодо порівняльної продукції і фактичних витрат із середньогалузевими нормами дає змогу визначити місце овочепереробного підприємства серед його конкурентів. При цьому, варто враховувати, що відхилення поточних норм від середньогалузевих може виникнути через різні природні (об'єктивні) умови, стан техніки і технології, транспортування сировини тощо. Системне дослідження причин невідповідності поточних норм витрат сировини підприємства і галузевих норм дасть змогу

точно визначити реальні норми витрат сировини, які використовують у процесі розрахунку поточних витрат.

Прогресивність поточних норм витрат сировини щодо порівняльної продукції можна встановити способом порівняння їх з нормами минулих періодів на основі визначення відсотка зниження норм витрат сировини, встановлених на досліджуваній період, порівняно з нормами, що діяли у минулому періоді. Він розраховується як середньозважена величина питомих норм витрат сировинних ресурсів у базисному і досліджуваному періодах з урахуванням цін на сировину, які приймаються однаковими для обох періодів, і кількості фактично випущеної в аналізованому періоді продукції

$$I_n = \frac{\sum_{i=1}^n N_{д_i} \times V_{д_i} \times Ц_{д_i}}{\sum_{i=1}^n N_{б_i} \times V_{д_i} \times Ц_{д_i}}, \quad (4)$$

де  $I_n$  – індекс зниження норм витрат сировини на овочепереробному підприємстві;  $N_{д_i}$ ,  $N_{б_i}$  – норми витрат сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції відповідно до досліджуваного і базисного періоду, у натуральних вимірниках;  $V_{д_i}$  – випуск продукції  $i$ -го виду у досліджуваному періоді, у натуральних вимірниках;  $Ц_{д_i}$  – ціна одиниці сировинного ресурсу на виготовлення  $i$ -ої продукції у досліджуваному періоді, грн;  $n$  – асортимент продукції підприємства.

Порівняння фактичних витрат сировини з розрахунку на одиницю продукції з поточними нормами відображає досягнутий рівень ефективності використання сировинного ресурсу у виробництві. Даний показник можна обчислити за формулою

$$E_c = \frac{\sum_{i=1}^n V_{сф_i} \times V_{ф_i} \times Ц_{ф_i}}{\sum_{i=1}^n N_{п_i} \times V_{ф_i} \times Ц_{ф_i}}, \quad (5)$$

де  $E_c$  – рівень ефективності використання сировини у виробництві;  $V_{сф_i}$  – фактичні витрати сировини з розрахунку на одиницю  $i$ -ої продукції, у натуральних вимірниках;  $N_{п_i}$  – поточні норми витрат сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції, у натуральних вимірниках;  $V_{ф_i}$  – фактичний випуск продукції  $i$ -го виду, у натуральних вимірниках;  $Ц_{ф_i}$  – фактична ціна одиниці сировинного ресурсу на виготовлення  $i$ -ої продукції, грн;  $n$  – асортимент продукції підприємства [8].

За результатами оцінки потреби, запасів та рівня використання сировини на овочепереробному підприємстві можна визначити резерви економії даних ресурсів. В економічній літературі зазначені резерви класифікують за такими ознаками: 1) формою прояву: явні та приховані; 2) терміном використання:

поточні та перспективні; 3) джерелами утворення: зниження сировинності продукції; вторинне використання сировини; збереження якісних параметрів сировини у процесі її зберігання, транспортування і використання [11].

Для визначення обсягу економії або перевитрат сировинних ресурсів у процесі виробництва продукції необхідно підрахувати, скільки сировини слід було б витратити підприємству в умовах досягнутого фактично обсягу випуску і асортименту продукції при дотриманні планових норм, і порівняти отримані результати з фактичною витратою. Розрахунки пропонується проводити за формулою:

$$E(\Pi)c = \sum_{i=1}^n (Vc\phi_i - H_{пл_i}) \times V\phi_i \times Ц\phi_i, \quad (6)$$

де  $E(\Pi)c$  – обсяг економії або перевитрат сировини у процесі виробництва овочевої продукції, грн;  $Vc\phi_i$  – фактичні витрати сировини з розрахунку на одиницю  $i$ -ої продукції, у натуральних вимірниках;  $H_{пл_i}$  – норми за планом витрат сировини на виготовлення  $i$ -ої продукції, у натуральних вимірниках;  $V\phi_i$  – фактичний випуск продукції  $i$ -го виду, у натуральних вимірниках;  $Ц\phi_i$  – фактична ціна одиниці сировинного ресурсу на виготовлення  $i$ -ої продукції, грн;  $n$  – асортимент продукції овочепереробного підприємства.

З урахуванням виявлених резервів економії сировинних ресурсів проводять дослідження джерел залучення сировини. При цьому, вважаємо за доцільне враховувати не лише обсяги та асортимент партій сировини, що постачаються, а й якісні параметри отриманих від постачальників ресурсів, відстань і тривалість їх транспортування, терміни та ритмічність поставок. Оцінка портфеля договорів поставок щодо асортименту сировини здійснюється за допомогою коефіцієнта асортиментності, який може бути визначений трьома способами. Перший – «спосіб найменшого числа». Алгоритм розрахунку коефіцієнта асортиментності за даним способом полягає у такому: 1) визначення обсягу сировини у розрізі її видів, який зараховується у виконання договору поставки за асортиментом: за перевиконання плану поставки (згідно з договором) за певним видом сировини відносять плановий обсяг, при недовиконанні – фактичний обсяг; 2) визначення загального обсягу сировини, який зараховується у виконання договору поставки за асортиментом: сума отриманих результатів за кожним видом сировини. При цьому, застосовуються натуральні вимірники – якщо сировина однорідна, та вартісні – якщо сировина якісно різна; 3) визначення коефіцієнта асортиментності шляхом порівняння загального обсягу сировини з урахуванням асортименту з обсягом за договором

$$K_a = OP_a / OP_o, \quad (7)$$

де  $K_a$  – коефіцієнт асортиментності (виконання плану поставки сировини з урахуванням її асортименту);  $ОП_a$  – обсяг поставки сировини, який зараховують у виконання договору за асортиментом;  $ОП_0$  – обсяг поставки сировини за договором.

За другого способу в якості коефіцієнта асортиментності беруть найменший відсоток виконання договору поставки в розрізі видів сировини. Третій спосіб базується на співвідношенні кількості видів сировини, щодо яких договір поставки виконано повністю, і загальної кількості видів сировини за договором. Даний показник тісно пов'язаний з номенклатурою сировини, тому його ще називають коефіцієнтом номенклатурності. Розрахунки проводять за формулою

$$K_a = KB_6 / KB_3, \quad (8)$$

де  $KB_6$  – кількість видів сировини, щодо яких договір поставки за асортиментом виконано повністю;  $KB_3$  – загальна кількість видів сировини за договором поставки [12].

Серед зазначених способів визначення коефіцієнта асортиментності найбільш точні результати, на наш погляд, можна отримати за першим способом, оскільки розрахунки базуються на системному підході, а не на вибірковому – як за другим способом, чи на узагальненому – як за третім способом. Слід також зазначити, що оцінка портфеля договорів поставок щодо асортименту сировини має включати дослідження темпів його розширення й оновлення відповідно до стратегії розвитку овочепереробного підприємства. Розширення асортименту сировини полягає у кількісному збільшенні її видів, що поставляються. Зрозуміло, що навіть просте розширення асортименту сировини ускладнює процес виробництва, обліку та контролю, дещо збільшує виробничі витрати. Але, водночас, – це засіб зміцнення ринкових позицій овочепереробного підприємства, освоєння нових сегментів ринку і залучення нових споживачів. Оновлення асортименту – це процес заміни окремих видів сировини (продукція з яких користується попитом, що знижується) на нові види. Даний процес характеризує коефіцієнт оновлення асортименту, який розраховується як відношення кількості нових видів сировини до загальної кількості її видів або як частка нових видів сировини (у вартісному вираженні) до загальної її вартості:

$$KB_{oa} = ОП_{не} / ОП_0, \quad (9)$$

де  $K_{oa}$  – коефіцієнт оновлення асортименту сировини овочепереробного підприємства;  $ОП_{не}$  – обсяг поставки сировини нових видів, грн.;  $ОП_0$  – загальний обсяг поставки сировини за договором, грн [13].

Особливо важливим чинником розвитку овочепереробних підприємств є якісні параметри сировинних ресурсів для здійснення їх господарської



діяльності. Виходячи з цього, якість отриманих від постачальників сировинних матеріалів визначає рівень ефективності відповідного портфеля договорів поставок. Для його оцінки за критеріями якості сировини пропонується здійснювати такі розрахунки:

1) фактичні обсяги поставок сировини за видами корегувати на відповідні коефіцієнти її якості й отримані результати просумувати, застосовуючи натуральні вимірники – для однорідної сировини, або вартісні – для якісно різної сировини:

$$ОП_я = \sum_{i=1}^n ОП_{\phi i} \times K_{яi}, \quad (10)$$

де  $ОП_я$  – обсяг поставки сировини з урахуванням її якісних параметрів;  $ОП_{\phi i}$  – обсяг поставки сировини  $i$ -го виду з фактичними параметрами якості;  $K_{яi}$  – коефіцієнт якості сировини  $i$ -го виду, що визначається як відношення фактичних параметрів якості сировини до очікуваних (встановлених на підприємстві, але не нижчих від зазначених у стандартах);  $n$  – асортимент поставки сировини.

2) порівняти обсяг поставки сировини з урахуванням її якісних параметрів з обсягом поставки за договором:

$$K_{\text{д}я} = ОП_я / ОП_{\text{д}}, \quad (11)$$

де  $K_{\text{д}я}$  – коефіцієнт виконання договору поставки з урахуванням якісних параметрів сировини;  $ОП_я$  – обсяг поставки сировини з урахуванням її якісних параметрів;  $ОП_{\text{д}}$  – обсяг поставки сировини за договором.

Оскільки овочева сировина здатна легко і швидко псуватися, що призводить до погіршення її якісних параметрів, вважаємо за необхідне у процесі оцінки портфеля договорів поставок зосередити увагу на частково або повністю зіпсованій сировині, тобто на показнику її браку. З цією метою, слід визначати такі показники, як загальна сума браку та відсоток бракованої сировини. Останній показник є зручним для вивчення динаміки утворення браку. Серйозною проблемою може стати прихований брак, який з різних причин (переважно, об'єктивних) не обліковується під час визначення обсягів поставки сировини. Прихований брак накопичується на складі запасів і поступово збільшує ту їх частку, яка непридатна для виробництва. Він порушує ритм роботи і спричиняє несподівані збитки у майбутньому. Саме тому, основні зусилля менеджерів овочепереробного підприємства слід спрямовувати не стільки на виправлення вже допущеного браку, а на повсякденну запобіжну роботу, зокрема підвищення дієвості контролю якості сировини, починаючи зі стадії насіння і закінчуючи стадією упаковки, транспортування й зберігання вирощеної продукції – сировини [20].

Негативний вплив на зміну обсягу випуску овочевої продукції, її собівартість, а відтак – конкурентоспроможність, справляють неритмічні поставки сировини. Рівномірне та синхронне надходження сировини від постачальників є основною умовою ритмічної роботи підприємства, належного задоволення потреб споживачів у продукції, укріплення позицій підприємства на ринку та формування його «доброго іміджу». Тому, у процесі оцінки портфеля договорів поставки сировини за ритмічністю необхідно визначити відповідність обсягу надходження окремих партій кожного виду сировини, встановленому договірними термінами. Для цього доцільно, на нашу думку, застосувати «спосіб найменшого числа». Коефіцієнт ритмічності можна визначити за формулою

$$K_p = OP_p / OP_o, \quad (12)$$

де  $K_p$  – коефіцієнт ритмічності поставки певного виду сировини;  $OP_p$  – обсяг даного виду сировини з урахуванням ритмічності її поставки;  $OP_o$  – обсяг поставки даного виду сировини за договором.

Загальну оцінку портфеля договорів поставок сировини, а відтак – й забезпеченості овочепереробного підприємства якісними сировинними ресурсами, пропонується здійснювати за таким алгоритмом: 1) визначення обсягу поставленої сировини за видами з урахуванням її якісних параметрів шляхом множення фактичного обсягу поставки сировини на коефіцієнт її якості; 2) окремо за кожним видом сировини з урахуванням її якості розрахунок обсягу поставки за ритмічністю із використанням «способу найменшого числа»; 3) визначення загального обсягу поставки сировини за асортиментом (з урахуванням її якості і ритмічності), застосовуючи «спосіб найменшого числа»; 4) визначення рівня забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною як відношення загального обсягу поставки сировини з урахуванням її асортименту (а також якості і ритмічності) до обсягу за планом чи потребою за формулою

$$PЗ = OP_{a(яp)} / OP_n, \quad (13)$$

де  $PЗ$  – рівень забезпеченості овочепереробного підприємства сировиною;  $OP_{a(яp)}$  – загальний обсяг поставки сировини з урахуванням її асортименту (а також якості і ритмічності);  $OP_n$  – обсяг сировини за планом чи потребою.

### **Висновки та перспективи подальших досліджень**

Отже, методичний підхід щодо оцінки забезпечення овочепереробних підприємств якісною сировиною відстежує двосторонній зв'язок даного процесу: не лише потреби кінцевих споживачів й відповідні механізми для їх реалізації мають «формувати» зміст процесу забезпечення сировиною, а й рівень доступності та якості сировини повинні бути відображені у його сутності і кількісних характеристиках. Отримані за представленою методикою (яка також передбачає комплексне врахування ритмічності поставок овочевої сировини, її

обсягу, асортименту і якості) результати доцільно співставляти із продуктово-товарною і функціональною стратегією розвитку овочепереробного підприємства з метою забезпечення повної відповідності параметрів процесу забезпечення сировиною поставленим завданням, що визначає перспективи подальших наукових досліджень у цьому напрямі.

## Література

1. *Андрійчук В. Г.* Економіка аграрних підприємств / *В. Г. Андрійчук*. – К. : КНЕУ, 2002. – 622 с.
2. *Бачуріна І. В.* Тенденції споживання свіжої та переробленої плодовоовочевої продукції у світі та Україні / *І. В. Бачуріна, Т. А. Капустіна* // Економіка АПК. – 2008. – № 2. – С. 146–152.
3. *Варченко О. М.* Сучасний стан та перспективи вирощування овочів відкритого ґрунту в Україні / *О. М. Варченко* // Економіка АПК. – 2001. – № 4. – С. 62–65.
4. Відтворення та ефективне використання ресурсного потенціалу АПК : теоретичні і практичні аспекти / [відп. ред. акад. УААН *В. М. Трегобчук*]. – К.: Інститут економіки НАН України, 2003. – С. 27.
5. *Гальчинська В. А.* До питання стратегії розвитку овочівництва / *В. А. Гальчинська* // Агроінком. – 2001. – № 8–12. – С. 12–13.
6. *Гладій Н. В.* Нарощування промислової переробки плодовоовочевої продукції для цілорічного забезпечення населення / *Н. В. Гладій* // Економіка АПК. – 2007. – № 8. – С. 64–69.
7. *Довганчик Г. В.* Стан та шляхи підвищення економічної ефективності переробки овочів відкритого ґрунту / *Г. В. Довганчик* // Вісн. аграрної науки. – 2000. – № 11. – С. 72–73.
8. *Дудкин В. М.* Рациональные размеры производства – условие доходности и стабильности / *В. М. Дудкин* // Овощеводство. – 1998. – № 1. – С. 8.
9. Економіка підприємства: навч. посібник / *О. О. Гетьман, В. М. Шаповал*. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 488 с.
10. Економічна енциклопедія : у 3-х томах. – Т. 3. / [за ред. *С. В. Мочерного*]. – К. : Видавничий центр «Академія», 2002. – 952 с.
11. Економічний аналіз : [підручник] / [за ред. проф. *А. Г. Загороднього*]. – 3-тє вид., перероб. і доп. – К. : Знання, 2008. – 487 с.
12. *Жуйков Г. Є.* Формування маркетингової діяльності в овочепродуктовому комплексі Херсонщини / *Г. Є. Жуйков, Л. М. Миронова* // Вісн. ХНАУ. Сер.: Економіка АПК і природокористування. – 2004. – № 8. – С. 193–197.
13. *Завадський Й. С.* Методологічні підходи до аналізу ефективності виробництва у овочевому підкомплексі України / *Й. С. Завдський* // Економіка АПК. – 1996. – № 9. – С. 31–35.
14. *Зінков Р.* День овочів та фруктів від компанії «Ольвіта» [Електронний ресурс] / *Р. Зінков* // Агрогляд: овочі та фрукти. – Режим доступу: <http://www.lol.org.ua>.

15. *Кучеренко Т.* Сьогодні й майбутнє вітчизняного овочівництва / *Т. Кучеренко* // Пропозиція: інформаційний щомісячник. Український журнал з питань агробізнесу. – К. : ТОВ «Компанія «Юнівест Маркетинг». – 2010. – № 1. – С. 19–23.

16. *Писанкіна О. М.* Збереження якості овочів при транспортуванні та заготівлі / *О. М. Писанкіна* // Економіка АПК. – 2002. – № 1. – С. 97–101.

17. *Покотилова В. І.* Управління інноваційним розвитком агропродовольчого комплексу регіону [Електронний ресурс] / *В.І. Покотилова*. – Режим доступу: [http://www.confcontact.com/2008dec/4\\_pokotilova.php](http://www.confcontact.com/2008dec/4_pokotilova.php).

18. *Рябенко Г. М.* Тенденції розвитку і резерви ефективного ведення регіонального овочівництва / *Г.М. Рябенко* // Вісн. аграрної науки Причорномор'я, МДАУ. – 2005. – Вип. 1 (29). – С. 106–110.

19. *Титаренко О. М.* Формування регіонального овочепродуктового підкомплексу в умовах переходу до ринкових відносин [Електронний ресурс] / *О. М. Титаренко* / Вип. №1 – 2006 (2): Наукові доповіді Національного аграрного університету. – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua/e-journals/Nd/2006-2/titul.html>.

20. *Шаповал М. І.* Менеджмент якості : навч. посібник / *М. І. Шаповал*. – Київ, 2007. – 471 с.

---

---