

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

Факультет економіки та менеджменту
Кафедра менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва

НЕДОЛІЗ ОЛЕГ СЕРГІЙОВИЧ

УДК 330.341

**“ДОСЛІДЖЕННЯ УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ
ПОТЕНЦІАЛОМ ПІДПРИЄМСТВА
(НА ПРИКЛАДІ ПП “ФЛЮК”)”**

Спеціальність 073 “Менеджмент”,
спеціалізація “Управління інноваційною діяльністю”

АВТОРЕФЕРАТ
наукової роботи на здобуття кваліфікації магістра

Тернопіль – 2018

Робота виконана на кафедрі менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва факультету економіки та менеджменту Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя Міністерства освіти і науки України.

Науковий керівник:

кандидат економічних наук, доцент
Владимир Ольга Михайлівна,
кафедра менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва факультету економіки та менеджменту Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

Рецензент:

кандидат економічних наук, доцент
Кужда Тетяна Іванівна,
кафедра менеджменту у виробничій сфері факультету економіки та менеджменту Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

Захист відбудеться “23” лютого 2018 р. о 9⁰⁰ год. на засіданні екзаменаційної комісії у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя

Науковий керівник

О. М. Владимир

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Розвиток суб'єктів господарської діяльності й економіки країни у цілому може бути забезпечено різними шляхами. Одним із найбільш ефективних на сьогодні є інноваційний шлях. Обов'язковою умовою, яка надає підприємствам змогу розвиватися інноваційним шляхом, є наявність потенціалу інноваційного розвитку, який розглядається як комплекс взаємозв'язаних ресурсів і можливостей до їх реалізації, що визначає спроможність приводити у відповідність до зовнішніх внутрішні можливості розвитку на основі постійного пошуку, використання та розвитку нових сфер і способів ефективної реалізації наявних та перспективних ринкових можливостей. Постійне оновлення ідей, новацій і просування на ринок інноваційного продукту стає найактуальнішою проблемою функціонування підприємства.

Динаміка економічного розвитку в сучасних умовах все більше залежить від технологічних зрушень на базі інновацій. Уміння формувати та ефективно використовувати інноваційний потенціал стає вирішальним фактором забезпечення конкурентоспроможності та розвитку вітчизняних підприємств. З іншого боку, за роки ринкових трансформацій Україна так і не змогла наблизитися до інноваційних параметрів розвинених країн, особливо у високотехнологічних галузях. Реформування системи управління інноваційною діяльністю вітчизняних підприємств може стати основним чинником їх прискореного розвитку, підвищення конкурентоспроможності та ефективності.

Інноваційний потенціал – це багатоскладова динамічна система створення, накопичення й інтерпретування наукових, управлінських ідей та науково-технічних, маркетингових досліджень в інноваційні продукти на основі здійснення безперервного процесу управління підприємством. Конкуренція на світових ринках потребує від економіки будь-якої країни, у тому числі, й України, посилення інноваційного складника. Підприємства України з інноваційною діяльністю здатні забезпечувати високі темпи зростання у довгостроковій перспективі. Основною компонентою в ефективності й результативності проведення інноваційних процесів на підприємстві є його інноваційний потенціал, зокрема професійно-кадровий склад. Масштаб формування та рівень темпів розвитку інноваційного потенціалу залежать від інвестиційних можливостей суб'єктів господарювання у тих випадках, коли спостерігається висока капіталомісткість інновацій.

У сучасних умовах хлібопекарська галузь України є нестабільною, як і інші галузі національної економіки, що обумовлено складною економічною ситуацією у країні загалом. Водночас, дана галузь відіграє важливу роль у забезпеченні соціально-економічної стабільності суспільства, оскільки виробляє один з найважливіших продуктів харчування – хліб та хлібопекарські вироби. У свою чергу, можна стверджувати, що стабільний розвиток хлібопекарської галузі України є важливою передумовою високої конкурентоспроможності харчової промисловості України. В умовах жорсткої конкуренції хлібопекарським підприємствам

важливо враховувати вимоги споживачів щодо якості продукції, скорочення споживання та зміни кон'юнктури ринку.

Роль хлібопекарської галузі як провідної галузі національної економіки України обумовлюється її призначенням – виробництвом найважливішого продукту харчування – хліба. Хліб в Україні завжди був і залишається по сьогодні тією соціальною цінністю, яка ніколи не втратить свого значення. В умовах низької платоспроможності населення хліб та хлібні вироби займають чільне місце у споживчому кошику пересічного українця. В умовах економічної кризи та нестабільності споживання хліба зростає, це пов'язане з тим, що він є недорогим продуктом харчування. Велику цінність для здорового харчування мають хлібні вироби, які збагачені харчовими волокнами, що містяться у висівках, борошні грубого помелу тощо. Для хворих на цукровий діабет, серцево-судинні захворювання виробляють безсольовий хліб, для хворих на ожиріння – хліб із зниженим вмістом вуглеводів та додаванням подрібненого зерна, висівок.

Незважаючи на свою значущість, сьогодні хлібопекарська галузь залишається неприбутковим сектором економіки, оскільки їй притаманні елементи планово-розподільчої економіки. За часи незалежності дана галузь відчула ще більший ступінь державного регулювання. Хлібопекарській галузі у сучасних умовах притаманне зниження обсягів виробництва та погіршення структури споживання хліба та хлібопекарських виробів, зниження конкурентоспроможності українських хлібопекарських підприємств на зовнішніх ринках та зниження якості хлібної продукції, низькі темпи модернізації технологічних ліній при високому ступені їх зносу.

У сучасних умовах інноваційний потенціал країни став основним індикатором, який характеризує можливість та умови її економічного розвитку. Від наявності та ефективності його використання багато у чому залежать темпи економічного розвитку країни, її місце у світовому економічному просторі. У сучасних умовах економічне зростання України визначальною мірою детермінується інтелектуалізацією основних факторів виробництва та формуванням потужного інноваційного потенціалу. Вичерпаність резервів зростання національної економіки неінноваційної природи активізує використання інтелектуально-інноваційних факторів, що обумовлюються невичерпними творчими здібностями людини.

Нові знання, технології, освіта, інноваційний менеджмент і культура виробництва трансформуються у відповідний потенціал, зростання інноваційної активності підприємства. Перспектива інтеграції України до Європейського Союзу обумовлює необхідність впровадження у практику вітчизняних підприємств як досвіду розвинених країн з більш ефективного використання у процесах виробництва інноваційних ресурсів, так і розроблення власного методичного інструментарію з метою формування та використання інноваційного потенціалу. Забезпечення конкурентних позицій України можливе лише за умови ефективного використання інноваційних

ресурсів, знань, впровадження сучасних наукомістких технологій, розроблення якісно нової продукції, створення інновацій.

Метою магістерської роботи є дослідження управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”, що дасть змогу провести реальне оцінювання управління інноваціями, виробничо-господарської, фінансової, кадрової діяльності підприємства, а також розроблення теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо покращення управління інноваційним потенціалом підприємства.

Для досягнення поставленої мети визначено наступні **завдання** дослідження:

- зробити загальну характеристику інновацій підприємства, розкрити їх поняття та сутність;
- визначити зміст та особливості формування інноваційного потенціалу підприємства;
- дослідити методикку оцінювання управління інноваційним потенціалом підприємства;
- зробити загальну характеристику інноваційного потенціалу ПП “Флюк”;
- здійснити використання виробничих фондів ПП “Флюк”;
- проаналізувати управління фінансовими ресурсами підприємства;
- запропонувати зміну асортиментної політики як можливості управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”;
- рекомендувати заходи з розширення кондитерського цеху на інноваційному підприємстві;
- представити пропозиції з освоєння виробництва нового виду продукції у ПП “Флюк”;
- вивчити коло питань з охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях;
- дослідити питання, що торкаються екології досліджуваного підприємства.

Об’єктом дослідження є сукупність управлінських, виробничих та фінансових відносин, процесів, що формуються у процесі функціонування ПП “Флюк”, яке організоване у відповідності з чинним законодавством України, є юридичною особою, займається підприємницькою діяльністю.

Предметом дослідження є управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”.

Для досягнення поставленої мети використано наступні **методи** дослідження: історико-економічний; системний підхід; аналізування; синтез; порівняльний; спостереження; економіко-статистичний аналіз; причинно-логічний тощо.

Джерела дослідження. Інформаційною базою до написання магістерської роботи слугували законодавчі та нормативні документи, що регламентують діяльність суб’єктів господарювання в Україні; інструктивні матеріали, що містять організацію управлінських, інноваційних, фінансових процесів на підприємствах; наукові здобутки вітчизняних вчених-економістів, офіційні статистичні матеріали, підручники та навчальні посібники, публікації у фахових періодичних виданнях, матеріали з мережі Інтернет. У процесі наукового дослідження

використовувались дані фінансової звітності ПП “Флюк” за відповідний період, а також матеріали періодичних видань.

Науково-пізнавальне та практичне значення полягають у тому, що його основні положення та висновки можуть бути використані у сучасній практиці управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”.

Структура й обсяг магістерської роботи. Магістерська робота складається зі вступу, п’яти розділів, висновків, списку використаної літератури та додатків. У першому розділі магістерської роботи викладено теоретичні засади дослідження управління інноваційним потенціалом підприємства. У другому розділі здійснено аналіз управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”. У третьому розділі запропоновано напрями покращення управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”. У четвертому розділі розкрито питання з охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях, а у п’ятому – питання з екології. У висновках коротко викладено найбільш вагомий результати магістерської роботи.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

У **вступі** розкрита актуальність теми магістерської роботи, встановлено мету та завдання, предмет та об’єкт, методи та інформаційну базу дослідження, а також подано структуру роботи.

У **першому розділі “Теоретичні засади дослідження управління інноваційним потенціалом підприємства”** зроблено загальну характеристику інновацій підприємства, розкрито їх поняття та сутність; визначено зміст та особливості формування інноваційного потенціалу підприємства; досліджено методiku оцінювання управління інноваційним потенціалом підприємства.

Інноваційна діяльність у вітчизняній практиці є порівняно новим явищем. Те широке поняття діяльності, що використовувалося раніше, називалося науково-технічним прогресом, застосуванням досягнень науки і техніки у виробництві. Сьогодні термін “інновація” став активно використовуватися у трансформаційній економіці України як самостійно, так і для позначення низки пов’язаних з ним понять: “інноваційна діяльність”, “інноваційний процес”, “інноваційне рішення” тощо. Ефективність інноваційного процесу визначається лише після впровадження інновації, коли з’ясовується, у якій мірі вона задовольняє потреби ринку. Важливе значення при цьому має інструмент моделювання. Модель інноваційного процесу дає змогу виділити в інноваційній діяльності окремі складові, відкриваючи тим самим можливість наскрізного планування інновації за стадіями, з урахуванням кон’юнктурних змін. Інноваційний процес поділяється на окремі етапи, види діяльності та стадії, як-от: фундаментальні та прикладні дослідження, проектно-конструкторські розробки, освоєння нововведення у виробництві й експлуатації.

Сутність категорії “інноваційний потенціал” логічно розглядати виходячи із сутності її складових – “інновація” та “потенціал”. Інновацію слід розуміти як завершення інноваційної діяльності та отримання позитивного результату. Потенціал, в загальному розумінні, – це наявні можливості, ресурси, запаси, які можна використати для досягнення певної мети, вирішення будь-якого завдання, або ж необхідні для підтримання та збереження будь чого. У науковій літературі відсутнє єдине визначення сутності інноваційного потенціалу підприємства. Серед інноваційних ресурсів виділяють кадрові, науково-технічні, виробничо-технологічні, фінансово-економічні. Основними стимуляторами умовозабезпечуючих чинників (інноваційних процедур) є мотиваційний механізм, інноваційна культура підприємства та організаційно-управлінська структура.

Існують різні підходи до тлумачення поняття інноваційного потенціалу. Одні автори роблять наголос на наявності ресурсів, інші – на можливості їх використання. Проте найповніше визначення даної категорії зводиться до її трактування як сукупності інноваційних ресурсів, що перебувають у взаємозв'язку, та умовозабезпечуючих чинників (процедур), що створюють необхідні умови для оптимального використання цих ресурсів з метою досягнення відповідних орієнтирів інноваційної діяльності та підвищення конкурентоспроможності підприємств у цілому. Результатом реалізації інноваційного потенціалу підприємств при цьому виступає: освоєння нової та удосконалення існуючої продукції, що випускається; розроблення та впровадження у виробництво нових машин, обладнання, інструментів, нових конструкційних матеріалів; розроблення та впровадження у виробництво нових технологій та способів виробництва продукції; удосконалення та розроблення нових методів, засобів і правил організації та управління виробництвом.

Основу інноваційного потенціалу підприємства складають кадрові та матеріально-технічні складові, а також наявність науково-технічної й інтелектуальної власності. Особливо важливою є наявність кадрів спеціалістів і вчених, що забезпечують інноваційний процес новими знаннями, ідеями, винаходами, ноу-хау, новими технологіями. Саме цій складовій інноваційного потенціалу має приділятися головна увага в стратегії її підтримки, розвитку і перебудови. Перш за все, виникає потреба у нових знаннях, винаходах, технологіях, ядром яких є фундаментальні дослідження та розробки, користь яких виявляється не тільки в тому, що фундаментальні знання ведуть до зниження витрат на прикладні дослідження внаслідок зменшення кількості проб і помилок, а й у накопиченні цінних ідей, які можуть використовуватись у перспективі для розроблення інновацій.

У другому розділі “Аналіз управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк” зроблено загальну характеристику інноваційного потенціалу ПП “Флюк”; здійснено аналіз

використання виробничих фондів ПП “Флюк”; проаналізовано управління фінансовими ресурсами підприємства.

ПП “Флюк” створене у відповідності з положеннями Цивільного та Господарського кодексів України, Закону України “Про підприємства” з метою отримання прибутку. Юридична адреса ПП “Флюк”: 47500, Тернопільська обл., Бережанський р-н, м. Бережани, вул. Золочівська, 6. Основними функціями ПП “Флюк” є виробництво та реалізація хліба, хлібобулочних, кондитерських виробів, їх зберігання, відвантаження та транспортування до споживачів. Свою продукцію підприємство реалізує за договірними, вільними відпускними цінами. Головна мета організації підприємства – підвищення ефективності виробництва, задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. ПП “Флюк” обслуговує 10 населених пунктів Тернопільської обл. Обсяг виробництва та реалізації продукції залежить від рівня технічної забезпеченості підприємства та інтенсивного використання обладнання, забезпеченості сировиною та її якості, наявності на підприємстві кваліфікованих кадрів та рівня організації праці. Усі ці фактори вивчаються у процесі аналізу, визначається їх вплив на процес виробництва та результати господарської діяльності підприємства.

Виробнича програма визначає номенклатуру, терміни, кількість і вартість продукції, є складовою частиною бізнес-плану. Підприємство пишається вагомими набутками та асортиментом, який постійно розширюється. На сьогодні налічується близько 90 найменувань виробів не лише з пшеничного та житнього борошна, а й із суміші пшеничного та житнього борошна, заварних сортів хліба, булочних та здобних виробів. Присутній надзвичайно широкий вибір кондитерської продукції (борошняні кондитерські вироби: печиво, тістечка, торти нетривалого зберігання, оздоблені декоративними солодоцями).

Великий досвід роботи, обсяг виробництва та наявність клієнтури, завойованої якістю виробів та широким асортиментом, – ось головні принципи, якими керуються засновники та працівники ПП “Флюк”. Підприємство є певним симбіозом української працелюбності та українського “ноу-хау” у хлібопекарській галузі. Сучасне високотехнологічне обладнання та асортимент продукції, що виготовляється на основі самих кращих європейських та українських технологій – це те, що якісно вирізняє ПП “Флюк” на українському продовольчому ринку. Потужність даного обладнання дозволяє виробляти 6 тисяч одиниць виробів за годину. А завдяки сучасним морозильним камерам продукція зберігається протягом тривалого часу без втрати технологічних та смакових якостей. Завдяки її впровадженню, ціна продукції, розрахованої на роздрібного та гуртового покупця, стає нижчою за собівартість виробу виготовленого силами пекарень. Тож відповідно збільшується і ефективність роботи міні-пекарень, крамниць та супермаркетів. Для пекарень, котрі не мають достатнього технологічного оснащення – це найкращий варіант. До того ж відпадає потреба у значній затраті робочої сили та великої кількості працівників. Не потрібно також думати про постачання сировини. Зменшується потреба у

виробничій площі. Робота ПП “Флюк” ґрунтується не лише на сучасному, якісному обладнанні, а й на відповідальному та працьовитому персоналі. Підготовку, якого проводять висококваліфіковані українські фахівці.

Уся булочна продукція у ПП “Флюк” виготовляється опарним методом у ротаційних печах. Завдяки цьому булочки виходять об’ємними та пухкими, можуть зберігатися не черствіючи протягом тривалого часу та не втрачаючи смакових властивостей. Такий спосіб виготовлення дозволяє уникати додавання розпушувачів, які, як відомо, є шкідливими для здоров’я. Тісто виброджує 1,5 години, проходить подвійну обминку, завдяки чому булочні вироби не є крихкими. Начинка зі свіжих або свіжозаморожених фруктів та желевної маси також виготовляється безпосередньо на підприємстві. Це дозволяє уникати використання консервантів та штучних барвників. Начинку для булочок, яка швидко псується, наприклад, кисло-молочний сир завозять на підприємство щоденно.

На даному підприємстві існує лінійна структура управління. В її основі лежить зосередження всіх виробничих і управлінських функцій у керівника. Тут усі повноваження прямі (лінійні), вони спрямовані від вищої ланки управління до нижчої (додаток А). У даному випадку власник підприємства має можливість постійно контролювати роботу персоналу. Головна риса цієї структури – єдність розпорядження. Поточне керівництво діяльністю підприємства здійснює власник в особі директора підприємства. Основним органом управління на підприємстві є безпосередньо сам директор. Кожен працівник відповідає за конкретно поставлену перед ним задачу. Організаційна структура управління ПП “Флюк” управління за такими характеризується критеріями: адаптивність – структура ПП “Флюк” дозволяє швидко і якісно реагувати на зміни зовнішнього середовища, такі як коливання рівня попиту, зміна смаків споживачів, підвищення вимог до якості продукції; адекватність – організаційна структура ПП “Флюк” є оптимальною для даного розміру підприємства, формі власності і обсягах виробництва; спеціалізація – кожен відділ підприємства має своє коло обов’язків, вони переплітаються з обов’язками інших відділів в разі необхідності; надійність – у ПП “Флюк” існує налагоджений прямий і зворотній комунікаційний зв’язок, що дозволяє достовірно передавати інформацію по всіх рівнях управління; економічність – для ПП “Флюк” вигідно утримувати існуючий апарат управління.

У третьому розділі “**Напрями покращення управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”**” було запропоновано ряд пропозицій, спрямованих на покращення управління інноваційним потенціалом на хлібопекарському підприємстві. Першою є пропозиція зміни асортиментної політики як можливість управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”. Важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів є найповніше задоволення потреб споживачів в якісному хлібі промислової випічки за прийнятною ціною і одержання на цій основі достатньої маси прибутку підприємствами-виробниками хлібобулочних

виробів. Проведені дослідження ринкового середовища підтвердили наявність необхідної узгодженості передбачених обсягів виробництва і знайденої ринкової ніші для запропонованого нового виду хлібобулочних виробів – хліба “Діабетичний”. Така узгодженість є достатньою передумовою формування більш-менш стійкого каналу збуту хліба “Діабетичний”. При цьому, доцільно організувати як роздрібну (через власну торгівельну точку), так і оптову торгівлю (на основі укладеної угоди з окремими продовольчими магазинами села міського типу та сіл). Дана пропозиція забезпечить покращення іміджу підприємства, здійснить інформованість про діяльність ПП “Флюк”, що приведе до прихильності, а в подальшому – до збільшення кількості споживачів.

Також рекомендовано заходи з розширення кондитерського виробництва на інноваційному підприємстві. Також пропонуємо реалізацію інвестиційного проекту з розширення кондитерського виробництва на інноваційному підприємстві, доцільним буде виробництво пудингів з сиру з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Обладнання, призначене для даного проекту, застосовується у кондитерській галузі, та передбачає виведення на ринок продукції, що відповідає найсучаснішим якостям, за невисокою ціною і має оригінальний смак і форму пудингу. Сьогодні стає актуальним насичення споживчого ринку України біологічно цінними продуктами функціонального призначення для їх систематичного споживання у складі харчових раціонів дітей дошкільного та шкільного віку, які підвищують резистентність та адаптованість організму дитини до навколишнього середовища, покращують роботу травної системи, сприяють формуванню та зміцненню кістково-м’язової системи завдяки наявності у їх складі функціональних інгредієнтів природного походження. Пудинги з сиру відносяться до легкозасвоюваних десертних страв і тому їх часто використовують у складі раціонів харчування дітей дошкільного та шкільного віку. Оскільки по здійснених розрахунках усі фінансові показники даного проекту є доволі високими, то проект слід прийняти до уваги та впроваджувати на виробництві у ПП “Флюк”, щоб підвищити конкурентоспроможність інноваційної продукції та отримати максимальні прибутки підприємству.

Також запропоновано освоєння виробництва нового виду продукції у ПП “Флюк”. Як важливий захід з впровадження кондитерського цеху для ПП “Флюк” можна запропонувати такий альтернативний варіант освоєння виробництва нової продукції – впровадження виробництва листових вафель як напівфабрикату для виготовлення тортів, тістечок та інших видів кондитерської продукції. Продукція представляє собою напівфабрикат для виготовлення тортів, цукерок. Вона призначена для реалізації у торговельній мережі, підприємствам ресторанного господарства, а також підприємствам з виробництва тортів та тістечок. Потенційними споживачами листових вафель як напівфабрикату для виробництва тортів та тістечок, можуть бути кондитерські виробництва ресторанів, кафе, великих мережних магазинів, більшість з яких почали виробляти власну кондитерську продукцію. Так, асортимент тортів магазинів “Сільпо” приблизно

на 80% складається із власних виробів, “Великої Кишені” – на 90%, мережі “Екомаркет” – на 50%. Тому, для ПП “Флюк” є достатньо ефективним проект з виробництва листових вафель. ПП “Флюк” для реалізації проекту доцільно скористатися зовнішніми джерелами фінансування – банківським кредитом під 20% річних. Виплату кредиту передбачається здійснювати рівними сумами впродовж трьох років. Для ПП “Флюк” є достатньо ефективним проект з виробництва листових вафель.

У четвертому розділі “Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях” досліджено основні завдання в галузі охорони праці досліджуваного хлібопекарського підприємства, здійснено загальний аналіз стану охорони праці, проведено виявлення можливих небезпечних і шкідливих виробничих факторів у діяльності ПП “Флюк”, розглянуто особливості формування та функціонування системи управління охороною праці даного підприємства, проведено аналіз пожежної безпеки та розроблено рекомендації з поліпшення умов охорони праці та пожежної безпеки досліджуваного підприємства.

На продуктивність роботи працівника негативний вплив складають шум, вібрації, загазованість, теплота. Тому, для підвищення продуктивності роботи працівників на підприємстві створюють комфортні умови робочого місця, а саме: забезпечують робітників засобами індивідуального захисту, застосовують засоби вібраційного захисту, встановлюють кондиціонери у виробничих цехах. Параметри мікроклімату приміщення ПП “Флюк” задовольняють норми, а також відповідають вимогам паспорту. Температурні параметри мікроклімату в холодний період року у виробничих приміщеннях забезпечуються за рахунок централізованого опалення, а в теплий період року – за рахунок кондиціонування. Навколишнє середовище значною мірою визначає наслідок дії електричного струму на людину. Опір перегрітого організму знижується, тому з підвищенням температури тяжкість ураження струмом підвищується. Приміщення ПП “Флюк” відносяться до категорії В – пожежонебезпечні. Оскільки всі структурні підрозділи підприємства розташовані в одному будинку, то категорія будинку щодо вибухопожежної та пожежної безпеки – Д.

У цьому розділі також розглянуто основні аспекти безпеки в надзвичайних ситуаціях хлібопекарського підприємства. Об’єктом дослідження є приміщення економічного відділу ПП “Флюк”, яке розташоване на першому поверсі. Поблизу немає виробничого приміщення з підвищеним рівнем вібрації, шуму. Можна зробити висновок, що нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею дотримано, оскільки норматив складає 6 (м²/чол.), якщо використовуються комп’ютери. За безпекою ураження електричним струмом управлінське приміщення належить до приміщень без підвищеної небезпеки ураження електричним струмом працюючих. Щодо технологічної оснащеності робочого місця, то воно відповідає вимогам нормативно-правових актів, що регулюють питання охорони праці під час користування офісною

технікою. Батареї опалення, водопровідні труби захищені діелектричними щитками від випадкового дотику. Система опалення, вентиляції та світла – штучна. За безпекою ураження електричним струмом управлінське приміщення належить до приміщень без підвищеної небезпеки ураження електричним струмом працюючих. Для забезпечення захисту та досягнення нормованих рівнів комп'ютерних випромінювань необхідне застосування приєкраних фільтрів, локальних світлофільтрів (засобів індивідуального захисту очей) та інших засобів захисту, що пройшли випробування в акредитованих лабораторіях і мають щорічний гігієнічний сертифікат. Заземлені конструкції, що знаходяться у приміщеннях ПП “Флюк”, де розміщені робочі місця (батареї опалення, кабелі із заземленим відкритим екраном), мають бути надійно захищені діелектричними щитками або сітками з метою недопущення потрапляння працівника під напругу. Застосування світильників без розсіювачів та екрануючих ґрат заборонено.

У п'ятому розділі “Екологія” виявлено пріоритетні напрямки енергозбереження у харчовій промисловості. Енергозбереження – це реалізація виробничих, наукових, технічних, організаційних, економічних і правових заходів, що спрямовані на досягнення економічно обґрунтованого значення ефективності використання паливно-енергетичних ресурсів і на застосування нетрадиційних та поновлювальних джерел енергії. Теплова енергія у вигляді пари або гарячої води, отримана в процесі спалювання натурального палива, є одним із найдорожчих видів енергії на підприємствах харчової промисловості України. За технологічними особливостями виробництва продукції найбільше споживання теплової енергії відбувається на підприємствах цукрової, олійно-жирової, хлібопекарської та спиртової галузей: вони споживають 82% паливно-енергетичних ресурсів харчової промисловості і є найбільш енергоємними галузями. Підприємства харчової промисловості мають у своєму розпорядженні великий резерв паливних і теплових вторинних енергетичних ресурсів (ВЕР), які посідають значне місце в їх паливно-енергетичному балансі і представляють собою енергетичний потенціал продукції, побічних і проміжних продуктів, що утворюються у технологічних агрегатах (установках), який можна використати безпосередньо без зміни виду енергоносія (для задоволення потреби в дешевій енергії і паливі). Рациональне використання ВЕР є одним із найбільших резервів економії палива, що сприяє зниженню паливо- та енергоємності продукції, що дасть можливість знизити собівартість продукції і підвищити конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості.

Також окреслено основні пріоритети екологічної модернізації харчових виробництв. Визначаючи хід процесу екологізації виробництва у харчовій промисловості, слід враховувати умови і чинники формування ресурсозберігаючого господарського механізму галузі, а саме: економне та комплексне використання природних ресурсів, створення безвідходних і маловідходних технологій; зміну техніко-технологічних принципів організації виробництва на такі, що забезпечують екологічну рівновагу; діалектичну єдність системи споживання та

можливості реалізації потреб; загальне господарське навантаження регіону, в тому числі частку харчової промисловості, на навколишнє середовище, визначення екологічно оптимальних меж концентрації виробництва; еколого-економічну оцінку всіх проектів перетворення природи і природокористування. Екологізація виробництва у галузях харчової промисловості передбачає формування чіткої системи екологічних заходів, що є основою цього процесу. Головна роль у зростанні економічної ефективності та цілеспрямованості екологічних процесів належить інвестиційній системі природокористування. Об'єктом автоматизації є технологічний комплекс (ТК) харчового виробництва, а у сукупності із ним узгоджено працюють інші підрозділи підприємства, утворюючи складну комп'ютерно-інтегровану систему. Ці системи є багаторівневими, або ієрархічними, серед яких найчастіше виділяють системи з трьома функціональними рівнями: технологічний процес (агрегат); технологічний комплекс (виробництво); підприємство.

ВИСНОВКИ

Отже, у представленій магістерській роботі розкрито теоретичні засади та практичні аспекти процесу управління інноваційним потенціалом, а також розроблено проектні пропозиції щодо удосконалення інноваційним потенціалом хлібопекарського підприємства.

ПП “Флюк” створене у відповідності з положеннями Цивільного та Господарського кодексів України, Закону України “Про підприємства” з метою отримання прибутку. Юридична адреса ПП “Флюк”: 47500, Тернопільська обл., Бережанський р-н, м. Бережани, вул. Золочівська, 6. Основними функціями ПП “Флюк” є виробництво та реалізація хліба, хлібобулочних, кондитерських виробів, їх зберігання, відвантаження та транспортування до споживачів. Свою продукцію підприємство реалізує за договірними, вільними відпускними цінами. Головна мета організації приватного підприємства – підвищення ефективності виробництва, задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. ПП “Флюк” обслуговує 10 населених пунктів Тернопільської обл. Обсяг виробництва та реалізації продукції залежить від рівня технічної забезпеченості підприємства та інтенсивного використання обладнання, забезпеченості сировиною та її якості, наявності на підприємстві кваліфікованих кадрів та рівня організації праці. Усі ці фактори вивчаються у процесі аналізу, визначається їх вплив на процес виробництва та результати господарської діяльності підприємства. На сьогодні налічується близько 90 найменувань виробів не лише з пшеничного та житнього борошна, а й із суміші пшеничного та житнього борошна, заварних сортів хліба, булочних та здобних виробів. Присутній надзвичайно широкий вибір кондитерської продукції (борошняні кондитерські вироби: печиво, тістечка, торти нетривалого зберігання, оздоблені декоративними солодощами). На даному підприємстві існує лінійна структура управління.

Підприємству притаманне нестійке фінансове становище. Для забезпечення запасів, крім власних обігових коштів та довгострокових кредитів і позик, залучаються короткострокові кредити та позики; платоспроможність порушена, але є можливість її відновити шляхом залучення довгострокових кредитів та позик. У зв'язку з несприятливою загальноекономічною кон'юнктурою, масовим зубожінням, падінням платоспроможного попиту, іншими несприятливими чинниками фінансово-господарської діяльності приватного підприємства у 2016 р. виявилася збитковою.

Рекомендовано кілька заходів, зокрема пропонуємо зміну асортиментної політики як можливість управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”. Важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів є найповніше задоволення потреб споживачів в якісному хлібі промислової випічки за прийнятною ціною і одержання на цій основі достатньої маси прибутку підприємствами-виробниками хлібобулочних виробів. Проведені дослідження ринкового середовища підтвердили наявність необхідної узгодженості передбачених обсягів виробництва і знайденої ринкової ніші для запропонованого нового виду хлібобулочних виробів – хліба “Діабетичний”. Така узгодженість є достатньою передумовою формування більш-менш стійкого каналу збуту хліба “Діабетичний”. При цьому, доцільно організувати як роздрібну (через власну торгівельну точку), так і оптову торгівлю (на основі укладеної угоди з окремими продовольчими магазинами села міського типу та сіл).

Також пропонуємо реалізацію інвестиційного проекту з розширення кондитерського виробництва на інноваційному підприємстві, доцільним буде виробництво пудингів з сиру з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Обладнання, призначене для даного проекту, застосовується у кондитерській галузі, та передбачає виведення на ринок продукції, що відповідає найсучаснішим якостям, за невисокою ціною і має оригінальний смак і форму пудингу. Сьогодні стає актуальним насичення споживчого ринку України біологічно цінними продуктами функціонального призначення для їх систематичного споживання у складі харчових раціонів дітей дошкільного та шкільного віку, які підвищують резистентність та адаптованість організму дитини до навколишнього середовища, покращують роботу травної системи, сприяють формуванню та зміцненню кістково-м'язевої системи завдяки наявності у їх складі функціональних інгредієнтів природного походження. Пудинги з сиру відносяться до легкозасвоюваних десертних страв і тому їх часто використовують у складі раціонів харчування дітей дошкільного та шкільного віку. Оскільки по здійснених розрахунках усі фінансові показники даного проекту є доволі високими, то проект слід прийняти до уваги та впроваджувати на виробництві у ПП “Флюк”, щоб підвищити конкурентоспроможність інноваційної продукції та отримати максимальні прибутки підприємству.

Як важливий захід з впровадження кондитерського цеху для ПП “Флюк” можна запропонувати такий альтернативний варіант освоєння виробництва нової продукції –

впровадження виробництва листових вафель як напівфабрикату для виготовлення тортів, тістечок та інших видів кондитерської продукції. Продукція представляє собою напівфабрикат для виготовлення тортів, цукерок. Вона призначена для реалізації у торговельній мережі, підприємствам ресторанного господарства, а також підприємствам з виробництва тортів та тістечок. Потенційними споживачами листових вафель як напівфабрикату для виробництва тортів та тістечок, можуть бути кондитерські виробництва ресторанів, кафе, великих мережних магазинів, більшість з яких почали виробляти власну кондитерську продукцію. Так, асортимент тортів магазинів “Сільпо” приблизно на 80% складається із власних виробів, “Великої Кишені” – на 90%, мережі “Екомаркет” – на 50%. Тому, для ПП “Флюк” є достатньо ефективним проект з виробництва листових вафель. ПП “Флюк” для реалізації проекту доцільно скористатися зовнішніми джерелами фінансування – банківським кредитом під 20% річних.

Список опублікованих праць за темою магістерської роботи

За результатами виконаної магістерської роботи було опубліковано наступні наукові праці:

1. Недоліз О. Інформація як важливий чинник інновацій та інноваційного розвитку у досягненні цілей стійкого розвитку національних підприємств [Текст] / О. М. Владимир, О. Недоліз // Збірник тез X Всеукраїнської студентської науково-технічної конференції “Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання” (25-26 квітня 2017 року). – Секція “Економіка, менеджмент, фінанси”. – Т.: ТНТУ, 2017. – Том 2. – С. 131-132.

2. Недоліз О. Основні проблеми та перспективи зростання вітчизняних підприємств ринку зерноборошняних товарів [Текст] / О. М. Владимир, О. Недоліз // Матеріали XX наукової конференції ТНТУ ім. І. Пулюя (17-18 травня 2017 року). – Секція “Менеджмент у виробництві та соціальній сфері”. – Т.: ТНТУ, 2017. – С. 213-214.

АНОТАЦІЯ

Недоліз О. С. Дослідження управління інноваційним розвитком підприємства (на прикладі ПП “Флюк”). – Рукопис.

Магістерська робота зі спеціальності 073 “Менеджмент”, спеціалізації “Управління інноваційною діяльністю”, – Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Тернопіль, 2018.

Метою магістерської роботи є дослідження управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк” на наступні роки, що дасть змогу провести реальне оцінювання управління інноваціями, виробничо-господарської, фінансової, кадрової діяльності підприємства, а також розроблення теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо покращення управління інноваційним потенціалом підприємства.

Об'єктом дослідження є сукупність управлінських, виробничих та фінансових відносин, процесів, що формуються у процесі функціонування ПП “Флюк”, яке організоване у відповідності з чинним законодавством України, є юридичною особою, займається підприємницькою діяльністю.

Предметом дослідження є управління інноваційним потенціалом ПП “Флюк”.

Магістерська робота складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, списку використаної літератури та додатків.

Ключові слова: інновація, інноваційна діяльність, інноваційний процес, , інноваційний розвиток, управління, інноваційна активність, інноваційний потенціал, інноваційний продукт, нововведення, інноваційний менеджмент.

ANNOTATION

Nedoliz O. S. Research of management of innovative development of the enterprise (for example PE “Fluk”). – The manuscript.

Master's work in specialty 073 “Management”, specialization “Management of innovation activity”, – Ternopil Ivan Puluj's national technical university, Ternopil, 2018.

The aim of the master's thesis is to investigate the management of the innovative potential of PE “Fluk” in the coming years, which will enable real assessment of management of innovations, production, economic, financial, human resources of the enterprise, as well as the development of theoretical provisions and practical recommendations for improving the management of the innovative potential of the enterprise.

The object of the study is a set of administrative, production and financial relations, processes that are formed in the process of functioning of the PE “Fluk”, which is organized in accordance with the current legislation of Ukraine, is a legal entity, engaged in entrepreneurial activity.

The research field is the management of the innovative potential of PE “Fluk”.

Master's work consists of an introduction, five sections, conclusions, list of used literature and applications.

Key words: innovation, innovation activity, innovation process, innovation development, management, innovation activity, innovation potential, innovation product, innovations, innovation management.