

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту

(повна назва факультету)

Кафедра менеджменту та адміністрування

(повна назва кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня

бакалавр

(назва освітнього ступеня)

на тему: Оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції
підприємства, на прикладі ТОВ «Бучацький сирзавод»

Виконав(ла): студент(ка) 4 курсу, групи БМ-41
спеціальності 073 Менеджмент

(шифр і назва спеціальності)

(підпис)

Сосніцький А.Ю.

(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Кирич Н.Б.

(прізвище та ініціали)

Нормоконтроль

(підпис)

Мосій О.Б.

(прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри

(підпис)

Сороківська О.А.

(прізвище та ініціали)

Рецензент

(підпис)

Андрушків Б.М.

(прізвище та ініціали)

Тернопіль 2024

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту

(повна назва факультету)

Кафедра менеджменту та адміністрування

(повна назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Сороківська О.А.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

« 5 » лютого 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

(назва освітнього ступеня)

за спеціальністю 073 Менеджмент

(шифр і назва спеціальності)

студенту Сосніцькому Арсену Юрійовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. *Тема роботи* Оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції підприємства, на прикладі ТОВ «Бучацький сирзавод»

Керівник роботи Кирич Н.Б., д.е.н., проф.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання) Затверджені наказом

ректора від « 5 » лютого 2024 року № 4/7-119

2. *Термін подання* студентом завершеної роботи червень 2024

3. *Вихідні дані до роботи* Статут підприємства, фінансово-бухгалтерська звітність

підприємства, довідкові матеріали, інтернет джерела

4. *Зміст роботи* (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ, Розділ 1. Теоретичні основи якості та конкурентоспроможності продукції

підприємства.

Розділ 2. Аналізування діяльності та оцінка конкурентоспроможності ТОВ «Бучацький

сирзавод».

Розділ 3. Удосконалення методики оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції

підприємства молокопереробної галузі.

Розділ 4. Безпека життєдіяльності, основи охорони праці.

Висновки. Бібліографія.

5. *Перелік графічного матеріалу* (з точним зазначенням обов'язкових креслень, слайдів)
Піраміда забезпечення якості. Формування підходів до розуміння категорії «якість». Методика оцінки конкурентоспроможності продукції. Ключові фактори успіху підприємств молокопереробної галузі. Організаційна структура управління ТОВ «Бучацький сирзавод». Динаміка основних техніко-економічних показників виробничо-господарської діяльності ТОВ «Бучацький сирзавод». Основні показники ліквідності ТОВ «Бучацький сирзавод» на кінець 2023 року. Комплексна функціональна система забезпечення якості продукції підприємства молокопереробної галузі промисловості у т. ч. ТОВ «Бучацький сирзавод»

1. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
БЖД, основи охорони праці	доц. Окіпний І.Б.		

7. Дата видачі завдання 5 лютого 2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Прим.
	Вступ	лютий 2024	вик.
1	Теоретичні основи якості та конкурентоспроможності продукції підприємства	лютий 2024	вик.
1.1	Поняття та ключові показники якості продукції підприємства		
1.2	Конкурентоспроможність, конкурентний статус та конкурентні переваги сучасного підприємства		
2	Аналізування діяльності та оцінка конкурентоспроможності ТОВ «Бучацький сирзавод»	березень 2024	вик.
2.1	Загальна характеристика ТОВ «Бучацький сирзавод» на ринку молокопереробної промисловості		
2.2	Аналізування виробничо-господарської та фінансової діяльності товариства, оцінка його конкурентоспроможності		
3	Удосконалення методики оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції підприємства молокопереробної галузі	квітень 2024	вик.
3.1	Формування комплексної функціональної системи забезпечення якості продукції ТОВ «Бучацький сирзавод»		
3.2	Упровадження методики комплексного оцінювання якості новоствореної продукції підприємства		
4	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	травень 2024	вик.
4.1	Безпека життєдіяльності: поняття безпеки та небезпеки в діяльності товариства		
4.2	Організація охорони праці на підприємстві		
	Висновки	травень 2024	вик.
	Бібліографія	травень 2024	вик.

Студент

_____ (підпис)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Сосніцький А.Ю.

(прізвище та ініціали)

Кирич Н.Б.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Сосніцький А. Ю. Оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції підприємства, на прикладі ТОВ «Бучацький сирзавод».

Кваліфікаційна робота бакалавра: 73 сторінки, 8 рисунків, 19 таблиць, 51 літературних джерел.

Предмет дослідження – оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції.

Об'єкт дослідження – якість та конкурентоспроможність продукції.

Метою роботи є розроблення практичних рекомендацій щодо оцінювання якості та підвищення конкурентоспроможності продукції ТОВ «Бучацький сирзавод».

Методи дослідження – аналізування, системний, емпіричний метод, економіко-статистичні, експертні, анкетування, порівняльний аналіз.

Проаналізовано чинники, що впливають на якість та конкурентоспроможність продукції, зокрема: функціональність, надійність, безпека, зручність у використанні, дизайн, екологічність та інноваційність. Обґрунтовано важливість врахування очікувань споживачів та ринкових трендів. Розроблено рекомендації для вдосконалення системи оцінювання якості продукції та підвищення її конкурентоспроможності.

Результати дослідження можуть бути впроваджені в діяльність ТОВ «Бучацький сирзавод».

Ключові слова: якість продукції, конкурентоспроможність, молокопереробна галузь, оцінка якості, ринкові тренди, інноваційність.

SUMMARY

Sosnitskyi A. Y. Assessment of the quality and competitiveness of the company's products (LLC “Buchach cheese plant” as a case study)

Bachelor's degree thesis consists of 73 pages, 8 figures, 19 tables, 51 references.

The subject of investigation is the quality and competitiveness of products.

The object of investigation is a dairy processing enterprise.

The aim of the work is to develop practical recommendations for assessing the quality and increasing the competitiveness of products of the LLC “Buchach cheese plant”.

The methods of investigation are monographic, economical and statistic, experting ones, questionnaire, comparative analysis.

The factors affecting the quality and competitiveness of products are analyzed, in particular: functionality, reliability, safety, ease of use, design, environmental friendliness and innovation. The importance of taking into account consumer expectations and market trends is substantiated. Recommendations for improving the product quality assessment system and increasing its competitiveness are developed.

The results of investigation can be implied into activities of the LLC “Buchach cheese plant”.

Key words: product quality, competitiveness, dairy industry, quality assessment, market trends, innovation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА.....	9
1.1 Поняття та ключові показники якості продукції підприємства.....	9
1.2 Конкурентоспроможність, конкурентний статус та конкурентні переваги сучасного підприємства.....	17
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТОВ «БУЧАЦЬКИЙ СИРЗАВОД».....	26
2.1 Загальна характеристика ТОВ «Бучацький сирзавод» на ринку молокопереробної промисловості.....	26
2.2 Аналізування виробничо-господарської та фінансової діяльності товариства, оцінка його конкурентоспроможності.....	31
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДИКИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ.....	43
3.1 Формування комплексної функціональної системи забезпечення якості продукції підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод».....	43
3.2. Упровадження методики комплексного оцінювання якості новоствореної продукції підприємства.....	49
РОЗДІЛ 4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ.....	60
4.1 Безпека життєдіяльності: поняття безпеки та небезпеки в діяльності товариства.....	60
4.2 Організація охорони праці на підприємстві	62
ВИСНОВКИ.....	66
БІБЛІОГРАФІЯ.....	68

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Проблематика оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції є однією із ключових складових забезпечення успішності будь-якого бізнесу і важливим аспектом стратегічного управління.

В сучасному світі, де конкуренція на ринку дуже велика, компанії повинні постійно вдосконалювати якість своїх товарів або послуг, щоб забезпечити задоволення клієнтів і зберегти свої позиції на ринку.

Оцінка якості може включати в себе різноманітні аспекти, такі як функціональність, надійність, безпека, зручність у використанні, дизайн тощо. Також важливо враховувати очікування споживачів та тренди в ринковому сегменті.

У світлі розвитку технологій та змін у споживчому підході, оцінка якості стає ще складнішою. Наприклад, в сучасних умовах дедалі більше уваги приділяється екологічній стороні продукції та соціальній відповідальності бізнесу. Також, великий вплив на оцінку якості має інноваційність продукту, його здатність відповідати потребам, що постійно змінюються на ринку, а також упровадження новітніх технологій.

Оцінка конкурентоспроможності також вимагає уваги до широкого спектру аспектів, включаючи цінову політику, маркетингові стратегії, дистрибуцію, обслуговування клієнтів та брендинг. Конкурентоспроможність продукції визначається не лише якістю самого товару, але й умінням компанії ефективно просувати його на ринку поряд з конкурентами.

Отже, оцінка якості та конкурентоспроможності продукції залишається однією з ключових складових успішності будь-якого бізнесу і важливим аспектом стратегічного управління.

Проблематикою якості та конкурентоспроможності вітчизняних підприємств займаються багато науковців, зокрема: Б. Андрушків, Л. Балабанова, З. Борисенко, А. Войчак, І. Грозний, А. Загородній, Н. Кирич, Н. Косар, Л. Малюта, О. Сенишин,

I. Стойко, А. Череп та інші.

Метою роботи є розроблення практичних рекомендацій щодо оцінювання якості та підвищення конкурентоспроможності продукції ТОВ «Бучацький сирзавод».

Завдання дослідження. В роботі було вирішено наступні завдання:

- дослідити теоретичні основи якості та конкурентоспроможності продукції підприємства;
- проаналізувати діяльності та оцінити конкурентоспроможність ТОВ «Бучацький сирзавод»
- удосконалити методика оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції підприємства молокопереробної галузі;
- дослідити питання охорони праці та безпеки життєдіяльності підприємства.

Об'єкт дослідження – якість та конкурентоспроможність продукції.

Предмет дослідження – оцінювання якості та конкурентоспроможності продукції.

Практичне значення роботи полягає у формуванні комплексної функціональної системи забезпечення якості продукції підприємства та у впровадженні методики комплексного оцінювання якості новоствореної продукції підприємства. Проаналізовано чинники, що впливають на якість та конкурентоспроможність продукції, зокрема: функціональність, надійність, безпека, зручність у використанні, дизайн, екологічність та інноваційність. Обґрунтовано важливість врахування очікувань споживачів та ринкових трендів. Розроблено рекомендації для вдосконалення системи оцінювання якості продукції та підвищення її конкурентоспроможності.

Результати дослідження можуть бути впроваджені в діяльність ТОВ «Бучацький сирзавод».

Методи дослідження – аналізування, системний, емпіричний метод, економіко-статистичні, експертні, анкетування, порівняльний аналіз.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА

1.1 Поняття та ключові показники якості продукції підприємства

У сучасних умовах господарювання якість продукції (послуги) формується під впливом багатьох важливих факторів, головними з яких є: позитивне прагнення підприємств до оперативного використання досягнень науково-технічного прогресу та впровадження інноваційних досягнень, ретельного вивчення вимог внутрішнього та зовнішнього ринків та інші потреби різноманітних споживачів; повною мірою розкрити творчий потенціал людей через навчання, освіту, систематичний професійний розвиток, матеріальну та моральну мотивацію.

Як відомо, якість продукції є одним із найважливіших чинників успішної діяльності будь-якого підприємства, організації, фірми. Сьогодні в усьому світі значно підвищились вимоги споживачів до якості продукції чи послуг. Якість послуг розвивалась в міру того, як розвивались і збільшувались потреби і вимоги суспільства та зростала здатність виробництва задовольнити ринок. Підвищення вимог до якості продукції супроводжується необхідністю постійного вдосконалення процесу виробництва продукції та надання послуг [41].

Сучасна ринкова економіка висуває принципово нові вимоги до якості продукції. Виживання та стійке становище будь-якого підприємства на ринку зараз залежить від рівня його конкурентоспроможності, який, у свою чергу, залежить від двох показників – рівня цін та рівня якості продукції. При цьому рівень якості поступово став найважливішим фактором. Продуктивність праці та економія різноманітних ресурсів поступово відходять на другий план і поступаються місцем якості продукції.

Як бачимо, проблема якості продукції є актуальною для багатьох компаній,

оскільки безпосередньо впливає на задоволення клієнтів, репутацію бренду та фінансові результати. Вирішення даної проблеми, як зазначають сучасні науковці, включає декілька ключових аспектів:

- недостатній контроль якості: невідповідність стандартам може виникати через відсутність систематичного контролю на всіх етапах виробництва;
- низька якість сировини: використання неякісних матеріалів може призвести до дефектів продукції;
- помилки в проєктуванні: недоліки в розробці продукту можуть стати причиною проблем вже на стадії виробництва;
- неякісне обладнання: виробниче обладнання, яке не відповідає стандартам, може спричинити дефекти продукції;
- недостатня кваліфікація персоналу: працівники безналежної підготовки можуть допускати помилки у виробничому процесі [17].

З огляду на зазначені вище факти, основними шляхами вирішення даної проблеми є формування алгоритму наступних дій:

1. Упровадження системи управління якістю (використання стандартів ISO 9001 та інших, регулярні аудити та перевірки виробничих процесів).
2. Поліпшення процесів контролю якості (інспекції на всіх етапах виробництва, використання статистичних методів контролю якості (SPC)).
3. Підвищення якості сировини (ретельний відбір постачальників, регулярне тестування вхідних матеріалів).
4. Оптимізація проєктування (використання методів інженерного аналізу для виявлення потенційних проблем на стадії проєктування, проведення тестувань прототипів).
5. Модернізація обладнання (інвестиції в сучасне обладнання, регулярне технічне обслуговування та калібрування).
6. Підвищення кваліфікації персоналу (навчання та підвищення кваліфікації працівників, мотивуючі програми для працівників, спрямовані на покращення якості продукції).

7. Впровадження культури якості, яка повинна опиратись на такі ключові складові як: лідерство, коли менеджмент повинен демонструвати важливість якості та активно підтримувати ініціативи, спрямовані на її поліпшення; залучення усіх співробітників для забезпечення якості продукції, коли всі працівники повинні бути зацікавлені у підтриманні високих стандартів якості; зворотний зв'язок від клієнтів, який базується на регулярному аналізі відгуків клієнтів для виявлення та усунення недоліків продукції.

8. Використання сучасних технологій (автоматизація виробничих процесів (зменшення людського фактору і підвищення точності), використання інтернету речей (IoT) для моніторингу стану обладнання і якості в реальному часі, аналітика баз даних: аналіз даних для прогнозування можливих проблем та оптимізації виробничих процесів).

Загалом, комплексний підхід до покращення якості продукції включає в себе як технічні, так і організаційні заходи, спрямовані на постійне удосконалення усіх аспектів виробничого процесу.

Якість продукції є символом авторитету компанії, збільшення прибутків, зростання та забезпечення її процвітання. Тому управління якістю є найважливішим завданням для всього персоналу підприємства: від керівників до конкретних виконавців. Даний процес можна зобразити у вигляді піраміди (рис. 1.1).

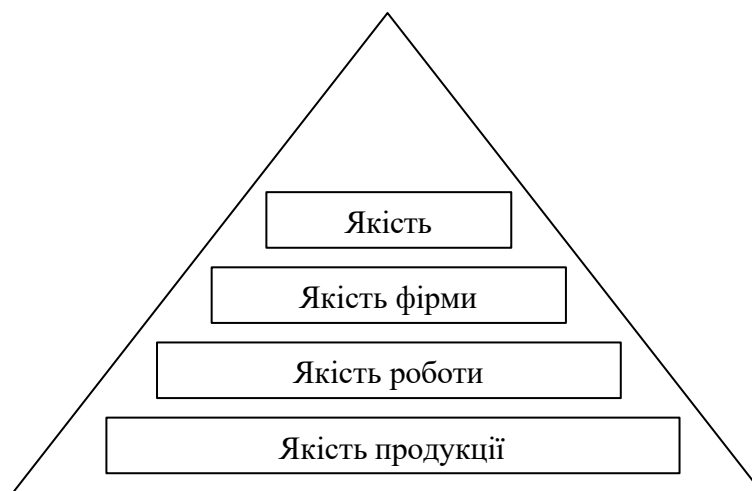


Рисунок 1.1– Піраміда забезпечення якості

Таким чином, бачимо, що піраміда якості – це певна концептуальна модель, яка ілюструє різні рівні аспектів управління якістю в організації. Вона допомагає візуалізувати, як різні елементи взаємодіють для забезпечення високого рівня якості продукції або послуг.

Нижче представлений детальніший опис можливих рівнів формування піраміди якості:

1. Основний (базовий) рівень: базові стандарти та відповідність. На цьому етапі формуються базові вимоги до якості, такі як відповідність продукції чи послуг встановленим стандартам і нормативам. Це включає дотримання регуляторних вимог, мінімальні стандарти безпеки та основні специфікації, тощо.

2. Рівень процесів: системи управління якістю. На даному етапі здійснюється впровадження та підтримка систем управління якістю, наприклад, відповідність стандартам ISO 9001. Сюди входять процеси контролю якості, внутрішні аудити, документація та систематичний моніторинг виробничих процесів.

3. Рівень ефективності: оптимізація та удосконалення. На цьому рівні здійснюється постійне вдосконалення процесів та продукції. Використовуються методи Lean, Six Sigma та інші інструменти для підвищення ефективності, зниження витрат та мінімізації дефектів. Даний етап передбачає упровадження інновацій та нових технологій.

4. Рівень задоволення клієнтів: орієнтація на клієнта. Цей рівень зосереджений на задоволенні потреб клієнтів та перевищенні їх очікувань. Включає в себе зворотний зв'язок з клієнтами, аналіз відгуків, адаптацію продуктів під потреби ринку та забезпечення високого рівня обслуговування.

5. Рівень культури якості: лідерство та залучення персоналу. Даний етап представляє найвищий рівень формування піраміди якості і включає лідерство, залучення всього персоналу до процесів забезпечення якості, мотивацію працівників, їх навчання та розвиток. Важливо, щоб усі працівники, від керівника до виконавця, були зацікавлені у підтримці високих стандартів якості.

Таким чином, можемо зробити висновок, що піраміда якості демонструє, що

управління якістю є багаторівневим процесом, який починається з базових стандартів і завершується розвитком культури якості в організації. Успішна реалізація кожного рівня забезпечує конкурентоспроможність, авторитет фірми та її довгострокове процвітання.

Слід зазначити також, що якість – це комплексне поняття, що характеризує ефективність усіх сторін діяльності: розробка стратегії, організація виробництва, маркетинг і ін. Найважливішою складовою всієї системи якості є якість продукції. Якість продукції – найважливіший показник діяльності підприємства.

Підвищення якості продукції значною мірою визначає стійкість підприємства в умовах ринку, темпи науково-технічного прогресу, ріст ефективності виробництва, економію усіх видів ресурсів, що використовуються на підприємстві [38]. Зростання якості продукції – характерна тенденція роботи провідних фірм світу.

Як зазначає у своїх дослідженнях О. Смірнов, Якість продукції – це сукупність її властивостей, що характеризують міру спроможності даної продукції задовольняти потреби споживачів згідно з її цільовим призначенням [41].

Як переконує світовий досвід, якість продукції є функцією від рівня розвитку науково-технічного прогресу і ступеню реалізації його результатів у виробництво. Чим вища якість продукції, тим повніше задовольняються потреби споживачів і ефективніше вирішуються соціально-економічні проблеми розвитку суспільства [48].

Якість є багатогранною категорією, яка включає різні аспекти та підходи. Як зазначає В. Тарасова, вона може бути визначена з точки зору технічних стандартів, споживчої задоволеності, економічної цінності, процесної ефективності, системної інтеграції, стратегічного значення та корпоративної культури. Компанії, які прагнуть досягти високого рівня якості, повинні враховувати всі ці підходи та інтегрувати їх у свою діяльність, щоб забезпечити повне задоволення потреб своїх клієнтів та досягти стійкого успіху на ринку [42].

У літературі сформувався перелік основних підходів до трактування даної категорії.

Формування підходів до розуміння категорії «якість» є складним та багатограним процесом, який включає різні аспекти і погляди з урахуванням як наукових, так і практичних підходів. Розглянемо ключові підходи, які сформувались у світі щодо розуміння категорії «якість» [49]:

1. Класичний підхід, який визначає якість як відповідність продукції або послуги встановленим стандартам та специфікаціям. У межах цього підходу якість вимірюється технічними показниками та характеристиками продукції, що дозволяє чітко оцінити її відповідність нормам.

2. Споживчий підхід, згідно якого якість визначається ступенем задоволення потреб та очікувань споживачів. Тут важливими є такі фактори, як зручність використання, надійність, зовнішній вигляд та інші характеристики, що впливають на загальний досвід користувача.

3. Вартісний підхід, який розглядає якість через призму співвідношення ціни та цінності продукції або послуги. Висока якість означає, що споживач отримує більше цінності за свої гроші, тобто продукція відповідає або перевищує очікування щодо її ціни.

4. Процесний підхід, у рамках якого якість розглядається як результат ефективності та ефективності всіх процесів в організації. Це включає управління процесами, постійне вдосконалення, використання систем управління якістю, таких як ISO 9001, та впровадження методів, таких як Lean і Six Sigma.

5. Системний підхід, який включає розгляд організації як єдиної системи, де всі компоненти (люди, процеси, ресурси) взаємопов'язані і впливають на кінцевий результат. Якість є результатом оптимальної взаємодії всіх частин системи.

6. Стратегічний підхід, що акцентує увагу на якості як на стратегічному інструменті, який забезпечує конкурентні переваги. Якість продукції та послуг інтегрується у стратегію розвитку компанії, стаючи ключовим елементом її місії та бачення.

7. Культурний підхід, який акцентує увагу на важливості корпоративної культури у формуванні якості. Це включає створення середовища, де всі

працівники відчують відповідальність за якість своєї роботи, залучення персоналу до процесу покращення якості та формування культури постійного вдосконалення. Проаналізувавши численні дослідження щодо проблематики якості, нами сформовано короткий огляд визначень щодо даної категорії, які подано у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Формування підходів до розуміння категорії «якість»

Автор	Визначення «якості»
Аристотель (III ст. до н.е.)	Диференціація за ознакою «гарний–поганий»; різниця між предметами
Гегель (XIX ст. н.е.)	Якість є ототожненою з буттям визначеністю в тому розумінні, що дещо перестає бути тим, чим воно є, коли воно втрачає свою якість
Ісікава К. (1950 р.)	Якість – властивість, котра реально задовольняє споживачів
Джуран Дж. (1979 р.)	Придатність до використання, тобто відповідність призначенню; ступінь задоволення споживача
Українська асоціація якості	Якість – це процес безперервного вдосконалення, спосіб ведення бізнесу, коли необхідно бути краще, досконаліше інших, а не просто мати продукцію кращої якості
Міжнародний стандарт ISO 8402-86	Сукупність властивостей і характеристик продукції або послуги, що надають їм можливість задовольняти обумовлені або передбачувані потреби споживачів
Міжнародний стандарт ISO 9000-2000	Ступінь, до якого сукупність власних характеристик продукції, процесу або системи задовольняє сформульовані потреби або очікування загальнозрозумілі чи обов’язкові

Під час розгляду цього визначення, ми зрозуміли, що якість – це складна категорія, яка супроводжує людину у всіх сферах життєдіяльності.

Розуміння цього поняття неоднозначне через те, що люди використовують термін «якість» для опису різних специфічних характеристик предметів і явищ. Це може включати в себе такі аспекти, як надійність, ефективність, зручність в експлуатації, а також відповідність вимогам або стандартам.

Сучасне тлумачення якості в стандарті ISO 9001-2001 полягає в тому, що при визначенні якості не можна в першу чергу зосереджуватися лише на характеристиках продукту, а по-друге, увага компанії повинна бути зосереджена лише на продукті також може бути спрямований на процес [23].

Він показує не тільки систему управління з конкретними цілями щодо

виробництва продукції та задоволення потреб споживачів, а й місце її розташування. На рисунку 1.2 зображено основні складові терміну «якість» на основі формулювання стандарту ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Словник». Причому, з точки зору сучасних концепцій контролю якості, саме останній аспект відіграє найважливішу роль у створенні якісного продукту [24].

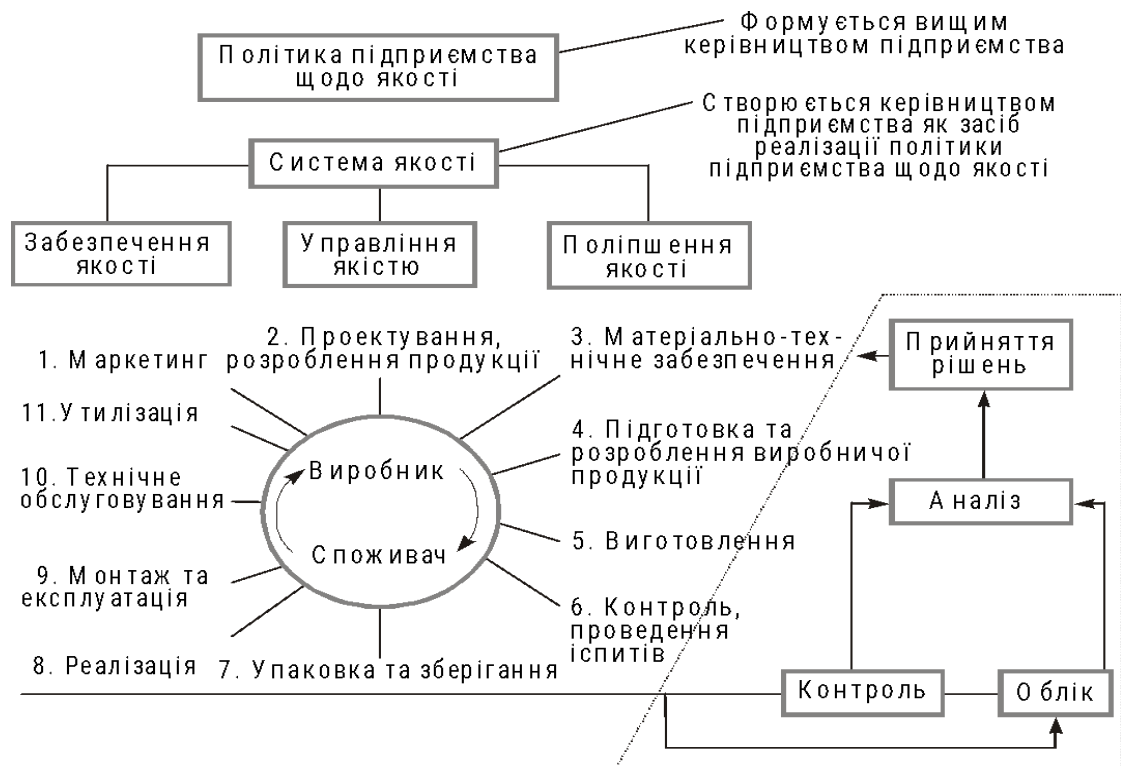


Рисунок 1.2 – Петля якості продукції

Загалом, слід зазначити, що якість продукції та процесів виробництва є результатом комплексного підходу, відомого як «петля якості». Цей підхід охоплює послідовність заходів, спрямованих на забезпечення якості на кожному етапі виробництва та використання. Важливою частиною цього процесу є врахування потреб споживачів та аналіз ринкових можливостей, а також належне використання продукту до кінця його терміну служби. Зрозуміло, що якість створюється й утримується на усіх етапах «петлі якості», від моменту розробки до виведення з експлуатації продукції чи виробу [34]. Згідно даної моделі, процес управління якістю вважається невід’ємною частиною системи менеджменту організації та включає всі підсистеми організації та представлений на всіх

ієрархічних рівнях.

Підсумовуючи вищевикладене, слід відмітити, що під управлінням якістю розуміють незалежну та складну функцію управління бізнес-процесами, цілями якої є:

- підвищення конкурентоспроможності та прибутковості компанії шляхом покращення якості продукції та всіх пов'язаних процесів;
- зменшення усіх форм витрат і зміцнення фінансової стійкості компанії;
- дотримання норм охорони довкілля;
- забезпечення цілеспрямованого та систематичного впливу на постійне покращення параметрів якості.

Відповідно під контролем забезпечення якості розуміють процес реалізації управлінських функцій, від яких залежить якість кінцевого продукту. Вони здійснюються на усіх етапах життєвого циклу продукту і включають 11 фаз, що утворюють так званий «цикл якості» (рис. 1.2). Теперішнє розуміння цього етапу має бути роз'яснено за допомогою тексту стандарту ISO 8402.

Сучасні наукові дослідження й реальний досвід ведуть до створення систем оцінки якості продукції, які дозволяють поєднувати різноманітні показники для визначення їх загальної якості, які будуть більш детально розглянуті у представленій нами методиці у розділі 3 даної роботи, адаптовані власне для молокопереробних підприємств, які є об'єктом нашого дослідження.

1.2 Конкурентоспроможність, конкурентний статус та конкурентні переваги сучасного підприємства

Розвиток ринкової економіки в Україні неможливий без забезпечення конкурентоздатності продукції (товарів, послуг) її підприємств, причому це стосується умов як зовнішнього, так і внутрішнього ринків, коли одна з найвагоміших ознак – конкуренція, нарешті, стане його невід'ємною складовою. Оцінка конкурентоспроможності продукції є важливим етапом стратегічного управління для будь-якого підприємства чи компанії, яка здійснюється з метою підвищення їх ефективності і допомагає зрозуміти їхні сильні та слабкі сторони

порівняно з конкурентами. Це дає можливість підкреслити переваги та виправити недоліки, що сприяє загальній ефективності діяльності. Другим важливим її моментом є стратегічне планування, яке передбачає визначення ключових цілей та напрямів розвитку підприємства [14]. У даному контексті важливо ідентифікувати можливості для розширення або зміни ринків, впровадження нових продуктів чи послуг, а також покращення процесів.

Оцінка конкурентоспроможності продукції також сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів. Адже розуміння конкурентного середовища допомагає компаніям створити продукти та послуги, які краще відповідають потребам та очікуванням споживачів, що сприяє підвищенню рівня їхньої задоволеності.

Оцінка конкурентоспроможності надає інформацію про те, як краще позиціонувати продукцію на ринку, як вибудувати маркетингові кампанії та які канали дистрибуції використовувати. Отже, сприяє формуванню ефективних маркетингових стратегій.

Розуміння конкурентного середовища допомагає приймати обґрунтовані рішення щодо інвестицій у розвиток нових продуктів, технологій, маркетингові заходи та інші напрямки розвитку будь якого підприємства [10].

Таким чином, оцінка конкурентоспроможності продукції допомагає компаніям забезпечити своє стійке місце на ринку, підвищити ефективність діяльності та задовольнити потреби клієнтів.

Слід зазначити, що оцінка конкурентоспроможності продукції може здійснюватися за допомогою різних критеріїв, які відображають різні аспекти успішності на ринку. Основними серед них є наступні:

1. Якість продукту, яка включає такі характеристики, як функціональність, надійність, ефективність, дизайн, безпека та інші параметри, які визначають споживчу його цінність.
2. Ціна: конкурентоспроможна цінова політика дозволяє залучити споживачів та визначити продукт в порівнянні з аналогічними пропозиціями конкурентів.
3. Бренд і репутація: сильний бренд і хороша репутація можуть значно

підвищити конкурентоспроможність продукції, забезпечуючи споживачам впевненість у якості та надійності товару.

4. Інновації: здатність до постійного вдосконалення та впровадження новітніх технологій дозволяє продукту залишатися в полі конкурентної боротьби.

5. Обслуговування клієнтів: якість обслуговування, швидкість реакції на запити та проблеми клієнтів можуть значно впливати на лояльність споживачів.

6. Дистрибуція: ефективна система постачання та дистрибуції може забезпечити швидке та зручне доступ до продукту для споживачів.

7. Ринкове позиціонування: визначає як продукт сприймається на ринку в порівнянні з конкурентами, його унікальність та відмінність від аналогічних пропозицій.

8. Соціальна відповідальність: відповідність продукції екологічним та соціальним стандартам може впливати на вибір споживачів та позиціонування бренду на ринку [27].

Зазначені критерії можуть варіюватися в залежності від конкретної галузі та специфіки продукції, яка пропонується споживачеві, але вони надають загальне уявлення про те, як оцінюється конкурентоспроможність продукції. У контексті конкретної галузі чи конкретного продукту доцільним буде обрати декілька відповідних цьому критеріїв та оцінити їх, використовуючи методи, наприклад, експертного оцінювання.

Питання підвищення здатності до конкуренції охоплює кілька важливих факторів: технічний, організаційний, економічний, соціальний, психологічний, юридичний і комерційний. Ці фактори створюють цілісну інтегровану систему, спрямовану на підвищення здатності до конкуренції виробів. Важливо звертати увагу на послідовність їх вирішення, враховуючи їх важливість. Пріоритетним є вирішення економічного аспекту, оскільки він включає необхідність упровадження механізмів забезпечення конкурентоспроможності продукції та спеціальні заходи для покращення її якості та визначення багаторівневої структури якості виробів.

Слід зазначити, що основними критеріями забезпечення конкурентоспроможності продукції є [37]:

1. Політика підприємства в галузі ціноутворення.
2. Політика держави щодо залучення інвестицій.
3. Система оподаткування підприємств.
4. Формування сприятливих умов кредитування з боку держави та банків.
5. Регулювання імпорту продукції з метою підтримки внутрішнього ринку.
6. Створення ефективної системи фінансового контролю та обліку.
7. Політика, спрямована на запобігання монополізації ринку.

В рамках забезпечення конкурентоспроможності продукції, політика підприємства в галузі ціноутворення має ґрунтуватися на принципах державного регулювання цін на різноманітні товари, включаючи запобігання демпінгу цін, запровадження монопольного законодавства, встановлення державних цін і використання преїскурантів та інше. Значний акцент варто зробити на системі амортизаційних відрахувань, яка безпосередньо впливає на політику ціноутворення та конкурентоспроможність продукції [28].

Орієнтуючись на країни з розвинутою ринковою економікою, політика держави щодо залучення інвестицій задля створення конкурентоспроможної продукції передбачає необхідність інвестування в передові технології, продукцію та цілеспрямованого розвитку для їх розробки та впровадження [29].

Система оподаткування підприємств повинна орієнтуватися на підтримку сучасних суб'єктів господарювання, зокрема тих, які створюють конкурентоспроможну продукцію або розробляють високотехнологічні рішення. Це можна здійснити завдяки спрощенню процедур створення та реєстрації підприємств.

Незалежно від джерел фінансування, формування сприятливих умов кредитування з боку держави та банків повинно передбачати пільгові можливості фінансування для підприємств і організацій, які виробляють та випускають конкурентоспроможну продукцію [33].

Регулювання імпорту продукції має на меті підтримку вітчизняних виробників, та захист їх шляхом встановлення захисних або обмежувальних умов щодо імпорту. Митна політика становить один із основних засобів контролю над

імпортом, яка може включати в себе встановлення митних тарифів, квот іноземного обмеження, а також застосування антидемпінгових заходів.

Своєю чергою, регулювання фінансового обліку повинно здійснюватися шляхом контролю над складом витрат та фінансовими результатами підприємств через впровадження системи обліку відповідно до встановлених стандартів [40].

Конкурентоспроможність будь-якої продукції є відносним показником і визначається сукупністю її якості та властивостей, які важливі для споживачів і впливають на їх витрати при покупці, використанні та утилізації.

Конкурентоспроможність продукції визначається сукупністю характеристик, які входять у її якість і є важливими для споживача. Ці характеристики впливають на витрати споживача при придбанні, використанні та утилізації продукції.

Загальна схема оцінки конкурентоспроможності продукції представлена на рисунку 1.3 [21, с. 64].

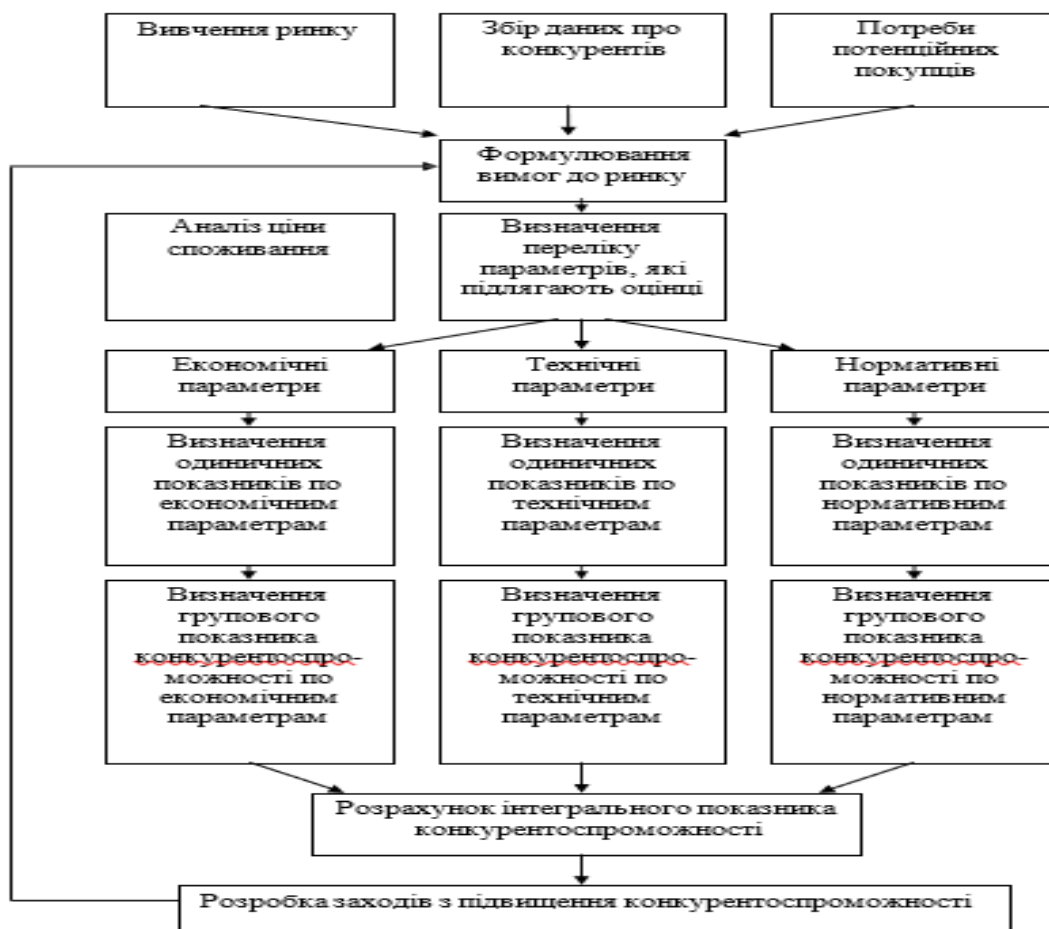
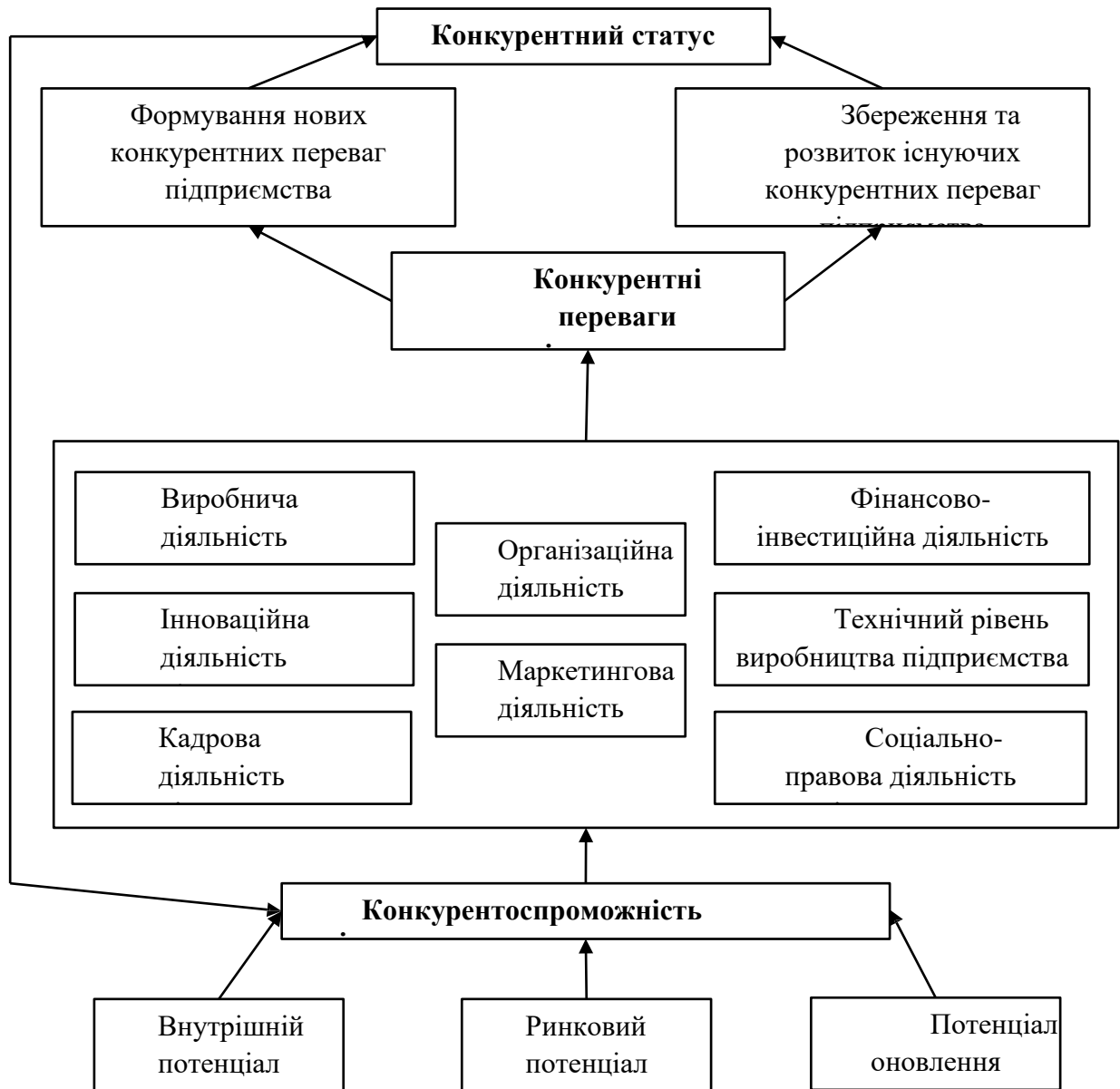


Рисунок 1.3 – Методика оцінки конкурентоспроможності продукції

Слід зазначити, що результатом взаємодії основних параметрів конкурентного середовища, які включають конкурентоспроможність та конкурентні переваги підприємства є формування його конкурентного статусу (рис. 1.4).



Конкурентне середовище

Рисунок 1.4 – Взаємозв’язок між ключовими ознаками конкурентоспроможності, конкурентними перевагами та конкурентним статусом підприємства [5, с. 103]

Слід зазначити, що оцінка конкурентного статусу підприємства виступає як невід’ємна частина процесу управління його конкурентоспроможністю. Найбільш ефективний підхід до визначення стійкості компанії у збереженні конкурентної переваги полягає у числовій оцінці порівняно з конкурентами кожного з ключових факторів успіху та кожного значущого показника конкурентної сили.

Ключові фактори успіху представляють собою характеристичні для певної галузі чинники, які забезпечують їй переваги. Вони різняться для різних галузей і можуть змінюватися з часом навіть у межах однієї галузі. Виявлення ключових факторів успіху, які актуальні на найближчу перспективу, визначення найважливіших серед них та проведення їх оцінки безпосередньо щодо обраного підприємства досліджуваної галузі буде проведено у наступному розділі нашого дослідження.

Загальний перелік ключових факторів успіху в сфері забезпечення розвитку, підвищення конкурентоспроможності та якості продукції підприємства молокопереробної галузі, яка обрана об’єктом нашого дослідження, представлено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Ключові фактори успіху підприємств молокопереробної галузі

Сфера ключові фактори успіху	Показники ключових факторів успіху
Ключові фактори успіху, залежні від технології	ступінь опанування існуючими технологіями; якість наукових досліджень, що проводяться; досконалість дослідницької та експериментальної бази; здатність швидкої розробки нововведень тощо.
Ключові фактори успіху, які відносяться до виробництва	собівартість продукції; якість продукції; розміщення підприємства; можливість виготовлення великої кількості моделей тощо.
Ключові фактори успіху, які відносяться до реалізації продукції.	широка мережа оптових дистриб’юторів; присутність у точках роздрібно торгівлі; швидкість доставки тощо.

Ключові фактори успіху, які відносяться до маркетингу	імідж фірми; розмір і кількість цільових ринків; знання споживачів; переваги в поінформованості як результат маркетингових досліджень; ефективна реклама; високий рівень сервісного обслуговування тощо.
Ключові фактори успіху, що відносяться до професійних навичок	особливий таланти працівників (дуже важливий при наданні професійних послуг); кваліфікація персоналу; досвід практичної діяльності тощо.
Ключові фактори успіху, пов'язані з менеджментом	рівень інформаційних систем; ефективність системи управління; мобільність управління; налагоджений процес прийняття рішень тощо.
Інші ключові фактори успіху	доступ до інвестицій; наявність власного капіталу; наявність патентів тощо.

Для визначення конкурентоспроможності продукції підприємства актуальними є використання концепції ланцюгів цінностей, SWOT-аналізу та інших інструментів стратегічного аналізу є важливим, але недостатнім. Глибока оцінка здійснюється в контексті конкурентної сили та позиції підприємства.

Елементами цієї оцінки за переконаннями Н. Теслюк є дослідження таких аспектів як [44, с. 21]:

1. Стійкість підприємства в утриманні конкурентної позиції;
2. Перспективи зміцнення або послаблення конкурентної позиції за умов збереження поточної стратегії;
3. Позиція компанії серед основних конкурентів;
4. Наявність конкурентної переваги або відставання у конкурентоспроможності порівняно з основними конкурентами;
5. Здатність підприємства захистити свою позицію в контексті внутрішніх і зовнішніх факторів, включаючи дії конкурентів і конкурентний тиск.

Керівництву підприємства потрібно лише визначити, чи слід підсилити або

послабити конкурентну позицію в обраній галузі.

Важливо з'ясувати, чи має підприємство чисту конкурентну перевагу над головними конкурентами, а також чи можна підвищити ринкову позицію та ефективність діяльності за поточною стратегією. Просто визначити рівень витрат недостатньо; необхідно провести комплексний порівняльний аналіз усіх стратегічних аспектів бізнесу.

На завершення аналізу даного питання, слід зазначити, що використання закордонного досвіду та його адаптація до українських умов сприятиме зміцненню конкурентних позицій підприємств у контексті розвитку ринкової економіки.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ТОВ «БУЧАЦЬКИЙ СИРЗАВОД»

2.1 Загальна характеристика ТОВ «Бучацький сирзавод» на ринку молокопереробної промисловості

Перш ніж аналізувати досліджуване підприємство ТОВ «Бучацький сирзавод», проаналізуємо тенденції розвитку галузі, у якій воно працює.

Відбувається конвергенція до європейських стандартів у товарній номенклатурі, ріст виробництва високотехнологічних продуктів та збільшення попиту на якісну продукцію. Лідери галузі, такі як Danone, Галичина, Lactalis, Молочний Альянс, Люстдорф, впливають на попит і постачальників, спонукаючи до підвищення якості сировини та умов транспортування.

Наразі у молокопродуктовому секторі України діє близько 350 підприємств, проте лише 11 з них контролюють значну частину ринку. Залишаючи меншу частку ринку для понад 380 дрібних виробників, таких як Тернопільський молокозавод та Terra Фуд. Найбільшими гравцями в цій галузі залишаються Danone, Галичина, Lactalis, Молочний Альянс, Люстдорф.

Багато підприємств віддають перевагу інтеграції та співпраці, щоб залишитися конкурентоспроможними в умовах зростаючої конкуренції на ринку. Однак входження іноземних компаній на український ринок потребує значних витрат через наявність багатьох бар'єрів та невизначеність щодо окупності проекту. Тому альтернативний варіант, за яким і діють вітчизняні та зарубіжні компанії, – це певна інтеграція та співпраця. Співпраця має на увазі спільні інвестиції, що дозволить значно збільшити виробництво молока.

Отже, тенденції розвитку підприємств молочної галузі напряму пов'язані з вартістю кредитних ресурсів та інвестиціями.

Загалом, слід відмітити, що можливість перспективного розвитку ринку молочних продуктів в Україні залежать перш за все від рівня доходів населення і

можливостей підприємств розв'язувати проблеми з оновлення основних засобів. Це дозволить розширенню ринку молочних продуктів і підвищенню їх якості.

Процес модернізації та впровадження нових технологій українськими молокопереробними підприємствами розвивається активніше, ніж на російських. Приблизно 30% українських молокопереробних заводів пройшли модернізацію. Протягом останніх двох років у модернізацію українських підприємств, зокрема виробників цільномолочної продукції, було вкладено 40-60 млн. доларів США. Це призвело до розширення асортименту молочної продукції, особливо на внутрішньому ринку.

Споживчий ринок молока та молокопродуктів формують заводи переробної промисловості, міські ринки та населені пункти, де продукцію реалізують через заробітну плату, посередників або безпосередньо від виробників.

У минулому році приблизно 67% молока було використано для виготовлення масла, молочних консервів, сухого молока та казеїну, а 33% – на виробництво твердих сирів.

На ринку молочних продуктів позитивним фактором є покращення якості та упаковки продукції. Це може сприяти виходу на закордонні ринки та досягненню позитивного сальдо у зовнішній торгівлі.

Досліджуване підприємство – ТОВ «Бучацький сирзавод» створено шляхом перетворення в товариство з обмеженою відповідальністю згідно з наказом Представництва Фонду державного майна України. Юридична адреса підприємства: 48400, Тернопільська область, Чортківський район, місто Бучач, вулиця Галицька, 176.

Основною метою діяльності підприємства є задоволення потреб населення в продуктах харчування та надання певних послуг з метою отримання прибутку від фінансово-господарської діяльності. Предметом діяльності є перероблення молока, виробництво масла та сиру.

Основними цілями товариства є:

- підвищення ефективності роботи підприємства, його виробничо-фінансової діяльності;

- поліпшення якості та розширення асортименту продукції;
- ефективне використання ресурсів, основних фондів, матеріальних та обігових засобів;

- зниження собівартості продукції, підвищення рентабельності виробництва.

Підприємство також може займатися іншою діяльністю, включаючи виробництво та закупівлю товарів, надання послуг, управління цінними паперами, валютою та іншими цінностями, здійснення зовнішньоекономічної діяльності та імпортно-експортних операцій.

Майно підприємства включає в себе основні та обігові кошти, цінності, які відображаються у балансі. Підприємство є власником:

- майна переданого йому замовником у власність;
- продукції виробленої підприємством в результаті господарської діяльності;
- іншого майна набутого в період роботи на підставах оренди.

Підприємство також веде оперативний та бухгалтерський облік результатів своєї діяльності, подає статистичну звітність органам державної статистики у встановленому порядку та обсязі.

ТОВ «Бучацький сирзавод» має наступні структурні підрозділи:

- маслоцех, який виробляє вершкове масло;
- сирцех, відповідальний за виробництво різних видів сирів, включаючи процеси варіння, догляду за дозріванням, парафінування та упакування готової продукції;
- лактозний цех, що займається відпуском пахти, сироватки та перегоню;
- механічний цех, який встановлює нове обладнання та здійснює ремонт охолоджувальних та нагрівальних пристроїв;
- тарний цех, що займається виготовленням та ремонтом стелажів, ящиків тощо.

Підприємство «Бучацький сирзавод» доповнюється такими структурними одиницями:

- корпус адміністрації;
- складські приміщення;
- автомобільний парк;
- котельня;
- прохідна;
- приміщення для ремонту та миття машин.

Організаційна структура управління передбачає, що всі ці об'єкти підпорядковані керівництву ТОВ «Бучацький сирзавод». Згідно з ним заступники голови правління відповідають за різні аспекти управління та координацію діяльності підприємства. (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Організаційна структура управління ТОВ «Бучацький сирзавод»

Підприємство, в основному, займається виготовленням широкого асортименту сирів, а також масла вершкового та концентрату сироваткових білків

(сухого). Підприємство надає також послуги автотранспортом, що приносить додаткові прибутки.

Постачальниками сировини для ТОВ «Буцацький сирзавод» є місцеві фермерські господарства, як юридичні, так і фізичні особи.

На підприємстві є своя котельня, де встановлено 3 котли ДКВР 4/13 і один котел Е 1/9. Забір води проводиться з 4 свердловин, які розміщені за територією підприємства.

У сир цеху встановлено лінію по виготовленню сиру, куди входить пастеризаційна установка ОНЛ 10, очисник молока, сирні ванни, формувальний апарат, тунельні преси, теліжки, парафінер, миюча машина.

Технологія виробництва різних видів сирів досліджуваного підприємства представлена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Технологія виробництва різних видів сирів ТОВ «Буцацький сирзавод»

Види робіт	Характеристика робіт
Переробка молока	Для переробки на сир використовується лише сиропридатне молоко, що відповідає вимогам ДСТУ 3662-97 і технологічним інструкціям з виробництва твердих сичужних сирів
Формування сиру	Сукупність технологічних операцій, спрямованих на відділення сирного зерна від сироватки та утворення з нього монолітних індивідуальних сирних голівок або блоків потрібної форми, розміру, маси
Пресування	Пресування сиру проводиться з метою ущільнення сирної маси, видалення залишків вільної (міжзернової) сироватки та утворення замкненого і міцного поверхневого шару (скоринки сиру)
Посол сиру в розсолі	Харчова сіль відіграє роль смакового інгредієнта, що надає продукту специфічний смак і гостроту. Також сіль є регулятором мікробіологічних та ферментативних процесів
Обсушування	Обсушування сиру проводиться для видалення вологи із поверхні головки у спеціальному приміщенні або посольному відділенні протягом 1-6 доби при температурі 10(+/-2)°C і відносній вологості повітря від 90 до 95%
Упаковка сиру	Сир перед визріванням пакують у полімерну плівку або полімерне покриття на спеціальному устаткуванні і доправляють у камери визрівання сирів

Визрівання	Визрівання сиру являє собою складний комплекс взаємопов'язаний мікробіологічних, біохімічних і фізико-хімічних процесів, що протікають у сирній масі. При цьому всі його складові частини (молочний цукор, білки, живи та інші органічні і мінеральні компоненти) проходять певні перетворення, що у кінцевому результаті обумовлює формування властивих даному виду сиру фізичних показників якості
Зберігання	Сири, що досягли кондиційної зрілості, перед відправкою з підприємства сортуються і оцінюються за якістю. Оптимальні строки зберігання і реалізації при температурі від 0 до 6°C і відносній вологості повітря від 80 до 85%, складають не більше 4-х місяців

У маслоцеху підприємства існує лінія виготовлення масла, що складається з таких обладнань як пастеризатори ОТЛ-10, сепаратор ОСД-500, установка охолодження молока, пастеризатор ПТУ-5 та маслоутворювач.

Цех приймання молока обладнаний вагами СМІ ~ 500, ваннами ВМ-2000 та ВМ-1000 на 2000 і 1000 літрів відповідно, молочними насосами НІД-12/10 та резервуарами для зберігання молока об'ємом 20000 л і 10000 л.

У власній щитовій на підприємстві розташовані два трансформатори: СТ-400 кВ і ТМ-600 кВ. Крім того, в компресорній встановлені компресори АВ-100 і П-110. Для транспортування молока використовуються власні молоковози.

2.2 Аналізування виробничо-господарської та фінансової діяльності товариства, оцінка його конкурентоспроможності

Проаналізуємо динаміку основних показників виробничої та фінансової діяльності досліджуваного підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 роки (таблиця 2.2).

Аналізуючи дані таблиці спостерігаємо, що основні техніко-економічні показники діяльності ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 роки суттєво змінилися. Із представлених для аналізу даних бачимо, що за 2023 рік знизилася майже усі показники. Так, зокрема за 2023 рік знизилась виручка від реалізації на 1055700 грн, що становить 5,5%, прибуток від реалізації на 1237700 грн (54,8%).

Таблиця 2.2 – Основні техніко-економічні показники діяльності ТОВ
«Буцацький сирзавод» за 2022-2023 роки

Показники		2022рік	2023рік	Відхилення	
				грн	%
1.	Чистий дохід від реалізації продукції, грн.	19125500	18069800	-1055700	5,5
2.	Собівартість реалізованої продукції, грн.	16868000	17050000	+182000	1,1
3.	Валовий прибуток, грн.	2257500	1019800	-1237700	54,8
4.	Чистий прибуток (збиток), грн.	365100	-676500	1041600	-285,3
5.	Вартість активів, грн.	4570800	4947600	+376800	8,2
6.	Середньорічна вартість основних фондів, грн.	2295000	2384000	+89000	3,9
7.	Середньоспискова чисельність, чол.	29	30	+1	3,4
8.	Кредиторська заборгованість, грн.	1386700	1686400	+299700	21,6
9.	Дебіторська заборгованість, грн.	188000	138000	-50000	26,6

Незначно зросла собівартість продукції та послуг на 182 тис. грн, що становило 1,1%. Чистий прибуток став збитком у звітному періоді і склав 676500 грн.

За звітний період також зросли показники величини чистих активів підприємства та середньорічної вартості його основних фондів, відповідно на 376800 грн (8,2%) та 89000 грн (3,9%).

Незначне збільшення середньоспискової чисельності персоналу підприємства протягом звітного періоду (на 1 чол.) свідчить про зростання можливостей для роботи підприємства, що є позитивним сигналом.

Збільшення кредиторської заборгованості на 299700 грн (21,6%) може бути ознакою того, що підприємство укладає більше угод з постачальниками і ефективно використовує умови кредитування. Зменшення дебіторської заборгованості на 50000 грн (26,6%) вказує на покращення у врегулюванні платежів зі сторони клієнтів.

Зміну ключових показників виробничо-господарської діяльності досліджуваного підприємства зображено у вигляді діаграм на рис. 2.2.

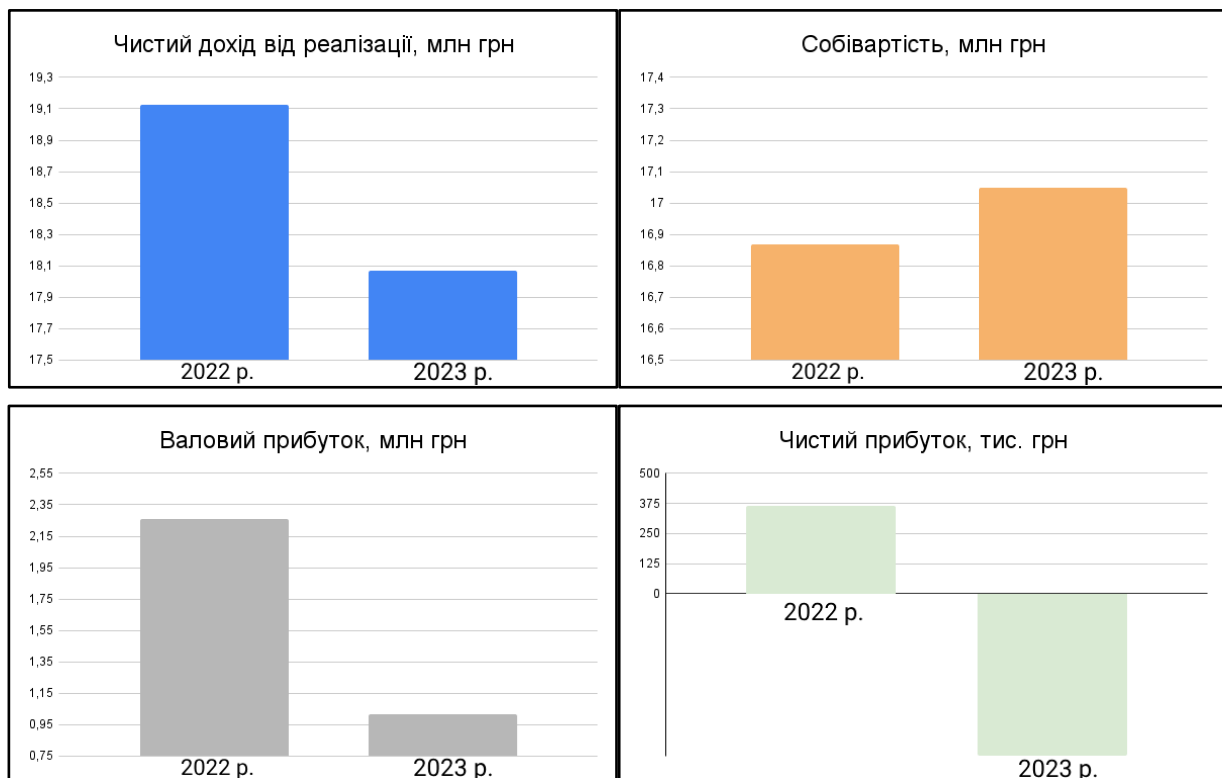


Рисунок 2.2 – Динаміка основних техніко-економічних показників виробничо-господарської діяльності ТОВ «Бучацький сирзавод»

Проаналізуємо також структуру та динаміку основних статей операційних витрат досліджуваного підприємства за два останні роки (таблиця 2.3).

Таблиця 2.3 – Аналіз питомої ваги елементів операційних витрат ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 роки

Показники, тис. грн	2022 рік		2023 рік		Відхилення	
	тис. грн	%	тис. грн	%	тис. грн	%
Операційні витрати	17 565	100	18 198	100	+633	8,4
1. Матеріальні затрати	7939	45,2	8935	49,1	+996	12,5
2. Витрати на оплату праці	6622	37,7	6679	36,7	+57	0,9
3. Відрахування на соціальні заходи	1300	7,4	1347	7,4	+47	3,6

Продовження табл. 2.3

4.	Амортизація	650	3,7	491	2,7	-159	-24,4
5.	Інші операційні витрати	1054	6,0	746	4,1	-308	-29,2

Отже, проаналізувавши операційні витрати ТОВ «Бучацький сирзавод», варто зазначити, що у 2023 році спостерігається негативна тенденція щодо збільшення матеріальних затрат на 604 тис. грн (17,6%), витрат на оплату праці на 57 тис. грн (0,9%) та відрахувань на соціальні заходи на 47 тис. грн (3,6%) у порівнянні з попереднім 2022 роком. Водночас, попри ці негативні зміни, спостерігається зниження амортизаційних витрат на 159 тис. грн (24,4%) та інших операційних витрат на 308 тис. грн (29,2%), що є позитивним моментом у діяльності підприємства за звітний період.

Проаналізувавши структуру та динаміку зміни питомої ваги елементів окремих операційних витрат ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 роки, можна зробити висновок, що у 2022 році матеріальні витрати склали 45,2%, витрати на оплату праці – 37,7%, відрахування на соціальні заходи – 7,4%, амортизаційні витрати – 3,7% та інші операційні витрати – 6% від загальної суми операційних витрат. У 2023 році частка матеріальних витрат зросла до 49,1%, частка витрат на оплату праці знизилась на 1% до 36,7%, відрахування на соціальні заходи залишилися без змін (7,4%), а частка амортизаційних та інших операційних витрат знизилася на 1% та 1,9% відповідно, склавши 2,7% та 4,1% від загальної суми операційних витрат.

Таким чином, важливо провести додатковий аналіз кожного показника для виявлення причин змін і розробки стратегій для оптимізації витрат та забезпечення фінансової стабільності підприємства.

Зміни питомої ваги основних елементів операційних витрат ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 зображено за допомогою кругової діаграми на рисунку 2.3. Загалом, підсумовуючи результати проведеного аналізу, для досліджуваного підприємства необхідно вживати відповідні заходи для забезпечення стабільного його фінансового стану та оптимізації витрат.



Рисунок 2.3 – Зміна структури основних елементів операційних витрат ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2022-2023 роки

Одним із ключових аспектів при аналізі фінансового стану підприємства є оцінка його рівня ліквідності та фінансової стійкості (табл. 2.4; 2.5).

Таблиця 2.4 – Основні показники ліквідності ТОВ «Бучацький сирзавод» на кінець 2023 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт загальної ліквідності	1,203	1,033	>1	-0,17
Коефіцієнт поточної ліквідності	1,008	0,708	>0,6	-0,3
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,043	0,003	>0,2	-0,04

Таблиця 2.5 – Основні показники фінансової стійкості ТОВ «Бучацький сирзавод» на кінець 2023 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт співвідношення залучених і власних коштів	1,052	1,336	<1	0, 284
Коефіцієнт автономії	0,687	0,466	>0,5	-0,221
Коефіцієнт маневреності власних коштів	0,394	0,121	>0,2	-0, 273
Коефіцієнт ефективності використання власних коштів	0,410	0,208	>0,4	-0,202
Коефіцієнт використання фінансових ресурсів усього майна	0,248	0,176	збільшення	-0,072

У результаті проведеного аналізу показників ліквідності, можна відзначити, що вони відповідають нормативам, але спостерігається тенденція до зниження, що впливає на фінансове становище підприємства негативно.

Відповідно до аналізу, ключові показники фінансової стійкості сирзаводу демонструють тенденцію до погіршення. Тому Бучацькому сирзаводу слід звернути особливу увагу на співвідношення власних та залучених коштів, які перебувають в обороті підприємства, а також на ефективність використання коштів та їх маневреність.

Розглянемо також тенденцію, що відзначається за показниками оборотності ресурсів підприємства. (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Основні показники оборотності сирзаводу за 2023 рік

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт оборотності активів	2,08	2,25	збільшення	0,17
Коефіцієнт оборотності оборотних засобів	6,34	6,54	збільшення	0,20
Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	13,50	12,55	збільшення	-0,95
Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	9,6	8,07	збільшення	-1,53
Коефіцієнт оборотності матеріальних запасів	12,84	15,73	збільшення	2,89
Коефіцієнт оборотності основних засобів	4,01	4,87	збільшення	0,86
Коефіцієнт оборотності власного капіталу	4,46	5,48	збільшення	1,02

Згідно з результатами визначення основних показників оборотності сирзаводу, можна зробити висновок про позитивну динаміку розвитку підприємства. Ця динаміка, за умови майбутнього ефективного управління, може позитивно вплинути на ліквідність та фінансову стійкість підприємства.

Сприятливою є ситуація, коли коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості перевищує коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості.

За звітний період спостерігалось зростання коефіцієнтів оборотності активів, оборотних та основних засобів, матеріальних запасів і власного капіталу, що також є позитивним сигналом для компанії. Проаналізуємо також показники рентабельності, щоб оцінити їхні результати у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7 – Основні показники рентабельності ТОВ «Бучацький сирзавод» на кінець 2023 року

Показники	На початок року	На кінець року	Норматив	Зміна за рік
Коефіцієнт рентабельності активів	0,79	-0,14	>0	-0,93
Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	0,108	-0,011	>0	-0,119
Коефіцієнт рентабельності продажів	0,12	0,94	>0	0,82

Отримані результати аналізу показників рентабельності свідчать про зміну їхньої тенденції в порівнянні з попередніми періодами. Коефіцієнт рентабельності активів у 2023 році знизився на 93% порівняно з 2022 роком. Також відзначається вплив цієї негативної тенденції на рентабельність власного капіталу, яка зменшилася на 11,9%. На відміну від негативної тенденції зміни даних показників, через збиток у 2023 році, рентабельність продажів підприємства зросла на 94%.

Наступним етапом нашого аналізу є аналіз якості та конкурентоспроможності продукції досліджуваного підприємства. Варто зазначити у цьому контексті, що на ринку виробництва сирної продукції позитивними аспектами є поліпшення її якості та упаковки. Це у майбутньому може стати ключовою передумовою для виходу на закордонні ринки та досягнення позитивного сальдо у зовнішньоекономічній діяльності.

В умовах інтенсивного розвитку сучасного ринку сиру, попит на продукти цієї галузі зростає, внаслідок чого збільшуються вимоги до їх якості і безпеки. Це призводить до появи нових видів товарів та активного зростання конкуренції між виробниками. Формування і утримання стійких позицій на регіональному ринку стає одним з найактуальніших завдань для підприємств цієї галузі. Це досягається завдяки високоефективній системі управління економічною діяльністю. Проте

перед виходом на нові ринки збуту необхідно оцінити всі можливі загрози, як зовнішнього, так і внутрішнього характеру, з якими підприємство може зіткнутися у майбутньому, і прорахувати всі вигоди від опанування нового сегменту ринку. Керівництво повинно чітко знати внутрішні сильні та слабкі сторони функціонування підприємства.

Визначення конкурентоспроможності підприємства базується не лише на аналізі його сильних і слабких сторін, але переважно на вивченні його потенційних можливостей. Оцінка потенційних можливостей підприємства – це складна і трудомістка задача, але вона дозволяє забезпечити збалансованість між ринковими вимогами та реальними можливостями підприємства. Крім того, вона допомагає розробити основні програми виробничого розвитку та стратегії на ринку, а головне, створює підґрунтя для прийняття обґрунтованих рішень.

Для оцінки внутрішнього та зовнішнього середовища фірми, її сильних і слабких сторін, а також зовнішніх можливостей і загроз, застосовується методика SWOT-аналізу (див. табл. 2.8). Цей аналіз передбачає групування факторів зовнішнього та внутрішнього середовища відповідно до підприємства та їх аналіз з точки зору позитивного або негативного впливу на діяльність підприємства.

Якщо керівництво підприємства не має уявлення про його сильні та слабкі сторони, зовнішні можливості та загрози, воно не може сформулювати стратегію, що відповідає конкурентному статусу підприємства.

Таблиця 2.8 – Матриця SWOT-аналізу ТОВ «Бучацький сирзавод»

<i>Можливості</i>	<i>Сильні сторони</i>
Цілеспрямована політика підприємства в напрямі залучення інвестицій. Міжнародна науково-технічна співпраця. Розширена мережа дилерської сітки. Оптимальний рівень конкуренції на внутрішньому ринку.	Лідерування на внутрішньому ринку. Позитивний імідж компанії. Автоматизація на виробництві. Наявність бази і досвіду для впровадження інновацій. Передова техніка та технології. Компетентний склад управлінців та значний їх досвід роботи. Високий рівень професіоналізму підготовки кадрів, досвід в практичній діяльності. Високоякісний товар.

<i>Загрози</i>	<i>Слабкі сторони</i>
Військові події. Загроза високих темпів інфляції. Спад виробництва.	Брак коштів для виявлення потенційних потреб споживачів. Брак коштів для проведення широкомасштабної
Нестабільність законодавства. Високі податкові ставки. Складність у залученні фінансових ресурсів. Зростання вартості енергоносіїв. Подорожчання сировини.	рекламної кампанії. Орієнтація досліджень тільки на поточні потреби виробництва. Збільшення витрат у порівнянні з конкурентами. Неефективна система оплати та стимулювання.

Отже, для визначення конкурентних переваг ТОВ «Бучацький сирзавод» використано SWOT-аналіз, оскільки цей метод є важливим критерієм для стратегічного оцінювання конкурентного стану підприємства.

Для визначення та оцінки інноваційно-інвестиційного потенціалу та конкурентоспроможності продукції підприємства використання концепції ланцюгів цінностей, SWOT-аналізу та інших інструментів стратегічного аналізу є важливим, але недостатнім. Глибока оцінка здійснюється в контексті конкурентної сили та позиції підприємства.

Керівництву потрібно лише визначити, чи слід підсилити або послабити конкурентну позицію в обраній галузі. Важливо з'ясувати, чи має підприємство чисту конкурентну перевагу над головними конкурентами, а також чи можна підвищити ринкову позицію та ефективність діяльності за поточною стратегією. Просто визначити рівень витрат недостатньо; необхідно провести комплексний порівняльний аналіз усіх стратегічних аспектів бізнесу.

Більшість інформації для оцінки конкурентного статусу підприємства зазвичай надходить з попередніх досліджень. Під час аналізу галузі та конкурентного середовища виокремлюються ключові фактори успіху і конкурентні критерії, які допомагають класифікувати учасників ринку на лідерів і аутсайдерів. Дослідження конкурентів та їх порівняльна оцінка є основою для визначення переваг і можливостей основних суперників.

Першим етапом є складання списку ключових факторів, що впливають на всі підприємства в даній галузі, та найсуттєвіших показників їх конкурентних переваг

або недоліків (на основі 6-10 ключових показників). Для оцінки промислового виробництва розглядаємо наступні ключові фактори успіху, які представлено у таблиці 2.9.

На другому етапі проводиться оцінка підприємства і його конкурентів за кожним з наведених показників. У цьому випадку застосовується бальна шкала від 1 до 10.

Третій етап – підсумовування оцінок сильних сторін кожного з конкурентів і розрахунок підсумкових показників їх конкурентної сили.

Четвертий етап – робимо висновки про масштаби і ступінь конкурентної переваги або недоліку, визначаємо ті сфери, де позиції фірми найбільш сильні та найбільш слабкі.

Проведені дослідження регіонального ринку переробки молокопродукції показали, що основними конкурентами ТОВ «Бучацький сирзавод» в Тернопільській області є:

1. ТОВ «Борщівський сирзавод» спеціалізується на виробництві широкого асортименту твердих сирів, включаючи «Український», «Галицький» та інші. Його продукція доступна для придбання на Тернопільщині, а також у Київській і Дніпропетровській областях.

2. ТМ «Семеро козенят» спеціалізується на виробництві молочних продуктів з натурального козячого молока. Їх асортимент включає сири різноманітного асортименту

У таблиці 2.9 проведено оцінку конкурентної сили ТОВ «Бучацький сирзавод» у порівнянні з його найбільшими та найближче розміщеними територіально конкурентами в Тернопільській області – ТОВ «Борщівський сирзавод» та ТМ «Семеро козенят».

З даних даної таблиці можна зробити висновок, що ТОВ «Бучацький сирзавод» справді виступає лідером серед конкурентів у Чортківському районі Тернопільської області. Підприємство отримало найвищу серед розглянутих трьох фірм оцінку конкурентної сили – 8,54 бали з 10 можливих.

Таблиця 2.9 – Оцінка конкурентного статусу та конкурентоспроможності ТОВ «Бучацький сирзавод» у порівнянні з конкурентами

№	Ключові фактори успіху	Вага	ТОВ «Бучацький сирзавод»		ТМ «Семеро Козенят»		ТОВ «Борщівський сирзавод»	
1	Якість продукції	0,20	10	2,00	10	2,00	8	1,60
2	Імідж фірми	0,10	10	1,00	9	0,90	5	0,50
3	Виробничі можливості	0,07	8	0,56	10	0,70	6	0,42
4	Ступінь впровадження нових технологій	0,12	10	1,20	8	0,96	7	0,84
5	Здатність швидкої розробки та введення у виробництво новинок	0,06	7	0,42	10	0,60	6	0,36
6	Витрати у порівнянні з конкурентами	0,10	4	0,40	8	0,80	7	0,70
7	Розмір та кількість цільових ринків	0,06	7	0,42	7	0,42	4	0,24
8	Рівень сервісного обслуговування	0,05	10	0,50	8	0,40	7	0,35
9	Збутова мережа	0,05	10	0,50	8	0,40	7	0,35
10	Маркетинг/реклама	0,06	8	0,48	6	0,36	4	0,24
11	Професійність персоналу	0,05	10	0,50	8	0,40	8	0,40
12	Фінансовий стан	0,08	7	0,56	5	0,40	4	0,32
Загальна оцінка		1,00	100	8,54	73	8,34	3	6,32

Зокрема, серед 12 розглянутих ключових факторів успіху ТОВ «Бучацький сирзавод» має найвищу оцінку 10, тоді як у ТОВ «Семеро козенят» лише три оцінки на рівні 10, а у ТОВ «Борщівський сирзавод» – жодної.

За всіма розглянутими ключовими факторами успіху ТОВ «Бучацький сирзавод» виступає лідером, за винятком виробничих можливостей, де його перевершує ТМ «Семеро козенят», підприємство, що обладнане значно потужнішими та новітніми засобами виробництва. Варто зазначити, що основною проблемою для даного підприємства є витрати. У цьому показнику підприємство

значно відстає від своїх конкурентів через використання передового обладнання та високоякісної сировини, що підвищує собівартість продукції порівняно з конкурентами.

Загалом, проведена оцінка та аналіз конкурентної сили ТОВ «Бучацький сирзавод» показали, що розуміння сильних і слабких сторін підприємства є важливим для формування конкурентної стратегії, спроможної покращити його позицію в порівнянні з конкурентами у довгостроковій перспективі. Оцінка конкурентної сили також вказує на те, який з конкурентів може бути найбільш вразливим у випадку конкурентної атаки і які саме слабкі сторони має цей конкурент. Коли підприємство має значну конкурентну перевагу в сферах, де конкуренти виявляються слабкими, воно може розглядати наступальну стратегію, спрямовану на використання слабкостей конкурентів для підвищення своєї позиції на ринку.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДИКИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

3.1 Формування комплексної функціональної системи забезпечення якості продукції підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод»

Для досліджуваного підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод» забезпечення якості продукції має вирішальне значення для підвищення його прибутковості та конкурентоспроможності на ринку молокопереробної галузі промисловості.

Основними аспектами, які слід враховувати при розробці сучасної стратегії забезпечення розвитку підприємства є:

1. Якість продукції: споживачі висувають все більше вимог до якості харчових продуктів, тому необхідно забезпечити високу якість сирів та інших продуктів, виготовлених на підприємстві. Це може включати в себе використання найкращих сировини та технологій, контроль якості на кожному етапі виробництва та відповідність усіх продуктів стандартам якості.

2. Інновації: розвиток і впровадження нових технологій, процесів та продуктів є ключовим для підвищення прибутковості підприємства. Інновації можуть включати в себе використання нових методів виробництва, впровадження нових сортів сирів або розробку унікальних рецептур.

3. Економічні переваги: інноваційні рішення повинні приносити економічні переваги підприємству, забезпечуючи збільшення ефективності виробництва, зниження витрат та підвищення прибутку.

4. Екологічні аспекти: розвиток інновацій повинен враховувати й екологічні аспекти, забезпечуючи зменшення впливу виробництва на навколишнє середовище та використання екологічно чистих технологій.

Соціальна відповідальність: підприємство повинно бути свідомим своєї соціальної відповідальності перед співробітниками, споживачами та

громадськістю в цілому. Інновації мають сприяти покращенню якості життя співробітників, забезпеченню безпеки продуктів для споживачів та підтримці соціальних ініціатив.

Реалізація інноваційної політики, спрямованої на забезпечення високої якості продукції та впровадження новаторських рішень, є важливим чинником у підвищенні прибутковості та стабільного розвитку досліджуваного підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод».

Аналізуючи молокопереробну галузь у секторі сироваріння, слід зазначити, що на даний момент глобальне виробництво сирів складає близько 25 мільйонів тон. За прогнозами експертів FAO, до 2026 року розвинуті країни будуть відповідати за близько 60% цієї кількості, тоді як країни, які знаходяться на стадії розвитку, вироблятимуть решту, що приблизно дорівнює 40% від загального обсягу [12].

Згідно з проведеними дослідженнями, останні роки свідчать про динамічний розвиток сироробної галузі в Україні. Товарна номенклатура наближається до європейських стандартів, вітчизняні бренди активно входять на ринок, виробники впроваджують нові технології та види продукції. Лідери галузі мають значний вплив на попит, що сприяє підвищенню якості продукції та стимулює інтерес споживачів, а також змушують постачальників та роздрібні точки підвищувати якість сировини та умови зберігання товару.

Після аналізування основних гравців на ринку та їх конкурентних переваг виявлено, що сирна промисловість України налічує близько 400 підприємств і вважається однією з ключових галузей сільськогосподарського сектору. Протягом періоду з 2010 по 2020 рік відбулось скорочення частки дрібних підприємств з 60% до 40%. У той самий період частка ринку провідних виробників не перевищує 6-9%. Усього одинадцять підприємств контролюють значну частину ринку сиру, тоді як інші 380 дрібних виробників розділяють залишкову частку. Серед провідних гравців можна виокремити компанії, такі як Звенигора, Терра Фуд Груп, Lactalis, та Молочний Альянс [43]

Більшість підприємств у сирній галузі спрямовують свою діяльність на

інтеграцію та співпрацю. Поява іноземних компаній на вітчизняному ринку для них може стати вкрай витратною, оскільки існують численні бар'єри для входу на український ринок, а також питання окупності проекту.

Отже, альтернативним варіантом, за яким діють як вітчизняні, так і зарубіжні компанії, є певна форма інтеграції та співпраці. Це означає спільні інвестиції, які дозволять значно збільшити виробництво сиру [35].

Можемо побачити, що розвиток підприємств сироробної галузі та підвищення конкурентоспроможності їх продукції напряму корелює з вартістю кредитних ресурсів та рівнем інвестицій.

Загалом, варто зауважити, що можливість перспективного розвитку ринку сиру в Україні головним чином залежить від рівня доходів населення та можливостей підприємств у вирішенні проблем з оновлення основних засобів. Це сприятиме розширенню ринку сиру та підвищенню якості продукції.

Протягом останніх десяти років процес модернізації та впровадження нових технологій на українських сироробних підприємствах значно активізувався. Приблизно 30% всіх сироробних заводів в Україні пройшли модернізацію. За період з 2015 по 2020 рік інвестували в оновлення українських сироробних підприємств, зокрема виробників сиру, від 40 до 60 мільйонів доларів США. Це призвело до розширення асортименту сирної продукції, особливо на внутрішньому ринку [47].

З метою підвищення конкурентоспроможності досліджуваного підприємства ТОВ «Буцацький сирзавод» та якості його продукції слід провести комплексну модернізацію та оновлення підприємства для забезпечення його ефективної роботи і відповідності сучасним стандартам. На наступний рік для досліджуваного підприємства заплановано провести кілька важливих заходів у даному напрямі, зокрема:

1. Заміна випарника в компресорній: це дозволить забезпечити надійну роботу компресорної установки і підтримувати необхідні температурні режими для виробництва.
2. Встановлення нового охолоджувача молока в сирцеху: цей крок

сприятиме збереженню якості молочної сировини та забезпечить оптимальні умови для виробництва сирів.

3. Ремонт компресора АВ-100 і ПНО: це не лише забезпечить безперебійну роботу компресорної установки, але й продовжить її термін служби.

Для подальшого забезпечення неперервності роботи підприємства та підвищення його конкурентоспроможності та ефективності планується:

1. Встановлення дизель-генератора потужністю 30 кВт: це забезпечить незалежність від електричної мережі та підтримку роботи сирцеху під час блекаутів та відключення енергоспоживання в умовах військового стану.

2. Встановлення окремого резервуара для зберігання мазуту: це підвищить надійність роботи котельні і зменшить ризик перебоїв у постачанні палива.

3. Заміна приводів на сирних ваннах: це спростить експлуатацію обладнання і зменшить ризик виникнення збоїв у роботі.

Ці заходи спрямовані на підвищення конкурентоспроможності досліджуваного підприємства, покращення ефективності та надійності його роботи, що є ключовими показниками для досягнення успіху в конкурентному ринковому середовищі.

Що стосується якості продукції підприємства, то для реалізації концепції її забезпечення важливо використовувати накопичений досвід, що базується на міжнародних стандартах ISO 9000. Система управління якістю інноваційної продукції має на основі принципів Демінга включати елементи інтелектуального забезпечення та мати персонал з високим рівнем підготовки. Це допомагає залучати персонал до інноваційної діяльності та створювати сприятливе середовище на ринку. Якість та інновації виступають головними стратегіями для досягнення конкурентних переваг, проте їх взаємозв'язок та способи досягнення організаційних цілей ще потребують досліджень [34, с. 46].

Дослідження підтверджують, що основою пошуку систематичних вимог до менеджменту інновацій є теорія, яка визнає інновації в контексті якості та досконалості. Для розробки ефективної інноваційної політики в харчовій промисловості важливо розглянути якість та інновації в рамках критерію «якість

інноваційної продукції», який включає різні аспекти, такі як техніко-економічні, соціальні, екологічні, інтелектуальні та управлінські, на різних стадіях життєвого циклу продукту.

Сучасні концепції управління якістю продукції, включаючи харчові підприємства, формуються на основі цих ідей як стратегічної основи розвитку. Для забезпечення конкурентоспроможності продукції високоефективні підприємства впроваджують інтелектуальне забезпечення на всіх етапах життєвого циклу продукту.

Поняття «інтелектуальне забезпечення» охоплює різноманітні заходи, такі як розробка та використання науково-дослідної продукції, нові матеріали, технології, устаткування, системи управління та контролю, що базуються на потенціалі виробничого та управлінського персоналу.

На основі визначення сутності інновацій та якості, доцільно розглянути їх взаємодію та оцінити переваги та недоліки комплексного функціонування. Категорія «якість» в контексті створення нової продукції відзначається наявністю нового компонента хоча б на одній із стадій життєвого циклу продукту. Сучасні інноваційні технології зазвичай дозволяють досягнення різних переваг у продукції, таких як економічні, матеріальні та екологічні, і у деяких випадках призводять до створення абсолютно нових продуктів, що не мають аналогів.

Упровадження економічного механізму управління інноваційним розвитком підприємств молокопереробної галузі призвело до перетворення функціональної концепції забезпечення якості їх продукції.

Особлива роль у концепції якості новоствореної продукції належить інтелектуальному забезпеченню, яке є складною продукцією творчого процесу на базі наукових досягнень та системи підготовки персоналу. Цей компонент відрізняється постійністю, що обумовлена не лише необхідністю поліпшення якості продукції, а й потребою у формуванні адекватного сприйняття всіх учасників життєвого циклу створення новоствореного продукту.

Запропонована комплексна функціональна система забезпечення якості продукції для підприємства молокопереробної галузі харчової промисловості у т.

ч. й для досліджуваного підприємства ТОВ «Бучацький сирзавод» представлена на рисунку 3.1.



Рисунок 3.1. – Комплексна функціональна система забезпечення якості продукції підприємства молокопереробної галузі промисловості у т. ч. ТОВ «Бучацький сирзавод»

Інтелектуальне забезпечення відіграє ключову роль у концепції забезпечення якості новоствореної продукції. Воно є комплексним продуктом, що базується на застосуванні наукових досягнень і практичних знань у різних галузях. Його безперервна природа визначена не тільки потребою у поліпшенні якості продукції, але й необхідністю забезпечення адекватного розуміння усіма учасниками життєвого циклу інноваційного продукту.

Одним із важливих елементів системи забезпечення якості продукції є увага до потреб клієнтів. Підприємства молокопереробної галузі повинні активно аналізувати потреби сучасних та майбутніх споживачів і визначати рівень їхньої

задоволеності. З урахуванням зростаючої вимогливості споживачів, зокрема в контексті розвитку менеджменту якості, можна передбачити, що у майбутньому вони будуть ще більш вимогливими. Таким чином, будь-які зміни в продукції мають відбуватися відповідно до потреб клієнтів, і цей аспект системи якості є важливим стимулом для створення інноваційних продуктів на підприємствах харчової промисловості.

Спрямованість на клієнта та постійне навчання можуть стати ключовими факторами для підприємств молокопереробної галузі у підвищенні їхньої винахідливості. Проте для досягнення цієї мети концепції системи якості повинні бути зрозумілими для керівництва, а саме підприємство молокопереробної галузі в цілому має дотримуватися комплексного підходу до поняття якості та інновацій.

Такий комплексний підхід сприяє формуванню інноваційного циклу забезпечення якості продукції не лише на рівні окремого підприємства, а й на регіональному та міжрегіональному рівнях.

3.2 Упровадження методики комплексного оцінювання якості новоствореної продукції підприємства

Наші наукові дослідження підтвердили, що інноваційний розвиток підприємств впливає на забезпечення якості новоствореної продукції, що ґрунтується на функціональній концепції якості продукції підприємств молокопереробної галузі.. Тому ми рекомендуємо застосовувати комплексний підхід до визначення якості новоствореної продукції, який охоплює різні якісні показники в одній системі.

Ми вважаємо, що комплексний узагальнений показник забезпечення конкурентоспроможності на основі якості має відноситися до найвищого «0-го рівня» і повинен включати комплексну систему показників. До економічних показників, які узагальнюють цей показник, включають обсяги виробництва, матеріаломісткість, трудомісткість, ступінь механізації й автоматизації, ціни та рівень прибутку. Із цієї групи показників для забезпечення конкурентоспроможності також важливу роль відіграє ціна, яка певною мірою

цікавить споживача і є найважливішою характеристикою продуктів молокопереробної галузі, яка більшою мірою відображає їхню якість.

Для клієнтів основними характеристиками є економічні, харчові цінності та технологічність. Проте найважливішим показником якості харчових продуктів є їх безпека. Всі перераховані вище показники якості можна розглядати тільки за умови, що вони є дійсно безпечними.

Споживач оцінює безпеку харчового продукту за його свіжістю, такими як колір, запах, смак та інші характеристики.

Впровадження технологічних інновацій впливає на споживчі властивості реалізованої продукції, оскільки в сучасних умовах ринку клієнти надають більше уваги харчовим цінностям продуктів. У сучасних умовах склад продукту та його енергетичні цінності є ключовими маркувальними показниками.

Упровадження інноваційних технологій на підприємствах молокопереробної галузі суттєво впливає на технологічні показники, які визначають соковитість, ніжність, пружність продуктів. Ці показники, такі як водопов'язуючі, водоутримуючі, жирутримуючі, мають значення для якості сиру, тіста та інших продуктів у харчовій промисловості. Вони взаємодіють з вмістом білка, жиру та вологи у продукті.

Сири, які виготовляє досліджуване підприємство ТОВ «Бучацький сирзавод», як концентровані білкові продукти, є важливим елементом харчування, багатими на білки, жири, вітаміни та мінеральні речовини. Сир містить велику кількість білків (від 18 до 25%) та жирів (від 45 до 55% у сухій масі), а також мінеральні солі.

Проведені наукові дослідження вказують на необхідність упровадження механізмів забезпечення підвищення конкурентоспроможності продукції на основі визначення багаторівневої структури якості виробів. Це дозволить оптимізувати процеси виробництва та підвищити якість продукції, враховуючи специфіку технологічних параметрів.

З метою удосконалення методики оцінювання конкурентоспроможності та якості продукції, для оцінки власне впливу інноваційного розвитку на якість

продукції ми пропонуємо комплексну систему оцінки за допомогою визначених показників якості, що базуються на коефіцієнті вагомості. Цей коефіцієнт відображає значущість кожної властивості продукту, де вища величина коефіцієнту вагомості вказує на більшу важливість відповідної властивості.

У листопаді 2023 року ми провели опитування експертів для визначення якості сиру, який виробляється ТОВ «Бучацький сирзавод». Для цього ми склали анкету, зміст якої представлено у таблиці додатку А.

З метою розробки універсальної підходу до числового оцінювання текстових відповідей анкети опитування споживачів щодо переваг груп показників якості, ми пропонуємо наступну конвертуючу таблицю оцінки фізичних, економічних та технологічних показників якості у бали (див. таблицю 3.1).

Таблиця 3.1 – Числова оцінка текстових відповідей анкети про фізичні, економічні та технологічні показники якості

Відповіді	Дуже важливий	Важливий	Байдужий	Немає значення
Максимальне	10	8	5	2
Середнє		7	4	1
Мінімальний	9	6	3	0

Отримані дані анкетування від 23 експертів були оброблені та зведені у табличну форму (див. таблицю 3.2). Показники співвідношення елементів харчової цінності були оцінені за середнім значенням результатів трьох показників харчової цінності.

Аналіз анкетування показав, що найбільшу кількість балів отримали фізичні властивості продукції. Також виявлено, що економічні показники є важливими для споживачів.

У процесі оцінки експерт, привласнює кожному з оцінюваних показників визначену суму балів (C_{ij}). Потім для кожного з показників визначає середній бал за формулою:

$$C_{\text{ср}}(ij) = \frac{\sum_{i=1}^N C_{ij}}{N}, \quad (3.1.)$$

де, N – кількість опитуваних.

За даними формули (3.1) розраховали середні значення показників якості по досліджуваному підприємству ТОВ «Буцацький сирзавод».

Таблиця 3.2 – Анкета опитування експертів про переваги груп показників якості сирів на підприємстві ТОВ «Буцацький сирзавод», в балах

Показники якості	Споживачі																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1. Фізичні властивості продукції (фв)	9	10	10	9	10	9	9	9	9	10	9	9	9	10	10	9	9	9	10	9	10	9	10
2. Економічні показники (еп)	7	9	8	8	8	8	7	7	8	8	8	8	8	9	9	8	8	8	9	9	9	9	8
3. Харчова цінність (хц)	6	7	7	6	7	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	6	6	6	7	6	6	6	7
4. Показники співвідношення елементів харчової цінності	3	5	4	3	4	3	3	4	3	3	2	4	3	2	2	3	3	2	3	2	2	2	3

Таким чином, отримали середнє значення фізичного показника, який для всіх експертів складає – 9,44 бали; економічного показника – 8,17 балів; харчової цінності – 6,44 бали; показника співвідношення елементів харчової цінності – 2,94 бали.

З метою виявлення рівня конкурентоспроможності та якості продукції підприємства ТОВ «Буцацький сирзавод» провели опитування експертів за фізичними показниками якості та харчовій цінності (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Результати опитування експертів про переваги показників якості ТОВ «Буцацький сирзавод» у 2023 році, у балах

Показники	Споживачі																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Фізичні властивості продукції																							
Зовнішній вигляд (зв)	10	8	9	5	10	7	9	7	5	10	8	7	9	5	10	6	7	7	5	9	8	10	8
Вигляд на розрізі (вр)	8	6	4	7	4	3	4	3	7	8	5	7	4	7	8	4	3	3	7	4	8	8	6

Продовження табл. 3.3

Запах (з)	4	3	1	3	2	3	1	3	3	4	4	3	1	3	4	1	3	3	3	1	4	4	3
Харчова цінність																							
Калорійність (к)	5	8	8	10	8	8	8	8	10	5	8	8	10	5	10	5	7	8	8	9	5	8	10
Білок (б)	4	6	6	4	3	4	7	5	5	6	3	4	4	5	5	3	7	6	3	4	6	5	6
Жир (ж)	5	7	5	5	4	5	5	4	6	4	7	4	6	6	6	4	3	7	6	5	5	6	7

Дані таблиці показують, що зовнішній вигляд для експерта з фізичних показників якості має найбільше значення, оскільки середнє значення цього показника – 7,78 бали. Середнє значення показника, що характеризує вигляд на розрізі, складає 5,56 бали. Запах для уподобань споживача має невелике значення (середнє показника – 2,78 бали). Серед показників харчової цінності найбільше значення має калорійність – 7,78 бали. Вміст білка і жиру для споживача має практично однакову вагу (середнє значення білку – 5,56 бали, а жиру – 4,56 бали). Отримані значення середніх балів за кожним показником якості використовуються для розрахунку коефіцієнтів їх вагомості, де сума дорівнює «1»:

$$M_i = C_i / \sum_{i=1}^N C_i \quad (3.2)$$

Коефіцієнти вагомості показників, розраховані за формулою (3.2), що характеризує показники якості сиру кожної групи, які розроблені на основі оброблених даних активного опитування споживачів (табл. 3.2), наведені у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Коефіцієнти вагомості групових показників якості сиру на ТОВ «Бучацький сирзавод» у 2023 році

Показники	Групи властивостей, що характеризуються якість продукції				Разом
	Фізичні властивості продукції (фв)	Економічні показники (еп)	Харчова цінність (хц)	Показники співвідношення елементів харчової цінності (псв)	
Коефіцієнт вагомості	0,36	0,3	0,22	0,12	1

Як видно з табл. 3.4, коефіцієнт вагомості є найбільш значним за фізичними показниками якості – 0,36.

Коефіцієнт вагомості показників, що характеризує показники якості сиру кожної групи, які розраховані на основі оброблених даних активного опитування споживачів (табл. 3.2.), представлено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Коефіцієнти вагомості показників якості сиру ТОВ «Буцацький сирзавод» у 2023 році

Групи властивостей	Позначення	Коефіцієнт вагомості
Фізичні властивості продукції, у тому числі:	фв	1,00
1. Зовнішній вигляд	зв	0,48
2. Вид на розрізі	вр	0,34
3. Запас і смак	з	0,18
Економічні показники, у тому числі:	еп	1,00
1. Ціна продукту	цп	1,00
Харчова цінність, у тому числі:	хц	1,00
1. Калорійність	к	0,41
2. Білок	б	0,25
3. Жир	ж	0,34
Показники співвідношення елементів харчової цінності, у тому числі:	псв	1,00
1. Співвідношення Б:В	бв	0,5
2. Співвідношення Б:Ж	бж	0,5

З табл. 3.5 видно, що для споживачів найбільш значимим з показників якості продукції є його ціна. З показників харчової цінності – калорійність. Асортимент за видами і сортами наведений у табл. 3.6 і 3.7.

Таблиця 3.6 – Фізичні показники якості і харчової цінності сирів по підприємству ТОВ «Буцацький сирзавод» за 2023 році

Найменування	Фізичні властивості продукції, шкала 10 балів			Харчова цінність, %			
	Зовнішній вигляд	Колір і консистенція	Запах	Калор	Б	Ж	Волога
<i>1. Тверді сири:</i>							
Еталон «Голландський» круглий 50% жиру	9,0	9,0	9,0	37,7	23,7	30,5	44
«Вершковий» великий 50% жиру	9,5	9,5	9,5	36	23	29	43

Продовження табл.3.6

«Буковинський» 45% жиру	8,5	8,5	8,5	34	24,6	25,2	51
«Гауда» 45% жиру	8,0	8,0	8,0	34,5	26,3	25,2	52
«Український» 45% жиру	8,5	9,0	8,0	34	25,2	26,3	52
«Мармуровий» 45% жиру	9,0	8,0	8,5	32	23,3	25,2	50
<i>2. Напівтверді сири:</i>							
Еталон – Чеддер	9,0	9,0	9,0	39,2	23	32	43
«Чеддер «Козачок» 45% жиру	8,5	8,5	8,5	30	23	23,5	45
«Чеддер Український» 50% жиру	8,0	8,5	8,0	33,1	22	27	44
<i>3. М'які сири:</i>							
Еталон – Моцарелла	8,5	8,5	8,5	24	18	24	60
Адигейський	9,0	9,0	9,0	24	16,5	18	58
Фета	8,0	8,0	8,0	33,2	16	28	59
<i>4. Плавлені сири:</i>							
Еталон – пастоподібний «Янтар» 60% жиру	8,5	8,0	8,0	26,3	11,8	24	57
«Голландський» 40% жиру	9,5	9,0	9,0	24,1	16,4	19,8	56
«До сніданку» 45% жиру	9,0	8,5	8,5	28,6	13,6	20,6	52
«Княжий копчений» 40% жиру	8,0	7,5	7,5	26,7	17	22	56
«Мисливський копчений» 50% жиру	8,5	8,5	8,5	25	16	18	53
<i>5. Ропні сири:</i>							
Еталон – Сулугуні	9,5	9,5	9,5	29	20	24	53
Бринза коров'яча	9,0	9,0	9,0	26	17,9	20,1	54
Бринза (з овчого молока)	8,5	8,5	8,5	29,8	14,6	25,5	52
Чечель розсільний	9,5	9,5	9,5	32	19,5	26	54

Економічні показники і співвідношення елементів харчової цінності, представлено у таблиці 3.7.

Як відомо, сирні вироби виробляються згідно з ДСТУ і ТУ, що розроблені на самому підприємстві. Рецептури сирів виготовляються відповідно до технології виробництва та відповідних технологічних процесів.

Таблиця 3.7 – Економічні показники і співвідношення елементів харчової цінності

Найменування	Економічні показники	Функціональні властивості	
	Оптова ціна за 1 кг, грн.	Б:В	Б:Ж
<i>1. Тверді сири:</i>			
Еталон – «Голландський» круглий 50% жиру	218,0	0,5386	0,7770
«Вершковий» великий 50% жиру	215,5	0,5349	0,7931
«Буковинський» 45% жиру	204,6	0,4824	0,9762
«Гауда» 45% жиру	203,8	0,5058	1,0437
«Український» 45% жиру	211,3	0,4846	0,9582
«Мармуровий» 45% жиру	215,5	0,4660	0,9246
<i>2. Напівтверді сири:</i>			
Еталон – Чеддер	209,0	0,5349	0,7188
«Чеддер «Козачок» 45% жиру	216,6	0,5111	0,9787
«Чеддер Український» 50% жиру	208,5	0,5000	0,8148
<i>3. М'які сири:</i>			
Еталон – Моцарелла	225,7	0,2845	0,9167
Адигейський	222,4	0,3000	0,7500
Фета	220,2	0,2712	0,571
<i>4. Плавлені сири:</i>			
Еталон – пастоподібний «Янтар» 60% жиру	225,5	0,2070	0,4917
«До сніданку» 45% жиру	221,1	0,2500	0,631
«Голландський» 40% жиру	220,4	0,2929	0,828
«Княжий копчений» 40% жиру	228,2	0,3036	0,7727
«Мисливський копчений» 50% жиру	226,5	0,3019	0,889
<i>5. Ропні сири:</i>			
Еталон – Сулугуні	228,0	0,3774	0,8333
Бринза коров'яча	223,5	0,3315	0,8905
Бринза (з овечого молока)	225,4	0,2808	0,5725
Чечель розсільний	226,6	0,3611	0,7500

Дані таблиць 3.6 і 3.7 є основою для розрахунків кількісної оцінки якості сирів. Тут можливі два підходи. Перший пов'язаний з визначенням кількісних значень якості. Другий – з визначенням рівня якості виробів (%).

Враховуючи, що для споживачів продукції підприємств молокопереробної промисловості важливим є показники співвідношення якість-ціна, тобто економічні показники, пропонуємо удосконалити існуючий методичний підхід і в подальшому здійснювати кількісну оцінку якості за формулою, яку пропонує у своїх наукових дослідженнях Дерманська Л.В. [19, с. 86-87], у якій серед економічних показників передбачається врахування ціни, як основного та єдиного

економічного показника.

$$KiПЯ = KB[фв \cdot (зв \cdot Ek3 + вр \cdot Ek3 + З \cdot Ek3) + еп \cdot цп \cdot Ek3 + \\ + хц \cdot (к \cdot Ek3 + б \cdot Ek3 + ж \cdot Ek3) + псв \cdot (бв \cdot Ek3 + бж \cdot Ek3)], \quad (3.3)$$

де, $KiПЯ$ – кількісний показник якості;

KB – коефіцієнт вето, який дорівнює 1; $фп$, $еп$, $хц$, $псв$ – коефіцієнти вагомості груп властивостей сирних виробів, сума яких дорівнює 1 (табл. 3.4);

$зв$, $вр$, $З$, $цп$, $к$, $б$, $ж$, $бв$, $бж$ – вагомість показників всередині кожної групи, сума яких в кожній групі дорівнює 1 (табл. 3.5);

$Ek3$ – значення експериментального зразку.

Значення $P_{зр}$ визначається експериментально, як і для базового зразку, та представлено у табл. 3.6 та 3.7. Враховуючи показники, що отримані для еталону та формулу (3.3), рівень якості продукції розраховуємо за формулою:

$$КомПЯ = KB[фв \cdot (зв \cdot Ek3 / Et3 + вр \cdot Ek3 / Et3 + З \cdot Ek3 / Et3) + \\ + еп \cdot цп \cdot Ek3 / Et3 + хц \cdot (к \cdot Ek3 / Et3 + б \cdot Ek3 / Et3 + \\ + ж \cdot Ek3 / Et3) + + псв \cdot (бв \cdot Ek3 / Et3 + бж \cdot Ek3 / Et3)], \quad (3.4)$$

де, $КомПЯ$ – комплексний показник якості

Таким чином, на основі запропонованої комплексної методики оцінювання конкурентоспроможності на основі використання кількісних і якісних показників, визначено рівень якості новоствореної продукції по підприємству ТОВ «Бучацький сирзавод» за 2023 рік і узагальнені результати представлено у таблиці 3.8. Аналіз результатів розрахунку, що наведений у таблицях 3.6, 3.7 та 3.8 показує, що комплексна оцінка якості масових видів напівтвердих, м'яких, плавних та ропних дуже близька до еталону. Коливання вкладаються у межах 5-8%, тобто в межах похибки. У групі твердих сирів найбільше відхилення від еталону має сир «Мармуровий» (45% жиру). Його якість оцінюється нижче на 16,5% за еталон. Даний сир має нижчу кількісну оцінку якості, оскільки має гірший склад харчової цінності та фізичних показників якості.

Щодо напівтвердих сирів найнижчий показник якості має Чеддер «Український» (45% жиру). Кількісна оцінка і рівень якості відрізняється від еталону відповідно на 1,38% і 0,053.

Сир Фета має фізичні властивості продукції нижчі, ніж у еталону, при цьому сир Адигейський має меншу харчову цінність, ніж у еталона, тому кількісна оцінка якості і рівня якості нижча, ніж у еталону відповідно на 0,25% і 0,014% та 0,82% і 0,07%.

У плавлених сирах при розрахунку кількісної оцінки якості і рівня якості велике значення мають як фізичні властивості продукції, так і економічні показники, а також харчова цінність. Відповідно найнижчу кількісну оцінку якості має «Мисливський копчений» (40% жиру), який відрізняється від еталону на 5,18%, а за рівнем якості на 0,029%.

Щодо ропних сирів, то у них спостерігається відхилення від еталону за фізичними показниками якості, економічними показниками і харчовою цінністю. Відповідно найнижчу кількісну оцінку якості має бринза коров'яча, яка відхиляється від еталону на 2,2%, а за рівнем якості на 0,068. За рівнем якості бринза з овечого молока нижча за еталон на 0,082. Див. табл. 3.8.

Таблиця 3.8 – Комплексна оцінка якості сирів по підприємству ТОВ «Буцацький сирзавод» за 2023 рік

Найменування	Фіз. властивості прод., 10 балів			Ціна, грн. за 1 кг.	Функціональні		Харчова цінність, %				Кількісна оцінка	Рівень якості	Відхил. від еталону якості
	Зовнішній вигляд	Колір і консистенція	Запах		Б:В	Б:Ж	Кал	Б	Ж	Волога			
<i>1. Тверді сири:</i>													
Еталон – «Голландський» 50% жиру	9	9	9	218,0	0,5386	0,777	37,7	23,7	30,5	44	27,70	0,903	
«Вершковий» 50% жиру	9,5	9,5	9,5	215,5	0,5349	0,793	36	23	29	43	26,68	0,893	0,009
«Буковинський» 45% жиру	8,5	8,5	8,5	204,6	0,4824	0,976	34	24,6	25,2	51	19,83	0,756	0,146
«Гауда» 45% жиру	8	8	8	203,8	0,5058	1,044	34,5	26,3	25,2	52	19,56	0,751	0,152
«Український 45% жиру	8,5	9	8	211,3	0,4846	0,958	34	25,2	26,3	52	19,59	0,754	0,149
«Мармуровий» 45% жиру	9	8	8,5	215,5	0,4660	0,925	32	23,3	25,2	50	18,96	0,738	0,165
<i>2. Напівтверді сири:</i>													
Еталон – Чеддер	9	9	9	209,0	0,5349	0,719	39,2	23	32	43	28,21	0,903	
«Чеддер «Козачок» 50% жиру	8,5	8,5	8,5	216,6	0,5111	0,979	30	23	23,5	45	25,68	0,851	0,052
Чеддер «Український» 45% жиру	8	8,5	8	208,5	0,5000	0,815	33,1	22	27	44	26,79	0,850	0,053
<i>3. М'які сири:</i>													
Еталон – Моцарелла	8,5	8,5	8,5	225,7	0,3000	0,750	24	18	24	60	24,78	0,903	
Адигейський	9	9	9	222,4	0,2845	0,917	24	16,5	18	58	23,93	0,896	0,007
Фета	8	8	8	220,2	0,2712	0,571	33,2	16	28	59	24,53	0,889	0,014
<i>4. Плавлені сири:</i>													
Еталон – «Янтар» 60% жиру	9,5	9	9	225,5	0,2070	0,492	26,3	11,8	24	57	24,83	0,903	
«До сніданку» 45% жиру	8,5	8	7,5	221,1	0,2500	0,631	28,6	13	20,6	52	23,12	0,881	0,022
«Голландський» 40% жиру	8,7	8,5	8	220,4	0,2929	0,828	24,1	16,4	19,8	56	20,89	0,886	0,017
«Княжий копчений» 50% жиру	8	7,5	7,5	228,2	0,3036	0,773	26,7	17	22	56	20,74	0,874	0,028
«Мисливський копчений» 40% жиру	8,5	8,5	8,5	226,5	0,3019	0,889	25	16	18	53	19,91	0,873	0,029
<i>5. Ропні сири:</i>													
Еталон – Сулугуні	9,5	9,5	9,5	228,0	0,3774	0,833	29	20	24	53	26,40	0,903	
Бринза коров'яча	9	9	9	223,5	0,3315	0,891	26	17,9	20,1	54	24,20	0,835	0,068
Бринза (з овечого молока)	8,5	8,5	8,5	225,4	0,2808	0,573	29,8	14,6	25,5	52	25,16	0,820	0,082
Чечель розсільний	9,5	9,5	9,5	226,6	0,3611	0,750	32	19,5	26	54	26,33	0,900	0,002

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ

4.1 Безпека життєдіяльності: поняття безпеки та небезпеки в діяльності підприємства

Природно, що більшість інтуїтивно розуміє значення безпеки. Це і запобігання хворобам, і порушення установленого способу життя тощо. Тому простіше визначити відсутність безпеки, ніж її наявність.

Якщо звернутися до явища безпеки, то слід окреслити принаймні чотири її суттєві ознаки:

- універсальність: безпека турбує всіх людей, оскільки має загальні загрози нормальному життю;
- взаємозалежність складників: безпека нині більше не стосується тільки окремої людини, соціальної групи чи навіть країни;
- підконтрольність розвитку подій: про безпеку можна говорити тільки тоді, коли та чи інша небезпека виявляється на ранніх стадіях виникнення. Значно дешевше і гуманніше діяти на ранніх етапах і діяти відповідно з розвитком подій, ніж пускати події на самоплив;
- проблемність людського життя, яка не дає змоги повністю розв'язати проблему безпеки особи, домагатися абсолютної ліквідації небезпеки. Усіляка діяльність потенційно небезпечна, тому що завжди несе деякий ризик.

Виходячи з розглянутого, можна зазначити, що безпечна життєдіяльність – це складна система, яка здатна забезпечити і підтримати в середовищі буття певні умови життя та всі види діяльності людей.

До факторів, що забезпечують безпеку життєдіяльності, необхідно віднести екологічні, фізіологічні, медичні, виробничо-побутові, правові та інші, при яких забезпечується і підтримується повноцінне життя і діяльність людей.

Небезпека для життя людини може виникнути як при надзвичайних ситуаціях, так і при звичних умовах буття, тому проблема забезпечення безпеки

життєдіяльності має бути забезпечена як у нормальних умовах середовища життя, так і в надзвичайних умовах.

До першої групи можна віднести вирішення таких проблем як:

- охорона здоров'я;
- охорона прав людини та громадського порядку;
- охорона праці;
- захист навколишнього природного середовища.

До другої групи можна віднести вирішення проблем, які виникають при надзвичайних ситуаціях:

- захист населення в надзвичайних ситуаціях;
- запобігання або зниження наслідків надзвичайних ситуацій.

Щодо основних небезпек, з якими може зіткнутися у процесі своєї діяльності досліджуване підприємство ТОВ «Бучацький сирзавод» – це витік та вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей небезпечних речовин.

Як відомо, основною продукцією досліджуваного підприємства є молокопродукти, для яких застосовується холодильне обладнання з холодоагентом – небезпечною речовиною аміаком, що має IV ступінь хімічної небезпеки. Найбільша можлива кількість аміаку на підприємстві – 2 тони.

Небезпека аміаку для людини:

- небезпечний при вдиханні;
- при високих концентраціях – можливі летальні випадки;
- викликає сильний кашель, задуха;
- пари діють сильно дратівливо на слизові оболонки, шкірні покриви,

викликає сльозотечу;

- при зіткненні зі шкірою – викликає

обмороження. Перша медична допомога:

- винести потерпілого на свіже повітря;
- зняти протигаз, звільнити від одягу, що стискає тіло;
- забезпечити тепло, спокій.

При відсутності дихання потерпілому слід:

- зробити штучне дихання;
- промивати шкіру, ніс, рот, очі: протягом 10-15 хвилин струменем води або 2% розчином борної кислоти;
- закапати у ніс тепле оливкове чи вазелінове масло;
- обробити відкриті місця шкіри рясним промиванням теплою водою.

Слід також відмітити, що потерпілого потрібно транспортувати в лікувальний заклад в лежачому положенні (у випадках тяжкого та середнього ступеня важкості), після промивання слизової очей.

4.2 Організація охорони праці на підприємстві

Згідно з Законом України «Про охорону праці», служба охорони праці створюється для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням та аваріям в процесі праці.

Відповідно до цілей даного положення, служба охорони праці вирішує наступні завдання:

- 1) забезпечення безпеки виробничих процесів, устаткування, будівель та споруд;
- 2) забезпечення працюючих засобами індивідуального та колективного захисту;
- 3) професійної підготовки та підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці, пропаганди безпечних методів праці;
- 4) вибору оптимальних режимів праці та відпочинку працюючих;
- 5) професійного добору виконавців для визначених видів робіт.

Перевірка знань з питань охорони праці працівників служби охорони праці проводиться у встановленому порядку до початку виконання ними своїх функціональних обов'язків та періодично один раз на три роки. Працівники служби охорони праці досліджуваного підприємства у своїй діяльності керуються законодавством про працю, міжгалузевими та галузевими нормативними актами з

охорони праці та положенням про службу охорони праці. Дана служба організовує та контролює всю роботу в сфері охорони праці на підприємстві. Вона виконує свої функції під керівництвом директора підприємства. Її чисельність та структура залежить від чисельності та характеристики вибухо-пожежо-небезпечності підприємства. Відділ та бюро комплектуються працівниками з вищою або середньою спеціальною освітою, які мають стаж роботи не менше трьох років.

На досліджуваному підприємстві – ТОВ «Бучацький сирзавод» функціонує служба охорони праці, яку очолює інженер по охороні праці, що підпорядковується безпосередньо директору підприємства. Згідно вимог «Типового положення...» даний працівник має вищу освіту. Відповідно він має право видавати керівникам усіх структурних підрозділів підприємства обов'язкові для виконання приписи, щодо усунення наявних недоліків. Припис спеціаліста з охорони праці, у тому числі про зупинення робіт, може скасувати в письмовій формі лише посадова особа, якій він підпорядковується.

Інженер з охорони праці ТОВ «Бучацький сирзавод» вирішує такі завдання:

- 1) забезпечення безпеки виробничих процесів, устаткування, будівель та споруд;
- 2) забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту;
- 3) професійної підготовки та підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці, пропаганди безпечних методів праці;
- 4) вибору оптимальних режимів праці та відпочинку працівників;
- 5) професійного добору виконавців для визначених видів робіт.

Служба охорони праці досліджуваного товариства виконує такі основні функції:

- 1) опрацьовує ефективну цілісну систему управління охороною праці, сприяє удосконаленню діяльності у цьому напрямку кожного структурного підрозділу та кожної посадової особи;
- 2) проводить оперативно-методичне керівництво роботою з охорони праці;

3) складає разом зі структурними підрозділами підприємства комплексні заходи щодо досягнення встановлених нормативів безпеки, гігієни праці та виробничого середовища, а також розділ «Охорона праці» у колективному договорі;

4) проводить для працівників вступний інструктаж з питань охорони праці;

5) організовує забезпечення працюючих правилами, стандартами, нормами, положеннями, інструкціями та іншими нормативними актами з охорони праці;

6) проводить паспортизацію цехів, діляниць, робочих місць щодо відповідності їх вимогам охорони праці;

7) забезпечує облік та аналіз нещасних випадків, професійних захворювань та аварій, а також шкоди від цих подій;

8) організовує підготовку статистичних звітів підприємства з питань охорони праці;

9) бере участь у розслідуванні нещасних випадків та аварій;

10) бере участь у роботі комісії по введенні в дію будівництвом, реконструкцією або технічним переозброєнням об'єктів виробничого та соціального призначення, а також у роботі постійно діючої комісії з питань атестації робочих місць за умовами праці;

11) розглядає факти наявності виробничих ситуацій, небезпечних для життя чи здоров'я працівників або людей, які їх оточують та навколишнього природного середовища, у випадку відмови з цих причин працівників від виконання дорученої їм роботи;

12) контролює дотримання чинного законодавства, міжгалузевих, галузевих та інших нормативних актів, виконання працівниками посадових інструкцій з питань охорони праці, виконання приписів органів державного нагляду, пропозицій та подань уповноважених трудових колективів та профспілок з питань охорони праці;

13) контролює використання праці неповнолітніх, жінок та інвалідів

згідно з діючим законодавством.

Служба охорони праці підприємства співпрацює з комісією охорони праці профспілкового комітету, технічним інспектором праці, органами державного нагляду. Свою роботу вона виконує згідно плану, який складається на рік, квартали та затверджується головою правління підприємства. Одним із її найважливіших обов'язків є керівництво роботою по підготовці спільного з колективом підприємства комплексного плану покращення умов, охорони праці та санітарно-оздоровчих заходів, які являються складовою частиною плану соціального розвитку підприємства.

Служба охорони праці проводить ввідний інструктаж для осіб, які йдуть працювати на підприємство, контролює своєчасність та якість проведення інших інструктажів по безпеці праці, їх реєстрацію, перевіряє знання по охороні праці у працівників підприємства. Дана служба також бере участь у розслідуванні нещасних випадків, аналізує їх причини, веде облік та реєстрацію нещасних випадків, контролює реалізацію профілактичних заходів, складає щорічні звіти про потерпілих при нещасних випадках, розподіляє нещасні випадки по причинах, витратах на заходи по охороні праці.

ВИСНОВКИ

У ході виконання кваліфікаційної роботи бакалавра було досліджено теоретичні, аналітичні та практичні аспекти забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції підприємства, зокрема на прикладі ТОВ «Бучацький сирзавод». Результати роботи дозволили сформулювати наступні висновки та рекомендації.

Якість продукції та її конкурентоспроможність є ключовими факторами успіху будь-якого підприємства. Сучасні теорії та підходи до управління якістю підкреслюють важливість системного підходу, де кожен етап виробничого процесу ретельно контролюється і оптимізується. Конкурентоспроможність продукції визначається не тільки її якісними характеристиками, але й ціною, умовами продажу, маркетинговими стратегіями та рівнем обслуговування. Сучасні підприємства мають інтегрувати різні аспекти управління, щоб забезпечити високу конкурентоспроможність на ринку.

Проведений аналіз діяльності ТОВ «Бучацький сирзавод» показав, що підприємство має стійку позицію на ринку молокопродуктів, завдяки високій якості продукції та ефективній маркетинговій стратегії. Оцінка конкурентоспроможності сирзаводу виявила ряд сильних сторін, включаючи інноваційні підходи до виробництва, застосування сучасних технологій та дотримання міжнародних стандартів якості. Водночас було виявлено й слабкі сторони, такі як обмеженість ринків збуту та недостатня гнучкість у відповіді на ринкові зміни.

Удосконалена методика оцінювання якості продукції включає комплексні підходи, що базуються на системі управління якістю (ISO 9001), яка враховує всі етапи виробництва від постачання сировини до кінцевого продукту. Запропоновані рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності продукції підприємств молокопереробної галузі передбачають впровадження інноваційних технологій, розширення асортименту продукції, активне використання маркетингових

інструментів та покращення логістичних процесів. Важливим аспектом удосконалення є також впровадження системи зворотного зв'язку з споживачами, що дозволяє оперативно реагувати на їхні потреби та вподобання, що в свою чергу сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів та зміцненню їх лояльності.

Питання безпеки життєдіяльності та охорони праці є невід'ємною частиною ефективного функціонування підприємства. На ТОВ «Бучацький сирзавод» впроваджено сучасні системи охорони праці, що відповідають національним та міжнародним стандартам. Для підвищення рівня безпеки на виробництві розроблено ряд заходів, які включають регулярне навчання працівників з питань охорони праці, проведення інструктажів та контроль за дотриманням встановлених норм і правил. Запроваджено ефективні заходи з моніторингу та управління ризиками на виробництві, що дозволяє знижувати кількість нещасних випадків та професійних захворювань, а також забезпечує створення комфортних та безпечних умов праці.

Таким чином, результати дослідження підтвердили важливість комплексного підходу до управління якістю та конкурентоспроможністю продукції. Запропоновані удосконалення та рекомендації можуть бути ефективно використані підприємствами молокопереробної галузі для підвищення своєї конкурентоспроможності на ринку та забезпечення високого рівня задоволеності споживачів.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і сировини» від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1998. №19. Ст. 98.
2. Закон України «Про захист економічної конкуренції». *Відомості Верховної Ради України*. 2001. № 12 Ст. 64.
3. Балабанова Л. В., Холод В. В. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю підприємств: навч. посібник. Київ: ВД «Професіонал», 2006. 448 с.
4. Білошапка В.А. "М'які" важелі організаційного дизайну управлінської роботи в зростанні міжнародної конкурентоспроможності українських підприємств. *Актуальні проблеми економіки*. 2017. №8. С. 101–106.
5. Борисенко З.М. Основи конкурентної політики: підручник. К.: Таксон, 2004. 704 с.
6. Бреус С.В. Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності підприємств України. *Актуальні проблеми економіки*. – 2016.– №1.– С. 162–169.
7. Брорщевський П., Сичевський М. Харчова промисловість України: сучасні тенденції та перспективи розвитку. *Економіка України*. 2013. № 8. С.45-49.
8. Ванієва А. Р. Методичні засади економічної оцінки виробничо-ресурсного потенціалу господарської діяльності. *Агросвіт*. 2013. № 9. С. 50-53.
9. Войчак А.В., Камишніков Р.В. Конкурентні переваги підприємства: сутність і класифікація. *Маркетинг в Україні*. Вип.2. 2015. С. 50–54.
10. Волинський Г. Про конкурентні переваги в умовах глобалізації. *Економіка України*. 2016. №12. С. 68–72
11. Воронкова А. Концепція управління конкурентоспроможним потенціалом підприємства. *Економіст*. 2007. №8. С. 14–17.

12. В Україні обсяги виробництва сиру перевищують довоєнні показники, проте є нюанс. URL: <https://www.unian.ua/economics/agro/v-ukrajini-obsyagi-virobnictva-siru-perevishchuyut-dovoyenni-pokazniki-prote-ye-nyuans-12475782.html>
13. Гайдук, В. А. Розвиток теорії конкурентних переваг. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. №2. С.20–23.
14. Гарачук Ю.О. Підвищення ефективності діяльності підприємства за рахунок управління конкурентоспроможністю. *Актуальні проблеми економіки*. 2018. №2. С. 60–65.
15. Герман О. М. Стратегічна маркетингова спрямованість як складова забезпечення довгострокової конкурентоспроможності торговельного підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2010 №8. С.72–77.
16. Герасимчук В. Г. Розвиток підприємництва: діагностика, стратегія. К.: Вища школа, 2012. 205 с.
17. Гречаник Н. Я. Методичні засади дослідження методів і механізмів конкурентоспроможності. *Інноваційна економіка*. 2017. №2. С.123–130.
18. Грозний І. С. Використання узагальнюючих показників для оцінки процесу формування конкурентних переваг промислового підприємства. *Вісник економічної науки України*. 2018. №2. С. 31–35.
19. Дерманська Л.В. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств харчової промисловості: дис. на здобуття наук. ступ. канд. екон. наук. Тернопіль :ТНЕУ, 2013. 146 с.
20. Маркетингові аспекти формування конкурентних переваг підприємства. *Вісник Національного університету "Львівська політехніка"*. 2013. №1 (№469). С.200–207.
21. Должанський І.З., Загорна Т.О. Конкурентоспроможність підприємства : монографія. К.: Центр навчальної літератури, 2002. 282с.
22. Дубовик О. Формування конкурентних переваг на основі бенчмаркінгу. *Регіональна економіка*. 2015. №3. С. 204–212.
23. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. К.: Держстандарт України, 2001.

24. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держстандарт України, 2001.
25. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. К.: Держстандарт України, 2001.
26. Жуковський М. О. Трудові ресурси як складова конкурентоспроможності підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2007. №2. С. 54–59.
27. Загородній А. Г. Критерії оцінювання конкурентоспроможності продукції у процесі вибору інноваційної стратегії підприємства *Фінанси України*. 2017. №1. С.99–110.
28. Карпенко Н.М. Цінова політика та особливості формування конкурентних переваг підприємства. *Інвестиції: практика та досвід*. 2019. №8. С.14–19.
29. Касич А. О. Інноваційно–інвестиційна складова конкурентоспроможності підприємства. *Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України*. 2007. № 1. С.49–54.
30. Клименко В. І. Особливості інноваційної політики під час зростання конкурентних переваг підприємств. *Вісник Київського інституту бізнесу та технологій*. 2012. №1. С. 57–62.
31. Косар Н.С., Кубрак Н.Р. Ринкові можливості та загрози молокопереробних підприємств України. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. 2017. № 76. С. 72–76.
32. Майовець Є.Й. , Сенишин О.С. , Хіч Р.Я. Розвиток молоко-переробної галузі України: перспективи стратегічного маркетингового планування . *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2022. Вип.43. С.93-104.
33. Михайлик Г. В. Конкурентні переваги та шляхи їх формування на підприємствах України. *Актуальні проблеми економіки*. 2018. №11. С. 130–136.
34. Менеджмент якості: конспект лекцій за заг. ред. В. В. Ляшенко. Краматорськ: ДДМА, 2017. 88 с.

35. Молочна галузь України та її майбутнє через 10 років: проблеми, національна програма розвитку та державна підтримка. URL: <https://agropolit.com/blog/412-molochna-galuz-ukrayini-ta-yiyi-maybutnye-cherez-10-rokiv-problemi-natsionalnaprograma-rozvitku-ta-derjavna-pidtrimk>
36. Мартиненко В.П. Оцінка сучасного стану конкурентоспроможності промислового виробництва. *Формування ринкових відносин в Україні*. 2007. №7–8. С.109–113.
37. Мартиненко М. М. Конкурентні переваги як шлях до розвитку підприємницької діяльності. *Актуальні проблеми економіки*. 2010. №12. С.88–96.
38. Нечаєв В.П. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг : навч. посібник. Кривий Ріг, Інститут ділового адміністрування, 2011. 123 с.
39. Павлова В.А. Конкурентоспроможність підприємства: оцінка та стратегія забезпечення: монографія. Дніпропетровськ: Вид-во ДУЕП, 2006. 370с.
40. Родіонова Ю.М. Чинники формування конкурентних переваг підприємств України. *Актуальні проблеми економіки*. 2017. №5. С. 129–138.
41. Смірнов О. Якість продукції як джерело зростання конкурентних переваг підприємства. *Актуальні проблеми економіки*. 2011. №11. С.116–125.
42. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 264 с.
43. Топ-10 виробників молочних продуктів. URL: <https://agroportal.ua/news/zhivotnovodstvo/top10-proizvoditelei-molochnykh-produktov>
44. Теслюк Н. Стратегії підприємства по досягненню конкурентних переваг. *Економіка. Фінанси. Право*. 2010. №11. С.17–26.
45. Україна у цифрах 2023: Статистичний збірник. *Держ. комітет статистики України*. Київ, 2023. 249 с.
46. Царенко О. В. Генезис та еволюція теорії конкурентних переваг. *Економіка та держава*. 2007. №12. С. 16–20.
47. Як війна-2022 змінює ринок молока в Україні. URL: <https://zemliak.com/biznes/2590-yak-viyna-2022-zminyuye-rinokmoloka-v-ukrajini>

48. Кирич Н.Б., Юрик Н.Є. Стабільність роботи підприємств – основа сталого розвитку держави. Соціально-економічні виклики та можливості глобалізації: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції / Східноєвропейський центр наукових досліджень (Одеса, 5 березня 2024 р). Research Europe, 2024. 166 с. С.90-93

49. Кирич Н.Б., Мосій О.Б., Машлій Г.Б., Горбатюк В.В. Зміни управлінських процесів в організаціях, викликані війною в Україні. *Економічний простір*, (190), 311-315. URL: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/190-56> (дата звернення: 13.04.2024).

50. Кирич Н.Б., Юрик Н.Є., Шведа Н.М. Конкурентні переваги як основа успішної стратегії розвитку організації. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2021. Вип. 2 (25). С. 334-344. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2021/21knbsro.pdf> (дата звернення: 12.05.2024)

51. Кирич Н.Б., Мосій О.Б. Фінансово-господарська стабільність функціонування підприємств, як важливий аспект сталого розвитку України. «Review of transport economics and management». Дніпро: Український державний університет науки і технологій (Дніпровський національний університет залізничного транспорту імені академіка Всеволода Лазаряна), 2023. Випуск 10(26). С.85-93.

