

### Використані джерела

1. Крисько Ж. Л. Управління економічною стійкістю підприємства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. Електронне наукове фахове видання. Випуск № 10. Миколаїв, 2016. С. 403-407.

### Цимбала Віталій

Тернопільський національний економічний університет  
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту,  
публічного управління та персоналу Заставнюк Л. І.)

## ПРОБЛЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЦТВІ

З виходом українських підприємств на зовнішній ринок та доступністю українських ринків для зарубіжних фірм, проблема якості харчової продукції стала пріоритетною для вітчизняного виробника. Досягнення запропонованого рівня якості будь-якої продукції харчової промисловості можливе лише за умови високої технічної оснащеності виробництва, застосування найновішої технології, суворого дотримання технологічної дисципліни. Якість продукції визначальною мірою формується упродовж виробничого процесу. Це викликає необхідність ретельного контролю перебігу технології її виготовлення. Об'єктом контролю тут слугує повне дотримання всіх технологічних режимів. Найближчими роками в найкращому конкурентному становищі опиняться ті підприємства, які зможуть забезпечити не тільки найвищу продуктивність праці, а й новизну та високу якість продукції.

Одним із складових елементів системи управління якістю на стадіях виробництва і реалізації промислової продукції є організація і проведення технічного контролю якості [1]. Основне завдання технічного контролю на підприємстві – своєчасне отримання повної та достовірної інформації про якість продукції, стан технологічного обладнання і процесу з метою попередження неполадок і відхилень, які можуть призвести до порушень вимог стандартів і технічних умов.

Важливо відзначити, що залежно від того, який рівень розвиненості системи технічного регулювання та які вимоги закладені в стандартах на продукцію і процеси, таким буде і рівень конкурентоспроможності продукції та підприємства в цілому.

Завдання контролю технологічного процесу – підтримка стабільності параметрів виробництва, тобто забезпечення стійкої повторюваності кожної операції в нормативно передбачених технологічних режимах. Зрозуміло, що навіть періодичний вибірковий статистичний контроль параметрів продукції у

ручному режимі є досить трудомістким і не дає повної картини процесу [4]. Тому постає завдання запровадження методів та засобів контролювання процесів, що забезпечують більшу ефективність та достовірність їх результатів. Цінність безперервного контролю деякого змінного параметра, наприклад, кольору печива, полягає в тому, що загальну картину змін технологічного процесу можна бачити вже на ранніх його стадіях, не допускаючи відхилень його параметрів від норми для запобігання випуску неякісної продукції, чого не може забезпечити вибірковий контроль. Загальна картина можливих відхилень часто дає розуміння причин або джерел їх виникнення. Набагато ефективніше запобігати небажаним відхиленням від встановлених параметрів, ніж потім їх компенсувати.

На сьогодні жодна лінія з виробництва кондитерських виробів на малих підприємствах України ще не здатна забезпечити повністю дистанційне (автоматичне) управління технологічним процесом. Причини полягають у великій кількості технологічних змінних і значному розходженні між виробами. Відповідні датчики і програми контролювання окремих параметрів існують, але моделювання технологічних процесів – завдання складне і вимагає узгодження багатьох факторів. Наприклад, на малих підприємствах практично немає установок, які випускають виключно один продукт, оскільки продукція випускається малими партіями, але у великому асортименті. Якщо прийняти, що зміна кольору при випічці може, наприклад, регулюватися шляхом управління температурою печі, зміною рецептури, маси тестової заготовки і деякими іншими факторами, то стає зрозумілим, що впровадження простого замкнутого кола управління зі зміною тільки умов випічки може призвести скоріше до виникнення проблем, ніж до поліпшення ситуації.

Важливо відзначити, що залежно від того, який рівень розвиненості системи технічного регулювання та які вимоги закладені в стандартах на продукцію і процеси, таким буде і рівень конкурентоспроможності продукції та підприємств.

Розглядаючи проблеми забезпечення якості харчової продукції не можна залишити осторонь впровадження систем менеджменту якості на малих підприємствах на базі стандартів ISO [2]. Цей процес досить трудомісткий, але таке впровадження важливе і для малого бізнесу, який так само прагне до:

- поліпшення якості продукції або послуг;
- удосконалення систем менеджменту;
- підвищення ефективності виробництва;
- систематизації управління підприємством;
- підвищити конкурентоспроможність продукції;
- мати можливість брати участь у міжнародних проектах;

– залучити іноземних інвесторів.

Міжнародний стандарт [3] вказує на необхідність використання статистичних методів на всіх стадіях створення і управління продукцією, що стимулює підвищення якості продукції та зростання прибутку, сприяючи розвитку організації. Необхідно враховувати, що статистичні методи цілком можуть бути освоєні персоналом малих підприємств, причому і практичне, і теоретичне навчання цим методам не сполучені з великими труднощами, потрібні лише розумні спеціально розроблені методики для підприємств малого бізнесу.

Таким чином, незважаючи на обмеженість ресурсів та особливості малопотужного обладнання, при правильній організації та чіткому плануванні всіх виробничих процесів результати впровадження сучасних інтелектуальних систем моніторингу технологічних процесів та систем менеджменту якості виправдовують фінансові витрати і очікування керівництва, колективу, власників і інвесторів. Це досягається за рахунок підвищення задоволеності споживачів, більш ефективної координації роботи, досягнення та підтримання відповідного рівня якості виробленої продукції, а також поліпшення діяльності підприємства в цілому.

#### **Використані джерела**

1. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2015 IDT). Національний стандарт України. Київ : ДП «Укр.НДНЦ», 2016. 22 с.
2. ДСТУ 3781:2014 "Печиво. Загальні технічні умови". URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=85614](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85614)
3. ДСТУ ISO/TR 10017:2005 Настанови щодо застосування статистичних методів згідно з ISO 9001:2000 (ISO/TR 10017:2003, IDT). URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=52431](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=52431)
4. ДСТУ OHSAS 18001:2010 Системи управління гігієною та безпекою праці. Вимоги (OHSAS 18001:2007, IDT). URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=27641](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=27641)

**Цуглевич Яків**

Тернопільський національний економічний університет  
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту,  
публічного управління та персоналу Кривокульська Н.М.)

## **ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРАВОВИХ І МЕТОДОЛОГІЧНИХ ОСНОВ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ЗАКЛАДІВ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я**

Реформування сфери охорони здоров'я в Україні ставить нові вимоги до медичних кадрів. Вони мають бути здатними до глибокого розуміння проблем і