

4. Sharplin A. Strategic Management. – New York : McGraw-Hill. 1985. 832 p.
5. Strategic Business Units – Режим доступу : [http://help.sap.com/saphelp\\_46c/helpdata/ru/7e/d427f5455911d189400000e8323c4f/frameset.htm](http://help.sap.com/saphelp_46c/helpdata/ru/7e/d427f5455911d189400000e8323c4f/frameset.htm).
6. Ward K. Strategic management accounting / Keith Ward. – Routledge. 2012. 307 p.

**Ганна Цимбалюк**

аспірант

Хмельницький національний університет

## **ІННОВАЦІЙНА СКЛАДОВА ПРОЦЕСУ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ**

Однією з центральних галузей харчової промисловості України є хлібопекарська, призначення якої проявляється в забезпеченні виробництва хліба, хлібобулочних та інших борошняних виробів у обсягах, які відповідають нормам державної продовольчої безпеки.

На сучасному етапі хлібопекарська галузь характеризується стабільним рівнем попиту на свою продукцію, однак відповідно до офіційної статистики динаміка обсягів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів в Україні має стійку щорічну тенденцію до зниження і за останні п'ять років (2013–2017 рр.) знизився на 661 тис. т, або на 28,2 % – з 2344 тис. т до 1683 тис. т. Це пов'язано насамперед зі скороченням населення країни (за аналізований період на 6,5%), зниженням купівельної спроможності (середня заробітна плата за останні п'ять років збільшилась на 11%, тоді як вартість основних продуктів харчування підвищилися на 210–490 %, вартість продукції хлібопекарської галузі зросла в 2,2 рази), змінами в структурі харчування громадян України (переорієнтація споживача на інші продукти харчування, активна пропаганда здорового харчування, що зводить до мінімуму вживання хлібобулочних виробів), зменшення кількості самих споживачів в зв'язку з втратою ринків збуту в Донецькій і Луганській областях і в Криму, а також втрата виробничих потужностей в даних регіонах [1].

Дослідження зовнішнього і внутрішнього середовища діяльності підприємств хлібопекарської галузі дозволило визначити і таку проблему її функціонування як значний обсяг тіньового ринку хлібобулочної продукції (згідно даних офіційної статистики, якщо обсяг виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів в Україні за 2017 рік розділити на чисельність населення (у 2017 році становила майже 42,5 млн.чол.) та кількість днів у році, то вийде, що щодня на одну людину припадає лише близько 109 грам продукту) виробництва якої, як правило, здійснюється з порушеннями технологічних умов, що в першу чергу відображається на її якості та неможливості здійснення належного контролю [1].

Проблемним чинником, що стримує стратегічний розвиток галузі і перешкоджає ефективному управлінню, є слабкий технологічний розвиток виробництва. На жаль, вітчизняні виробники хлібопекарського устаткування пропонують продукцію, що не відповідає світовим тенденціям. Як правило, порівняно з імпортним, аналогічне українське устаткування є менш технологічним, більш енергомістким, менш надійним у процесі експлуатації. Але для покращення функціонування підприємств галузі необхідною складовою є процес оновлення технологічного забезпечення виробництва [2].

Одним із варіантів вирішення таких проблем у хлібопекарській галузі є застосування інноваційних підходів та ідей, адже щоб відповідати сучасним вимогам підприємствам необхідно щоденно моніторити зміни на ринку, удосконалювати існуючу продукцію, технології виробництва, методи їх реалізації, впроваджувати технічні нововведення, маркетингові стратегії, а також розробляти нові товари та виводити їх на ринок [3, с. 60].

Дані статистичних досліджень показують поживлення інноваційної активності промислових підприємств України, про що свідчить зростання кількості впроваджених нових технологічних процесів у 2017 році – 165 (на 49 більше ніж у 2015 році), а кількість

найменувань впроваджених інноваційних видів продукції збільшилась за цей же період на 108 найменувань і станом на 2017 рік складає 563. Але, в загальному процес впровадження інноваційних технологій в хлібопекарській галузі є повільним і потребує поштовху для його активізації і практичної реалізації.

Відтак, управління якістю продукції досліджуваної галузі потребує інноваційних нововведень в наступних напрямках:

– ефективне управління трудовим потенціалом (використання таких сучасних методик як «корпоративний університет», «віртуальна школа», «соціальна карта співробітника», коучинг і т.д.) [4, с.57];

– освоєння нових технологій (створення нових сортів пшениці і розроблення новітніх біопрепаратів, що здатні істотно підвищувати врожайність цієї культури, нові технології заморожування тіста, освоєння нових технологій використовуючи штучний інтелект та IT-рішення з мультимедійною інформаційною підтримкою та ін.);

– комплексна автоматизація (створення технологічної ділянки або навіть підприємства, яке буде функціонувати як один механізм та впровадження нового програмного забезпечення в галузі систем управління підприємствами, систем збору, обробки та збереження даних);

– впровадження нового виробничого обладнання та розвиток виробничої інфраструктури (встановлення технологічної лінії з автоматичним, програмованим, високотехнологічним імпортом устаткуванням);

– впровадження нових матеріалів (використання нетрадиційної сировини, такої як зерно тритикале, плоди глоду для збагачення тіста поживними речовинами);

– реалізація ефективної фінансової політики (шляхом покращення результатів фінансово-господарської діяльності підприємства, раціоналізації використання виробничих ресурсів, залучення іноземних інвестицій, підтримки на рівні держави).

За таких умов надзвичайно важливим є формування ефективної системи управління якістю продукції хлібопекарської галузі, що дасть можливість вчасно реагувати на вплив внутрішніх та зовнішніх чинників, ефективно здійснювати господарську діяльність та використовувати виробничі потужності, підвищити конкурентоспроможність та розширити ринки збуту, забезпечити прозорість та легкість управління діяльністю та якістю продукції, провести комп'ютеризацію та автоматизацію виробничих, технологічних, управлінських та інших процесів, спрямованих на забезпечення контролю та дотриманням встановлених правил ведення їхньої організації.

#### *Список використаних джерел*

1. Статистична інформація [Електронний ресурс] // Офіційний сайт державної служби статистики України. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 11.10.2018).

2. Дзик О.В. Інноваційні аспекти управління в контексті стратегічного розвитку хлібопекарської галузі України. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні підходи до управління підприємством». – Режим доступу: <http://conf.management.fmm.kpi.ua/vi-konf/paper/view/1445> (дата звернення 12.10.2018).

3. Кириленко Х.В. Інноваційний розвиток хлібопекарської галузі: проблеми та напрямки їх вирішення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційний розвиток: освіта та наука XXI століття» від 19 червня 2018 року у м. Київ. - Т.3. С.59-62.

4. Ткаченко А.М., Силенко С.А. Інноваційні підходи до управління трудовим потенціалом суб'єкта господарювання – основа формування антикризового управління. Збірник наукових праць «Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності». 2015. №1. С.53-59.