

Колеснікова І.В.

УДК 658.56

ДОСВІД ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Анотація. В статті розглянуто стан та тенденції розвитку м'ясопереробних підприємств; виявлено ключові проблеми економічного та ефективного розвитку м'ясопереробної галузі. Досліджено досвід технічного переозброєння підприємств. Запропоновано шляхи підвищення якості за допомогою створення системи контролю технічного процесу керування виробництвом.

Ключові слова: підприємства, якість продукції, якість виробничого процесу, системи контролю, технічний процес.

Аннотация. В статье рассмотрены состояние и тенденции развития мясоперерабатывающих предприятий; выявлены ключевые проблемы экономического развития мясоперерабатывающей отрасли. Исследован опыт технического перевооружения предприятий. Предложены пути повышения качества посредством создания системы контроля технического процесса управления производством.

Ключевые слова: предприятия, качество продукции, качество производственного процесса, системы контроля, технический процесс.

Summary. In the article the state and tendencies of development of meatprocessing enterprises is considered; the key problems of development of meatprocessing industry economic state and effective of function are exposed. Experience of technical rearmament of enterprises is explored. The paths of upgrading by means the creation of the checking system of technical process of operations management are offered.

Keywords: enterprises, quality of products, quality of production process, checking systems, technical process.

Постановка проблеми. З роками, в умовах приєднання України до СОТ, набувають актуальності не лише питання якості продукції, а й якості виробничого процесу. Але нажаль вітчизняні підприємства обмежені у питаннях конкуренції з іноземними виробниками. Це обумовлено насамперед недостатністю коштів для оновлення устаткування. З кожним роком технічні стандарти стають дедалі жорсткішими, вимагають від підприємств нових характеристик процесів і якості продукції. Таким чином, вплив технічних нормативів зумовлює потребу в адаптації до них. Деякі підприємства, спостерігаючи стійкість тенденцій посилення конкуренції, працюють на майбутнє, заздалегідь готуючи процеси і продукцію до нових нормативів. Всі ці питання безпосередньо стосуються підприємств м'ясопереробної галузі та вимагають дослідження для подальшого вирішення цих проблем.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Питання про ефективну діяльність та проблеми невеликого обсягу виробництва м'ясопереробних підприємств, яка обмежена у конкуренції з імпортовою, в Україні відображаються в роботах В.Г. Ткаченко, П.Т. Саблука, О.В. Аристова, Л.Е. Басовського, О. Ю. Родіонової, О.В. Березин, О.П. Борисенко, Ю.Ф. Фірсов та багатьох інших економістів аграріїв [2,5-10]. Але, як виявив аналіз літературних джерел, неоднозначність та багатоаспектність досліджень з ефективності виробництва та збільшення обсягів продукції м'ясопереробних підприємств не дозволяє визначити одностайні напрями вирішення проблеми. Тому ці питання у сучасних ринкових умовах вимагають подальшого дослідження і залишаються актуальним на сьогодні.

Формування мети статті. Метою статті є виявлення ключових проблем розвитку, визначення основних напрямків подолання проблем виробництва якісної продукції та визначення перспективи на збільшення обсягу виробництва за допомогою налагодження системи контролю технічного процесу керування виробництва на основі вивчення сучасного стану ринку.

Основний матеріал досліджень. Розвиток економіки країни та її підприємств цілком залежить від рівня виробництва та споживання продукції. В умовах високої конкуренції, коли споживач має великий вибір товарів, перш за все для споживача має значення якість товару, що є на ринку. Попит на продукцію залежить від її якості. Тільки високоякісна продукція може забезпечити конкурентоспроможність підприємства і його розвиток на споживчому ринку. Якість товару цілком залежить від якості виробництва зі сторони технічного контролю. Надійність виробничого процесу є властивістю ефективно функціонувати в часі, що на рівні окремих виробничих технічних об'єктів означає виконання завдань по позиціях, об'ємах і якості продукції, що випускається, при раціональному і екологічно безпечному виробництві.

Головною перешкодою до реалізації цієї умови виробничої надійності є проблеми, що викликані в роботі технічного процесу збоями та відмовами обладнання, що виявляються у бракованій продукції, зменшенні або припиненні виробництва продукції на окремих робочих підрозділах, а також в зниженні її якості. Таким чином, технічне управління м'ясопереробного підприємства повинне володіти широкими можливостями реагування на подібні зміни з тим, щоб при кожному збої обладнання не витратити зайві години на уточнення поламки та її ремонт. Забезпечення необхідної гнучкості технічного управління виробничим процесом повинне здійснюватися за допомогою розвитку та вдосконалення його бази – алгоритмом керування виробничим процесом.

Застосування правильної поточно-механізованих ліній дозволяє не тільки правильно організувати виробничий процес і поліпшити умови праці, але і забезпечити необхідні санітарно-гігієнічні норми та високу якість виробів зі свинини, яловичини і баранини. Перехід підприємств галузі на якісно новий рівень розвитку відбився на автоматизації і роботизації як окремих операцій, так і технологічних процесів виробів в цілому.

Яскравим прикладом високої оснащеності сучасним обладнанням з інформаційною системою управління є ЗАТ «Луганський м'ясокомбінат», який вже більше десяти років є надійними партнерами на

ринку України з німецькою фірмою «Шаллер». Це дозволяє розвиватися не тільки в секторі обладнання, але також і в технології по передачі прогресивного досвіду, ніж зміцнює свої позиції на споживчому ринку. Одним з надбань фірми «Шаллер», виробництва австрійської фірми «Долешаль», є обладнання кліматичних камер ФМР і ФМЛ. Вони призначені для виробництва сиров'ялених ковбас із застосуванням копчення холодним димом, ферментації продуктів (камера ФМР) та наступним сушінням їх до необхідного ступеня висушування (камера ФМЛ). Основними перевагами використання кліматичних установок є:

застосування найпрогресивнішої технології відбору вологи у сирокочених ковбас за рахунок рівномірного розподілу повітряних потоків в камері, завдяки системі вертикальної і горизонтальної подачі повітря в камеру (Ecostrit);

використання комп'ютерної системи «Ентальпії» для створення в камері стабільних параметрів температури, вологості повітря, розподіл потоків повітря по всіх ділянках камери;

робота з так званим «зовнішнім повітрям» зі значним економічним ефектом (економія енергозатрат на обігріві в літній час і економія витрат на холод у зимовий період часу);

Енергозберігаючі технологія «Ecosphip» передбачає значний економічний ефект за рахунок застосування поділу вентиляторів;

забезпечення рівномірного висушування продукту, його правильна ферментація, що забезпечує виробництво якісним продуктом.

Але, яким би не було якісним і економічним обладнання, проблеми поломок і збоїв в системі технічного управління залишаються завжди актуальними для всіх переробних підприємств.

Завдання система контролю технічного управління виробництвом полягає в тому, щоб передбачити майбутні збої і замінки конвеєрів і супутнього їх обладнання в процесі виробництва. Перевага система контролю технічного управління полягає в мінімізації людського чинника, що дасть значно скоротити брак продукції; підвищити продуктивність обладнання за рахунок відсутності непередбачуваних поломок і замінок; передбачити майбутні витрати на ремонт, лагодження й заміну будь-яких запчастин устаткування; підвищити якість виробленої продукції за рахунок удосконалення і заміни окремих запчастин конвеєрів і обладнання в процесі виробництва продукції.

Система контролю технічного управління полягає в програмному забезпеченні. Майстер відповідного конвеєра повинен внести фіксовані дані як технічні характеристики обладнання, його деталі і запчастини, а також змінні як час роботи конвеєрів, обсяг виготовленої продукції та ін. Дана програма, в свою чергу, обравши правильно внесені дані, видасть термін своєчасної заміни або лагодження устаткування або ж його певних запчастин.

Дана програма системи контролю технічного управління дозволить виробникові скоротити час на встановлення причини затримки або поломки обладнання, своєчасно придбати, замінити або полагодити непридатні для використання запчастини, що дасть можливість підвищити обсяги виготовленої продукції та підвищити її якість. Це значно скоротить непередбачувані витрати на обслуговування конвеєрів та супутнє обладнання.

Основні висновки. На даному етапі розвитку для кожного м'ясопереробного підприємства необхідно мати постійний контроль виробничого процесу, який буде гарантувати якість. Проаналізувавши причини появи нестабільності в роботі переробних підприємств, система контролю технічного керування виробничим процесом дозволить вдосконалити та підвищити надійність технічного процесу, що дає змогу не лише підвищити якість виготовленої продукції та: забезпечити технічну надійність виробничого процесу, в якому найбільш часто виникають відмови; враховувати та передбачити наперед прогнозовані зміни в її роботі; підвищити якість виготовленої продукції за рахунок вчасної заміни та ремонту устаткування; створить сучасну технічно оснащених інформаційну службу.

Реалізація заходів, витікаючи з перерахованих напрямів підвищення не тільки якості виготовленої продукції, а технічний виробничий процес виробництва, що сприятиме налагодженню виробництва та характеризуватиметься високою надійністю функціонування за умови відсутності непередбачених ситуацій та мінімізації бракованої продукції.

Джерела та література:

1. Агропромисловий комплекс України : стан та перспективи розвитку // Наук. зб. за матеріалами VII Пленуму Спілки економістів України та Всеукр. наук.-практ. Конф. : [за заг. Ред. В.В. Оскольського]. – К. : Аратта, 2010. – 258 с.
2. Аристов О. В. Управление качеством [Учебник] / О. В. Аристов. – М. : ИНФРА-м, 2006. – 240 с.
3. Басовский Л. Е. Управление качеством [Учебник] / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. – М. : ИНФРА-м, 2006. – 212 с.
4. Мацибора В. І. Економіка сільського господарства / В. І. Мацибора. – К. : Вища шк., 2004. – 211 с.
5. Організація сільськогосподарського виробництва в умовах Донбасу : [за ред. В.Г. Ткаченко]. – Луганськ : ТОВ "РВЦ "Русь", 2002. – 612 с.
6. Программа социально-экономического развития сельского хозяйства в Луганской области на 1999 - 2010 годы. – Луганск : Елтон 2. – 1999. – 200 с.
7. Родіонова О. Ю. Стратегія розвитку і реалізації потенціалу АПК / П.Т. Саблук, О. Ю. Родіонова та ін. – Житомир : Житомир. обласне об-ня громад. орг. "Спілка економістів України". – 2008. – 392 с.

8. Ракитов М. М. Системный анализ качества продукции / М. М. Ракитов // Организатор производства. – 1999. – № 6. – С. 5 – 10.
9. Руснак П. П. Економіка підприємства [Навч. Посібник] / П. П. Руснак, В. Г. Андрійчук, А. А. Ільєнко та ін. – Біла Церква, 2003. – 256 с.
10. Руснак П. П. Економіка сільського господарства / П.П. Руснак – К. : Урожай, 1998. – 320 с.

Крамаренко В.І.

УДК: 005.57 : [658 : 664.6]

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

***Анотація.** В статті розглянуто інформаційне забезпечення системи управління підприємствами хлібопекарської промисловості та підвищення його ефективності через використання інформаційної системи управління.*

***Ключові слова:** інформаційне забезпечення, система управління, управлінське рішення, хлібопекарська промисловість.*

***Аннотация.** В статье рассмотрено информационное обеспечение системы управления предприятий хлебопекарной промышленности и улучшение его эффективности путем использования информационной системы управления.*

***Ключевые слова:** информационное обеспечение, система управления, управленческое решение, хлебопекарная промышленность.*

***Summary.** In the article the information-based management of baking industry and improve its efficiency through the use of information management systems.*

***Keywords:** information system, management system, management decision, the baking industry.*

Постановка проблеми. В сучасних умовах розвитку економіки нашої країни перед державою постає завдання створення особливих умов для переходу до інформатизації ринкової економіки. В цих умовах особливої гостроти набуває необхідність розвитку підприємницької активності фірм та організацій, спрямованих на споживачів та кінцевий економічний результат. Особливо актуальним це питання є для підприємств хлібопекарської промисловості оскільки виробництво хліба та хлібобулочних виробів носить не лише економічне, а й соціальне значення. Тому, на даний для підприємств хлібопекарської промисловості є достатньо важливим практичне розв'язання проблем, пов'язаних із необхідністю забезпечення ефективної роботи та підвищення ступеня інформування, інформатизації та інформаційного забезпечення системи управління підприємством.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показує, що на сьогодні багато науковців та фахівців досліджують проблеми інформаційного забезпечення системи управління. Особливої уваги заслуговують праці: О.В. Байдика, Г.І. Бобруль, І.А. Бланка, В.Г. Воронкової, Я.С. Калакури, Я.С. Клейнера, Л.Г. Мельника, І.Ф. Рогача, І.В. Семененко, І.М. Хвостіної, З.Є. Шершньової, О.В. Шляги, С.І. Яковенко та ін. Але все ж таки залишаються невирішеними проблеми підвищення ефективності інформаційного забезпечення системи управління підприємств хлібопекарської промисловості та покращення процесу перетворення інформації для кінцевого користувача.

Завданням наукової статті є розгляд інформаційного забезпечення системи управління підприємствами хлібопекарської промисловості та дослідження інструментарію підвищення його ефективності, а саме інформаційної системи управління.

Викладення основного матеріалу. Реалізація функцій системи управління підприємств хлібопекарської промисловості відбувається через механізм інформаційних взаємодій завдань системи управління. Технологія управління і потреби в інформації нерозривно пов'язані між собою. При розгляді технології управління варто мати на увазі інтегральну природу інформаційних потоків. Кожна об'єктна функція управління розглядається як певна інформаційна структура зі своїми компонентами у вигляді вхідної інформації, технології її переробки і вихідної інформації. Кожна з функцій поєднана з іншими за допомогою інформації і каналів зв'язку.

Інформаційний простір підприємства хлібопекарської промисловості формує інформаційне забезпечення системи управління. Саме через обмін інформацією відбуваються потоки між елементами системи управління.

Належне інформаційне забезпечення діяльності, як всього підприємства хлібопекарської промисловості так і окремих його підрозділів є ключовим інструментом забезпечення стійкості системи управління. Дієве управління підприємством можливо лише при наявності точної, достовірної, оперативної, своєчасної та достатньої інформації, представленої у зручній і зрозумілій формі, а саме це і є головними задачами інформаційного забезпечення системи управління підприємства. В свою чергу інформаційне забезпечення створює певний інформаційний механізм підприємства складений з певних інформаційних потоків, що містять в собі всю інформацію про діяльність підприємства з точки зору ефективності кожної ланки, що є дуже важливим при здійсненні оперативного управління.

В економічній літературі багато науковців та фахівців розглядають зміст поняття інформаційного забезпечення, його функції та завдання. Розглянувши думки науковців: О.М. Варченко, С.В. Бегун, Л.Ф. Єжової, Л.М. Рябенко, О.Є. Солоненко, Г.В. Товканця, О.В. Матвієнко, Л.Г. Мельника, В.П. Фельдмана та ін. щодо визначення поняття інформаційного забезпечення можна зробити висновок, що