

- фінансових можливостей (підтримка фінансових установ, вплив кредитоспроможності, доступні фінансові ресурси);
- ефективного управління підприємством (управління наявними в підприємства ресурсами, виробництво, збут, постачання логістика).

Наступний етап – аналіз проектного потенціалу підприємства в процесі його підготовки до виконання проекту, який дає можливість визначити нестачу потенціалу в розрізі кожної складової, обрати та оцінити оптимальні способи залучення ресурсів, яких не вистачає, та встановити, наскільки якісно та швидко підприємство зможе приступити до реалізації проекту. Тут необхідно зупинитись на кожній компоненті потенціалу (техніко-технологічні, просторові, фінансово-економічні, інформаційні, кадрові, маркетингові ресурси) і оцінити його потужність.

Змістом п'ятого етапу є аналіз ефективності виконаних минулих проектів та досягнутих в них результатів, а також переосмислення помилок минулих проектів.

Заключний етап передбачає вибір найбільш прийняттого варіанту проекту та прийняття рішення про його старт.

Таким чином, використання проектного підходу в управлінні вітчизняними підприємствами дозволить підвищити гнучкість їх управлінських систем, покращити бізнес-процеси та скоротити чисельність управлінського персоналу в порівнянні з традиційними ієрархічними структурами управління. В той же час застосування сучасної методології управління проектами дозволить підвищити рівень конкурентоздатності підприємств в довгостроковій перспективі та визначити перспективні напрямки діяльності.

Література

- 1.Кендалл И. Современные методы управления портфелями проектов и офис управления проектами: Максимизация ROI: справ. пособ. / И. Кендалл, И. Роллинз; пер. с англ. Матвеева А.А., Раскина А.Л.; под ред. Колосовой Е.В., Цветкова А.В. – М.: ЗАО «ПМСОФТ», 2004. – 576 с.
- 2.Андриевская В.А. Оценка проектного потенциала стивидорной компании / В.А. Андриевская, Л.А. Павловская // Восточно-Европейский журнал передовых технологий 4/3 (70). – 2014. С. 49-54.
- 3.Ковтун Т.А. Особенности применения системного подхода к проектам / Т.А.Ковтун // Вісник ОНМУ, 2012. – № 32. – С. 170-181.
- 4.Керцнер Г. Стратегическое планирование для управления проектами с использованием модели зрелости / Г. Керцнер; пер. с англ. под общ. ред. А.Д. Баженова. – М. : Компания АйТи; М. : ДМК Пресс, 2003. – 320 с.

Коваль Н.В.,

*к.е.н., доцент кафедри менеджменту,
Білоцерківський національний аграрний університет*

НЕОБХІДНІСТЬ ПОСИЛЕННЯ КОНТРОЛЮ ЗА ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

Вимоги до якості молочної продукції в розвинених країнах світу постійно зростають, особлива увага приділяється її екологічним характеристикам.

За фізіологічними нормами людина має споживати 380 кг молока за рік. За даними Державної служби статистики у 2013 р. в Україні в розрахунку на 1 особу спожито 221 кг молочних продуктів, що становить лише 58 % від фізіологічної норми. Поряд з цим українські споживачі досить часто стикаються з неякісною та фальсифікованою молочною продукцією, що не лише негативно позначається на її смакових властивостях, а й пов'язане з ризиком для їх здоров'я.

Про це свідчать, зокрема, результати тестувань продукції, які проводять спеціалісти Науково-дослідницького центру незалежних споживчих експертиз "Тест". Для демонстрації масштабів фальсифікації продукції нами були узагальнені результати тестування якості згущеного молока [1].

Отже, протягом 2009-2013 рр. НДЦ НСЕ "Тест" протестував 39 марок згущеного молока. Необхідно зауважити, що всі протестовані зразки, за даними маркування, виготовлені відповідно до ДСТУ 4274 : 2003 "Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови", згідно з п. 4.3.1 якого для виробництва згущеного молока використовують молоко коров'яче незбиране та знежирене, молоко сухе, вершки, маслянку, цукор, цукор молочний (лактозу), воду питну. Тобто наявність у складі протестованих зразків будь-яких інших інгредієнтів – це пряме порушення законодавства і обдурювання споживачів.

За результатами тестування наявність немолочного жиру зафіксовано в 17 протестованих зразках (44 % від їх загальної кількості); барвників (Е 171 діоксид титану) – в 11 (28 %); консервантів (сорбінова та бензойна кислоти) – в 4 (10 %); цвілевих грибів – в 2 зразках (5 %); цукрозамінників (ацесульфам калію Е 950, аспартам Е 951, сахарин Е 954) – в 1 зразку (3 %). Отже, з протестованих 39 зразків 24 (або 62 %) – фальсифікат.

Згущене молоко – продукт, який часто купують саме дітям. Тому ми спробували узагальнити інформацію щодо впливу окремих інгредієнтів, що містяться в згущеному молоці, на здоров'я людини (табл. 1).

Таблиця 1

Вплив окремих інгредієнтів, що містяться в згущеному молоці, на здоров'я

Назва	Характеристика та вплив на здоров'я людини
-------	--------------------------------------------

08.00.04 Економіка та управління підприємствами

інгредієнту	
Діоксид титану (барвник Е 171)	Натуральне коров'яче молоко відбілювати не потрібно. Інша справа, якщо продукт виготовлений з соєвого молока, яке має сіруватий відтінок, або ж з використанням сироватки, яка має жовтуватий чи зеленуватий колір. Науковці вказують на канцерогенність діоксиду титану.
Бензойна кислота (консервант Е 210)	При внутрішньому застосуванні можуть відмічатися біль у животі, горлі, нудота та блювання. За рекомендаціями ВОЗ гранично допустиме споживання консерванту Е 210 людиною не повинно перевищувати 5 мг/кг. Перевищення концентрації добавки Е 210 негативно впливає на печінку і нирки.
Сорбінова кислота (консервант Е 200)	Вважається, що консервант може викликати алергічні реакції, тому було встановлене дозування речовини, яке не повинне перевищувати 25 мг/кг маси тіла здорової дорослої людини.
Пальмова олія	Густо «шлакує» організм людини, що призводить до численних серцево-судинних, онкологічних, гастроентерологічних захворювань та ожиріння. Зустрічається інформація щодо канцерогенності пальмової олії. У розвинених країнах вона або заборонена у якості харчової добавки, або дуже дозована.
Цукро-замінники (ацесульфам калію Е 950, аспартам Е 951, сахарин Е 954)	Сахарин – заборонений до вживання в Америці та більшості європейських країн. У деяких інших державах дозволений до продажу з приміткою: «Викликає рак у лабораторних тварин». Аспартам – застосовується при виробництві більш ніж 5000 найменувань продуктів харчування і напоїв (25 % світового виробництва штучних підсолоджувачів). В американську Асоціацію з контролю за застосуванням ліків і продуктів харчування (FDA) щороку надходять тисячі скарг, у яких споживачі пов'язують захворювання шлунково-кишкового тракту, головні болі і депресії зі щоденним споживанням аспартаму. У всіх європейських державах забороняють підсолоджувати ним харчування, яке призначається дітям молодше чотирьох років. У США, Канаді, країнах ЄС і Японії на етикетках продуктів харчування, що містять аспартам, вимагають повідомляти про негативні наслідки його застосування. Ацесульфам калію – негативно впливає на серцево-судинну систему через вміст метилового ефіру. Аспарагенова кислота, що міститься в Е 950, збуджує впливає на нервову систему, і може, з часом, викликати звикання. Ацесульфам калію не рекомендовано вживати молодим мамам, вагітним і дітям. Заборонено для вживання у США, Канаді та Японії.

Слід зауважити, що дані щодо впливу на людський організм окремих харчових добавок та інгредієнтів досить суперечливі – це, на нашу думку, не в останню чергу залежить від того, хто замовляв дослідження.

Особливу тривогу викликає також поява в мережі Internet численних пропозицій сухих сумішей (наприклад, "Промікс-8", "Промікс-4", "Альболак-1") для виготовлення вареного згущеного молока методом прямого змішування без процесу згущування та уварювання, використання яких дозволяє економити молочну сировину. Виникає питання, чи взагалі можна називати отриманий продукт "згущеним молоком"?

Також варто наголосити, що результати тестування якості згущеного молока спеціалістами НДЦ НСЕ "Тест" переконливо свідчать, що з року в рік одні й ті ж виробники фальсифікують продукцію, а контролюючі органи цього не помічають. І взагалі незрозумілою є наявність на етикетках українського знаку відповідності, який належить державі та має свідчити про відповідність продукції вимогам усіх обов'язкових в Україні регламентів та стандартів стосовно продукції певної категорії. Не менше запитань викликає маркування спеціальною позначкою, що свідчить про сертифікацію виробництва відповідно до систем ISO чи HACCP.

Відповідно до статті 14 Закону України "Про молоко та молочні продукти" №1870-IV від 24.06.2004 р. державний контроль та нагляд у сфері виробництва, переробки, реалізації, експорту та імпорту молока, молочної сировини та молочних продуктів здійснюють державні установи ветеринарної медицини, санітарно-епідеміологічної служби, органи виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики. Зокрема, державні установи ветеринарної медицини контролюють питання додержання ветеринарно-санітарних вимог у процесі утримання тварин, виробництва молока, молочної сировини, використання обладнання, тари, транспортних засобів, постійного контролю, нагляду за проведенням моніторингових досліджень за показниками їх безпечності, під час експорту та імпорту молочної продукції. Установи та заклади державної санітарно-епідеміологічної служби контролюють питання додержання санітарних норм і правил у процесі розроблення технічних умов і регламентів на молочні продукти, визначення показників їх безпечності та здійснення періодичного нагляду у процесі виробництва, обігу та імпорту молочних продуктів, а також за використанням обладнання, тари, транспортних засобів. Питання додержання виробником вимог нормативних документів, технічних регламентів, пов'язаних з якістю продукції (крім ветеринарно-санітарних вимог), вимог періодичного державного метрологічного нагляду та вимог законодавства у сфері захисту прав споживачів контролюють органи виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

Необхідно звернути увагу на те, що розвинені країни мають окрему державну структуру, що займається вирішенням проблем гарантування безпечності харчових продуктів, діяльність якої спрямована на регулювання галузей харчової й переробної промисловості, а також окрему службу зі статусом національного органу, що проводить інспекційні перевірки в цьому напрямку. Наприклад, у Канаді питаннями регулювання безпечності харчових продуктів, розробленням директив і норм займається Федеральна служба охорони здоров'я Канади (НС), контролем і наглядом за дотриманням вимог стандартів – Канадська інспекція контролю якості харчових продуктів (CFIA). У Франції оцінку ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами, здійснює Французьке агентство з безпечності харчових продуктів (AFSSA), а контроль і нагляд – Головне управління з харчових продуктів (DGAL), підпорядковане Міністерству сільського господарства; в США – це Управління харчових продуктів і ліків (FDA) та Служба інспекції безпечності харчових продуктів (FSIS) [2].

Окрім того, безперервний контроль за діяльністю виробників та якістю їх продукції здійснюють незалежні компетентні організації. Прикладами таких організацій в багатьох країнах є товариства споживачів, наприклад ASQC в Америці (товариство з контролю за якістю продукції), JUSE – в Японії тощо. Вони захищають інтереси споживачів, випускаючи для цього спеціальні журнали з громадською думкою, потрапляння в які з негативною інформацією означає крах для виробника [3].

Що стосується України, то незалежними громадськими організаціями, метою діяльності яких є дослідження якості і безпечності товарів і послуг в Україні, є Інститут споживчих експертиз та Науково-дослідний Центр Незалежних Споживчих експертиз "Тест". Нестача фінансових ресурсів вказаних організацій обмежує їх можливості щодо проведення досліджень якості та безпечності товарів та послуг, а також інформування широкого кола споживачів про результати своєї діяльності.

Беручи до уваги викладене вище, можна зробити наступні висновки:

– якість та безпечність продукції молокопереробних підприємств України перебувають на досить низькому рівні;

– поточна ситуація на ринку продукції молокопереробних підприємств є наслідком фактичної відсутності збалансованої системи регулярного контролю за дотриманням нормативів і прийнятих стандартів якості;

– одним з головних чинників низької якості молокопродуктів є відсутність вагомих економічних і кримінальних покарань за порушення виробниками вимог нормативних документів та виробництво неякісної і небезпечної продукції (зупинка і закриття виробництва, знищення всієї партії неякісної продукції, кримінальна відповідальність, відсутні фінансові санкції).

Література

1. Громадське об'єднання з захисту прав споживачів "Науково-дослідницький центр незалежних споживчих експертиз "Тест" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.test.org.ua
2. Алексеева Е. В. Совершенствование организационной структуры системы управления качеством и безопасностью / Е. В. Алексеева // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 72-73.
3. Гапоненко Т. М. Якість та безпечність молочної продукції як важливі чинники її конкурентоспроможності [Електронний ресурс] / Т. М. Гапоненко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2009. – Вип. 142, частина 1.– Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/portal/chem_biol/nvnu/2009_142_1/09gtm.pdf

Kozenkov D. Ye,

Ph.D. in Economics, assistant professor, Chairholder of Management,

Kozenkova N.P.,

Senior Lecturer, Chair of Finance,

National Metallurgical Academy of Ukraine,

Dnipropetrovs'k

STABILIZATION OF UKRAINE ECONOMY BY THE REENGINEERING OF BUSINESS PROCESSES OF NATIONAL ENTERPRISES

Restructuring of national economy is main task of Ukrainian development, because of necessity to integrate its economy into the international economic space. The important condition of such restructuring is reengineering of business-processes of the national enterprises of Ukraine. The national enterprises are strategic branch of the national industry which are defining a condition of social and economic development of the state. Therefore studying of business processes and continuous improvement of national productivity is the priority direction of strategic development of the Ukrainian economy.

The concept "reengineering" was entered by M. Hammer and D. Champi in the early nineties. They defined a reengineering as "fundamental reconsideration and a radical redesign of business processes for achievement of significant improvements in such productivity indicators, for modern business, as expenses, quality, level of service and efficiency" [1].

According to the Yu. V. Chibisov, A. L. Eskov the reengineering is a new way of thinking, it is using the latest information technologies for achievement of absolutely new purposes [2, s. 71].

In the works of Rizun N. O. the reengineering of business processes is a fundamental redesign of business processes of the company for achievement of radical improvement in the main actual indicators of their activity: cost, quality, services and rates [3, s. 327].

According to the M. Robson and P. Ullah the reengineering of business processes is creation of absolutely new and more effective business processes that were earlier [4].

According to the author, business process reengineering — it is improvement philosophy which means cardinal modification or restructuring of business processes for change of dynamics in critical current indicators, such as expenses, quality, service and speed.

The fundamental purpose of reengineering of business processes is the flexible and quick reaction on changes of consumers inquiries: corresponding change of strategy, technology, the organization of production and management on the basis of an effective computerization. Thus improvement of the major quantitatively measured indicators is result of reengineering.

There are few types of reengineering of business processes according to the level of effects on organizational structure: evolutionary reengineering is an internal optimization of various business processes without entering of essential