

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ДРАГАН Олена Іванівна

УДК 658.821:637.5

**ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ**

Спеціальність 08.00.04 – економіка і управління підприємствами
(харчова промисловість)

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
доктора економічних наук

Київ – 2008

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана на кафедрі менеджменту Національного університету харчових технологій Міністерства освіти і науки України.

Науковий консультант: доктор економічних наук, професор
Мостенська Тетяна Леонідівна,
Національний університет харчових
технологій Міністерства освіти і науки
України, завідувач кафедри
менеджменту

Офіційні опоненти: доктор економічних наук, професор
Гудзинський Олексій Дмитрович,
Національний аграрний університет
Кабінет Міністрів України, професор
кафедри менеджменту;

доктор економічних наук, професор,
член-кореспондент УААН,
Кваша Сергій Миколайович,
Українська академія аграрних наук,
академік-секретар відділення аграрної
економіки і земельних відносин;

доктор економічних наук, професор
Романова Лідія Василівна,
Академія праці і соціальних відносин
Федерації профспілок України,
професор кафедри маркетингу

Захист дисертації відбудеться «10» жовтня 2008 р. о 15 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д.26.058.01 в Національному університеті харчових технологій за адресою: 01601, м. Київ-601, вул. Володимирська, 68, учбовий корпус В, аудиторія В-502.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Національного університету харчових технологій за адресою: 01601, м. Київ, вул. Володимирська, 68.

Автореферат розісланий «___» вересня 2008 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради

В.М. Марченко

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Набуття економіки України статусу ринкової, приєднання держави до Світової організації торгівлі, економічні та соціальні перетворення, суттєвими ознаками яких є перехід на інноваційний шлях розвитку, висувають більш високі вимоги до наукових досліджень економіки переробних галузей щодо забезпечення конкурентоспроможності підприємств на ринку.

Сучасний стан конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України свідчить про те, що вони працюють в умовах: по-перше, обмежених сировинних, фінансових, технічних і трудових ресурсів; по-друге, невирішених соціально-трудова проблем (високий рівень ручної праці, не привабливі, важкі та шкідливі умови роботи); по-третє, низького рівня якості менеджменту, організації виробництва, нормування праці та обліку витрат; по-четверте, низької купівельної спроможності населення при формуванні високих цін на м'ясо та м'ясопродукти; по-п'яте, низької конкурентоспроможності більшості підприємств галузі на внутрішньому та зовнішньому ринках. У зв'язку з цим посилюється значення вирішення проблеми забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі на теоретико-методологічному рівні.

Дослідження теоретичних проблем і практичного застосування положень теорії конкурентоспроможності знайшли своє відображення в працях іноземних учених: Г.Л. Азоева, І. Ансоффа, Г. Асселя, Ф. Котлера, Г. Минцберга, М. Портера, Ф. Тейлора, А. Сміта, А. Файоля, Р.А. Фатхутдінова, Р. Уотермена, Е. Чемберлена, Й. Шумпетера, О.Ю. Юданова, а також вітчизняних – В.А. Білошапки, В.Л. Діканя, І.З. Должанського, Г.В. Загорія, Ю.Б. Іванова, С.М. Кваші, Л.С. Кобиляцького, Н.Н. Лепи, Л.В. Романової, Г.М. Скударя, О.Б. Чернеги. Окремим питанням підвищення конкурентоспроможності підприємств харчової переробної галузі України присвятили свої праці О.Д. Гудзинський, Л.В. Дейнека, Т.Л. Мостенська, П.В. Осіпов, В.А. Павлова, М.П. Сичевський та інші.

У дослідженнях вчених аналізувалися різні аспекти забезпечення конкурентоспроможності підприємств. Проте в сучасній економічній літературі не існує єдиного підходу до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств, а також відсутні теоретичні розробки, які б враховували особливості досягнення конкурентоспроможності підприємствами різних галузей. Набуває вагомого значення вирішення цієї проблеми безпосередньо на рівні підприємств окремих галузей харчової промисловості, у тому числі й м'ясної, зважаючи на специфічні особливості та світові тенденції її функціонування. Саме м'ясна промисловість, враховуючи її складний фінансовий стан, необхідність технічних, технологічних, організаційних, соціально-трудова, економічних змін та існуючий низький рівень конкурентоспроможності, потребує системного й комплексного дослідження щодо обґрунтування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств, відсутність якого, в умовах загострення конкурентної боротьби, є однією з ключових причин кризових процесів у підприємствах галузі. Вагомість вирішення цієї наукової проблеми

зумовила вибір теми, об'єкта, предмета, мети, завдань та логіко-структурної побудови дисертаційного дослідження.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано відповідно до плану науково-дослідних робіт кафедри менеджменту Національного університету харчових технологій у 2005–2008 роках. Воно є складовою наукових тем: «Забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості та перероблення сільськогосподарської продукції», номер державної реєстрації 0107U000476, (автор є виконавцем даної теми, ним розроблено методологію формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі в умовах приєднання України до СОТ); «Вдосконалення системи управління підприємствами харчової промисловості та перероблення сільськогосподарської сировини», номер державної реєстрації 0107U000477 (автором запропоновано науково-практичні рекомендації щодо удосконалення операційного менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості).

Мета і завдання дослідження. Метою дисертаційного дослідження є розроблення теоретико-методологічних положень та практичних рекомендацій щодо забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі на вітчизняному і міжнародному ринках. Відповідно до мети роботи та в контексті завдань соціально-економічної політики України були сформульовані й вирішені такі завдання:

- узагальнено існуючі теоретико-методологічні підходи до визначення та забезпечення конкурентоспроможності підприємств;
- уточнено фактори забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості та визначено сутність понять «конкурентоспроможність підприємства м'ясної промисловості», «конкурентоспроможність м'ясної продукції» як економічних категорій в умовах розвитку конкурентного ринку;
- обґрунтовано методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості;
- проаналізовано сучасний стан та виявлено проблеми забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості;
- здійснено оцінку конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості на регіональному ринку з метою визначення існуючого рівня забезпечення конкурентоспроможності підприємств-лідерів;
- запропоновано методологічні підходи до формування комплексної системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості;
- розроблено техніко-технологічну складову системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, яка включає активізацію інноваційного розвитку, впровадження системи міжнародних стандартів з менеджменту та екологічну політику підприємства;
- сформовано соціально-трудова складову системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості за рахунок розвитку корпоративної культури, удосконалення організації і нормування праці, забезпечення конкурентоспроможності робітників на ринку праці;

– обґрунтовано організаційно-економічну та фінансово-інвестиційну складові системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості на підставі формування галузевого кластеру на рівні регіону, удосконалення управління витратами та операційного менеджменту.

Об'єктом дослідження є процеси розвитку конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методологічних і прикладних аспектів формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості в контексті реалізації соціально орієнтованої моделі суспільно-економічного розвитку України.

Методи дослідження. Методологічним підґрунтям дисертації є сукупність методів, прийомів і принципів наукового дослідження, які побудовані на базі сучасних теорій: конкуренції, систем, кластерів, стратегічного менеджменту, управління якістю, маркетингу, реінжинірингу, операційного менеджменту, що дозволило автору виявити основні проблеми формування системи конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі та запропонувати шляхи їх вирішення.

У дисертаційній роботі використано сучасні загальнонаукові та спеціальні методи економічних досліджень, зокрема: системний підхід – при вивченні зв'язків між явищами та процесами в системі забезпечення конкурентоспроможності підприємств; статистичний аналіз – при визначенні динаміки, структури та результативності розвитку підприємств м'ясної галузі; порівняльний – при зіставленні стану конкурентоспроможності підприємств; діалектичний та абстрактно-логічний – при проведенні теоретичних узагальнень, формування висновків. Графічні методи – при дослідженні зв'язків, виявленні тенденцій та визначенні закономірностей у забезпеченні конкурентоспроможності підприємств галузі. Комплексні методи оцінки конкурентоспроможності підприємств – при визначенні інтегрального показника конкурентоспроможності підприємств на регіональному ринку. Для аналізу конкурентоспроможності підприємств застосовані методи комп'ютерної обробки й аналізу інформації за допомогою програм Microsoft Excel.

Інформаційну базу дисертаційного дослідження становлять економічні огляди, монографії та науково-аналітичні статті вітчизняних і зарубіжних авторів, інформаційні матеріали, опубліковані в періодичних виданнях та на офіційних сайтах Інтернету, особисті розробки й дослідження автора, закони України, нормативно-правові акти Кабінету Міністрів України, матеріали Державного комітету статистики України, Міністерства аграрної політики України, Головного управління агропромислового розвитку Київської обласної державної адміністрації, Національної асоціації виробників м'яса і м'ясопродуктів України «Укрм'ясо», звітність окремих підприємств м'ясної галузі.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в обґрунтуванні теоретико-методологічних і методичних положень та розробленні практичних рекомендацій, які в сукупності вирішують наукову проблему забезпечення

конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості. Результати дослідження, що містять наукову новизну, полягають у наступному:

уперше:

– розроблено методологічний підхід до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств, який, на відміну від існуючих підходів, передбачає такі структурні складові (підсистеми): соціально-трудова, техніко-технологічна, організаційно-економічна, фінансово-інвестиційна, та для кожної з них запропоновано конкретні заходи щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України;

– обґрунтовано сукупність науково-практичних підходів до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, зокрема, інноваційного, геронтологічного, ресурсозберігаючого, логістичного, кластерного, корпоративно-командного та реінжинірингу, які передбачають співробітництво на умовах партнерства між суб'єктами ринкових відносин: науковцями, постачальниками, конкурентами, посередниками, споживачами для досягнення конкурентних переваг;

– розроблено комплексну програму впровадження системи міжнародних стандартів з менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості для забезпечення конкурентних переваг у галузі управління якістю продукції та безпеки, охорони здоров'я працівників і захисту навколишнього природного середовища, захисту інтересів та прав споживачів, інтеграції існуючих систем стандартів: якісних, екологічних, соціальних;

– обґрунтовано операційну стратегію виробничих підрозділів підприємств м'ясної промисловості за класифікаційними ознаками «виштовхуючої» та «витягуючої» виробничих систем на основі філософії “ощадливого виробництва” і запровадження технологій реінжинірингу, що враховують особливості організації виробничих процесів, планування, ефективного використання всіх видів ресурсів та логістичного підходу до виробництва;

удосконалено:

– модель активізації інноваційного розвитку підприємств м'ясної промисловості для забезпечення їх конкурентоспроможності в умовах обмежених сировинних, фінансових, технічних, трудових ресурсів і геронтологічного підходу до виробництва м'ясної продукції;

– концепцію забезпечення високої якості продукції та конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості щодо створення ефективного механізму управління безпекою, якістю продукції, формування експортного потенціалу та залучення інвестицій для інноваційного розвитку підприємств;

– концептуальні засади формування екологічної політики підприємств м'ясної промисловості, які сприяють дотриманню нормативів екологічної безпеки та забезпеченню конкурентоспроможності продукції та підприємства;

– концепцію удосконалення організації і нормування праці на підприємствах м'ясної галузі, яка базується на політиці гуманізації праці щодо створення нормальних умов праці, забезпечення повної безпеки праці, раціональної організації технологічних процесів виробництва продукції;

– систему безперервного навчання робітників на підприємствах галузі для підтримки індивідуальних професійних здібностей та розвитку талановитої молоді за рахунок відповідного матеріального заохочення та забезпечення нормальних умов праці;

– методичний підхід до визначення виробничої собівартості продукції підприємств м'ясної промисловості за рахунок віднесення фактично облікованих загальновиробничих витрат у повному обсязі на виробничу собівартість продукції, що спрощуватиме облік і відображатиме реальні витрати на виробництво продукції;

– управління виробничими підрозділами за рахунок уведення посади – майстра, безпосередньо приймаючого участь у виробництві, з метою підвищення відповідальності за збереження матеріальних ресурсів, ефективності діяльності, дотримання робітниками правил техніки безпеки та охорони праці у малочисельних і високо механізованих виробництвах;

одержали подальший розвиток:

– понятійний апарат теорії конкурентоспроможності за рахунок визначень: «система забезпечення конкурентоспроможності підприємств», «конкурентоспроможність підприємства м'ясної промисловості», «конкурентоспроможність м'ясної продукції», «конкурентоспроможність торгової марки», «конкурентоспроможність робітника на ринку праці», «місія підприємств м'ясної промисловості»;

– теоретико-методичні підходи до формування факторів забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, адекватних сучасним умовам функціонування галузі;

– теоретичні засади формування галузевого кластеру на рівні регіону на основі великого підприємства – м'ясокомбінату та споріднених підприємств для забезпечення конкурентоспроможності підприємств з метою створення пайового інвестиційного фонду для розвитку власної сировинної бази, впровадження безвідходного виробництва, ресурсозберігаючих технологій, підготовки кваліфікованих кадрів;

– концептуальні засади стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості на період до 2015 року.

Практичне значення одержаних результатів. Сформульовані у дисертаційній роботі науково обґрунтовані положення, висновки і пропозиції доведені до рівня методичних розробок і практичних рекомендацій.

Наукові розробки щодо формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості та галузевого кластеру на рівні регіону використовуються Департаментом ринків тваринництва з Головною державною племінною інспекцією Міністерства аграрної політики (довідка №14-01/535 від 17.04.2008 р.).

Методичні розробки щодо забезпечення конкурентоспроможності підприємств сприяють підвищенню ефективності діяльності підприємств м'ясної промисловості на вітчизняному ринку та рекомендовані для практичного використання керівникам, спеціалістам галузі Національною асоціацією виробників м'яса і м'ясопродуктів України "Укрм'ясо" (довідка №46-01/06 від

14.01.2008 р.). Методика оцінки конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, на прикладі регіонального ринку – м. Києва та Київської області, використовувалась відділом сприяння розвитку переробки продукції тваринництва та ринків збуту Головного управління агропромислового розвитку Київської обласної державної адміністрації (довідка №33/1 від 06.12.2007 р.). Рекомендації щодо геронтологічного підходу до виробництва м'ясної продукції, підтверджені деклараційним патентом на винахід «Композиція для виготовлення шинки» (№ 72716 А від 15.03.2005 р.). Практичне впровадження здійснено на підприємствах м'ясної промисловості: ВАТ «Козятинський птахокомбінат» (довідка № 4/1235 від 19.12.07 р.), ТОВ ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний» (довідка №138 від 11.02.08 р.), ВАТ «Кременчукм'ясо» (довідка №1523 від 04.06.07 р.), ПП ТОВ «Русанівський м'ясокомбінат» (довідка №35/09 від 31.01.08 р.), ТОВ «Поліс» (довідка №17 від 29.01.08 р.), ВАТ «Фабрика кулінарії» (довідка №27-а від 24.01.08 р.).

Наукові результати дисертаційного дослідження використовуються в навчальному процесі Національного університету харчових технологій (акт від 27.02.2008 р.) та Державної академії керівних кадрів культури та мистецтва (довідка №76 від 29.02.2008 р.), Київського університету ринкових відносин (довідка №39 від 03.03.2008 р.) при викладанні дисциплін «Управління якістю», «Управління конкурентоспроможністю підприємств», «Теорія ситуаційного управління», «Маркетинг», «Управління інноваційними проектами», «Операційний менеджмент», «Організація, планування та управління виробництвом на підприємствах».

Особистий внесок здобувача. Дисертаційна робота є кваліфікованою самостійно виконаною працею та підсумком багаторічних наукових досліджень, в якій викладено авторський підхід до вирішення актуальних наукових проблем подальшого розвитку теорії і практики забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України. Усі відображені в дисертації положення та висновки наукової новизни, які винесені на захист, отримано автором особисто. З наукових праць, які опублікувані у співавторстві, використані лише ті ідеї і положення, що є результатом особистих напрацювань. Положення кандидатської дисертації у дослідженні не використовуються.

Апробація результатів дисертації. Основні положення і результати проведених досліджень апробовані на науково-практичних конференціях: VII Міжнародній науково-технічній конференції «Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення» (м. Київ, 23–25 жовтня 2001 р.); II Міжнародній науковій конференції «Управління розвитком соціально-економічних систем: глобалізація, підприємництво, стале економічне зростання» (м. Донецьк, 10–13 грудня 2002 р.); 69-й науковій конференції «Розроблення, дослідження і створення продуктів функціонального харчування, обладнання та нових технологій для харчової і переробної промисловості» (м. Київ, 22–24 квітня 2003 р.); XI Міжнародній науково-технічній конференції «Розроблення та виробництво продуктів функціонального харчування, інноваційні технології та конструювання обладнання для перероблення

сільгоспсировини, культура харчування населення України» (м. Київ, 21–23 жовтня 2003 р.); IV Міжнародній науковій конференції «Управління розвитком соціально-економічних систем: глобалізація, підприємництво, стале економічне зростання» (м. Донецьк, 11–14 грудня 2003 р.); 70-й науковій конференції «Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у ХХІ столітті» (м. Київ, 20–21 квітня 2004 р.); Всеукраїнській науково-практичній конференції «Управління організаційно-технічними та фінансово-економічними змінами на промислових підприємствах» (м. Київ, 23–24 березня 2006 р.); IV Міжнародній науково-практичній конференції «Стан і проблеми трансформації фінансів та економіки регіонів у перехідний період» (м. Хмельницький, 19–21 жовтня 2006 р.); Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні проблеми менеджменту» (м. Київ, 26–27 жовтня 2006 р.); VII Міжнародній науково-практичній конференції «Україна та її регіони на шляху до інноваційного суспільства» (м. Донецьк, 31–1 листопада 2006 р.); XII Міжнародній науково-практичній конференції «Інформаційні технології в економіці, менеджменті і бізнесі. Проблеми науки, практики та освіти» (м. Київ, 23–24 листопада 2006 р.); II Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні наукові досягнення – 2007» (м. Дніпропетровськ, 01–14 лютого 2007 р.); III Міжнародній науково-практичній конференції «Проблеми економіки підприємств в умовах сталого розвитку» (м. Київ, 15–16 березня 2007 р.); науково-практичній конференції «Глобалізація, СОТ: конкурентні позиції України» (м. Київ, 27 березня 2007 р.); II Всеукраїнській науково-практичній конференції «Концептуальні засади формування менеджменту в Україні» (м. Київ, 16–17 листопада 2007 р.); Міжнародній науково-технічній конференції «Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості» (м. Київ, 27–28 листопада 2007 р.) та на методичних семінарах кафедри менеджменту Національного університету харчових технологій.

Публікації. Результати дисертаційного дослідження відображені у 48 наукових працях, з яких: 2 – одноосібні монографії, 1 – колективний навчальний посібник, 1 – колективний понятійно-термінологічний словник, 32 – наукові статті (з них 28 – одноосібні) у фахових виданнях, 10 тез і доповідей на міжнародних та науково-практичних конференціях. Загальний обсяг опублікованих наукових праць, що належать особисто автору, становить 47,29 друк. арк., з них у фахових виданнях – 10,8 друк. арк.

Структура та обсяг дисертації. Дисертація складається із вступу, шести розділів (20 підрозділів), висновків, списку використаної літератури і додатків. Загальний обсяг дисертації становить 534 сторінки комп'ютерного тексту, у тому числі 407 сторінок основного тексту (16,81 друк. арк.), який включає 48 рисунків, 41 таблицю (з них 38 займають усю площу сторінки), 17 формул і 14 додатків на 97 сторінках. Список використаних джерел із 347 найменувань викладено на 30 сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЙНОЇ РОБОТИ

У вступі обґрунтовано вибір та актуальність теми дисертації, сформульовано мету дослідження, поставлено завдання, розкрито предмет, об'єкт, наукову новизну, теоретичне і практичне значення одержаних результатів, наведено відомості щодо їх апробації та публікації автора.

У розділі 1 «Теоретичні основи забезпечення конкурентоспроможності підприємств в умовах ринкової економіки» досліджено теоретичні засади визначення сутності конкурентоспроможності підприємства як економічної категорії, фактори забезпечення конкурентоспроможності та методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості.

Дослідження конкурентоспроможності підприємств є важливою складовою розвитку суспільства, виступає об'єктом поглибленої уваги науковців, а кожному з етапів розвитку продуктивних сил відповідає своє бачення економічної природи забезпечення конкурентоспроможності підприємств. Аналіз теоретико-методологічних підходів до визначення поняття «конкурентоспроможність підприємства» та його забезпечення дозволили дослідити існуючі наукові точки зору, а саме конкурентоспроможність підприємства залежить від конкурентоспроможності продукції; є результатом ефективної господарської діяльності за умов конкурентного ринку; є комплексною порівняльною характеристикою підприємства, яка відображає ступінь конкурентних переваг діяльності підприємства над конкурентами; досягається завдяки фінансовій конкурентоспроможності; є результатом підвищення продуктивності використання ресурсів підприємства; є результатом маркетингової діяльності; це завойовування частки міжнародного конкурентного ринку шляхом удосконалення зовнішньоекономічної діяльності; є результатом використання людського капіталу; забезпечується інноваційною спроможністю; є постійним збільшенням капіталу підприємства.

Для поглибленого розуміння процесів конкуренції обґрунтовано дію основних факторів, що забезпечують конкурентоспроможність підприємств м'ясної промисловості й враховують особливості розвитку галузі: стан та розвиток виробничого потенціалу (ресурси: трудові, техніко-технологічні, фінансові, просторові, нематеріальні, інформаційні), підвищення ефективності виробництва (інноваційні; впровадження досягнень науково-технічного прогресу; власна науково-дослідна діяльність; застосування сучасних концепцій економіки та менеджменту; мотиваційні; екологічні) та забезпечення конкурентоспроможності продукції (якість продукції; впровадження менеджменту якості; маркетингові; стан і розвиток виробничо-ветеринарного контролю).

Вищезазначені фактори забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, їхня сутність, взаємодія, можливість регулювання та управління дозволили сформулювати визначення: *«Конкурентоспроможність підприємства м'ясної промисловості – це економічна категорія, яка характеризує здатність підприємства оптимально*

використовувати наявні можливості виробничого потенціалу, постійно підвищувати ефективність виробництва та забезпечувати конкурентоспроможність продукції на внутрішньому та зовнішньому ринках в умовах залежності від стану та розвитку тваринництва, м'ясної галузі, участі України у міжнародних економічних організаціях, співтовариствах, міждержавних угодах».

Одним із поширених методологічних підходів до забезпечення конкурентоспроможності підприємства є досягнення конкурентоспроможності продукції. Можливість підприємства конкурувати на певному товарному ринку безпосередньо залежить від конкурентоспроможності його продукції. У зв'язку з особливостями виробництва м'ясної продукції та її місцем при формуванні споживчих ринків запропоновано класифікацію факторів впливу на формування конкурентоспроможності м'ясної продукції, які розглядаються у взаємозв'язку: ціна продукції, маркетингові заходи, якість м'яса і м'ясної продукції. Запропоновано визначення поняття, яке враховує ці особливості: *«Конкурентоспроможність м'ясної продукції – це економічна категорія, яка характеризує ступінь привабливості продукції для покупців за результатами суб'єктивного співставлення сукупності якісних та вартісних параметрів, що задовольняють конкретну фізіологічну потребу споживачів у м'ясних продуктах і відповідають вимогам ринку на певний період часу».*

Істотний вплив на забезпечення конкурентоспроможності м'ясної продукції здійснює наявність привабливої торгової марки, яка є ефективним інструментом маркетингової діяльності. Тому для забезпечення конкурентоспроможності продукції науковці виділяють поняття «конкурентоспроможність торгової марки», яке недостатньо висвітлено в їх дослідженнях. Запропоновано наступне визначення: *«Конкурентоспроможність торгової марки – це сукупність специфічних функціональних та емоційних властивостей, яка за допомогою ефективних інструментів маркетингу сприяє залученню потенційних споживачів – сегменту ринку підприємства, посиленню та утриманню конкурентної переваги за рахунок формування стійкої прихильності до товару в порівнянні з торговими марками конкурентів».*

На основі дослідження існуючих методів оцінки конкурентоспроможності підприємства зроблено наступний висновок, що оцінку конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості потрібно здійснювати за методикою, яка включає застосування кількох методів одночасно: метод, заснований на теорії ефективної конкуренції, метод оцінки фінансового стану та метод балів. Ці методи дозволяють розрахувати інтегральний показник конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості на обраному регіональному ринку.

У розділі 2 «Сучасний стан та проблеми забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України» досліджено передумови формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, вплив на неї розвитку тваринництва, фактичне забезпечення конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств на регіональному ринку в умовах СОТ.

За адміністративно-командної системи господарювання було сформовано вагомий технічний потенціал м'ясної промисловості, який дозволяв експортувати

продукцію в інші країни. На 01.01.1990 року працювало 147 підприємств галузі України, які могли переробити за зміну понад 2 тис. т худоби та птиці, виробити 1300 т ковбасних виробів, понад 500 т м'ясних напівфабрикатів, 250 т сухих білкових кормів.

У період 1996–2003 рр. відбувалося реформування власності підприємств м'ясної промисловості і у приватних осіб сконцентрувалися контрольні та блокуючі пакети акцій. Внаслідок банкрутства були ліквідовані м'ясокомбінати: Київський, Ровенський, Смілянський, Луцький, Дніпропетровський, Катеринопільський птахокомбінат та інші великі підприємства галузі. Натомість, у м'ясній промисловості було введено в дію понад 800 малих підприємств.

Протягом 2000–2006 рр. у м'ясній промисловості створюються кластерні системи на базі великих м'ясопереробних підприємств або великих сільськогосподарських підприємств: за типом холдингової компанії функціонує ВАТ «Івано-Франківський м'ясокомбінат»; за типом концерну – ВАТ «Мелітопольський м'ясокомбінат; на базі цілісного майнового комплексу – ВАТ «Бершадський птахокомбінат» тощо.

За період 1991–2006 рр. споживання м'яса і м'ясопродуктів зменшилось майже у 2 рази і у 2006 році становило 42 кг із розрахунку на одну особу за рік, про що свідчать дані табл. 1.

Таблиця 1

Споживання м'яса в Україні (на одну особу за рік в кг) за 1990–2006 рр.*

Вид продукції	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
М'ясо і м'ясопродукти	84	44,5	33,8	31,2	34,2	36,1	39	39	42
У % до раціональної норми споживання, затвердженої МОЗ України на 2005–2015 рр. (83 кг (100%))	101	53,6	40,7	37,6	41,2	43,5	47,0	47,0	50,6

*Розраховано за даними Держкомстату України

За 2004–2006 роки спостерігається тенденція до підвищення споживання м'ясної продукції на одну особу за рахунок збільшення в раціоні м'яса птиці: 2004 р. – 45%; 2005 р. – 53%; 2006 р. – 55,2% від загального обсягу м'яса. Водночас споживання яловичини на одну особу знижується з року в рік: 2004 р. – 35,3%; 2005 р. – 31%; 2006 р. – 25,1%.

Підприємства м'ясної промисловості працюють в умовах дефіциту на ринку вітчизняної сировини, що підтверджує аналіз зміни поголів'я великої рогатої худоби та свиней за період 1990–2006 років: поголів'я великої рогатої худоби зменшилося у 4 рази; свиней – майже у 2,5 рази, кіз і овець – у 5,2 рази.

Відповідно до Національної програми розвитку виробництва і соціального відродження села України на 1999–2010 роки планові показники реалізації м'яса у забійній вазі не виконуються, а також знизився її рівень проти 1997 року: за 2000 р. – 97,2%; за 2005 р. – 85,4%. Проведений аналіз дозволив зробити висновок, що на період до 2010 року не передбачається динамічного економічного зростання, а населення України буде забезпечено м'ясом і м'ясопродуктами на рівні 50 кг, що приблизно удвічі менше, ніж у розвинених європейських країнах.

Економічні показники діяльності сільськогосподарських підприємств за 1990–2006 роки також значно погіршилися (рис. 1).

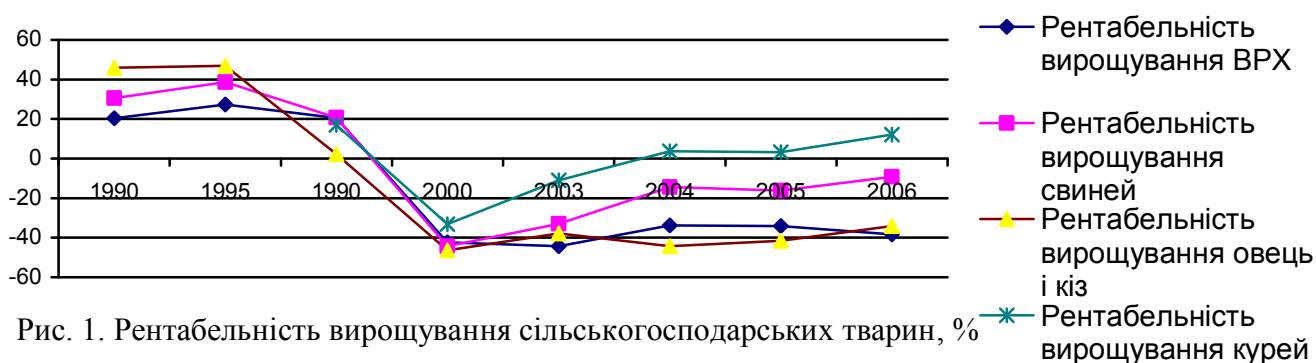


Рис. 1. Рентабельність вирощування сільськогосподарських тварин, %

Для виведення тваринництва з кризи автором запропоновано комплексний підхід, який передбачає такі стратегічні заходи: удосконалення законодавчої бази в сфері тваринництва; прийняття Закону про ідентифікацію поголів'я худоби; відродження та виведення на повну потужність великих спеціалізованих тваринницьких комплексів; створення нових організаційних структур інтеграції тваринницької галузі з переробною промисловістю – кластерів, які є більш ефективними і адаптованими до умов ринкової економіки.

З метою оцінки конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості здійснено регіональний аналіз ринку м. Києва та Київської області, який є найбільш висококонкурентним. Станом на 01.01.2007 року в області функціонує 110 переробних підприємств різної форми власності та 19 цехів у сільськогосподарських підприємствах. Однак тільки 6 м'ясопереробних і 2 птахопереробних підприємства Київської області є конкурентоспроможними на даному ринку, решта – підприємства інших регіонів України.

У дослідженні проаналізовано діяльність і конкурентні позиції 10 підприємств м'ясної промисловості, що реалізують продукцію на ринку м. Києва та Київської області, мають майже однаковий асортимент продукції, орієнтацію на певний рівень споживача, збутову політику товарів в однаковому ціновому діапазоні, використання подібних маркетингових підходів.

Оцінка конкурентоспроможності підприємств була здійснена на основі SWOT-аналізу та методу, побудованого на основі теорії ефективною конкуренції, оцінки фінансового стану та методу балів свідчить, що рівень конкурентоспроможності змінюється залежно від ситуації на ринку, стабільності становища конкурентів. Так, за 2003–2006 роки змінився рівень конкурентоспроможності підприємств-лідерів на ринку: одні втратили лідерські позиції (ЗАТ «Київський м'ясопереробний завод», ТОВ «М'ясний альянс», ПП ТОВ «Русанівський м'ясокомбінат»); інші підприємства за рахунок здобутих конкурентних переваг його забезпечили (ВАТ «Козятинський птахокомбінат», ТОВ «Ідекс», ВАТ «Кременчукм'ясо», ТОВ «Поліс», ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний»), про що свідчать дані рис. 2.

Як свідчить аналіз, основними істотними факторами забезпечення конкурентоспроможності підприємств-лідерів на ринку є: стабільний фінансовий стан; наявність власної сировинної бази; застосування комплексного

перероблення сировини; висока якість м'ясної продукції; впровадження міжнародних стандартів якості; наявність сучасних очисних споруд; придбання автоматизованого обладнання; розроблення нових технологій; розвинута інформаційна система; висококваліфікований персонал, який працює як одна команда; конкурентоспроможність торгової марки та інші.

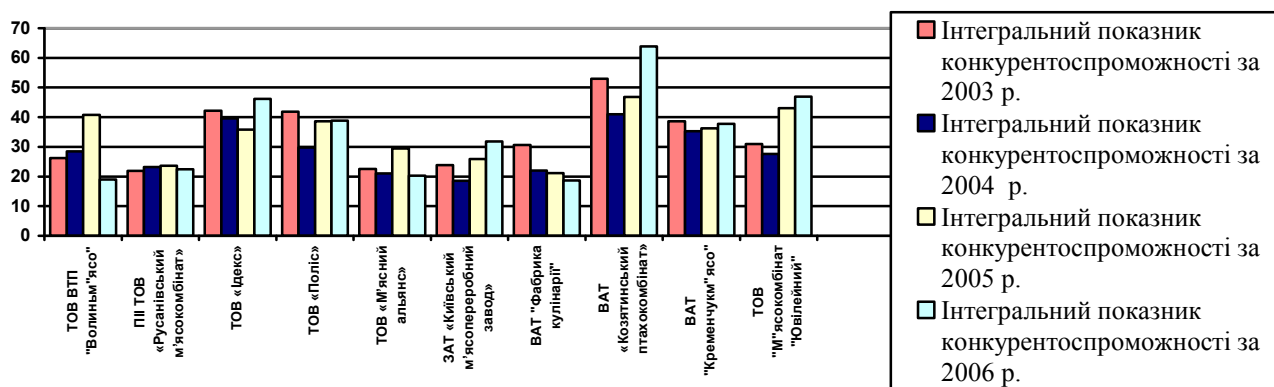


Рис. 2. Порівняльна діаграма інтегрального показника конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств за 2003-2006 роки

Вступ України до СОТ може призвести до негативних наслідків для підприємств м'ясної промисловості у зв'язку з вимогою відміни державних дотацій сільському господарству, і, як наслідок, – зменшення обсягів тваринницької сировини. У 2006 році імпорт м'яса і м'ясопродуктів в Україну у 15 разів перевищував експорт, що свідчить про поступове перетворення галузі з експортоорієнтованої на імпортозалежну. За даними Міністерства аграрної політики, щорічно на імпорт м'яса Україна витрачає п'ять мільярдів гривень, які могли бути виділені на розвиток вітчизняного тваринництва.

Для стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості на період до 2015 року необхідно:

На державному рівні: розробити і затвердити Постановою Кабінету Міністрів України довгострокову стратегію розвитку м'ясної промисловості до 2015 року; розробити дієву державну агропромислову політику у сфері розвитку тваринництва, яка б базувалася на стратегічному виборі нашою державою європейської інтеграції; надати статус державного органу управління розвитком м'ясної промисловості Національній асоціації виробників м'яса і м'ясопродуктів України «Укрм'ясо» та передбачити відповідне фінансування щодо вивчення та розповсюдження передового досвіду організації виробництва і праці, новітніх технологій, сертифікації і стандартизації; створити умови для залучення приватного капіталу для підприємств промисловості; забезпечити матеріальну та фінансову підтримку щодо створення науково-технічної та виробничої бази галузі для розроблення і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій, техніки та інших інновацій; гармонізувати українську систему стандартизації та сертифікації, а також норми, що регламентують санітарний контроль відповідно до європейських стандартів та ін.

На рівні Національної асоціації виробників м'яса і м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»: здійснити системний аналіз перспектив розвитку підприємств

м'ясної промисловості та, на підставі отриманих результатів розробити «Галузевий план роботи щодо створення нових модернізованих зразків обладнання на період до 2015 року»; визначити критерії до проведення атестації виробництва підприємств; підготувати і подати уряду пропозиції щодо забезпечення конкурентоспроможності галузі в умовах співробітництва України з країнами Європейської Співдружності та ін.

У розділі 3 «Методологічні підходи до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості» досліджуються наукові засади формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств та її вплив на вибір конкурентної стратегії розвитку.

Результати дослідження свідчать, що проблема криється в недостатньому обґрунтуванні поняття «система забезпечення конкурентоспроможності». З цією метою пропонується шляхом розв'язання комплексу складних завдань, сутність яких характеризується опрацюванням методології забезпечення конкурентоспроможності з точки зору теорії систем. Системний підхід до забезпечення конкурентоспроможності необхідно розглядати, передусім, з точки зору основних його положень (рис. 3).

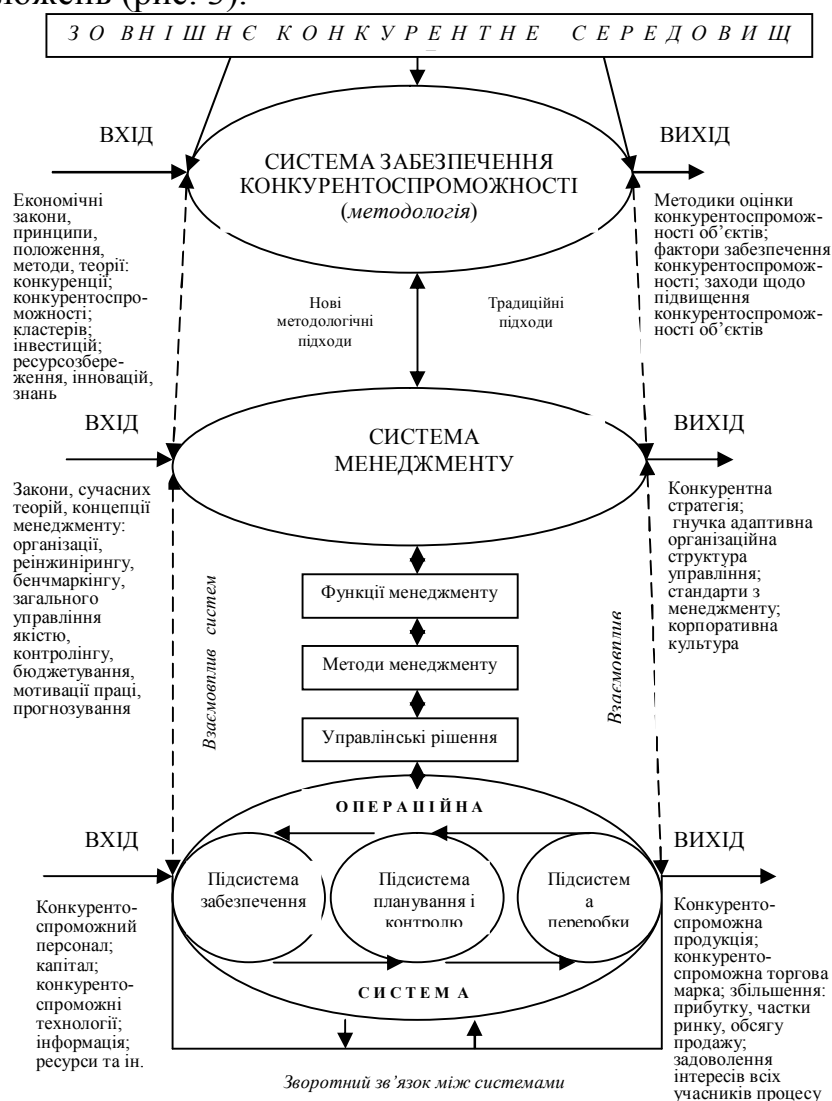


Рис. 3. Процес взаємодії системи забезпечення конкурентоспроможності з іншими системами

Таким чином, пропонується розглядати забезпечення конкурентоспроможності як систему. Вплив «виходу» системи забезпечення

конкурентоспроможності на «вихід» системи менеджменту робить його конкурентоспроможним, а також суттєво перетворює «вихід» операційної системи на: конкурентоспроможну продукцію, конкурентоспроможну торгову марку, збільшення: прибутку, частки ринку, обсяг продажу, задоволення інтересів всіх учасників процесу.

Методологічний рівень системи забезпечення конкурентоспроможності включає теорію об'єктивних економічних законів, закономірностей і законів організації, наукові підходи та принципи їх побудови, функціонування й розвитку соціально-економічних і технічних систем, дослідження інструменту ринкових відносин – механізму конкуренції, а також взаємозв'язок трьох систем (забезпечення конкурентоспроможності, менеджменту, операційної системи).

Практичний рівень системи забезпечення конкурентоспроможності передбачає, базуючись на методологічних підходах, розроблення дійових заходів щодо досягнення або підвищення конкурентоспроможності різних об'єктів (менеджменту, персоналу, виробництва, продукції, підприємства в цілому тощо), які, відповідно до стратегічної мети, сприяють реалізації певного рівня конкурентоспроможності підприємств конкретної галузі (рис. 4).

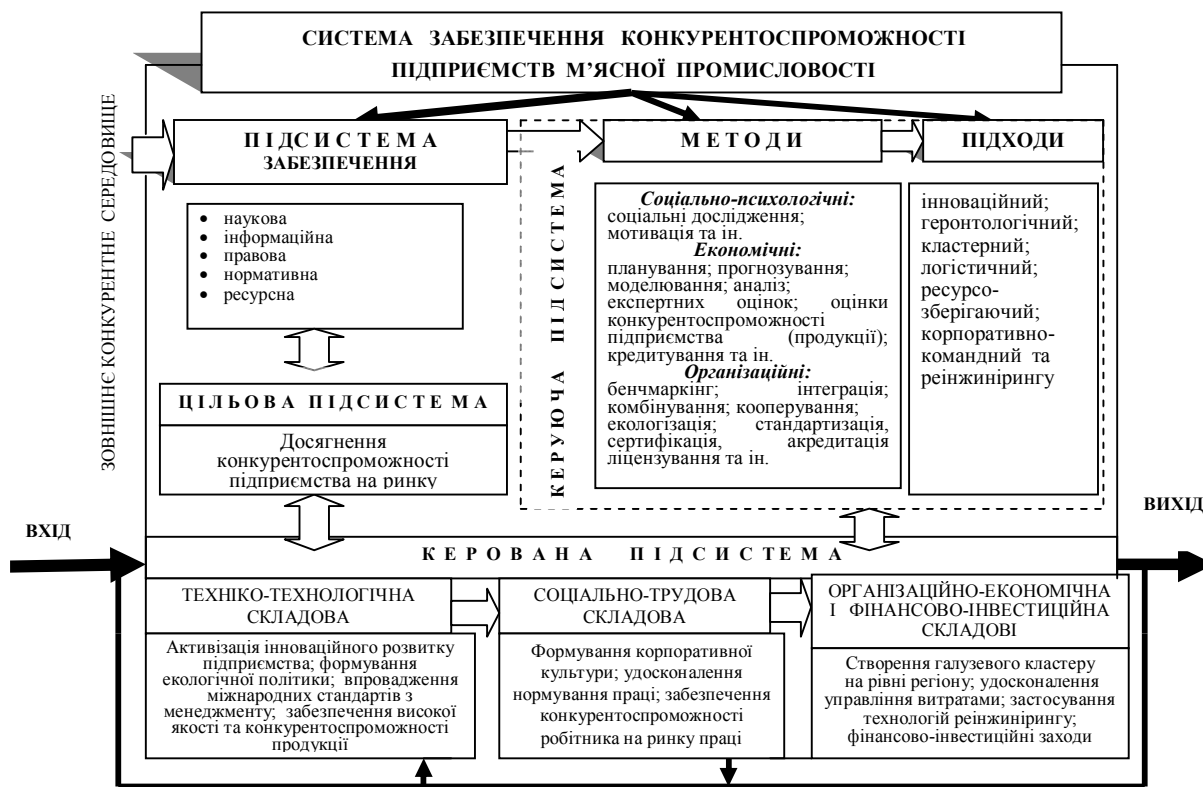


Рис. 4. Система забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної галузі

Дослідженням визначено, що ефективна система забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості повинна складатися із наступних підсистем: техніко-технологічної, соціально-трудової, організаційно-економічної, фінансово-інвестиційної, які характеризують та удосконалюють внутрішнє середовище підприємства. Кожна підсистема забезпечує

конкурентоспроможність власного об'єкта (персоналу, виробництва, технології, продукції), що ефективно взаємодіють і доповнюють дію інших підсистем.

Узагальнивши існуючий науковий доробок запропоновано наступне визначення: *«Система забезпечення конкурентоспроможності підприємств – це сукупність послідовних дій керуючої підсистеми (підходів і методів), підсистеми забезпечення (інформаційної, наукової, правової, нормативної, ресурсної), що здійснюють взаємовплив на керовану підсистему (техніко-технологічну, соціально-трудова, організаційно-економічну, фінансово-інвестиційну складові) для виконання завдання – досягнення конкурентоспроможності на ринку».*

Запропоновані науково-практичні підходи до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств на прикладі м'ясної промисловості, які передбачають, що досягнення конкурентоспроможності неможливе без розвитку співробітництва на умовах партнерства між суб'єктами ринкових відносин: науковцями, споживачами, постачальниками, потенційними конкурентами, посередниками, за допомогою сукупності підходів: інноваційного, геронтологічного, кластерного, ресурсозберігаючого, логістичного, корпоративно-командного та реінжинірингу.

Геронтологічний підхід передбачає розроблення і виробництво геронтологічно цінної високоякісної продукції, яка сприятиме збереженню здоров'я, подовженню працездатного віку і загалом – життя споживачів.

Вибір конкурентної стратегії розвитку підприємства м'ясної промисловості базується на системі забезпечення конкурентоспроможності щодо підвищення конкурентних можливостей підприємства, зміцнення або утримання конкурентних позицій на внутрішньому та світовому ринках.

Формування стратегії вимагає визначення місії підприємства, що призводить до прийняття стратегічних рішень на трьох рівнях м'ясокомбінату: загальному рівні; функціональному рівні; операційному рівні – виробничих підрозділів. Узагальнюючи наукові здобутки пропонується наступне визначення: *«Місія підприємств м'ясної промисловості – це виробництво високоякісної продукції для забезпечення потреб і повноцінного харчування населення з метою збереження здоров'я нації та створення позитивного іміджу підприємства на вітчизняному та міжнародному ринках».*

Система стратегічного планування підприємства повинна будуватися на ієрархічній підпорядкованості «зверху-вниз» на підставі зворотного зв'язку «знизу-вверх», що об'єднує інтереси керівництва з інтересами трудових колективів при виборі конкурентної стратегії розвитку підприємства з урахуванням прийняття кардинальних змін у виробництві, поліпшення якісних характеристик продукції, організаційної структури, економічного потенціалу.

Аналіз застосування різних конкурентних стратегій (лідерства за витратами, диференціації, зосередження) для стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості свідчить про необхідність впровадження

заходів системи забезпечення конкурентоспроможності, які враховують характерні особливості підприємств галузі, умови застосування й обмеження.

У розділі 4 «Техніко-технологічна складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості» обґрунтовуються необхідність активізації інноваційного розвитку, впровадження системи міжнародних стандартів з менеджменту, розроблення екологічної політики підприємств.

Запропонована модель активізації інноваційного розвитку підприємств м'ясної промисловості спрямована на створення конкурентних переваг, підвищення виробничого потенціалу, забезпечення конкурентоспроможності на внутрішньому ринку та виходу на світові ринки. Практична реалізація активізації інноваційного розвитку підприємств доцільна за такими напрямками: впровадження досягнень НТП на основі поєднання інтересів наукових організацій, служб впровадження і безпосередньо виробників – споживачів науково-технічної продукції; виробництво продукції в обсягах та асортименті, достатньому для харчування населення України за науково обґрунтованими нормами та відповідно до вимог безпеки здоров'я людини і геронтології; застосування ресурсозберігаючих технологій за рахунок комплексного перероблення сировини; створення ефективної системи зберігання сировини і готової продукції м'ясної промисловості за рахунок визначення відповідності існуючого холодильного господарства вимогам ФАО і СОТ; реконструкції холодильного господарства, які мають рівень зносу 80–90% обладнання; створення безпечних систем охолодження; автоматизація виробничих процесів, яка сприяє підвищенню продуктивності праці, зменшенню тривалості виробничого циклу.

Для активізації інноваційного розвитку підприємств пропонується: залучення ресурсів та формування інноваційного фонду; надання науковим колективам умов для проведення наукових досліджень на підприємстві із залученням власних фахівців для створення ініціативної групи; залучення випускників і молодих фахівців, що мають досвід науково-дослідної і виробничої діяльності, до роботи у виробничих лабораторіях; створення бази для студентів вищих навчальних закладів, професійно-технічних училищ для опанування виробничо-наукової діяльності безпосередньо в умовах виробництва.

Прагнення України інтегруватись в європейські і світові економічні структури вимагає впровадження на підприємствах м'ясної промисловості системи міжнародних стандартів з менеджменту (рис. 5). Пропонується комплексна програма впровадження міжнародних стандартів з менеджменту (ISO серії 9000 «Система управління якістю»; ISO серії 14000 «Система управління навколишнім середовищем»; HACCP «Система забезпечення безпеки продуктів харчування»; ISO серії 22000 «Система управління безпекою харчової продукції»; OHSAS 18000 «Система управління безпекою праці»; SA 8000 «Система управління соціальною відповідальністю»; BS 7799 «Система управління інформаційною безпекою»), яка чітко визначає напрямки та конкретних відповідальних за застосування їх у діяльність підприємств галузі. Комплексна програма спрямована на допомогу спеціалістам підприємств у

підвищенні їх компетенцій в галузі управління якістю та правил щодо безпеки, для охорони здоров'я працівників і захисту навколишнього природного середовища, захисту інтересів та прав споживачів.

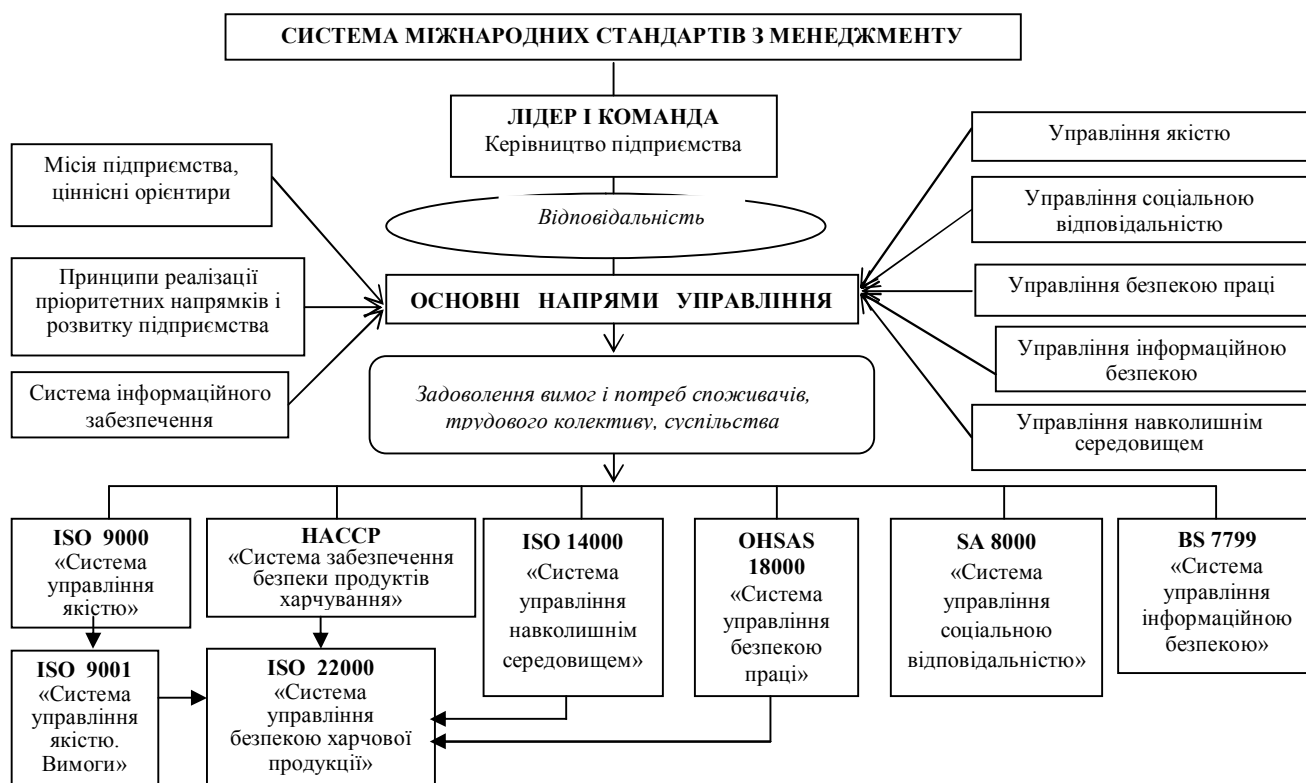


Рис. 5. Система міжнародних стандартів з менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості

Вирішення проблеми поліпшення якості м'ясної продукції сприяє підвищенню конкурентоспроможності продукції і підприємства й потребує узагальнення наукових здобутків у даній галузі шляхом розроблення концепції забезпечення високої якості продукції та конкурентоспроможності підприємств.

Основні напрямки концепції: розроблення та впровадження функціонально-організаційних схем виробництва продукції; налагодження системи вивчення запитів споживачів; здійснення контролю за вмістом генетично модифікованої сировини у готовій продукції; розроблення Стандарту підприємства; створення координаційної ради з питань поліпшення якості із представників усіх структурних підрозділів підприємства; залучення всіх працівників підприємства до процесу поліпшення якості шляхом створення гуртків якості та ін.

Сучасні підприємства м'ясної галузі мають різні джерела забруднення навколишнього природного середовища: викиди систем вентиляції; газоподібні викиди технологічного обладнання; викиди автотранспорту; речовини з неприємним запахом та ін. Основними забруднювачами навколишнього середовища є цехи технічних фабрикатів, термічні відділення ковбасних заводів, відділення переробки харчових жирів, компресорний, котельня. Також виробництва мають велику кількість відходів і постійно постають перед проблемою їх перероблення. Тому актуальним питанням є формування

екологічної політики на рівні підприємства й визначення основних її пріоритетів: жорстка відповідальність керівництва за екологічний стан; створення лабораторії екологічної безпеки; проведення екологічного аудиту підприємства; здійснення екологічної модернізації основних фондів; підвищення професіоналізму персоналу з питань екології; впровадження міжнародних стандартів ISO серії 14000; передбачення розділу «Екологія» в технічному паспорті підприємства.

У розділі 5 “Соціально-трудова складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м’ясної промисловості” обґрунтовано формування корпоративної культури, удосконалення організації і нормування праці та забезпечення конкурентоспроможності робітника на ринку праці.

Забезпечення конкурентоспроможності підприємства, неможливе без позитивних зрушень у соціально-трудовах відносинах на підприємствах м’ясної промисловості, де важливими є не лише кількісні параметри праці, а передусім – якісні, вихід на принципово нові стандарти ставлення до праці, управління її безпекою, формування корпоративної культури. Корпоративна культура підприємства має забезпечити оптимальне поєднання інтересів трудових колективів із місією підприємства, що знайшло відображення у запропонованому Кодексі корпоративної культури для підприємства м’ясної промисловості.

На сучасному етапі організація і нормування праці на підприємствах знаходиться у занепаді. Середньорічний темп зниження чисельності робітників, зайнятих ручною працею, становить менше 1% за рахунок механізації та автоматизації виробничих процесів. Не скорочується чисельність робітників, зайнятих на роботах із важкими та шкідливими умовами праці. Рівень середньої заробітної плати та її частка у загальних витратах є надто низькою 2–6%.

Аналіз існуючих типових норм часу свідчить про недостатнє врахування ваги предмета праці при здійсненні конкретних операцій для працівників різної статі. У зв’язку з цим виникає проблема проведення атестації робочих місць і розроблення нових типових норм виробітку на всі ручні та машинно-ручні операції з дотриманням сучасних правил охорони праці, а також розроблення нових типових норм виробітку з урахуванням статі працівників, що не передбачається діючими типовими нормативами праці для всіх виробництв підприємств. Так, згідно з діючою з 1 січня 2002 року Гігієнічною класифікацією праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості й напруженості трудового процесу розподіляються на наступні показники: при загальному навантаженні за участю м’язів корпусу, рук і ніг при переміщенні вантажу на відстань до 5 м допустиме (середнє фізичне навантаження) становить: для чоловіків – 25 т·м, для жінок – 15 т·м. При важкій праці 2-го ступеня загальне навантаження для чоловіків складає понад 35 т·м; для жінок – понад 25 т·м. Оскільки передбачаються різні норми навантаження для жінок і чоловіків на цих процесах, то відповідно й норми виробітку повинні бути меншими на 40%. Дані пропозиції відображені у запропонованому Положенні щодо атестації, раціоналізації, обліку і планування робочих місць на підприємствах м’ясної промисловості.

Запропонована в роботі концепція удосконалення організації і нормування праці передбачає наступне: обґрунтування норм здійснювати з урахуванням

соціальних, психофізіологічних чинників, статі працівників, що дозволить при високій продуктивності праці зберегти працездатність і здоров'я людини; проведення коригування типових галузевих нормативів часу з урахуванням вимог охорони праці та техніки безпеки; створення науково-методичної основи соціально-економічної оптимізації норм праці для жінок; заборона підвищення норм праці без проведення організаційно-технічних заходів у виробництві; удосконалення методики розрахунку відрядних розцінок з урахуванням коефіцієнта напруженості норм та інші.

Для забезпечення професійного рівня робітників вимогам інструкції робочого місця та професії, можливості просування як у професійній, так і в службовій кар'єрі пропонується система безперервного навчання робітників, яка включає: первинну професійну підготовку; перепідготовку згідно з виробничими вимогами; підвищення кваліфікації; підтримку індивідуальних професійних здібностей робітників і розвиток талановитої молоді.

Система безперервного навчання робітників у ринкових умовах, з одного боку, повинна швидко реагувати на зміни потреб виробництва в робочій силі, а з іншого – надати можливість робітникам відповідно до їх інтересів підвищувати професійний рівень та забезпечити свою конкурентоспроможність на ринку. Запропоновано нове поняття: *«Конкурентоспроможність робітника на ринку праці – це його переваги над іншими робітниками, що визначаються професійними знаннями технологічного, технічного, економічного напрямків, практичними навичками виконання всіх операцій виробничого процесу із забезпеченням високої якості, дотриманням високої культури виробничих відносин, здатністю працювати в команді, активним сприйняттям нових досягнень науково-технічного прогресу й постійним підвищенням свого професійного рівня».*

Запропоновано перелік професій робітників для всіх виробництв, рівень кваліфікації яких вимагає отримання вищої освіти або середньої спеціальної освіти з досвідом роботи, та Методичні рекомендації щодо проведення конкурсів професійної майстерності робітників на підприємствах м'ясної галузі для заохочення до подальшого підвищення кваліфікації й освоєння суміжних професій.

У розділі 6 “Організаційно-економічна і фінансово-інвестиційна складові системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості” обґрунтовано рекомендації щодо створення галузевого кластеру на рівні регіону, удосконалення управління витратами й операційного менеджменту, фінансового забезпечення конкурентоспроможності малих підприємств.

Дослідження сучасних організаційних форм створення міжгалузевих об'єднань, які забезпечують тісний інтеграційний зв'язок для виконання партнерських зобов'язань, свідчить про початок результативного співіснування у м'ясній промисловості різних організаційних форм об'єднання підприємств за типом: м'ясокомбінату на базі цілісного майнового комплексу; холдингу; концерну; корпорації; асоціації, які, як правило, діють на рівні певного регіону.

Нині особливого значення набуває регіонально-галузевий підхід до управління м'ясною промисловістю, який базується на врахуванні ролі чинників регіону: раціональне використання ресурсів; забезпечення населення м'ясопродуктами; дотримання положень Закону України «Про стимулювання розвитку регіонів» (рис. 6).

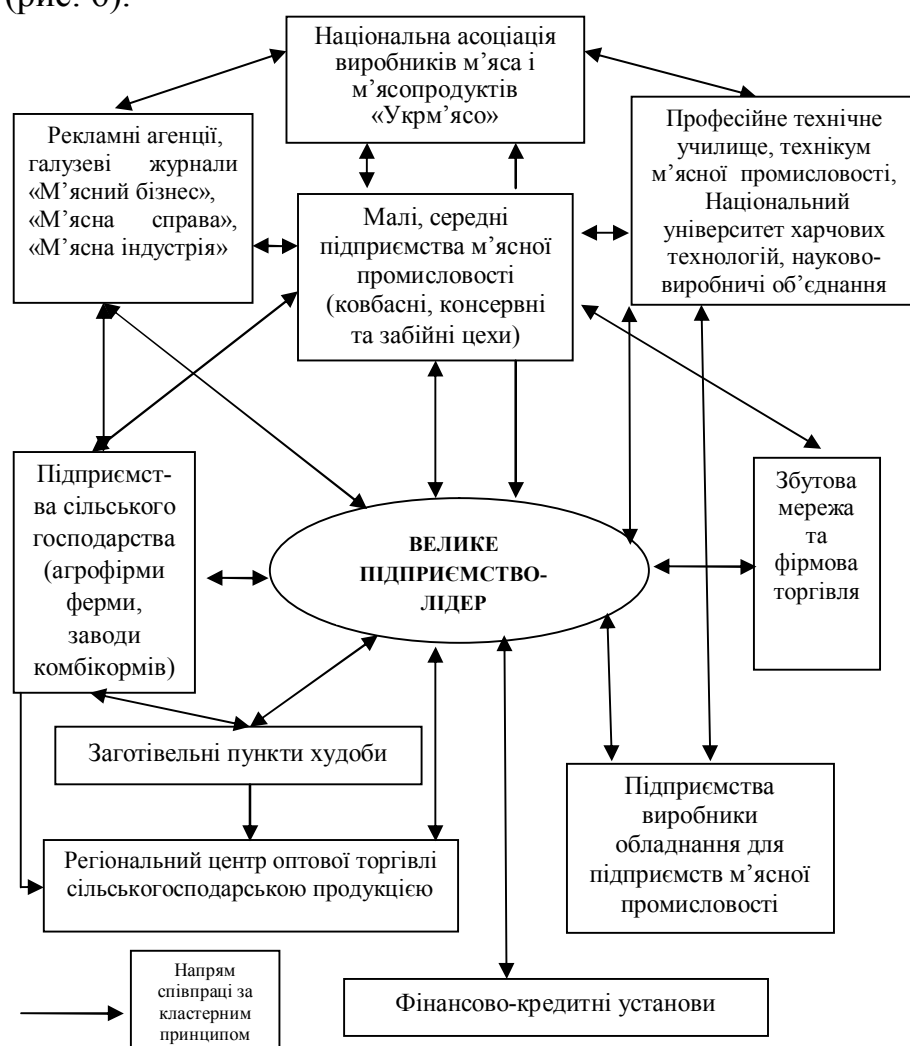


Рис. 6. Модель галузевого кластеру в м'ясній промисловості на рівні регіону

Формування галузевого кластеру в м'ясній промисловості на рівні регіону має реалізувати такі стратегічні пріоритети: реструктуризація підприємств галузі; впровадження ресурсозберігаючих технологій; комплексне перероблення сільськогосподарської сировини та збільшення обсягів виробництва продукції; підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому ринку і утримання та завоювання нових зовнішніх ринків збуту; забезпечення конкурентоспроможності всіх учасників галузевого кластеру. Для м'ясної промисловості, як свідчить досвід, доцільним є об'єднання незалежних підприємств за типом асоціації. Керівництво галузевим кластером повинно здійснюватися Радою директорів підприємств, що входять до складу асоціації. Для спільної діяльності підприємств галузевого кластеру, згідно з Законом України «Про інститути спільного інвестування», слід створити пайовий інвестиційний фонд для підтримки розвитку тваринництва.

За останні 16 років на підприємствах м'ясної промисловості відбулися значні зміни, що позначилися на виробничих процесах: життєвий цикл продукції став коротшим, а асортимент продукції – ширшим; ускладнення технології виробництва потребує нових форм контролю, організації, розподілу праці; впровадження гнучких графіків і режимів роботи підрозділів, які узгоджуються з технологічними схемами виробництва продукції; нові підходи щодо виробничого планування, розміщення підрозділів та обладнання, створення робочих місць. Це зумовлює необхідність застосування сучасних підходів до операційного менеджменту на основі філософії «ощадливого виробництва» та реінжинірингу, які націлені на підвищення гнучкості виробництва, оперативну зміну асортименту продукції відповідно до попиту споживачів, швидке впровадження нової техніки і технології, гнучких виробничих систем з одночасним утриманням мінімуму запасів матеріальних ресурсів та готової продукції, підвищення якості при постійному зниженні витрат виробництва, логістичний підхід до виробничих процесів.

Особливість підприємств м'ясної промисловості полягає в тому, що бізнес-процеси здійснюються на рівні кожного окремого виробництва, яке випускає різну готову продукцію. Тому розроблення операційних стратегій з врахуванням технологій реінжинірингу доцільно на рівні виробничих структурних підрозділів.

Згідно з класифікаційними ознаками виробничих систем підприємства м'ясної промисловості належать до систем, які в своїй структурі мають ознаки як «виштовхуючої» так і «втягуючої» виробничих систем. Так, до «виштовхуючої» виробничої системи відносяться м'ясожирове і птахопереробне виробництва, в яких організація переробки залежить від наявності тваринницької продукції, що передбачає організацію роботи виробничих підрозділів за гнучкими технологічними схемами та режимами роботи працівників. До «втягуючої» виробничої системи відносяться ковбасно-кулінарне та консервне виробництва, продукція яких зорієнтована на виконання замовлень споживачів.

З метою удосконалення управління персоналом на рівні структурних підрозділів обґрунтовується введення посади: майстра, безпосередньо приймаючого участь у виробництві для малочисельних цехів та дільниць, який би за сумісництвом працював апаратником 5–6 розряду. Дана пропозиція направлена на підвищення ефективності роботи структурних підрозділів за рахунок людського фактору та підвищення кваліфікації працівників, впровадження командної роботи. Запропоновано Типову посадову інструкцію майстра, безпосередньо приймаючого участь у виробництві.

Згідно з Положенням (стандартом) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» визначені підприємством загальновиробничі витрати за переліком і складом поділяються на постійні та змінні. Слід зазначити, що абсолютно точного розподілу витрат на постійні та змінні не може бути, оскільки існують витрати, що включають у себе постійну і змінну частини. Так, оплата праці апарату управління виробництвом може містити постійну частину – оклад і змінну частину – винагороди (премії) за збільшення обсягів виробництва, за високі досягнення у праці. Крім того, витрати, які для одного підприємства є постійними, для іншого можуть бути змінними. Якщо випуск продукції за звітний період нижчий нормальній потужності підприємства, то загальновиробничі витрати розподіляються відповідно до нормальній потужності, зокрема витрати у межах нормальній потужності

списуються на виробничу собівартість продукції, а понаднормативні витрати – на собівартість реалізованої продукції.

За останні роки потужність на різних виробництвах підприємств використовується в середньому: у м'ясожировому – 20,4%; у ковбасному – 35,1%; в консервному – до 7,3%. Отже, використання в управлінні витратами терміна «нормальна потужність» не може бути доцільним для підприємств м'ясної промисловості, оскільки виробництво продукції суттєво залежить від стану сировинної бази і потужність значно змінюється протягом останніх років. Тому доцільно не коригувати загальновиробничі витрати залежно від ступеня використання нормальної потужності. Необхідно фактично обліковані загальновиробничі витрати повністю відносити на виробничу собівартість продукції, що буде спрощувати облік і відображати реальні витрати на виробництво продукції підприємства та формування виробничої собівартості.

Дослідження свідчать, що на багатьох підприємствах м'ясної промисловості адміністративні та інші операційні витрати становлять від 1,5 до 8% собівартості реалізованої продукції і мають тенденцію до подальшого зростання. Аналіз структури витрат, які включаються до адміністративних та інших операційних витрат, свідчить про віднесення штрафів, неустойок, сумнівних боргів, дебіторської заборгованості, що сприяє пасивному управлінню витратами та дозволяє зняти відповідальність з керівництва підприємства за їх формування. Тому важливо запровадити наступні заходи: посилити державний контроль за доходами та витратами підприємств, зокрема, за адміністративними витратами й іншими операційними витратами; удосконалити Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» щодо перегляду складу адміністративних витрат та інших операційних витрат, виключивши з них витрати, які не мають виробничого характеру.

При формуванні галузевого кластеру на рівні регіону велика роль приділяється малим підприємствам промисловості, що потребують допомоги в розробці й реалізації систем управління охороною праці та управління навколишнім середовищем, у проведенні навчання з сертифікації систем якості та забезпечення безпеки продуктів харчування. Високий рівень збитковості малих підприємств з виробництва харчових продуктів, у тому числі м'ясних: у 2006 р. – 35,5%, не сприяє забезпеченню їх конкурентоспроможності на ринку. Водночас спостерігається тенденція до зростання цін на м'ясопродукти у 4–5 разів при сталих обсягах виробництва порівняно з 1998 роком – початком введення спрощеної системи оподаткування та обліку малих підприємств.

Для підвищення фінансової стійкості малих підприємств пропонується внесення змін у п.1.1 ст.1 проекту Закону України «Про спрощену систему оподаткування, обліку та звітності суб'єктів малого підприємництва»: «збільшити обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) до суми, еквівалентної 500 тисячам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні», що буде відповідати п. 7 ст. 63 Господарського кодексу України. Це дасть можливість малим підприємствам працювати за спрощеною системою оподаткування; зменшити витрати на проведення облікових робіт; спростити облік і звітність, знизити податковий тиск на підприємство за рахунок зменшення кількості видів податків та зборів.

ВИСНОВКИ

Проведенні дослідження на основі теоретичного узагальнення дозволили зробити висновки та сформулювати пропозиції концептуального, теоретичного і науково-практичного спрямування щодо розв'язання наукової проблеми забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України:

1. М'ясна промисловість – це галузь, яка повинна сприяти інтеграції економіки України у світову економічну систему. Експортні поставки м'ясної продукції були одним із перевірених досвідом шляхів подолання кризового стану на підприємствах, накопичення валютних ресурсів, оздоровлення економіки країни. В умовах вступу України до Світової організації торгівлі не вирішеними проблемами підприємств м'ясної промисловості, що впливають на їх конкурентоспроможність, є: недостатні обсяги та низька якість вітчизняної сировини; збитковість підприємств галузі; відсутність стандартів на м'ясну продукцію, які б відповідали вимогам світового рівня; недостатній захист споживачів від неякісної продукції, зокрема високий вміст речовин, шкідливих для здоров'я людини – генетично модифіковані джерела; відсутність державної програми розвитку м'ясної промисловості, яка б гарантувала якість та безпеку продукції для споживачів; наявність на ринку великої кількості малих підприємств, які виробляють м'ясну продукцію сумнівної якості за низькими цінами; фальсифікація продукції; ввезення з-за кордону обладнання, синтетичних оболонки, харчових добавок, штучних інгредієнтів і сировини; недостатність науково-методичних розробок, зокрема застосування застарілих виробничих інструкцій, положень; відсутність навчальної літератури економічного спрямування для підготовки фахівців галузі; недостатність на ринку праці спеціалістів та робітників високої кваліфікації; невирішеність соціально-виробничих питань на підприємствах галузі; недостатнє дотримання екологічної безпеки підприємств.

2. Оцінка конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, які реалізували продукцію на регіональному ринку м. Києва та Київської області у 2003–2006 роках, свідчить, що на інтегральний показник конкурентоспроможності впливають фактори забезпечення конкурентних переваг підприємствами галузі: висока якість м'ясної продукції, яка забезпечується впровадженням міжнародних стандартів з якості та безпеки продукції; постійне оновлення технологічного обладнання; розроблення нових технологій та інформаційних мереж; наявність висококваліфікованого персоналу; створення власної сировинної бази; привабливість торгової марки. Зокрема, висококонкурентоспроможними на ринку стали м'ясокомбінати, що забезпечують комплексне перероблення сировини, впровадження ресурсозберігаючих технологій та інших інновацій.

3. Узагальнення існуючих теоретичних підходів до забезпечення конкурентоспроможності підприємств дало змогу обґрунтувати методологічні підходи до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, які за рахунок сукупності науково-

практичних підходів: інноваційного, геронтологічного, кластерного, ресурсозберігаючого, логістичного, корпоративно-командного та реінжинірингу сприяють розвитку партнерства між суб'єктами ринкових відносин та виробництва – науковцями, постачальниками, потенційними конкурентами, посередниками, споживачами. Побудова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості базується на підсистемах: техніко-технологічній, соціально-трудовій, організаційно-економічній і фінансово-інвестиційній, які характеризують внутрішнє середовище підприємства та формують передумови для досягнення конкурентних переваг. Кожна підсистема забезпечує конкурентоспроможність різних об'єктів – персоналу, виробництва, технології, продукції, ефективно взаємодіючи і доповнюючи дію інших підсистем, тому запропоновано визначати *систему забезпечення конкурентоспроможності підприємств як сукупність послідовних дій керуючої підсистеми (підходів і методів), підсистеми забезпечення (інформаційної, наукової, правової, нормативної, ресурсної), що здійснюють взаємовплив на керовану підсистему (техніко-технологічну, соціально-трудова, організаційно-економічну, фінансово-інвестиційну складові) для виконання основного завдання – досягнення конкурентоспроможності на ринку.*

4. Техніко-технологічна складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств націлена на активізацію інноваційного розвитку, впровадження міжнародних стандартів з менеджменту, формування екологічної політики. Запропонована модель активізації інноваційного розвитку підприємств м'ясної промисловості базується на формуванні конкурентних переваг за такими напрямками: впровадження досягнень науково-технічного прогресу; автоматизація виробничих процесів, мікропроцесорної техніки; виробництво геронтологічно цінних продуктів; застосування ресурсозберігаючих технологій; створення ефективної системи зберігання продукції відповідно до вимог ФАО і СОТ.

Для виробництва конкурентоспроможної продукції розроблено комплексну програму впровадження системи міжнародних стандартів з менеджменту із визначенням напрямів, конкретних заходів і відповідальних за застосування та дотримання їх у діяльності підприємства.

Узагальненням наукових здобутків є розроблення концепції забезпечення високої якості продукції та конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості, яка сприятиме вирішенню проблеми створення ефективного механізму управління безпекою, якістю продукції, формування експортного потенціалу та активізації залучення інвестицій для інноваційного розвитку підприємств.

Формування екологічної політики підприємства є одним із головних пріоритетних завдань розвитку м'ясної галузі, що вимагає: підвищення відповідальності керівництва за екологічний стан підприємства; здійснення екологічної модернізації основних фондів; еколого-орієнтовану структурну перебудову підприємства; створення лабораторії екологічної безпеки; поширення екологічно безпечних технологій та ресурсозбереження; при проектуванні нових підприємств обов'язково планувати сучасні очисні споруди; розроблення розділу «Екологія» у технічному паспорті підприємства.

5. Соціально-трудова складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємства спрямована на формування корпоративної культури, впровадження принципово нових стандартів ставлення до праці, управління безпекою праці. Для вирішення цієї проблеми запропонована концепція удосконалення організації і нормування праці на підприємствах м'ясної промисловості, основними напрямками якої є: обґрунтування необхідності змін норм праці з урахуванням соціальних, психофізіологічних чинників, статі та віку працівників, що дозволить при високій продуктивності праці зберегти працездатність і здоров'я людини; приведення у відповідність типових галузевих нормативів часу з урахуванням вимог охорони праці та техніки безпеки згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я України №528 від 27.12.2001 р. «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»; удосконалення методики розрахунку відрядних розцінок з урахуванням коефіцієнтів напруженості норм та якості продукції з метою стимулювання робітників у впровадженні прогресивних норм виробітку та виробництві якісної продукції.

Для забезпечення підготовки конкурентоспроможного робітника на ринку праці пропонується впровадження на підприємствах м'ясної промисловості системи безперервного навчання, проведення конкурсів професійної майстерності робітників, постійної мотивації до навчання.

6. Організаційно-економічна складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємства передбачає формування галузевого кластеру підприємств у м'ясній промисловості на рівні регіону та розроблення операційних стратегій виробничих підрозділів підприємства.

Формування галузевого кластеру підприємств у м'ясній промисловості на рівні регіону реалізує наступні стратегічні пріоритети: регіонально-галузевий підхід до управління галузі; реструктуризацію підприємств; впровадження ресурсозберігаючих технологій; комплексне перероблення сировини та збільшення обсягів виробництва продукції; підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках. Обґрунтовано створення галузевого кластеру на рівні регіону за типом асоціації на основі співробітництва, що передбачає досягнення консенсусу при прийнятті стратегічних рішень єдиним центром – Радою директорів підприємств щодо їх економічної доцільності для всієї інтегрованої структури в цілому з метою набуття стійких конкурентних переваг учасниками кластеру.

Для формування операційної стратегії підприємств здійснена класифікація виробничих підрозділів за ознаками «виштовхуючої» та «витягуючої» виробничих систем. До «виштовхуючої» виробничої системи відносяться м'ясожирове і птахопереробне виробництва, в яких організація виробничого процесу та виробництво продукції в повному обсязі залежить від наявності та кількості тваринницької продукції сільського господарства, що передбачає розроблення гнучких технологічних схем і режимів роботи працівників. До «витягуючої» виробничої системи відносяться ковбасно-кулінарне та консервне виробництва, продукція яких зорієнтована на виконання замовлень споживачів.

Такий підхід дозволить більш чітко формулювати тактичні цілі виробничих підрозділів та здійснювати їх коригування.

Для високовитратних виробництв підприємств м'ясної промисловості запропоновано розробка операційної стратегії на основі філософії “ощадливого виробництва” і технологій реінжинірингу, які включають: ефективне використання всіх видів ресурсів; обмін інформацією; командну роботу трудових колективів; безперервне вдосконалення за рахунок переходу на світові технологічні та екологічні стандарти і логістичного підходу до виробництва, що дозволить скоротити витрати робочого часу, виробничі площі, витрати на виробництво та реалізацію продукції, тобто підвищить конкурентоспроможність підприємств за рахунок можливості використання гнучкої політики ціноутворення відносно цінової політики конкурентів із вищим рівнем витрат на виробництво продукції.

З метою удосконалення управління персоналом на рівні виробничих підрозділів запропоновано доповнити Тарифно-кваліфікаційний довідник для робітників м'ясної промисловості введенням професії: майстра, безпосередньо приймаючого участь у виробництві, для малочисельних, висококомеханізованих цехів та дільниць, який би за сумісництвом працював апаратником 5-6 розряду та ніс відповідальність за технічний стан підрозділу, економне витрачання енергії.

7. Фінансово-інвестиційна складова системи забезпечення конкурентоспроможності підприємства включає заходи щодо зниження витрат на виробництво і реалізацію продукції та залучення інвестицій для розвитку підприємств. Для спрощення обліку і відображення реальних витрат на виробництво продукції запропоновано внесення змін до Положення (стандарту) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: 1) удосконалення розрахунку виробничої собівартості продукції на підставі віднесення у повному розмірі фактично облікованих загальновиробничих витрат на виробничу собівартість продукції; 2) виокремлення зі складу адміністративних та інших операційних витрат витрат які не мають виробничого характеру, зокрема штрафів, неустойок, сумнівних боргів дебіторської заборгованості.

Малі підприємства відіграють дедалі більшу роль у забезпеченні населення м'ясними продуктами. Проведені дослідження свідчать про наявність негативних тенденцій у їх розвитку за період 2003–2006 роки. Для поліпшення фінансового стану малих підприємств м'ясної галузі пропонується внести зміни у п.1.1 ст.1 проекту Закону України «Про спрощену систему оподаткування, обліку та звітності суб'єктів малого підприємництва»: «збільшити обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) до суми, еквівалентної 500 тисячам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні», що буде відповідати п. 7 ст. 63 Господарського кодексу України.

Практична реалізація системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств має бути адаптована до кожного підприємства м'ясної галузі з метою надання саме, тих конкурентних переваг, в яких є невідкладна потреба. Впровадження заходів системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств здійснено на прикладі ВАТ «Козятинський птахокомбінат», потенційний економічний ефект становить 227 тис. грн. на рік.

**СПИСОК ОСНОВНИХ ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ
ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ
Монографії**

1. Драган О. І. Організаційно-методологічне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України: проблеми теорії і практики : монографія / О. І. Драган. – К. : НУХТ, 2007. – 251 с. (рецензія у Наукових працях НУХТ. – № 21. – 2007. – С. 162–163).

2. Драган О. І. Управління конкурентоспроможністю підприємств: теоретичні аспекти : монографія / О. І. Драган. – К. : ДАКККіМ, 2006. – 144 с.

Статті в наукових фахових виданнях

3. Драган О. І. Особливості планування діяльності підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Укр. держ. ун-ту харч. технологій. – 2001. – № 9. – С. 111–113.

4. Драган О. І. Інвестиційний процес на підприємствах м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Наук. вісник Буковинського держ. фінансово-економічного ін-ту : Вип. 34. – ч. 2: Економічні науки. – Чернівці, 2003. – С. 96–100.

5. Драган О. І. Підвищення продуктивності на підприємствах м'ясної промисловості України: нові науково-практичні підходи / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2003. – № 14. – С. 108–110.

6. Драган О. І. Концепція мотиваційного менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості / О. І. Драган // Економіка: проблеми теорії та практики : зб. наук. праць. Вип. 198, т. 1. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2004. – С. 43–48.

7. Драган О. І. Подолання тіньової економіки – нагальна проблема суспільства України / О. І. Драган, Л. С. Зуєва // Економіка. Фінанси. Право. – 2004. – № 7. – С. 26–28 (*особистий внесок: проаналізовані причини тіньової економіки при застосуванні механізму сплати податку на додану вартість*).

8. Драган О. І. Теоретико-методологічні підходи до конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2004. – № 15. – С. 125–127.

9. Драган О. І. Удосконалення правового статусу акціонерних товариств в Україні / О. І. Драган, Ю. Ю. Пустовіт // Економіка. Фінанси. Право. – 2004. – № 10. – С. 28–32 (*особистий внесок: пропозиції щодо вдосконалення існуючого законодавства про акціонерну власність*).

10. Драган О. І. Науково-практичні підходи щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Економіка: проблеми теорії та практики : зб. наук. праць. Вип. 191, т. 2. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2004. – С. 383–388.

11. Драган О. І. Нові підходи щодо мотивації працівників / О. І. Драган, Л. С. Зуєва // Вісник технологічного ун-ту Поділля «Економічні науки», ч. 1. – т. 2, 2004. – С. 26–29 (*особистий внесок: обґрунтування сучасних розробок з організації праці і заробітної плати для підприємств м'ясної промисловості*).

12. Драган О. І. Науково-методичне та нормативне забезпечення підприємств м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Наук.-практ. зб. «Продуктивність агропромислового виробництва». – 2004. – № 1. – С. 27–31.

13. Драган О. І. Методологія формування цінової політики підприємства / О.І. Драган, Л. С. Зуєва // Зб. наук. праць Черкаського держ. техн. ун-ту. Серія: Економічні науки. Вип. 11. – Черкаси : ЧДТУ, 2004. – С. 226–229 (*особистий внесок: обґрунтування цінової політики підприємства з врахуванням сучасних маркетингових методів та підходів*).

14. Драган О. І. Управління якістю – запорука конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2005. – № 17. – С. 187–190.

15. Драган О. І. Еколого-економічні проблеми розвитку України та шляхи їх вирішення / О. І. Драган // Економіка. Фінанси. Право. – 2005. – № 8. – С. 3–6.

16. Драган О. І. Професійний розвиток робітників на підприємствах м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Зб. наук. праць Черкаського держ. техн. ун-ту. Серія: Економічні науки. Вип. 15. – Черкаси : ЧДТУ, 2005. – С. 252–258.

17. Драган О. І. Удосконалення методики формування витрат на виробництво продукції (послуг) на підприємствах м'ясної промисловості / О. І. Драган // Економіка. Фінанси. Право. – 2006. – № 2. – С. 11–13.

18. Драган О. І. Вступ України у СОТ: перспективи для м'ясної галузі / О. І. Драган // Економіка. Фінанси. Право. – 2006. – № 6. – С. 3–6.

19. Драган О. І. Теоретичні підходи щодо визначення конкурентоспроможності м'ясної продукції / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2006. – № 18. – С. 100–105.

20. Драган О.І. Впровадження екологічного менеджменту на підприємствах м'ясної промисловості / О.І. Драган // Таврійський наук. вісник : зб. наук. праць ХДАУ. Вип. 46. – Херсон : Айлант. – 2006. – С. 277–282.

21. Драган О. І. Формування парадигми науково-технічного прогресу на підприємствах м'ясної промисловості / О. І. Драган // Економіка: проблеми теорії та практики : зб. наук. праць. Вип. 218: т. 2. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2006. – С. 560–566.

22. Драган О. І. Концепція удосконалення організації і нормування праці підприємств м'ясної галузі / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2006. – № 19. – С. 86–89.

23. Драган О. І. Розроблення операційної стратегії на основі реінжинірингу підприємств м'ясної галузі / О. І. Драган // Прометей. Регіон. зб. наук. праць з економіки. Вип. № 2 (20). – Донецьк : ІЕПД НАН України, ДЕГІ, 2006. – С. 140–143.

24. Драган О. І. Передумови і необхідність створення галузевого кластеру м'ясної промисловості на рівні регіону / О. І. Драган // Зб. наук. праць Черкаського держ. техн. ун-ту. Серія : Економічні науки. Вип. 16. – Черкаси : ЧДТУ, 2006. – С. 104–110.

25. Драган О. І. Інноваційний розвиток підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Прометей. Регіон. зб. наук. праць з економіки. Вип. № 1 (22). – Донецьк : ІЕПД НАН України, ДЕГІ, 2007. – С. 68–72.

26. Драган О. І. Концептуальні підходи до забезпечення високої якості продукції на підприємствах м'ясної галузі / О. І. Драган // Таврійський наук. вісник: зб. наук. праць ХДАУ. Вип. 48. – Херсон : Айлант. – 2007. – С. 175–184.

27. Драган О. І. Формування корпоративної культури на підприємствах м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2007. – № 20. – С. 77–80.

28. Драган О. І. Розвиток тваринництва та його вплив на конкурентоспроможність підприємств м'ясної галузі / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2007. – № 21. – С. 45–48.

29. Драган О. І. Обґрунтування вибору методу нарахування амортизації для м'ясної галузі / О. І. Драган // Вісник Житомирського держ. техн. ун-ту / Економічні науки. – Житомир : ЖДТУ, 2007. – № 1 (39). – С. 72–76.

30. Драган О. І. Методичні аспекти оцінки конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Таврійський наук. вісник : зб. наук. праць ХДАУ. Вип. 54. – Херсон : Айлант. – 2007. – С. 251–258.

31. Драган О. І. Методичні підходи до впровадження логістичної системи на підприємстві м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2008. – № 24. – С. 74–76.

32. Драган О. І. Удосконалення фінансового забезпечення конкурентоспроможності малих підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2008. – № 26. – С. 33–36.

33. Драган О. І. Система забезпечення конкурентоспроможності підприємств: методологічні аспекти / О. І. Драган // Вісник Житомирського держ. техн. ун-ту / Економічні науки. – Житомир : ЖДТУ, 2008. – № 2 (44). – С. 239–246.

34. Драган О. І. Заходи щодо удосконалення управління структурними підрозділами на підприємствах м'ясної промисловості / О. І. Драган // Наук. праці Нац. ун-ту харч. технологій. – 2008. – № 27. – С. 151–153.

Матеріали та тези конференцій

35. Драган О. І., Зуєва Л. С. Фактори забезпечення конкурентоспроможності підприємств : праці 2-ої Міжнар. наук. конф. [«Управління розвитком соціально-економічних систем: глобалізація, підприємництво, стале економічне зростання»], (Донецьк, 10–13 грудня 2002 р.) / М-во освіти і науки України, Донецький нац. ун-т [та ін.]. – Донецьк : ДонНУ, 2002. – С. 50–51 (*особистий внесок: визначено основні фактори забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості*).

36. Драган О. І. Нові підходи до управління виробництвом на підприємствах м'ясної промисловості : праці 4-ої Міжнародної наукової конференції [«Управління розвитком соціально-економічних систем: глобалізація, підприємництво, стале економічне зростання»], (Донецьк, 11–14 грудня 2003 р.) / М-во освіти і науки України, Донецький нац. ун-т [та ін.]. – ч. 2. – Донецьк : ДонНУ, 2003. – С. 126–128.

37. Драган О. І. Проблеми підприємств м'ясної промисловості в умовах глобалізації економіки : тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф. [«Управління організаційно-технічними та фінансово-економічними змінами на промислових підприємствах»], (Київ, 23–24 березня 2006 р.) / Мін-во освіти і науки України, М-во аграр. політики України, Нац. держ. ун-т харч. технологій [та ін.]. – К. : НУХТ, 2006. – С. 55.

38. Драган О. І. Особливості застосування конкурентних стратегій на підприємствах м'ясної промисловості : зб. наук. праць 4-ої Міжнар. наук.-практ. конф. [«Стан і проблеми трансформації фінансів та економіки регіонів у перехідний період»] (Хмельницький, 19–21 жовтня 2006 р.) / Хмельницький економ. ун-т, Санкт-Петербурзький держ. ун-т економіки та фінансів, Ун-т Карлсрує, Німеччина [та ін.]. – Хмельницький : Хмельницький економ. ун-т, 2006. – С. 264–269.

39. Драган О. І. Удосконалення операційної стратегії на підприємствах м'ясної промисловості : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. [«Інформаційні технології, в економіці, менеджменті і бізнесі. Проблеми науки, практики і освіти»], (23–24 листопада 2006 р.) / Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – С. 144–146.

40. Драган О. І. Удосконалення фінансового стану підприємств м'ясної промисловості в умовах ринкової економіки : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. [«Сучасні наукові досягнення – 2007»], (Дніпропетровськ, 1–14 лютого 2007 р.) / Дніпропетровський нац. ун-т. – Т. 2. Економічні науки. – Дніпропетровськ : Наука і освіта, 2007. – С. 11–13.

41. Драган О. І. Методологічні підходи до формування механізму забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. [«Проблеми економіки підприємств в умовах сталого розвитку»], (Київ, 15–16 березня 2007 р.) / Мін-во освіти і науки України, М-во аграр. політики України, Нац. держ. ун-т харч. технологій. – К. : НУХТ, 2007. – С. 35–36.

42. Драган О. І. Конкурентоспроможність підприємств в умовах технологічної конкуренції: методологічний аспект : матеріали наук.-практ. конф. [«Глобалізація, СОТ: конкурентні позиції України»], (Київ, 27.03.2007 р.) / Київський ун-т ринк. відносин, Укр. союз промисловців та підприємців. – К. : ТОВ УВПК «ЕксОб», 2007. – С. 144–150.

43. Драган О. І. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. [«Концептуальні засади формування менеджменту в Україні»], (Київ, 16–17 листопада 2007 р.) / Міжрегіон. Акад. управління персоналом. – К. : МАУП, 2007. – С. 205–209.

44. Драган О. І. Інноваційна конкурентоспроможність підприємств м'ясної промисловості України : тези доп. Міжнар. наук.-техн. конф. [«Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості»], (Київ, 27–28 листопада 2007 р.) / Мін-во освіти і

науки України, Департамент харч. пром-ті М-во аграр. політики України, Нац. держ. ун-т харч. технологій, Нац. асоц. виробників м'яса і м'ясопродуктів України «Укрм'ясо» [та ін.]. – К. : НУХТ, 2007. – С. 171–173.

Інші видання

45. Драган О. І. Маркетинг : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл. культ.] / О. І. Драган, О. О. Кутас, Л. С. Зуєва. – К. : ДАКККіМ, 2005. – 291 с. (особистий внесок: *вступ, розділи 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19; С.144–184; 191–215*).

46. Менеджмент : понятійно-термінологічний словник / [За ред. Г.В. Щокіна та ін.]. – К. : МАУП, 2007. – 744 с. (особистий внесок: *визначення термінів конкурентоспроможності різних об'єктів*).

47. Драган О. І. Шляхи об'єднання виробництва яловичини з її переробкою / О. І. Драган // Міжвідом. темат. наук. зб. «Розведення і генетика тварин». – 2003. – № 37. – С. 85–88.

48. Драган О. І. Організаційно-методологічний механізм забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості / О. І. Драган // Актуальні питання економіки: теорія і практика : зб. наук. праць Європ. ун-ту. Вип. № 1. – 2007. – С. 55–59.

АНОТАЦІЯ

Драган О.І. Забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка і управління підприємствами. – Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008.

У дисертації вперше розроблено методологічний підхід до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств, який передбачає такі структурні складові: соціально-трудова, техніко-технологічна, організаційно-економічна, фінансово-інвестиційна, та для кожної з них запропоновано конкретні заходи щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України.

Обґрунтовано операційну стратегію виробничих підрозділів підприємств за класифікаційними ознаками «виштовхуючої» та «витагуючої» виробничих систем. Розроблено комплексну програму впровадження на підприємствах м'ясної промисловості системи міжнародних стандартів з менеджменту. Удосконалено модель активізації інноваційного розвитку підприємств в умовах обмежених ресурсів. Запропоновано концептуальні засади стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості на період до 2015 року.

Ключові слова: система забезпечення конкурентоспроможності підприємств, м'ясна промисловість, інноваційний розвиток, концепція, стандарти, якість, екологічна політика, кластер, операційна стратегія, витрати.

АННОТАЦИЯ

Драган Е.И. Обеспечение конкурентоспособности предприятий мясной промышленности Украины. – Рукопись.

Диссертация на соискание учёной степени доктора экономических наук по специальности 08.00.04 – экономика и управление предприятиями. – Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2008.

В диссертационной работе впервые разработан методологический подход к формированию системы обеспечения конкурентоспособности предприятий на основе структурных составляющих – подсистем: технико-технологической, социально-трудовой, организационно-экономической, финансово-инвестиционной, для которых предлагаются конкретные мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий мясной промышленности Украины.

Обоснована совокупность научно-практических подходов к формированию системы обеспечения конкурентоспособности предприятий мясной промышленности, а именно инновационного, геронтологического, кластерного, ресурсосберегающего, логистического, корпоративно-командного и реинжиниринга, которые предусматривают сотрудничество на условиях партнерских отношений между субъектами рыночных отношений: учёными, поставщиками, конкурентами, посредниками, потребителями для достижения конкурентных преимуществ.

Разработана комплексная программа внедрения системы международных стандартов в сфере менеджмента на предприятиях мясной промышленности для обеспечения конкурентных преимуществ в сфере управления качеством продукции и безопасности, охраны здоровья работающих и защиты окружающей среды, защиты интересов и прав потребителей, интеграции существующих систем стандартов: качественных, экологических, социальных.

Разработана операционная стратегия производственных структурных подразделений предприятий согласно классификационных признаков производственной системы: «выталкивающей» – для мясожирового и птицеперерабатывающего производства; «вытягивающей» – для колбасного, кулинарного, консервного производств предприятий, на основе философии “бережливого производства” и внедрения технологий реинжиниринга, учитывая особенности организации технологических процессов, планирования, эффективного использования всех видов ресурсов, обмена информацией и логистического подхода к производству.

Усовершенствована модель активизации инновационного развития предприятий мясной промышленности для обеспечения их конкурентоспособности в условиях ограниченных сырьевых, финансовых, технических, трудовых ресурсов и использование геронтологического подхода в производстве мясной продукции.

Разработаны концепции: обеспечения высокого качества и конкурентоспособности предприятий мясной промышленности для создания эффективного

механизма управления безопасностью, качеством продукции, формирования экспортного потенциала с целью привлечения инвестиций для инновационного развития предприятий; усовершенствования организации и нормирования труда, которая основывается на политике гуманизации труда, создании нормальных условий труда, обеспечении полной безопасности труда, рациональной организации технологических процессов производства продукции; формирования экологической политики, которая будет способствовать выполнению нормативов экологической безопасности на предприятии.

Предложена система непрерывного обучения рабочих на предприятиях отрасли для совершенствования индивидуальных профессиональных способностей и развития талантливой молодежи при обеспечении нормальных условий труда и материального поощрения.

Усовершенствован методический подход к расчёту производственной себестоимости предприятий мясной промышленности за счёт отнесения фактически рассчитанных общепроизводственных затрат в полном объёме на производственную себестоимость, что будет упрощать учёт и отображать реальные затраты на производство продукции.

Предложено усовершенствование управления производственными подразделениями за счёт введения должности – мастера, непосредственно принимающего участие в производстве, с целью повышения ответственности за сохранение материальных ресурсов, эффективности деятельности, выполнения рабочими правил техники безопасности и охраны труда в малочисленных и высокомеханизированных производствах.

Приобрели дальнейшее развитие понятийный аппарат теории конкурентоспособности за счёт понятий: «система обеспечения конкурентоспособности предприятий», «конкурентоспособность предприятий мясной промышленности», «конкурентоспособность мясной продукции», «конкурентоспособность торговой марки», «конкурентоспособность рабочего на рынке труда»; «миссия предприятий мясной промышленности».

Предложены теоретические подходы к формированию отраслевого кластера на уровне региона на основе крупного предприятия – мясокомбината с целью создания паевого инвестиционного фонда для развития сырьевой базы, внедрения безотходного производства, ресурсосберегающих технологий, подготовки квалифицированных кадров за счет сотрудничества с малыми, средними предприятиями отрасли, предприятиями сельского хозяйства, финансово-кредитными учреждениями, образовательными и научно-исследовательскими организациями и другими предприятиями.

Обоснованы направления стратегического развития предприятий мясной промышленности на период до 2015 года.

Ключевые слова: система обеспечения конкурентоспособности предприятий, мясная промышленность, инновационное развитие, концепция, стандарты, качество, экологическая политика, кластер, операционная стратегия, затраты.

ANNOTATION

Dragan E. Ensuring of competitiveness of the meat industry enterprises of Ukraine. – Manuscript.

Thesis for receiving of the Doctor of Economic Sciences scientific degree in specialty 08.00.04. – economics and management of the enterprises. – The National University of Food Technologies, Kyiv, 2008.

For the first time the dissertation substantiates a methodological approach to the formation system of the ensuring of the competitiveness enterprises of the meat industry upon basic sub-systems: social and laboring, technology, organizational and economy, finance and investments on the base of the set of surveys in spheres of innovations, gerontology, clustering, resource-saving, logistics, corporative supervision and re-engineering. The survey offers the model of how to activate innovational development of the businesses under conditions of short resourcing and the gerontology approaches in the meat production. It lights out the complex program of implementing the international management standards for the businesses, esp. quality, ecological and social. It also grounds the operational strategy of structural business units for the industry following the ‘saving production’ philosophy and the reengineering technologies, and classifies the structural business units with attributes of ‘pushing-out’ and ‘pulling-in’ systems for different businesses in the meat industry. It also offers the concepts for developing the enterprises of the meat industry for the period till 2015.

Key words: system of the ensuring of the competitiveness enterprises, meat industry, development of innovations, concept, standards, quality, ecology policy, cluster, operational strategy, deductions.