

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА
НА ПІДПРИЄМСТВАХ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Підручник

Керівник колективу авторів і науковий редактор
д.е.н., професор *Т.Л. Мостенська*



2011

УДК 664
ББК -80*65.2/4-65.9
О 641

*Затверджено Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України
як підручник для студентів вищих навчальних закладів
Лист № 1/11-10353 від 09.11.2010 р.*

Рецензенти:

Бай Сергій Іванович, доктор економічних наук
(Київський національний торговельно-економічний університет)
Осецький Валерій Леонідович, доктор економічних наук, професор
(Київський національний університет ім. Т.Г. Шевченка)
Череп Алла Василівна, доктор економічних наук, професор
(Запорізький національний університет)

Колектив авторів:

**Мостенська Т.Л., Бойко І.А., Болотіна І.М., Драган О.І., Євсєєва І.В.,
Ємцев В.І., Межинська О.Ю., Новак В.О., Рибачук-Ярова Т.В., Полінчик-Ярова Т.В.,
Сіднєва Ж.К., Стахурська С.А., Сичевський М.П., Скопенко Н.С., Ткачук С.В., Ткаченко О.М.,
Федулова І.В., Цимбалюк Л.Г., Шекмар Н.А., Шматкова Г.К., Яцунь О.М.**

Мостенська Т.Л.

О 641 Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості:
Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л., Мостенська. — К. Кондор,
2012. — 723 с.

ISBN 978-966-351-392-8

Підручник написаний відповідно до навчальної програми з дисципліни «Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості», що передбачена галузевим стандартом вищої освіти України для підготовки бакалаврів з галузі знань «Харчова технологія та інженерія» та відповідно до навчальної програми з дисципліни «Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості», що передбачена галузевим стандартом вищої освіти України для підготовки бакалаврів з галузі знань «Економіка і підприємництво». В ньому викладено теоретичні, практичні, організаційні основи та система забезпечення організації виробництва із врахуванням галузевої специфіки діяльності підприємств харчової промисловості України.

ББК -80*65.2/4-65.9

ISBN 978-966-351-392-8

© Мостенська Т.Л. та колектив авторів, 2011
© Кондор, 2011

1931 - 2011
До 80 річчя
Факультету економіки і
менеджменту
Національного університету
харчових технологій

ПЕРЕДМОВА

Підприємства харчової промисловості та виробництва напоїв і тютюнових виробів мають особливості виробництва, які необхідно враховувати при здійсненні управління як підприємством в цілому, так і окремих його структурних підрозділів.

Організація виробництва, яка побудована на наукових засадах, дозволяє підвищувати ефективність діяльності, створювати комфортні та привабливі умови праці, будувати систему управлінської відповідальності та забезпечувати досягнення поставлених цілей.

Складність організації виробництва на підприємствах харчової промисловості зумовлена галузевими особливостями: сезонним коливанням попиту і виробництва, неспівпадінням в часі піків споживання та надходження сировини на підприємства, багатопрофільністю підприємств, особливостями характеристик сировини, матеріалів, які визначають якість готової продукції, специфікою товару, що пропонується ринку. Обсяги пропозиції харчових продуктів є однією із важливих складових економічної безпеки країни та чинником соціальної стабільності.

Продукція, яку виробляють підприємства харчової промисловості, має відповідати вимогам якості та безпечності, задовольняти різноманітні смаки споживачів. Якість харчових продуктів, їх кількість та доступність значною мірою визначаються врахуванням галузевих особливостей виробництва, станом організаційно-виробничого та технологічного забезпечення.

Окремі складові організації виробництва: організація основного та допоміжного виробництва, організація праці та системи мотивації, організація інноваційної діяльності та контролю, організація системи якості на підприємствах харчової промисловості, поєднані у єдину систему, забезпечують ефективність та конкурентоспроможність підприємств галузі на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Особливої актуальності набуває проблема ефективної організації виробництва в умовах членства України у Світовій організації торгівлі, оскільки виробництво значної частки продукції підприємств харчової промисловості та виробництва напоїв орієнтоване на експорт.

Формуванню світогляду та виробничих навичок майбутніх менеджерів середньої та вищої управлінської ланки підприємств галузі присвячений цей підручник. Запорука ефективної роботи на цих посадах — знання особливостей організації виробництва та його складових від входу сировини, матеріалів до готової продукції — харчових продуктів у широкому асортименті.

Підручник включає, крім викладення теоретичного матеріалу, практичні завдання, задачі, які побудовані на прикладі діяльності підприємств харчової промисловості та виробництва напоїв, тести для визначення рівня засвоєння знань, питання для самостійного опрацювання.

Маємо надію, що запропонований підручник стане джерелом необхідної складової загальноінженерних знань для студентів технічних та технологічних спеціальностей і допоможе майбутнім спеціалістам у площині економічної діяльності із більшим розумінням сприймати процеси, які відбуваються на підприємствах харчової промисловості і виробництва напоїв. Використання підручника у практичній діяльності керівниками різних управлінських рівнів підприємства сприятиме підвищенню рівня знань, ефективності виробництва і допоможе розв'язанню виробничих проблем, які виникають під час прийняття управлінських рішень.

Цей підручник є реалізацією творчого задуму першого завідувача кафедри менеджменту Національного університету харчових технологій доктора економічних наук, професора **Чепурнова Івана Андрійовича** – щирої і світлої людини, ефективного менеджера, видатного науковця, який майже 20 років очолював кафедру. Саме Чепурнову І.А. колектив кафедри завдячує науковою школою, здобутками, розвитком.

ЗМІСТ

Передмова	3
Модуль 1. ВИРОБНИЧІ ПІДПРИЄМСТВА. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС	10
Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ ТА ЗАВДАННЯ ЇЇ РОЗВИТКУ	10
1.1. Характеристика харчової промисловості України	11
1.2. Актуальні завдання розвитку харчової промисловості	16
1.3. Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості	18
1.4. Характеристика та сучасний стан галузей харчової промисловості України	25
1.5. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості	40
1.6. Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості	44
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>49</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>49</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>49</i>
Тема 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ФОРМИ ПІДПРИЄМСТВ ТА ЇХ ОБ'ЄДНАНЬ	50
2.1. Підприємства. Види та організаційні форми підприємств	51
2.2. Об'єднання підприємств. Організаційно-правові форми та види об'єднань..	56
2.2.1. Причини об'єднань підприємств та їх типи	56
2.2.2. Організаційно-правові форми об'єднань підприємств	64
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>67</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>67</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>67</i>
<i>Тести до теми 2</i>	<i>68</i>
Тема 3. ПРОМИСЛОВЕ ПІДПРИЄМСТВО. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	75
3.1. Промислове підприємство. Основні риси, характеристики та задачі	75
3.2. Виробнича структура підприємства	78
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>84</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>84</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>85</i>
<i>Тести до теми 3</i>	<i>85</i>

Тема 4. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС	88
4.1. Виробничий процес. Складові виробничого процесу. Виробничий цикл	88
4.1.1. Виробничий процес. Складові виробничого процесу	89
4.1.2. Виробничий цикл	95
4.2. Принципи раціональної організації виробничого процесу	102
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>107</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>108</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>109</i>
<i>Тести до теми 4</i>	<i>109</i>
Тема 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОСНОВНОГО ВИРОБНИЦТВА.	
ТИПИ ВИРОБНИЦТВ	115
.1. Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі.	115
5.2. Типи виробництва	117
5.3. Методи організації основного виробництва	121
5.4. Підвищення ефективності потокового виробництва	140
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>141</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>141</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>145</i>
<i>Тести до теми 5</i>	<i>145</i>
Тема 6. ВИРОБНИЧА ПОТУЖНІСТЬ	149
6.1. Визначення виробничої потужності. Види виробничої потужності	149
6.2. Розрахунок виробничої потужності	153
6.3. Визначення резервів використання виробничої потужності	161
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>163</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>163</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>165</i>
<i>Тести до теми 6</i>	<i>165</i>
Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОПЛАТА ПРАЦІ	168
Тема 7. ТРУДОВИЙ ПРОЦЕС ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ	
НА ПІДПРИЄМСТВАХ	168
7.1. Трудовий процес	169
7.2. Організація праці	171
7.2.1. Розподіл праці	172
7.2.2. Організація робочих місць на підприємствах	175
7.3. Створення сприятливих умов для роботи	182
7.4. Наукова організація праці	183
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>184</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>185</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>185</i>
<i>Тести до теми 7</i>	<i>186</i>

Тема 8. НОРМУВАННЯ ПРАЦІ	191
8.1. Процес праці та проектування його структури	191
8.2. Методи вивчення трудових процесів	193
8.3. Методи вивчення та визначення витрат робочого часу	196
8.3.1. Метод фотографії робочого часу	200
8.3.2. Метод хронометражних спостережень	203
8.3.3. Метод моментних спостережень	208
8.3.4. Метод мікроелементного спостереження	211
8.4. Оцінка рівня організації праці на підприємствах	211
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>213</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>214</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>215</i>
<i>Тести до теми 8</i>	<i>216</i>
Тема 9. МОТИВАЦІЯ ПРАЦІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАРОБІТНОЇ ПЛАТИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ	221
9.1. Визначення мотивації. Теорії мотивації	222
9.2. Сучасні підходи до мотивації праці на підприємствах	227
9.3. Організація заробітної плати в системі матеріального стимулювання праці. 234	
9.3.1. Матеріальне стимулювання праці	234
9.3.2. Тарифна система	237
9.3.3. Організація заробітної плати на підприємствах	242
9.3.4. Визначення рівня заробітної плати на підприємствах харчової промисловості	245
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>248</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>248</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>249</i>
<i>Тести до теми 9</i>	<i>250</i>
Модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВІ	254
Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА	254
10.1. Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва	255
10.2. Організація ремонтного обслуговування виробництва	258
10.3. Організація енергетичного обслуговування	264
10.4. Організація транспортного обслуговування	266
10.5. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення виробництва та організація складського господарства	271
10.6. Організація охорони навколишнього середовища	276

<i>Питання для самоперевірки</i>	277
<i>Вправи для практичних занять</i>	277
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	279
<i>Тести до теми 10</i>	279
Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ	281
11.1. Визначення інноваційної діяльності	281
11.2. Види інноваційної діяльності	284
11.3. Інноваційний процес	286
<i>Питання для самоперевірки</i>	294
<i>Вправи для практичних занять</i>	294
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	294
<i>Тести до теми 11</i>	294
Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ФОРМИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	297
12.1. Загальні підходи до визначення організаційних форм інноваційної діяльності	298
12.2. Внутрішньофірмові організаційні форми інноваційної діяльності	299
12.3. Міжфірмові організаційні форми інноваційної діяльності	303
<i>Питання для самоперевірки</i>	308
<i>Вправи для практичних занять</i>	308
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	309
<i>Тести до теми 12</i>	309
Тема 13. НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСІ УКРАЇНИ	312
<i>Питання для самоперевірки</i>	318
<i>Вправи для практичних занять</i>	318
Модуль 4. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВІ	319
Тема 14. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	319
14.1. Економічна сутність категорії якості	320
14.2. Класифікація показників якості продукції	324
14.3. Методи визначення показників якості продукції	328
14.4. Стандартизація в системі забезпечення якості	333
14.5. Сертифікація продукції та систем якості	337
<i>Питання для самоперевірки</i>	342
<i>Вправи для практичних занять</i>	343
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	343
<i>Тести до теми 14</i>	344

Тема 15. ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	349
15.1. Контроль та його роль у забезпеченні ефективності виробництва	349
15.2. Інструменти управлінського контролю	360
15.3. Контроль якості продукції	369
15.4. Контроль поведінки робітників в організації	374
15.5. Система контролю виробничих процесів та забезпечення її ефективності	376
<i>Питання для самоперевірки</i>	<i>380</i>
<i>Вправи для практичних занять</i>	<i>380</i>
<i>Завдання для самостійного опрацювання</i>	<i>381</i>
<i>Тести до теми 15</i>	<i>381</i>
Термінологічний словник	386
Додаток А	415
Додаток Б	423
Додаток В	426
Список використаної літератури	478
Предметний показчик.....	483
Список виконавців за розділами підручника	491

Модуль 1

ВИРОБНИЧІ ПІДПРИЄМСТВА. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС

ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС	– сукупність взаємопов'язаних часткових процесів праці, в результаті яких вихідна сировина перетворюється у готову продукцію.
	– сукупність організаційних і технологічних процесів, в результаті яких відбувається перетворення ресурсів у готову продукцію.
	– сукупність трудових і природних процесів, спрямованих на виробництво товару заданої якості, кількості, асортименту у визначені терміни.

Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ ТА ЗАВДАННЯ ЇЇ РОЗВИТКУ

Ключові терміни та поняття

- Харчова промисловість
- Агропродовольчий комплекс
- Класифікація підприємств харчової промисловості
- Розміщення виробництва
- Регіональна спеціалізація
- Світова продовольча (агропродовольча) система

Вивчивши цю тему, Ви повинні знати:

- ✧ характеристику харчової промисловості та галузеві особливості діяльності підприємств;
- ✧ сучасні проблеми розвитку харчової промисловості України;
- ✧ структурну модель харчової індустрії;
- ✧ актуальні завдання розвитку харчової промисловості;
- ✧ стратегічну ціль розвитку харчової промисловості;
- ✧ інструменти державного регулювання діяльності підприємств харчової промисловості;
- ✧ склад галузей харчової промисловості.

Ви повинні вміти:

- ✧ визначати інструменти та напрями впливу державного регулювання на діяльність підприємств харчової промисловості;
- ✧ здійснювати оцінку спеціалізації регіону в територіальному розподілі праці;
- ✧ характеризувати ситуацію на ринку продовольчих товарів України;
- ✧ визначати пріоритетні напрями діяльності підприємств харчової промисловості.

1.1. Характеристика харчової промисловості України

Науково обгрунтоване забезпечення людства, зокрема населення будь-якої країни світового співтовариства, в продовольстві високої якості — глобальна проблема розвитку міжнародної спільноти. Особливу роль у розв'язанні продовольчої проблеми на регіональному, національному та загальносвітовому рівнях відіграє *харчова індустрія* як завершальна функціональна ланка виробництва продовольчої продукції й реальний організатор та інтегратор ефективного, раціонального й збалансованого функціонування продовольчого комплексу кожної держави.

Харчова промисловість є і буде залишатись у подальшому стратегічно важливою галуззю народного господарства, від якої залежить добробут українського народу. Зважаючи на місце і роль галузі для економічного і соціального розвитку суспільства, прискорення її розширеного відтворення, вона виступає однією з найголовніших передумов подолання кризових явищ та досягнення сталого економічного розвитку.

Л.В. Опацький, автор першої фундаментальної наукової праці з проблем розвитку та розміщення харчової промисловості, зазначив, що «найбільш загальною ознакою, що об'єднує всі галузі харчової промисловості, є економічне призначення продукції; вони виробляють предмети особливого споживання — продукти харчування, напої, а також смакові продукти або сировину для їх виробництва» [52, с. 4].

За класифікатором Союзу радянських соціалістичних республік галузей народного господарства, який використовувався у вітчизняній статистиці до 2000 року, харчова промисловість складалась із харчосмакової, м'ясної, молочної і рибної промисловості. Харчосмакова промисловість України об'єднувала групу спеціалізованих галузей з виробництва продовольчих товарів із сировини рослинного походження і включала хлібопекарню, цукрову, кондитерську, макаронну, олійно-жирову, плодоовочеву, виноробну, спиртову, лікєро-горілчану, пивоварну, дріжджову, крохмале-патокову, соляну, чайну, парфумерно-косметичну, тютюнову галузі, а також виробництва безалкогольних напоїв, харчових концентратів та інших продуктів (харчових кислот, оцту, сахарину, сухого льоду та ін.). До складу м'ясної промисловості відносили підприємства з перероблення худоби і птиці та вироблення м'яса і м'ясних продуктів. Молочна промисловість об'єднувала підприємства, які виробляли молоко і молочні продукти. Рибна промисловість включала підприємства з вилову та перероблення риби, морських тварин і рибопродуктів; рибоконсервні та рибокоптильні підприємства; холодильники; рибні порти; ставкові й озерні господарства з вирощування риби та ін.

Окрему групу галузей склали борошномельно-круп'яна та комбікормова промисловості, що переробляють зерно та інші види сировини рослинного походження для продовольчих, фуражних та технічних цілей. У статистичних довідниках ці підприємства часто подавались окремим рядком, а результати їхньої діяльності, хоч і не включались до сумарних показників харчової промисловості, що публікувались у статистичних щорічниках того часу, однак у наукових дослідженнях, як правило при аналізі проблем розвитку харчової промисловості, вони використовувались, виходячи з кінцевого призначення їх продукції.

У 2000 році вітчизняна статистика перейшла на міжнародні стандарти звітності об'єктів господарської діяльності. Основні види економічної діяльності, пов'язані з переробленням аграрної сировини та виробництвом продовольчих товарів, були об'єднані в групу «харчова промисловість та перероблення сільськогосподарських продуктів». При цьому деякі галузі та окремі виробництва (соляна, парфумерно-косметична, виробництво мила та ін.), які раніше за народногосподарською класифікацією (ЗКГНГ) відносились до складу харчової промисловості, при запровадженні нової класифікації за видами економічної діяльності (КВЕД) (табл. 1.1) були включені в інші підгрупи обробної та добувної промисловості, що обумовило певну незіставність статистичних показників, які характеризують розвиток харчової та переробної промисловості у періоди до і після 2000 року.

Таблиця 1.1

**КЛАСИФІКАЦІЯ ВИДІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ,
ЩО ФОРМУЮТЬ АГРОПРОМИСЛОВИЙ КОМПЛЕКС УКРАЇНИ**

№ п/п	Види економічної діяльності та галузі економіки	Код КВЕД
1	2	3
2.1.	Харчова промисловість	15
2.1.1.	Виробництво м'яса і субпродуктів	15.11.0
2.1.2.	Переробка свійської птиці і кролів	15.12.0
2.1.3.	Виробництво м'ясних продуктів	15.13.0
2.1.4.	Промислове виробництво риби	15.20.0
2.1.5.	Переробка і консервування картоплі	15.31.0
2.1.6.	Виробництво фруктових та овочевих соків	15.32.0
2.1.7.	Переробка овочів і фруктів	15.33.1
2.1.8.	Виробництво плодоовочевих консервів (крім картоплі), включаючи м'ясо-рослинні та сало-бобові	15.33.2
2.1.9.	Виробництво неочищеної олії та жирів	15.41.0
2.1.10.	Виробництво рафінованої олії та жирів	15.42.0
2.1.11.	Виробництво маргарину	15.43.0
2.1.12.	Виробництво молочних продуктів	15.51.0
2.1.13.	Виробництво морозива	15.52.0
2.1.14.	Виробництво борошна	15.61.0
2.1.15.	Виробництво круп	15.61.2

2.1.16.	Виробництво крохмалю та крохмальних продуктів	15.62.0
2.1.17.	Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах	15.71.0

Закінчення табл. 1.1

№ п/п	Види економічної діяльності та галузі економіки	Код КВЕД
1	2	3
2.1.18.	Виробництво готових кормів для домашніх тварин	15.72.0
2.1.19.	Виробництво хліба та хлібобулочних виробів	15.81.0
2.1.20.	Виробництво сухарів, печива, пирогів і тістечок з тривалим терміном зберігання	15.82.0
2.1.21.	Виробництво цукру	15.83.0
2.1.22.	Виробництво какао, шоколаду	15.84.0
2.1.23.	Виробництво макаронних виробів	15.85.0
2.1.24.	Переробка чаю	15.86.1
2.1.25.	Виробництво кави	15.86.2
2.1.26.	Виробництво прянощів	15.87.0
2.1.27.	Виробництво продуктів дитячого харчування	15.88.1
2.1.28.	Виробництво дієтичних і гомогенізованих продуктів	15.88.2
2.1.29.	Виробництво харчових концентратів (дегідратів)	15.89.1
2.1.30.	Виробництво дріжджів	15.89.2
2.1.31.	Виробництво решти харчових продуктів	15.89.9
2.1.32.	Виробництво дистильованих алкогольних напоїв	15.91.0
2.1.33.	Виробництво етилового спирту із зароджувальних матеріалів	15.92.0
2.1.34.	Виробництво вин	15.93.0
2.1.35.	Виробництво сидру	15.94.0
2.1.36.	Виробництво інших напоїв із зброджуваних продуктів	15.95.0
2.1.37.	Виробництво пива	15.96.0
2.1.38.	Виробництво солоду та солодових екстрактів	15.97.0
2.1.39.	Виробництво мінеральних вод та прохолодних напоїв	15.98.0
2.2.	Тютюнова промисловість	16
2.2.1.	Виробництво тютюнових виробів	16.00.0

У сучасній науковій і спеціальній літературі все частіше використовується термін «*харчова індустрія*», в який дослідники вкладають ширший зміст, ніж у поняття «харчова промисловість», що відбиває новітні тенденції і перспективи розвитку галузі.

У майбутньому все більшого значення набуватимуть інтеграційні процеси: зв'язок підприємства, що випускає харчові продукти, з постачальниками сировини, таропакувальних матеріалів, обладнання. Все більшої ваги набуває проблема, яка тісно пов'язана з реалізацією продукції: система оптової та роздрібною торгівлі, заходи, які впливають на просування товарів на ринку (в першу чергу реклама), транспортне забезпечення, що включає в себе як технологічний транспорт, так і спеціалізовані транспортні підрозділи. Стрімко зростає значення кадрового забезпечення (починаючи з технологічних працівників і закінчуючи керівниками підприємств), а також функціонування галузевої науки. Галузь перетворюється на новий, більш масштабний комплекс, який потребує узгодженого і скоординованого розвитку підгалузей, що перебувають на даний час за межами харчової промисловості (рис. 1.1), і який на рівні регіону та країни в цілому потребує зов-сім іншого підходу до створення ефективно діючої системи управління цим комплексом.



Рис. 1.1. Структурна модель харчової індустрії

Харчова промисловість України налічує на сьогодні понад 20 тисяч під-приємств, на яких зайнято більше півмільйона чоловік. Питома вага харчової промисловості у загальному обсязі промислового виробництва досягла майже 20%. За цим показником вона утримує друге місце після чорної металургії. А у Вінницькій, Тернопільській, Волинській областях галузь складає основу промислового виробництва, займаючи в його структурі понад 50%.

Галузь здатна забезпечити внутрішні потреби країни у продовольчих товарах, має значний експортний потенціал та позитивне сальдо зовнішньої торгівлі.

Головним пріоритетом зовнішньоекономічної діяльності харчової промисловості є поступова інтеграція у світову економіку, нарощування та ефективне використання експортного потенціалу, забезпечення позитивного зовнішньоторговельного сальдо, забезпечення захищеності внутрішнього продовольчого ринку, виходячи із інтересів держави.

По основних видах продовольства рівень самозабезпечення України у 2008 році було досягнуто (рис. 1.2).

Виняток складають м'ясо та м'ясопродукти, плоди, ягоди та виноград, які мають відповідно 83,3% та 74,2% рівня самозабезпечення.

Можливість країни забезпечити населення харчовими продуктами власного виробництва визначають рівень продовольчої безпеки країни, рівень соціальної напруги у суспільстві стабільність розвитку суспільства. За обсягом іноземних інвестицій харчова промисловість посідає одне із перших місць, сумарно вони складають майже п'яту частину від загальних капіталовкладень в промисловість України (табл. 1.2).

На 1 січня 2010 року обсяг прямих іноземних інвестицій у виробництво харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів склав 1837,2 млн дол США. При зростанні абсолютної суми іноземних інвестицій у 3,3 рази, порівняно із 2002 роком, питома вага інвестицій в харчову промисловість поступово зменшується з 33 відсотків у 2002 році до 20,4 відсотків у 2010 році.

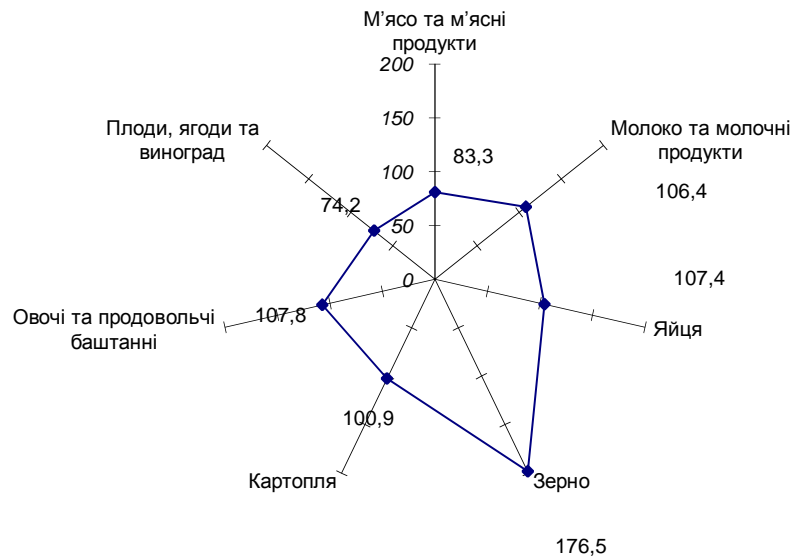


Рис. 1.2. Рівень самозабезпечення України основними видами продовольства
Джерело [73, с. 147]

Таблиця 1.2

**ПРЯМІ ІНОЗЕМНІ ІНВЕСТИЦІЇ В УКРАЇНУ
НА ПОЧАТОК РОКУ, МЛН ДОЛ. США**

Прямі іноземні інвестиції	2002	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Усього	4555,3	9047,0	16890,0	21607,3	29542,7	35723,4	40026,8
Промисловість	2443,6	3867,1	5169,2	6111,1	8004,1	8056,5	9021,9
з неї виробництво харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів	808,0	1127,6	1171,6	1272,0	1561,2	1655,5	1837,2
Питома вага інвестицій у харчову промисловість у загальному обсязі промислових інвестицій, %	33,0	29,2	22,7	20,1	19,5	20,5	20,4

Джерело [73, с. 35]

1.2. Актуальні завдання розвитку харчової промисловості

Протягом останніх років галузь постійно нарощує обсяги виробництва. Вступ України до СОТ та можлива інтеграція в ЄС вимагає вирішення ряду питань розвитку підприємств харчової промисловості для підтримання конкурентоспроможності харчової продукції та забезпечення її конкурентних переваг на світовому ринку.

До **переліку актуальних завдань розвитку харчової промисловості**, ствердження її позицій як передової конкурентоспроможної галузі промислового виробництва з явними інвестиційними перевагами слід віднести:

- вдосконалення та впровадження нових технологій світового рівня, для забезпечення більш глибокої комплексної переробки сировини, скорочення споживання енергоресурсів;
- збільшення обсягів виробництва та реалізації продукції, освоєння нових ринків збуту, ефективне використання наявного виробничого потенціалу;
- гарантування захисту прав споживачів, підвищення безпеки продовольчих товарів, розробка і застосування прогресивних медико-біологічних вимог та санітарних норм якості продовольчої сировини і харчових продуктів;

- формування системи вільного і прозорого ціноутворення через організацію прогнозованого аграрного ринку, наповнення його інфраструктури фінансовими та товарними потоками, створення умов для здорової конкуренції, розвитку приватної ініціативи та кооперації;
- прискорення розробки та впровадження державних стандартів і сертифікатів відповідності української продовольчої продукції, гармонізованих з міжнародними вимогами;
- оновлення матеріально-технічної бази підприємств харчової промисловості, інтенсифікація технологічних процесів, модернізація, реконструкція, технічне переоснащення, нарощування виробничих фондів, впровадження принципово нових технологій та устаткування, покликаних гарантувати збереження цінних властивостей сировини та підвищувати якість готової продукції, застосування безвідходних та маловідходних технологій, комплексне використання сировини, максимальне використання у виробництві харчових продуктів місцевих нетрадиційних ресурсів;
- створення сприятливих умов для залучення іноземних і вітчизняних інвесторів, застосування лізингу, різних форм кредитування виробництва тощо;
- розроблення та реалізація, спільно з іншими міністерствами і установами, системи заходів боротьби з тіньовим сектором виготовлення та торгівлі харчовими продуктами;
- підготовка законодавчих і нормативних актів, спрямованих на захист вітчизняного виробника харчових продуктів та підвищення ефективності роботи окремих галузей харчової промисловості.

Найбільш **актуальними завданнями** побудови ефективно діючої харчової промисловості є:

- створення необхідних умов виробникам промислових продовольчих товарів для їх діяльності та освоєння прогресивних технологій виробництва (державний протекціонізм, державне замовлення, дотації виробникам сировини, яка надходить на переробні підприємства);
- здійснення дієвих, цінової, податкової, кредитно-фінансової політик;
- створення принципово нових організаційних структур для врахування різноманітності форм власності і господарювання, виробничих і технологічних зв'язків підприємств і галузей продовольчого комплексу (створення об'єднань сільськогосподарських виробників та переробних підприємств, пряма, зворотна, вертикальна та горизонтальна диверсифікація та інтеграція);
- формування нового, відповідного вимогам ринку і товаровиробників економічного механізму встановлення і розвитку внутрішніх та міжгосподарських зв'язків;
- відновлення керованості галузі, ліквідація численного посередництва і організація прямих зв'язків виробників з ринками збуту;
- стимулювання підприємницької діяльності в харчовій промисловості;
- відновлення роботи з професійної підготовки кадрів та ін.

Реалізація цих завдань дозволить вирішити проблеми підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості. Здійснити їх реалізацію можна за допомогою виваженого галузевого регулювання.

Форми, методи, важелі та функції регулювання галузевого розвитку формуються в рамках діючого в країні господарського механізму, однак слід враховувати те, що вони можуть змінюватись відповідно до особливостей функціонування окремих підгалузей і виробництв харчової промисловості та ринків їхньої продукції.

1.3. Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості

Концептуальною ланкою економічних перетворень, що відбуваються в Україні, є широке впровадження і використання ринкового механізму господарювання, переваги якого полягають у постійному стимулюванні ефективності виробництва, ощадливому використанні всіх видів ресурсів, найповнішому задоволенні потреб споживачів. **Ринкове господарювання** являє собою складну систему взаємодії різних економічних структур, господарської діяльності, правового забезпечення, економічної політики та інших складових. Важливим елементом ринкового механізму є наявність відокремлених виробників, які беруть на себе матеріальний ризик за результати власної діяльності. Тому цілком виправданим першим кроком на шляху його побудови було створення необхідних для виникнення самостійних виробників умов як найважливішого чинника функціонування ринкових відносин. Останнє передбачає роздержавлення, приватизацію і децентралізацію управління. Однак при відсутності відповідного досвіду і науково обґрунтованих рекомендацій стосовно вибору раціональних форм господарювання перехід до ринкових умов для підприємств виявився складним і суперечливим процесом. Безсистемний перехід до стихійного ринку підприємств харчової промисловості, який відбувся в Україні, спричинив найбільш

інтенсивний розвиток деструктивних процесів у таких стратегічно важливих харчових підкомплексах, як буряко-цукровий, зерновий, м'ясо-молочний. При цьому загострились протиріччя у взаємовідносинах між партнерами цих підкомплексів, що призвело до падіння обсягів виробництва, зростання собівартості продукції, зниження її якості та конкурентоспроможності.

Економічна теорія і практика переконливо свідчать, що одним із найбільш важливих важелів ринкової економіки є державне регулювання. Не може бути ефективною ринкової економіки, заснованої на новітніх досягненнях науки і техніки, без активного державного регулювання [25, с.55].

При цьому слід зазначити, що для сталих ринкових систем, які досягли стану рівноваги, притаманна ефективна самоорганізація. Послаблення регулювання в ринкових умовах, особливо в невиражених умовах перехідного періоду, призводить до дестабілізації економічної діяльності суспільства.

Необхідність державного регулювання розвитку харчової промисловості в Україні зумовлена цілим рядом чинників, найголовнішим з яких є висока соціальна значимість продукції галузі. Існують й інші важливі чинники, які обумовлюються необхідністю: здійснення структурної перебудови в галузі та оновлення її матеріально-технічної бази; стимулювання розвитку пріоритетних підгалузей харчової промисловості, які є галузями спеціалізації України в регіональному та світовому розподілі праці у виробництві продовольчих товарів; виправлення деформацій в регіональній структурі виробництва промислових харчових товарів, подолання тенденцій до послаблення регіональної спеціалізації у виробництві продовольчих товарів шляхом подальшого розвитку спеціалізації в тих регіонах, які традиційно є основними виробниками продовольства в Україні, з одночасним підвищенням рівня самозабезпечення країни продуктами харчування; надання протекціоністської підтримки тим галузям харчової промисловості, від яких залежить продовольча та економічна безпека держави; попередження негативних зрушень у структурі експорту / імпорту продовольчих товарів та сировини; налагодження рівноправних партнерських відносин між усіма учасниками продовольчого ринку та необхідністю подолання диктату посередницьких структур та великих торгових мереж.

Державне регулювання виробництва продовольчих товарів потребує якісного інструментарію для ефективного реалізації його цілей, вибір якого зумовлюється обраною стратегією регулювання, сучасним станом та перспективами розвитку галузі. **Система державного регулювання** будується на таких *інструментах впливу* як:

- *законодавчо-нормативні* (закони, укази, постанови, розпорядження);
- *адміністративні* (контроль, обмеження, дозволи, державне замовлення, захист конкуренції тощо);
- *фінансово-економічні* (податки, пільги, дотації, мито, акцизи, цінова політика, розподіл ресурсів);
- *соціально-економічні* (задоволення потреб населення, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, підвищення рівня життя населення, збільшення його купівельної спроможності);
- *інвестиційно-інноваційні* (галузеві цільові та інвестиційно-інноваційні програми, фінансування інновацій та пріоритетних напрямів розвитку галузі, контроль за використанням інвестицій, координація реалізації інноваційних програм).

Ефективне використання цих інструментів і важелів дозволяє державі реалізовувати **функції регулювання розвитку галузі**, а саме:

- *законодавчо-правову* (розроблення стабільної ефективної законодавчо-правової бази, яка забезпечує зацікавленість суб'єктів господарювання в економічному зростанні та розвитку відтворювальних процесів);
- *інноваційну* (розроблення і реалізація державних програм створення вітчизняної високоефективної техніки та технологій виробництва якісних продуктів харчування; пріоритетний економічний розвиток сільського господарства, харчової і переробної промисловості; здійснення заходів з підвищення якості і конкурентоспроможності продукції та контролю за їхньою ефективністю; розроблення та впровадження науково-технічних нововведень; формування інноваційних фондів; створення автоматизованих баз даних і систем управління ринковими процесами в галузі);
- *інвестиційну* (виділення державними, територіальними і місцевими органами управління матеріальних і фінансових ресурсів для створення виробництв нової, престижної та високоякісної продукції, необхідної масовому споживачу, а також продукції дитячого і дієтичного харчування);

- *економічну* (встановлення паритету цін на сировину, продукцію, матеріали і засоби виробництва; створення рівних конкурентних умов для підприємств усіх форм власності; впровадження корпоративної культури на підприємствах як економічного чинника його сталого розвитку; надання дотацій підприємствам під забезпечення випуску продукції підвищеного попиту та призначеної для поліпшення стану здоров'я населення; вирівнювання рівня продовольчого забезпечення регіонів країни; обмеження ввезення в країну імпортованих продовольчих товарів, аналоги яких виробляються вітчизняними товаровиробниками);

- *кредитно-фінансову* (забезпечення підприємствам різних форм власності рівних умов при наданні кредитів);

- *податкову* (розроблення диференційованої шкали податкових зборів в залежності від соціальної значимості різних груп продовольчих товарів);

- *соціальну* (підвищення життєвого рівня і платоспроможності населення; збільшення частки оплати праці в собівартості продукції, забезпечення раціональних норм харчування);

- *екологічну* (здійснення заходів з дотримання підприємствами допустимих норм викидів і скидів у навколишнє середовище; контроль за природоохоронною діяльністю підприємств та дотриманням ними нормальних умов праці і їх покращенням, за якістю та безпечністю харчових продуктів).

Все більшого розповсюдження набуває *територіально-галузевий підхід* до управління розвитком економіки, її окремими комплексами, галузями та виробництвами, який базується на визнанні важливої ролі в цьому процесі географічних (територіальних, місцевих) чинників. Особливо виправданий такий підхід стосовно харчової промисловості, розвиток і розміщення якої підпорядковані двом найважливішим завданням: раціональному використанню сировинних ресурсів певної території у загальній системі територіального розподілу праці виробництва продовольчих товарів та забезпеченню населення певної території продуктами харчування за науково обґрунтованими нормами їх споживання. Крім того, харчова промисловість входить до господарського комплексу кожної території, тому вдосконалення саме територіальної організації її виробництва є важливою проблемою управління галуззю, вирішення якої дозволяє отримати значний економічний ефект на всіх рівнях — галузевому, регіональному та загальнодержавному.

Розміщення виробництва являє собою форму географічного розподілу праці, яка визначає територіальну організацію виробництва. *Раціональна територіальна організація виробництва* дозволяє найбільш повно і ефективно використовувати економічні, природні, трудові, інші ресурси країни та окремих регіонів і максимально забезпечувати потреби споживачів. Функціонування продуктивних сил, результативність взаємодії різних їх елементів залежить від досконалості територіальної організації виробництва, її адекватності сучасним умовам економічного розвитку [74, с. 27–28].

Харчова промисловість як комплексна галузь включає до свого складу галузі і виробництва, які за характеристиками сировини та кінцевої продукції, специфікою технологічних процесів, а також за іншими чинниками, які прийнято називати чинниками розміщення, мають суттєві відмінності. Найбільші *відмінності існують між галузями за видом сировини*, що використовується. Розвиток значної частини галузей харчової промисловості (цукрова, крохмалепатокова, плодо-овочеконсервна, олійно-жирова, м'ясна, молочна, рибна, первинне виноробство) безпосередньо пов'язаний із сировинною базою — головним чином сільським господарством. Питома вага цих галузей у валовій продукції всієї харчової промисловості складає більше половини. Структура виробництва продукції по галузях харчової промисловості наведена нижче (рис. 1.3).

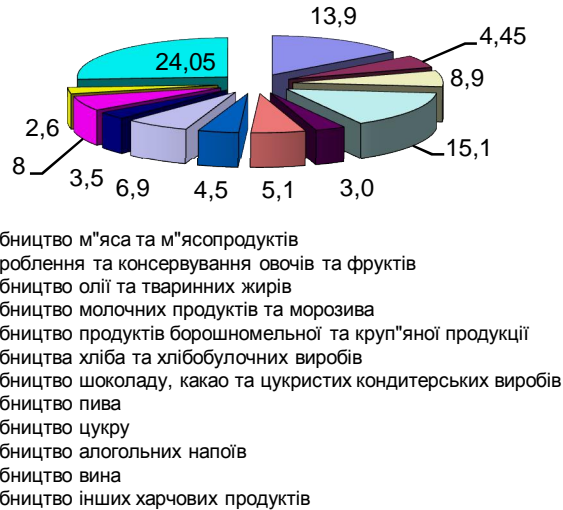


Рис. 1.3. Структура виробництва продукції по галузях харчової промисловості

Трансформаційні процеси в економіці України стали причиною руйнування зв'язків між виробниками сільськогосподарської сировини та підприємствами, які її переробляють, що є однією із причин скорочення обсягів надходження сировини на переробні підприємства (рис. 1.4).

Так, якщо у 1990 році 96% сільськогосподарської сировини проходило промислове перероблення, то у 2008 році цей показник був на рівні лише 20%, при значному підвищенні до 71% питомої ваги реалізації сільськогосподарської продукції по інших каналах реалізації (пайовикам за рахунок орендної плати за землю та майнових паїв (часток), іншим підприємствам та організаціям, безпосередньо підприємствам торгівлі, комерційним структурам, зарубіжним країнам, включаючи країни СНД тощо).

Випуск високоякісної харчової продукції підприємствами галузі висуває особливі вимоги до сировини. Так, наприклад, вимоги до якості заготівельної сировини в молочній галузі визначаються ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі», який регламентує нормативні значення фізико-хімічних, санітарно-гігієнічних та мікробіологічних показників молока (Додаток А).

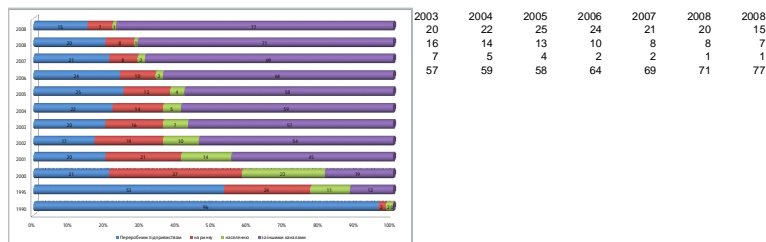


Рис. 1.4. Реалізація сільськогосподарської продукції по каналах реалізації

Особлива увага приділяється якості сировини для виробництва продуктів дитячого харчування. Визначаються території, на яких може вирощуватись сировина для продукції дитячого харчування, встановлюються вимоги до якості сировини, що відображено у відповідних законодавчих актах, визначаються вимоги до готової продукції (Додаток Б).

До складу харчової промисловості входять також і добувні галузі: соляна та виробництво мінеральних вод. Велика група галузей переробляє сільськогосподарську сировину, яка вже пройшла первинну обробку в інших галузях харчової промисловості (кондитерська, хлібопекарська, макаронна, лікєро-горілчана, вторинне виноробство, виробництво безалкогольних напоїв та ін.).

Крім відмінностей за видами сировини, *галузі харчової промисловості відрізняються* між собою транспортабельністю сировини, готової продукції, особливостями технологічних процесів, типами обладнання, схемами виробництва, засобами механізації. Все це зумовлює різноманітність чинників, які впливають на розміщення галузей, підприємств і виробництв харчової промисловості на територіях, визначає особливості в організації виробничих процесів, плануванні діяльності та управлінні.

За ареалом населення, на задоволення потреб якого орієнтоване виробництво харчової промисловості, галузі поділяються на такі три групи:

I група — галузі, що працюють на задоволення потреб населення будь-якого міста та прилеглих населених пунктів адміністративного району: хлібопекарська, кондитерська (мучнисті вироби), виробництво безалкогольних напоїв (частково);

II група — галузі, які задовольняють потреби населення кількох адміністративних районів, регіону (області) в цілому: борошномельно-круп'яна, макаронна, кондитерська (цукристі вироби), олійно-жирова (виробництво маргарину), м'ясна, молочна, рибна (внутрішні водойми), виноробна (вторинне виноробство), тютюново-махоркова (виробництво тютюнових виробів) дріжджова, лікєро-горілчана, пивоварна;

III група — галузі, які виробляють продукти споживання для населення економічних районів та країни в цілому: цукробурякова, цукрорафінадна, плодо-овочеконсервна, олійно-жирова (виробництво олії), рибна (океанічний промисел), виноробна (первинне виноробство), крохмалє-патокова, тютюново-махоркова (первинна обробка тютюну), ефіроолійна, спиртова, соляна [78, с. 20].

Специфічним проявом просторової організації харчового виробництва є його *регіональна спеціалізація*, яка проявляється у переважному розвитку на території регіону тих галузей і виробництв, для яких існують найбільш сприятливі природні і економічні передумови. Регіональна спеціалізація харчової промисловості в раціональних масштабах призводить до економії витрат суспільної праці, оскільки передбачає найефективніше використання природних умов і ресурсів, матеріально-технічного і трудового потенціалу території.

Сучасна економічна наука пропонує ряд показників, які можуть застосовуватись для *оцінки спеціалізації регіону в територіальному розподілі праці*, а саме:

- питома вага регіону в загальнодержавному виробництві даного виду продукції;
- питома вага галузі спеціалізації в господарському комплексі регіону (за обсягом виробленої продукції, вартістю основних виробничих засобів, чисельністю штатних працівників);
- виробництво продукції в розрахунку на душу населення;
- співвідношення частки регіону в країні за обсягом продукції, виробленої галуззю, до аналогічного загальнодержавного показника в промисловості;
- співвідношення частки галузі спеціалізації в господарському комплексі регіону до відповідного загальнодержавного показника;
- співвідношення в середньому на одну людину виробництва продукції в регіоні до середньодушового її виробництва в країні;
- питома вага вивезеної продукції в загальному випуску її в регіоні;
- частка регіону в загальному обсязі вивозу даного виду продукції по всіх регіонах країни [20, с. 189].

Розбудова в Україні ринкових відносин сприяла зміні власності на підприємствах харчової промисловості та впровадженню нових методів ведення господарства, що проявлялось у зміні підходів до управління діяльністю підприємств, зміщенні акцентів в організації виробництва та збуту продукції.

Підприємства харчової промисловості відносяться до тих, що першими розпочали приватизаційні процеси. Процес приватизації у харчовій промисловості регулювався Декретом Кабінету міністрів України «Про особливості приватизації майна в агропромисловому комплексі»

від 17 травня 1993 року та Законом України «Про особливості приватизації майна в агропромисловому комплексі», якими передбачалось перетворення державних підприємств у відкриті акціонерні товариства за виключенням підприємств, чия вартість була недостатньою для створення мінімального статутного фонду.

За умовами приватизації частина акцій підприємств цукрової та олійної промисловості, хлібокомбінатів, хлібозаводів, макаронних фабрик зберігалась за державою. Уряд визначив 156 об'єктів харчової промисловості, які не підлягали приватизації, у зв'язку з важливим загальнодержавним значенням. До їх числа входили підприємства з виробництва спирту, лікеро-горілчаних виробів, видобутку солі, науково-дослідні та проектно-конструкторські організації. В результаті реалізації заходів, передбачених згаданими нормативними документами, вже наприкінці 1997 року був створений недержавний сектор, до якого увійшло понад 90% підприємств галузі. На той час були повністю приватизовані підприємства олійно-жирової, миловарної, тютюнової, кондитерської, пиво-безалкогольної, молочноконсервної, макаронної галузей, зернопереробні підприємства та підприємства корпорації «Дитяче харчування». На сьогодні у державній власності залишається менше 3% підприємств харчової промисловості.

Аналіз процесу роздержавлення і приватизації, становлення різноманітних організаційно-правових форм підприємств як важливої передумови формування конкурентного середовища у харчовій промисловості дозволив виявити ряд проблем, накопичених за час реформування державної власності, які можна вважати причинами низької конкурентоспроможності як державних, так і приватизованих підприємств. Це зокрема: поширення використання способів нелегітимної приватизації за позаприватизаційними схемами (маються на увазі розрахунки із кредиторами високоліквідним державним майном); непідготовленість систем галузевого державного регулювання, що призвела до втрати керованості недержавним сектором підприємств харчової промисловості; низька ефективність діючої системи управління державною власністю; відсутність раціональних пропорцій між різними формами власності та господарювання, недорозвиненість комунальної власності та інші проблеми, які є загальними для приватизаційного процесу, що відбувся.

Конкурентне середовище являє собою сукупність макроекономічних умов, які забезпечують конкуренцію, дозволяють максимізувати прибутковість незалежним суб'єктам господарювання за рахунок випуску і реалізації конкурентоспроможної продукції на основі перерозподілу вільних економічних ресурсів шляхом укладання добровільних і взаємовигідних угод.

Вважається, що ринки, на яких діють підприємства харчової промисловості, є конкурентними, оскільки продовольчі товари відносяться до товарів першої необхідності широкого вжитку. Саме ця обставина зумовлює велику кількість споживачів і значну кількість продовольчих товарів.

Порівняно високі темпи обсягів виробництва в промисловості (рис. 1.5) не загострювали проблеми галузі, але світова економічна криза, що виникла змушує задуматись над ефективним господарювання населення харчовими необхідними кількості якості.

1.4. Характеристика та галузей промисловості України

На підприємства харчової промисловості у загальному обсязі промислового виробництва припадало у 2009 році майже 20% виробленої продукції у вартісному вираженні, що склало 159656,5 млн грн. У 2010 році вироблено продукції на суму 148767,6 млн грн., що складає 16,7% промислового виробництва.

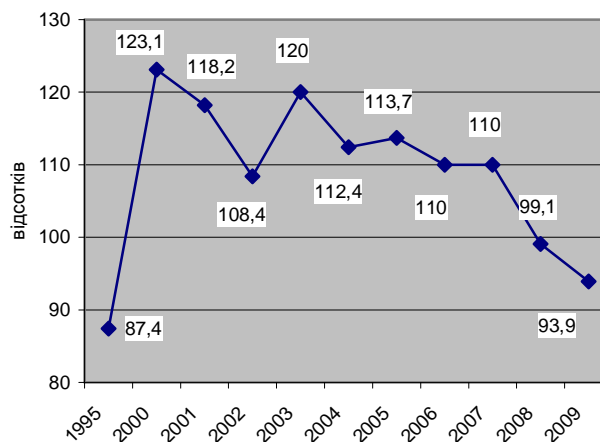


Рис. 1.5. Динаміка виробництва харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів, % до попереднього року

велику

зростання харчової певною мірою розвитку фінансово-у 2008 році, питаннями та забезпечення продуктами у відповідної

сучасний стан харчової

харчової

1.4.1. Олійно-жирова галузь

Олійно-жирова галузь є однією із базових галузей харчової промисловості України. Її продукція забезпечує не тільки потреби споживчого ринку в таких продуктах як рослинна олія, маргарин, кулінарні жири, майонез, мило, а й виробництво інших галузей: хлібопекарної, кондитерської, молочної, плодоовочевої, рибної, хімічної, фармацевтичної, комбікормової, громадського харчування тощо.

У 2008 році спеціалізованими олійно-жировими підприємствами України (без ура-хування олійниць) було перероблено розрахунково 4,5 млн. тонн олійного насіння. Діючі в Україні потужності по переробці насіння олійних культур станом на 01.01.2011 складають 10,3 млн. тонн на рік.

Споживання рослинних олій зростає і сягає 16,2 кг на одну людину в рік, що відповідає рівню європейських країн.

Таблиця 1.4

**ВИПУСК ПРОДУКЦІЇ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ГАЛУЗІ
(БЕЗ УРАХУВАННЯ ОЛІЙНИЦЬ), тис. тонн**

Вироб-ництво	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Олії — всього:	894,5	864,2	928,3	1279,3	1320,0	1350,6	2011,1	2167,6	1914,3	2958	2528
у т.ч. соняшникової	880,3	834,0	903,9	1261,5	1288,9	1299,0	1976,7	2121,2	1822,1	2796	2401,6
Маргаринової продукції	161,6	198,3	201,2	254,0	277,6	297,6	300,1	295,7	315,4	353,0	357,1

На сьогодні ємність українського ринку фасованої соняшникової олії оцінюється у 300 тис. тонн у рік.

Обсяги виробництва рослинної олії повністю забезпечують потреби внутрішнього ринку та дозволяють здійснювати поставки на експорт. За 2010 рік експортовано соняшникової олії на суму 10,27 млрд дол. США. Україна вийшла на одне із перших місць з продажу соняшникової олії на світовому ринку. Вона постачається майже 50 країнам світу.

1.4.2. Цукрова промисловість

Характерною ознакою ґрунтового потенціалу бурякосіючих районів України є велика строкатість різновидів ґрунтів, мінливість їх агрофізичних та агрохімічних властивостей. В Україні зона стабільного вирощування цукрових буряків сягає близько 800 тис. га, зона ризикового вирощування 400 тис. га, що в сумі складає 1200 тис. га.

Вартість цукрових буряків в структурі вартості цукру складає біля 60%. Вирощування цукрових буряків з врожайністю 300 ц/га і вище є дуже важливим, адже саме зі збільшенням врожайності зменшується їх собівартість.

Економічна доцільність вирощування цукрових буряків залежить від їх вартості, врожайності, затрат на їх вирощування та можливості господарств ефективно працювати.

У 2008 році площа до збирання цукрових буряків склала — 389,9 тис. га, валовий збір — 12541,7 тис. тонн, урожайність — 356,2 ц/га.

Приймання цукрових буряків здійснювалось на 70 цукро заводах. Тривалість виробництва по Україні в середньому склала – 61,5 діб. За рік прийнято 12,5 млн. тонн цукрових буряків з середньою цукристістю 16,07%, з яких вироблено 1572 тис. тонн цукру.

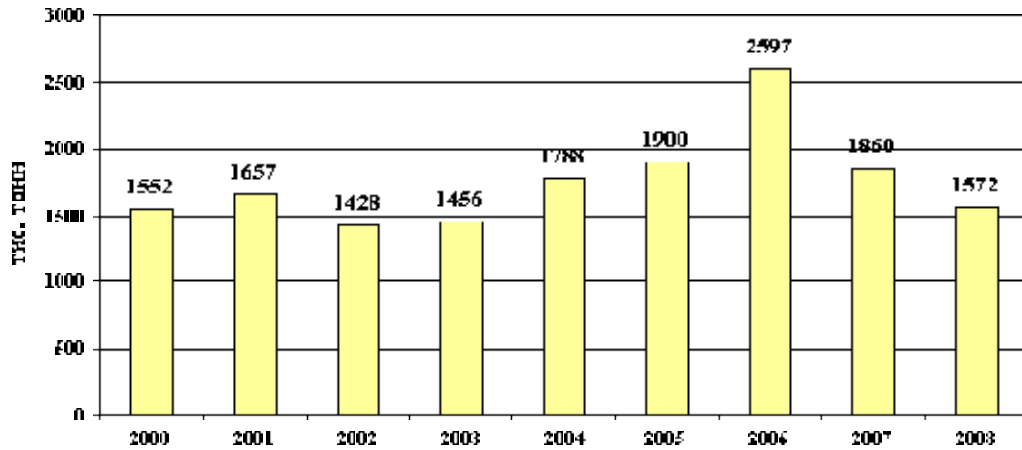


Рис. 1.6. Динаміка виробництва цукру в Україні

Одне із основних завдань галузі — модернізація і технічне переоснащення. На впровадження енергозберігаючих технологій та енергозберігаючого обладнання підприємствами галузі витрачено майже 100,0 млн гривень.

1.4.3. Спиртова промисловість

До складу концерну «Укрспирт» входить 75 державних спиртових заводів потужністю 62,6 млн дал. етилового спирту у розрахунку на рік. У звітному році 10 підприємств спирту не виробляли.

За 2008 рік виробництво товарної продукції склало 1,75 млрд грн., що більше показників 2007 року на 14 відсотків.

Реалізація спирту етилового у 2008 році склала 26,95 млн декалітрів. На внутрішній ринок поставка спирту зменшилася на 2,5 відсотка і склала 21,6 млн декалітрів

За 2008 рік підприємствами концерну «Укрспирт» експортовано 5,3 млн дал. спирту, що на 42% менше, ніж у 2007 році. Найбільшими імпортерами українського спирту у 2008 році були: Туркменістан, Угорщина, Азербайджан, Молдова.

Мінагрополітики у жовтні 2007 року затверджено Програму розвитку спиртової галузі на 2007–2011 роки, якою передбачено організацію виробництва біоетанолу, продукції технічного призначення, спирту для технічних потреб, біопалива та організацію виробництва біогазу, кормопродуктів, газу метану із продуктів бродіння на підприємствах спиртової галузі.

Зазначені заходи дозволять зберегти виробничий потенціал спиртової галузі та створити умови для їх ефективної роботи за рахунок перепрофілювання частини надлишкових потужностей.

**Товарна продукція в діючих цехах по підприємствах концерну "Укрспирт"
за 2000-2008 роки, млн гривень**

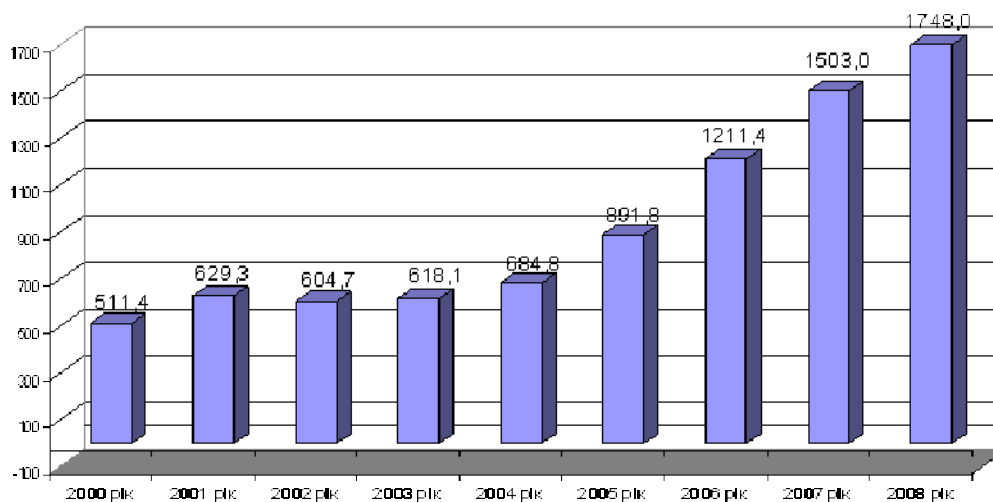


Рис. 1.7. Динаміка виробництва спирту у діючих цінах

З введенням в експлуатацію установок з виробництва біогазу буде заміщено до 52 відсотків потреб спиртових заводів у природному газі. Крім того суттєво зменшаться витрати підприємств на придбання газу. За попередніми розрахунками собівартість біогазу складе 60–70 відсотків від вартості природного газу.

1.4.4. Пивобезалкогольна галузь

За останній час у розвитку пивобезалкогольної галузі спостерігається стійка тенденція динамічного розвитку та нарощування обсягів виробництва.

У 2010 році виробництво пива становило 321,0 млн дал і зросло, порівняно з 2007 роком, на 3,3%. Виробництво безалкогольних напоїв скоротилось на 4,2 % і становить 184,6 млн. дал, мінеральних вод вироблено 145,4 млн дал (зниження виробництва на 5,2%). Ринок пива України у 2010 році у вартісному виразі оцінювався у 2,6 млрд дол. США.

В Україні працюють більше 50 пивних заводів. Приблизно 92% ринку займають чотири компанії, три з яких є іноземними компаніями і одна – національна:

– **«САН ІнБев Україна»** (Торгові марки: «Янтар», «Рогань», «Чернігівське», Beck's, Stella Artois, Starogramen, Brahma). В Україні компанія об'єднує три пивоварних підприємства: Чернігівське, Харківське та Миколаївське відділення «САН ІнБев Україна». Ця компанія є лідером на внутрішньому ринку – 34,4%.

– **ЗАО «Оболонь»** («Оболонь», «Магнат», «Десант», Pils, Nike, Zibert). До ЗАТ Оболонь входить завод ДП АТ «Оболонь», «Фастівський пивзавод». Найбільший національний виробник пива – 26,7% внутрішнього ринку пива;

– **Carlsberg Груп** («Славутич», «Львівське» (саббренд «1715»), «Арсенал», Carlsberg, Tuborg, Holsten) — 26,7% ринку у 2010 році;

До складу групи Carlsberg в Україні входять: ВАТ ПБК «Славутич» в місті Запоріжжя, Київський пивоварний завод «Славутич» та ВАТ «Львівська пивоварня».

В Україні компанія представляє наступні бренди: «Славутич», «Львівське», «Tuborg», «Carlsberg», «Holsten», «Балтика», «Арсенал», «Хмільне», квас «Тарас», пиво «Corona».

– **Група SAB Miller «Сармат»** пивні бренди: «Сармат», «Дніпро», Drive Max, Kaltenberg. Компанія контролює — 3,4% ринку пива, створена на основі ЗАО СП «Донецький пивоварний завод».



Рис. 1.8. Обсяги виробництва пива за 2000–2010 рр. (млн. дал)

Майже десята частина виробленого в Україні пива експортується (рис. 1.9).

У 2010 році пиво експортувалось у 31 країну світу. Загальний обсяг експорту українського пива становив майже 30,0 млн дал, у загальному обсязі експорту частка «Оболоні» складає 76,7%. Найбільші експортери українського пива: Росія, Молдова, Білорусь. Найбільшими імпортерами пива виступають: Росія, Бельгія, Німеччина, Греція, Мексика, Нідерланди, Австрія, Білорусь.

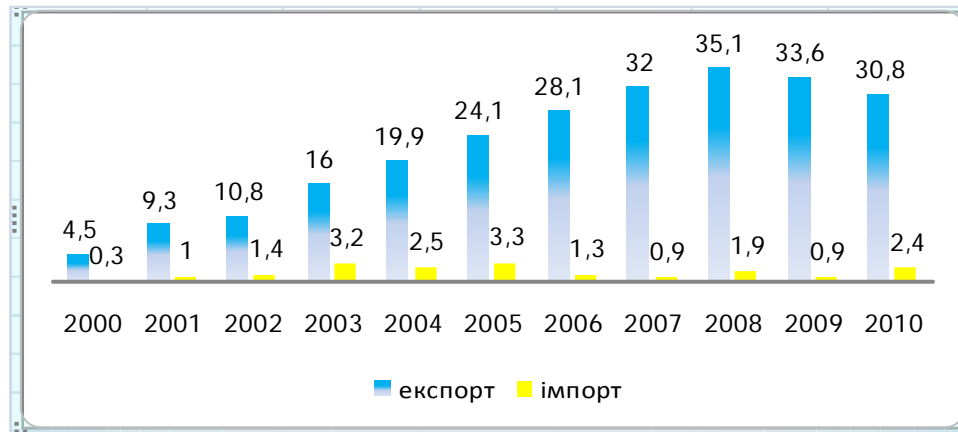


Рис. 1.9. Експорт та імпорт пива за 2000–2010 рр. (млн дал)

В структурі виробництва найбільшу долю займає пиво в ПСТФ упаковці — 42,7%, в склопляшках — 41,7%, в КЄГах — 10,2%, в банках — 5,1%.

Таблиця 1.5

**ПИТОМА ВАГА НАЙБІЛЬШИХ ВИРОБНИКІВ ПИВА
В УКРАЇНІ У ЗАГАЛЬНИХ ОБСЯГАХ ВИРОБНИЦТВА, %**

Компанія	2007	2008	2010
«САН ІнБев Україна»	38,6	37,5	34,4
«Оболонь»	30,1	30,2	26,7
«Славутич» Carlsberg Group»	20,4	23,5	27,6
SABMiller «Сармат»	7,6	4,1	3,4
Інші	3,3	4,7	7,9

Український ринок солоду оцінюється у 456 тис. тонн на рік. Виробництво солоду постійно зростає. Так, якщо у 2000 році було вироблено 125 тисяч тонн солоду, то у 2008 році обсяги виробництва солоду становили — 541,1 тисячу тонн, темпи росту за цей період склали 432,9%. «Оболонь» єдиний в Україні пивоварний завод, який має власне виробництво солоду. Найбільші конкуренти «Оболоні» ВВН, САНІнБев Україна та SABMiller працюють на солоді українських дочірніх підприємств французьких компаній Soufflet Group та Malteurop. Два підприємства Malteurop мають сумарні потужності 160 тис. тонн на рік, а потужності «Славутицького заводу солоду» французької Soufflet Group – більше 200 тис. тонн на рік

У 2009 р. «Оболонь» збільшила потужності власного заводу з виробництва солоду вдвічі – до 120 тис. тонн на рік, що дає можливість здійснювати експорт солоду в обсязі 30 тис. тонн на рік.

Дуже високими темпами зростає виробництво безалкогольних напоїв — збільшення обсягів виробництва з 2000 року у 3,2 рази (з 57 млн дал у 2000 році — до 184,6 млн.дал — у 2008 р.). Хоча варто зазначити, що у 2008 році вперше за період, що досліджується, відбулось падіння темпів виробництва, порівняно із попереднім роком, яке продовжувалось і у 2009 році. «010 р. продемонстрував зростання виробництва безалкогольних напоїв до 191 млн дал (рис. 1.10).



Рис. 1.10. Динаміка виробництва безалкогольних напоїв, млн дал

Найбільшими гравцями ринку солодких напоїв виступають: Coca-Cola Beverages Ukraine Ltd – 17,4% ринку солодких вод, «Облонь» – 15,8%, ТОВ «Аквапласт» (ТМ «Фрутс») м.Дніпропетровськ – 10,5%, PepsiCo ТОВ «Сандора» – 9,8%, ПП «Агенство МАЛбі (ТПГ Rainford) майже 7% ринку солодких вод, ЗАТ «Ерлан» – 6,6%, Carlsberg Груп (ТМ «Квас Тарас») – 4,7%, Завод Росинка – 2,9% ринку солодких напоїв.

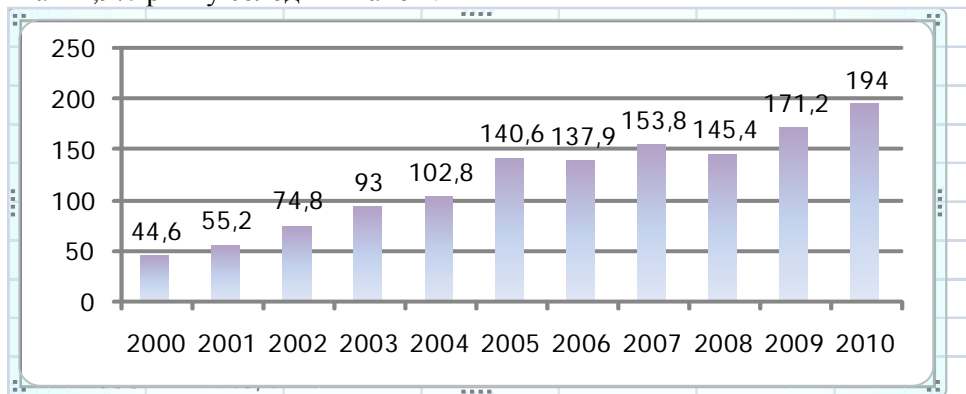


Рис. 1.11. Обсяги виробництва мінеральних вод за 2000–2010 рр., млн дал

Стабільно позитивні тенденції демонструвало виробництво мінеральних вод до 2007 року. Темпи росту за період 2000 — 2008 роки склали 329%. Після зменшення виробництва мінеральних вод у 2008 р. ринок мінеральних вод демонструє тенденцію до зростання. У 2010 році темпи приросту склали 13,3% до показників 2009 року.

1.4.5. Кондитерська промисловість

Кондитерська промисловість України формує майже 3% ВВП. Виробництво кондитерських виробів в Україні зосереджено на 28-ми спеціалізованих підприємствах, питома вага виробництва яких складає біля 60 відсотків від загального обсягу виробництва, та майже 800 малих і середніх під-приємствах харчової промисловості.

Випуск кондитерських виробів у 2010 році склав 1017,6 тис. тонн, що вище показника 2009 р. на 2%.

65% ринку кондитерських виробів за обсягами продаж у натуральному виразі зосереджено у 5 виробників: Рошен, Конті, АВК, Бісквіт-шоколад, «Жтомирські ласощі». Результати діяльності підприємств кондитерської промисловості представлено нижче (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

РЕЙТИНГ 10 КРАЩИХ ВИРОБНИКІВ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА РОЗМІРОМ ЧИСТОГО ДОХОДУ

Виробники кондитерських виробів	Чистий дохід, млн. грн.		Чистий прибуток, млн. грн.	
	2009	2010	2009	2010
Кондитерська корпорація ROSHEN	5200,6	6432,4	775,4	954,1
ПО «Конті»	3252,7	4190,8	194,8	208,2
Крафт Фудз Україна	2881,9	3597,6	22,5	357,8
Нестле Україна	3069,5	3488,1	-72,1	-78,7
АВК	1716,6	2408,8	36,0	5,9

Корпорація Бісквіт-Шоколад	687,4	871,0	40,6	46,8
Житомирські ласощі	643,1	768,8	20,4	15,3
Львівська кондитерська фірма «Світоч»	373,2	560,1	21,6	28,6
Київська кондитерська фабрика «Рошен»	415,8	548,8	1,4	2,7
Вінницька кондитерська фабрика «Рошен»	305,3	414,7	4,9	8,9

Асортимент кондитерських виробів вітчизняного виробництва охоплює 20 груп солодошів. Кондитерські вироби поділяють на дві групи: борошняні та цукристі. Цукристі кондитерські вироби поділяють на вироби із цукру без вмісту какао та шоколад та інші готові продукти із вмістом какао. Борошняні вироби класифікують на печиво та пряники. Структура виробництва кондитерських виробів наведена у табл. 1.7.

У 2010 році борошняних кондитерських виробів було вироблено 418,9 тис.тонн. Лідер з виробництва борошняних кондитерських виробів – ЗАТ «Виробниче об'єднання «Конті».

Таблиця 1.7

СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗА ВИДАМИ

Кондитерські вироби	Питома вага, %
Всього кондитерських виробів	100
Із них:	
цукристих	55,0
у тому числі:	
кондитерські вироби з цукру без вмісту какао	22,0
шоколаду та інших готових продуктів із вмістом какао	33,0
борошняних	45,0
у тому числі:	
печива солодкого і вафель	33,0
пряників і виробів аналогічних	5,8
печива сухого	3,0

Експорт кондитерської продукції здійснюється до 46 країн світу у т.ч. до Європейського Союзу, Російської Федерації– 46,7 %, Казахстану – 20,4 %, Азербайджану – 7,7 %, Грузії – 6,1 %, Молдови – 5,2 %, Республіки Білорусь – 3,9 %, Монголії – 3,1 %), Туркменістану – 3,0 %.

Структура імпорту кондитерських виробів має наступний вигляд (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

СТРУКТУРА ІМПОРТУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗА ВИДАМИ

Країна - імпортер	Питома вага поставок, %			
	шоколаду та шоколадних цукерок	печива	вафель	пряників
Росія	19	54	76	32
Польща	2	4	10	46
Угорщина	-	-	-	5
Сербія	-	2	-	-
Італія	-	5	-	-
Іспанія	21	-	-	-
Нідерланди	1	-	-	-
Німеччина	-	4	10	-
Литва	54	-	-	-
Фінляндія		-2	-	-

Підприємства кондитерської галузі протягом останніх років демонструють динамічний розвиток виробництва (рис. 1.12).

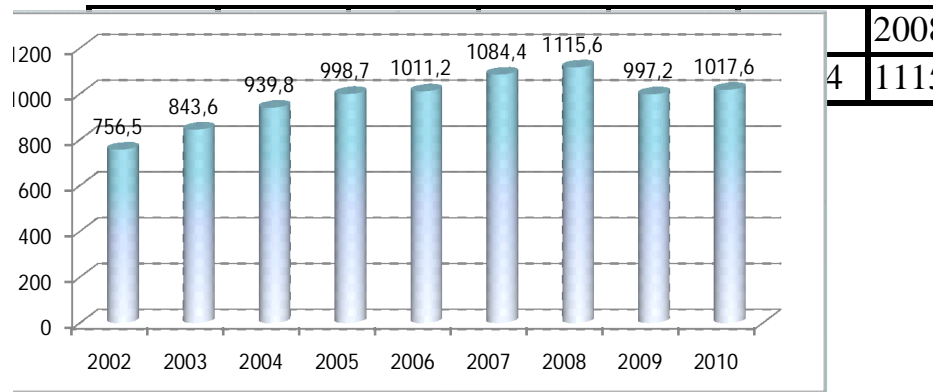


Рис. 1.12. Динаміка виробництва кондитерських виробів в Україні

Споживання шоколаду – 7,5% ринку кондитерських виробів, що складає 1,2-1,3 кг на особу, порівняно із країнами ЄС, це в середньому менше, ніж у 2,5-3 р.

1.4.5. Хлібопекарна промисловість

Ринок хліба та хлібобулочних виробів України у 2009 році оцінювався у 6793,3 млн грн. Динаміка виробництва хліба та хлібобулочних виробів представлена рис. 1.13.

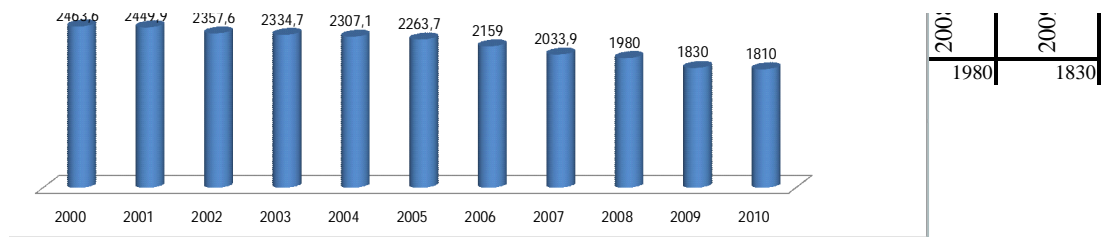


Рис. 1.13. Динаміка виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні

Регулювання цінової політики з боку держави на масові сорти хлібобулочних виробів негативно впливає на фінансовий стан підприємств. Регулювання цін на хліб та хлібобулочні вироби здійснюється практично в усіх регіонах України шляхом обмеження рівня рентабельності, або за рахунок встановлення фіксованих цін та декларування їх зміни.

Зростання покупної спроможності населення призвело до зменшення споживання хліба по Україні, що негативно позначається на динаміці виробництва хліба підприємствами хлібопекарної промисловості. Асортимент хлібобулочних виробів протягом тривалого періоду залишається практично без змін на крупних хлібопекарських підприємствах. Виробництво хлібу за різними асортиментними групами наведено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

ОБСЯГИ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, тис. тонн

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів	Роки						
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Всього	2334,7	2307,1	2263,7	2159,0	2033,9	1904,7	1754,2
у тому числі:							

хліб житній	134,4	51,1	45,3	33,1	18,4	11,0	8,3
хліб пшеничний	1228,7	118,0	1152,9	1096,9	1029,7	948,8	845,7
Хліб житньо-пшеничний та пшенично-житній	617,0	694,4	664,8	625,5	584,3	546,4	532,7
вироби булочні	347,8	368,4	393,9	396,0	395,3	391,5	360,6
хліб дієтичний	4,3	1,9	2,1	2,1	2,0	2,0	1,9
Хліб інший	2,3	3,3	4,8	5,3	4,3	5,0	5,0

У хлібопекарній галузі сконцентровано 12 найбільших хлібних холдингів (рис. 1.15), які виробляють ідентичну продукцію та контролюють ринок хлібобулочних виробів певних регіонів. Якщо у 2007 році більше ніж 45% хлібобулочних виробів в Україні було вироблено даними хлібними холдингами, то за даними 2010 року – майже 55%.

Найбільшим хлібним холдингом на території України за обсягами продажу є ВАТ «Київхліб», виробничі потужності якого сконцентровані у м. Києві та Київській обл. У 2010 році його частка у загальному обсязі реалізованої продукції становила 13,5%. Однак, найбільш кількісно представлені на території України ТМ «Одеський коровай» та ТМ «Хлібні інвестиції», виробничі потужності яких сконцентровано відповідно в центральному, південному, північному та західному регіонах України.

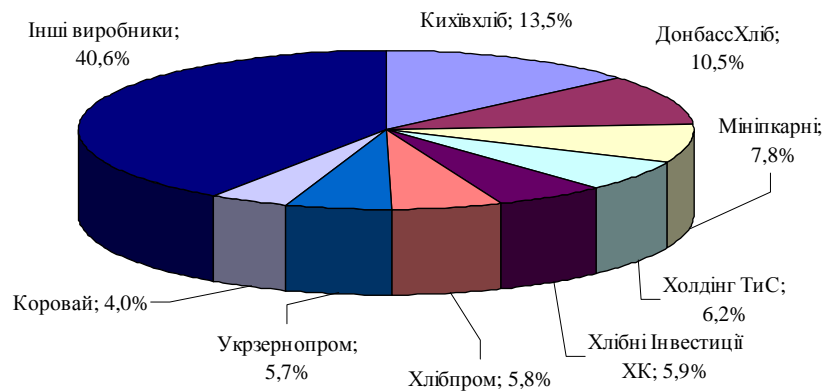


Рис. 1.14. Розподіл ринкових часток між найбільшими виробниками хлібобулочних виробів

Концентрація виробництва у хлібопекарній галузі продовжується. Однією із особливостей функціонування хлібопекарних підприємств на ринку є збереження протягом останніх десяти років тенденції до скорочення виробництва хліба та хлібобулочних виробів в цілому по всіх регіонах України, у тому числі й соціальних сортів хлібобулочних виробів. З 1997 р. по 2010 р. ємність ринку знизилася більш ніж у два рази, склавши у 2010 р. 1,81 млн. тонн.

1.4.6. Молочна промисловість

Наявні в Україні потужності дозволяють переробляти за рік 20-22 млн тонн молока, але більшість підприємств не використовують свої потенційні можливості через брак сировинних ресурсів, жорстку конкурентну боротьбу за частку ринку, яка вимагає виробництва не тільки високоякісних молочних продуктів, але й унікальних, нових продуктів, що потребує застосування новітніх технологій та переоснащення підприємств найсучаснішим обладнанням. Це призвело до завантаженості потужностей більшості підприємств на рівні 35-40 %.

Виробництво молочної продукції підприємствами галузі до 2010 року характеризувалось позитивними тенденціями. У 2010 році виробництво молочних продуктів та морозива становило 16754 млн грн. що склало майже 14% загального обсягу виробництва харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів. Молочна промисловість має значний виробничий та експортний потенціал. Забезпечує 2,5% промислового виробництва України.

Для підприємств молочної промисловості характерне виробництво молочної продукції широкого асортиментного ряду. Але ринкові позиції по різних товарних групах у цих підприємств різняться.

Таблиця 1.10

ДИНАМІКА ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ, тис. тонн

Молочна продукція	Роки							
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Молоко оброблене								
рідке	645	716	863	818	866	955	830	809
Вершки	9,9	23,6	21,2	14	14,6	9,95	13,34	д/в
Масло вершкове	137,3	116	120	104	100	83,9	73,7	77,9
Сир кисломолочний	57,7	71,3	83,5	93,2	93,2	92,1	84,7	78,7
Сири жирні	173	224	274	217	246	227,3	235,3	215,3
Продукти кисломолочні	427	467	499	523	534	530,5	492,1	480,3

Лідруючі позиції серед виробників питного фасованого молока займають ТОВ «Люстдорф», ЗАТ «Галичина», ЗАТ «Донецький міський молочний завод № 2», ВАТ «Галактон», ВАТ «Кременчуцький міськмолкозавод».

Одним із привабливих сегментів є виробництво сиру та сиркової продукції. Виробників сиркової продукції умовно можна поділити на три групи: великі підприємства, які виробляють більше 100 т/рік (95,4 % від загального обсягу виробництва); середні та малі підприємства, які випускають від 10 до 100 т/рік (4,4% від загального обсягу виробництва); сільськогосподарські кооперативи, які виробляють до 10 т/рік (0,2% від загального обсягу виробництва).

Стійкі позиції в сегменті сиру та сиркової продукції займають такі компанії-виробники: «Вімм – Білль – Данн Продукти Харчування», ТОВ «Молочний дім», «Молочна фабрика Рейнфорд», ВАТ «Комбінат «Придніпровський», «Західна молочна група», «Мілкіленд», ЗАТ «Лакталіс», «Юнімілк» тощо.

Популярними для споживачів продуктами на ринку молока та молочної продукції залишаються кисломолочні продукти, які займають особливе місце у харчуванні населення. У структурі виробництва кисломолочних продуктів домінує кефір (40 % ринку). На частку йогуртів припадає 17 % від загального обсягу виробництва кисломолочних продуктів, динамічно також розвивається сегмент сметани — 25%.

Серед потужних виробників кефіру: компанія «Юнімілк» (ВАТ «Галактон», ВАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»), компанія «Вімм – Білль – Данн Продукти Харчування» (ВАТ «Київський міський молочний завод № 3», ВАТ «Харківський молочний комбінат» та ВАТ «Буринський завод сухого молока»), «Молочна фабрика Рейнфорд»; ЗАТ «Донецький міський молочний завод № 2».

Загальні ринкові позиції виробників молока мають наступний вигляд (рис.1.15).

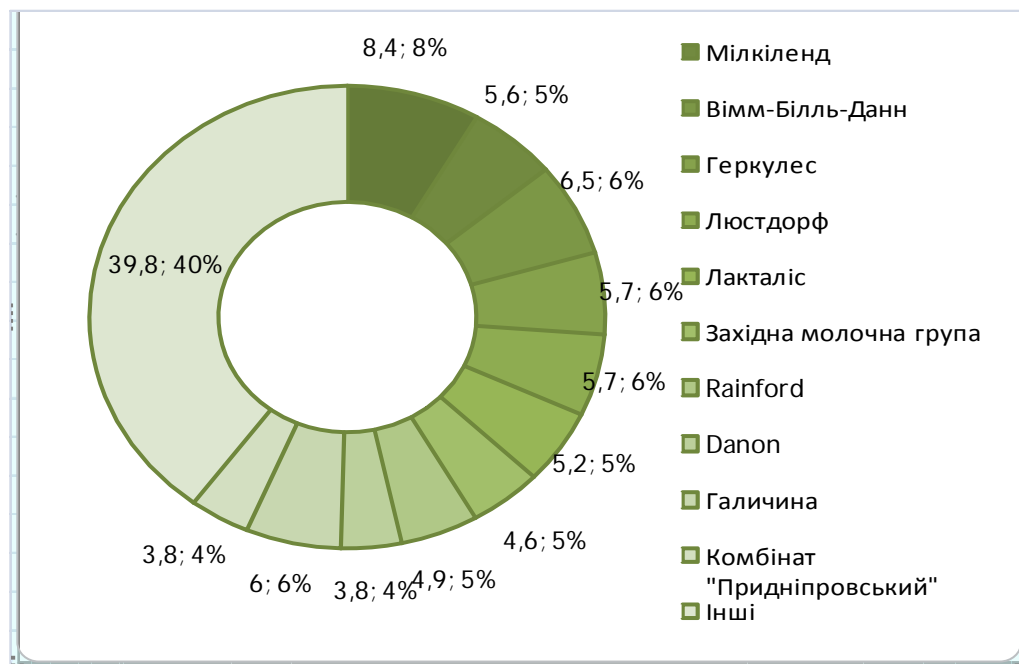


Рис. 1.15. Розподіл ринкових часток між виробниками молочних продуктів

1.4.7. М'ясна промисловість

В Україні працює близько 1000 м'ясопереробних підприємств. Основні виробники м'ясопродуктів представлені у табл. 1.11

Таблиця 1.11

ОСНОВНІ ВИРОБНИКИ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ УКРАЇНИ

Область	Назва підприємства
АРК	ТОВ «Дружба народів» ЧП «М'ясопереробний завод «Колбасы КАМО»
Вінницька	ТОВ «Гульчин м'ясо»
Волинська	ТОВ «СМП» ЗАТ «Ковельські ковбаси»
Дніпропетровська	ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний» ТОВ «М'ясна фабрика «Берізка»
Донецька	ТОВ «Агроторг-3» ЗАТ «Продовольча компанія «Юнкерс» ТОВ «Європродукт» ЗАТ «Артемівський м'ясокомбінат»
Житомирська	ВАТ «Новоград-Волинський м'ясокомбінат» ЗАТ «Житомирський м'ясокомбінат»
Запорізька	ВАТ «Мелітопольський м'ясокомбінат»
Київська	ТОВ «ІДЕКС» ТОВ «Русанівський м'ясокомбінат» ТОВ «М'ясний альянс»
Кіровоградська	ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань»
Луганська	Об'єднання м'ясної промисловості
Миколаївська	ТОВ «Вознесенська продовольча компанія»
Одеська	СХП ООО «Векка»
Полтавська	ВАТ «Кременчук м'ясо»
Рівненська	ТМ «Мізочпродукт»
Сумська	ВАТ «Сумський м'ясокомбінат»
Харківська	ТОВ «Вовчанський м'ясокомбінат» ТОВ «Харківський м'ясокомбінат» ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»
Хмельницька	ТОВ «Шепетівський м'ясокомбінат»
Черкаська	ТОВ «Черкаська продовольча компанія» ВАТ «Золотоноша м'ясо»
Чернівецька	ПП «Колос»

Згідно офіційної статистики у 2010 році на м'ясопереробних підприємствах було перероблено 436975 т м'яса та вироблено 126959 т м'ясопродуктів. Обсяг реалізованої продукції у 2010 році склав 16209,5 млн. грн. Обсяги виробництва м'яса та м'ясопродуктів наведено в табл. 1.11.

Експорт м'ясопродуктів у 2010 р. склав близько 13088 т. Найбільшими країнами імпортерами виступили: Росія — 8 317 т, Казахстан — 4 477,6 т, Молдова – 74,8 т, Грузія — 219 т. Найвищою в експорті м'яса була питома вага яловичини. В Росію було експортовано 65,8% від загального обсягу експорту м'яса та м'ясо-продуктів. Частина м'яса птиці, в загальному об'ємі експорту, склала 33,3%. Найбільшим імпортером цього виду продукції виступив Казахстан.

Експорт ковбасних виробів у 2010 р. склав лише 0,3 % від загального об'єму. Експортувались переважно варені ковбаси, а основним імпортером виступила Молдова.

У 2010 р. в Україну було імпортовано всього 173 129,60 т м'ясопродуктів. Найбільшу частку в загальному імпорті склали свинина — 36,6%, яка завозилась переважно із США — 18%, Польщі — 21% та Кіпру — 18 %.

М'ясо птиці завозили з Панами, Польщі, США, Нідерландів, Німеччини та Великобританії у розмірі 59,8% від загального обсягу імпорту м'яса та м'ясних продуктів. Обсяг імпортованої яловичини склав 2,1%. Імпортерами виступили Угорщина та США. Частка імпорту ковбасних виробів склала 0,1% від загального об'єму імпорту.

1.5. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості

Необхідною передумовою досягнення стабільних темпів економічного зростання в харчовій промисловості, високої якості і конкурентоспроможності продукції є створення такої матеріально-технічної бази галузі, яка б за своїм техніко-технологічним рівнем відповідала сучасним світовим стандартам. Не зважаючи на те, що окремі галузі харчової промисловості (пивоварна, тютюнова, кондитерська, олійно-жирова, лікєро-горілчана, виробництво безалкогольних напоїв та ін.) вийшли в лідери за темпами модернізації виробництва, технічний рівень багатьох харчових і переробних підприємств, не відповідає сучасним вимогам. Лише 1/5 частина активної частини виробничих засобів має сучасний світовий рівень, чверть фондів підлягає модернізації, а питома вага застарілої техніки, яка потребує невідкладної заміни, складає майже третину. Спрацьованість активної частини основних засобів на підприємствах різних галузей харчової промисловості становить 50-70%, середній термін служби основних засобів харчової промисловості перевищує норматив у 4 рази, коефіцієнт оновлення основних засобів нижче нормативного у 6-8 разів. Необхідність у найважливіших видах обладнання задовольняється менш ніж наполовину. На багатьох підприємствах застосовуються технології, обладнання, засоби виробничого контролю, що були передовими для 50-60 років минулого століття.

Світова практика свідчить, що виробники харчових продуктів значно скоротили терміни розробки нових продуктів для того, щоб забезпечити конкурентоспроможність підприємств і продукції, утримати свою частину ринку і максимально задовольнити мінливі запити споживачів, які стають більш розбірливими і вимогливими до якості харчування. Стабільно сильні позиції на ринку можуть забезпечити собі лише ті підприємства, які спрямовують свої інвестиції на виробництво наукомісткої продукції із застосуванням техніки і технологій, що відповідають новітнім світовим досягненням, тобто на інновації.

Головними напрямками науково-технічного прогресу в харчових галузях є: підвищення ефективності використання сировинних ресурсів, зниження матеріаломісткості шляхом глибокої переробки сировини та розширення використання вторинних ресурсів. На підприємствах необхідно більш масштабно впроваджувати маловідходні, безвідходні та ресурсозберігаючі технології переробки.

Виробництво інноваційної продукції (продуктові інновації) формують «конкурентні переваги» підприємств.

Орієнтація населення на здоровий спосіб життя, продовження активного віку вимагають **нових підходів до харчування**. З огляду на це, особливого значення набувають проблеми розроблення функціональних продуктів харчування, продуктів лікувально-профілактичного призначення, білкових препаратів, композитів і біологічно активних домішок із заданими функціональними властивостями; створення сучасних технологій збереження і транспортування продовольчих ресурсів, які покращують якість готової продукції, зберігають споживчі властивості, унеможливають використання шкідливих для здоров'я домішок.

Важливими проблемами для підприємств галузі залишаються:

- забезпечення виробництва харчових продуктів екологічно чистою сировиною (особливо для продуктів дитячого харчування);
- організація контролю за безпекою та якістю сільськогосподарської сировини і харчових продуктів.

Особливої актуальності ці проблеми набувають в умовах розширення та збільшення обсягів виробництва генетично модифікованих організмів (ГМО) сільськогосподарської продукції (50% площ у світі, які використовуються при вирощуванні сої, задіяні під вирощування сої з генетично модифікованими організмами, тоді як в Україні при вирощуванні таких культур як соняшник, кукурудза, соя цей показник наближається до 80%. Вирощена продукція використовується на годівлю тварин, що, в свою чергу, впливає на якість молока, м'яса тощо).

Вивчення особливостей мотивації придбання продовольчих товарів у різних за рівнем доходів груп споживачів засвідчує, що в міру зростання доходів населення послабляється дія фактора ціни. Все більша увага приділяється якості, свіжості, екологічній чистоті, а також смаковим властивостям продукту.

Говорячи про виробництво продуктів дитячого харчування, потрібно відзначити, що на даний час до сировини, яка йде на його виготовлення, законодавчо висуваються найбільш жорсткі вимоги. Сировина повинна:

- поступати на підприємства зі спеціалізованих сировинних зон;
- відповідати обов'язковим параметрам безпечності та відповідним характеристикам якості;

– не містити пестицидів, радіонуклідів, антибіотиків, гормональних препаратів, генетично модифікованих організмів та інших небезпечних речовин.

Запровадження та дотримання даних вимог сприяє отриманню якісних та безпечних для дітей готових продуктів.

Крім того, виробники дитячого харчування в Україні зобов'язані використовувати на своїх підприємствах всі необхідні санітарні заходи та належну практику виробництва продукції, запроваджувати системи забезпечення безпечності та якості готової продукції.

При виробництві продуктів дитячого харчування забороняється використовувати штучні барвники, ароматизатори, консерванти, стабілізатори, підсилювачі смаку та аромату тощо.

Підвищені вимоги також пред'являються до упаковки. Всі ці заходи сприяють покращенню ситуації на ринку дитячого харчування і забезпечують необхідну якість готової продукції.

Намагання скоротити населенню та підприємствам громадського харчування час приготування їжі вимагає від виробників харчових продуктів впровадження технологій, які забезпечують виробництво напівфабрикатів з високим рівнем готовності до споживання.

Поставлені **інноваційні завдання** вирішуються на підприємствах харчової промисловості за рахунок:

- створення технологій збереження сільськогосподарської продукції з використанням нової техніки та методів контролю для вирощування та отримання продуктів із заданими властивостями;
- створення технологій глибокого ресурсозберігаючого комплексного перероблення сільськогосподарської продукції на базі застосування новітніх фізико-хімічних, біотехнологічних та інших прогресивних методів оброблення в переробних галузях;
- розроблення методологічних та технологічних аспектів проектування продуктів харчування нового покоління підвищеної харчової та біологічної цінності для ординарного, профілактичного, лікувального та реабілітаційного харчування різних груп населення;
- використання нових високоефективних мікробних ферментних препаратів;
- розроблення високоефективних процесів виробництва при застосуванні білкових препаратів, композитів в біологічно активних домішках із заданими функціональними властивостями;
- створення нових технологічних засобів різної потужності для перероблення сільськогосподарської сировини;
- впровадження наукових розробок з використання нових видів упаковки із врахуванням вимог збереження навколишнього середовища (зокрема упаковки, що біоруйнується) та підвищення конкурентоспроможності продукції;
- розроблення та дотримання оптимальної номенклатури показників якості та безпечності харчової продукції;
- використання методів фізико-хімічного аналізу, які гарантують точність вимірювання, та експрес-методів контролю за якістю у виробничому процесі, визначення присутності шкідливих речовин у продовольчій сировині та харчових продуктах;
- визначення напрямів ефективного функціонування галузей харчової промисловості з урахуванням розширення інтеграційних зв'язків із сільськогосподарськими виробниками та процесів глобалізації.

Суттєвою **перешкодою на шляху становлення інноваційної моделі** розвитку підприємств харчової промисловості є недостатній рівень виробництва сучасного устаткування вітчизняними машинобудівними підприємствами. Нині на вітчизняних підприємствах харчової промисловості понад 90% діючого устаткування у вартісному вираженні є імпортним.

Прискорити інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості стимулює вступ України до Світової організації торгівлі (СОТ) та пошук українськими товаровиробниками місця у світовій продовольчій системі.

Формування світової продовольчої (агропродовольчої) системи є результатом інтенсифікації міжнародної кооперації і поділу праці, взаємодії та глобалізації національних товарних систем у сфері виробництва і продажу продовольчих товарів.

Основними **складовими світової продовольчої (агропродовольчої) системи** є:

- міжнародна торгівля, яка охоплює всі сфери продовольчого комплексу;
- вивіз капіталу і технологій, пов'язаних із розвитком агробізнесу;
- інтернаціоналізація наукових досліджень, освіти і підготовки кадрів;
- організація та діяльність міжнародних та наднаціональних угод і організаційних структур, які впливають на всі аспекти функціонування світової продовольчої системи.

Формуючись, світова продовольча система виводить конкуренцію в сфері виробництва продовольчих товарів на глобальний рівень і відчутно впливає на функціонування національних продовольчих систем. Лібералізація світової торгівлі, що є основною метою діяльності Світової організації торгівлі (СОТ), зумовлює зміни в структурі економіки країни та її окремих комплексів відповідно до можливостей міжнародного обміну товарами.

Розвиток інтеграційних процесів супроводжується концентрацією виробництва основних продовольчих товарів в обмеженій групі економічно розвинених країн, створенням нових міжнародних монополій у виробництві харчових продуктів, витисненням з ринків менш розвинених країн і відведенням їм ролі сировинних додатків.

Місце і роль України у світовій продовольчій системі зараз є незначними, що не відповідає тим потенційним можливостям, які створюються сприятливими природнокліматичними умовами, родючими землями, забезпеченістю трудовими ресурсами, вигідним геополітичним положенням. Хоча варто зазначити, що наша країна займає 2–3 місце в світі з виробництва соняшника, що дає можливість експортувати 1,5–1,8 млн т олії; 3 місце в світі з експорту фуражної пшениці, та 6 – з продовольчої. Проте експорт переробленої сільськогосподарської сировини у вигляді готових харчових продуктів є значно вигіднішим для країни.

На сьогодні склалась парадоксальна ситуація, коли вітчизняні товари протягом останніх років, суттєво зміцнивши свої позиції на внутрішньому ринку, водночас відчутно втратили і продовжують втрачати свої позиції на світових продовольчих ринках, скорочуючи свою присутність на ринках країн пострадянського простору і не знаходячи сталих «ніш» на ринках інших країн.

Для здійснення підприємствами харчової продукції експортної діяльності вони повинні спиратись на міжнародні системи якості продукції, а саме: виготовлення продукції із сировини високої якості, запровадження на всіх стадіях виробництва жорсткого контролю параметрів технологічного процесу на сучасних автоматизованих лініях, з використанням новітніх технологій виробництва молочної продукції, що дає змогу забезпечити закритий спосіб виготовлення продукції, а отже забезпечити мікробіологічну чистоту продукції.

Необхідним є використання сучасних систем моніторингу якості сировини PRO-TEST, M. CLEAN-TRACE та інших, які визначають усі контрольні параметри сировини.

Обов'язковим також є запровадження системи HACCP — превентивної системи контролю за якістю продукції, яка гарантовано забезпечує безпеку харчових продуктів, сутність якої полягає у постійній перевірці окремих елементів виробничого процесу. **Ця система виділяє три види небезпечних факторів**, що можуть негативно позначитись на продуктах: біологічні, хімічні та фізичні.

Під біологічними факторами розуміють мікроорганізми, в першу чергу, патогенні; *під хімічними* — токсичні елементи, наприклад, гербіциди, пестициди, що є в сировині, а також дезінфікуючі речовини, котрі застосовують під час санітарної обробки обладнання та приміщень. *До фізичних* відносять будь-які тверді предмети, які можуть завдати шкоди споживачам, наприклад, шматочки скла. Крім виявлення цих факторів, система HACCP вимагає визначати попереджувальні заходи, яких слід вживати для передбачення виникнення таких небезпек.

Але для невеликих та деяких середніх підприємств охопити весь комплекс заходів по впровадженню системи HACCP досить складно. Адже, крім значних фінансових вкладень, підприємство повинно мати власну лабораторію для перевірки хімічних, фізичних та мікробіологічних параметрів продукції, відповідне обладнання, яке б забезпечувало випуск продукції в межах вимог з безпеки, а також необхідно розробити документацію на всі етапи виробництва і по кожній критичній контрольній точці процесу. Отже, впровадження HACCP можливе тільки на великих підприємствах.

Перед підприємствами харчової промисловості України постає необхідність створення ефективного механізму інтеграції у світову агропродовольчу систему, який має враховувати існуючі закономірності розвитку харчової промисловості та вимоги світового ринку до розвитку галузі. При цьому обов'язково мають бути дотримані внутрішні інтереси країни у забезпеченні продовольчої безпеки.

1.6. Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості

Організація основного виробництва на підприємствах харчової промисловості має ряд особливостей, що пояснюється специфікою сировини, матеріалів, технологічних процесів, засобів

праці, масовим типом виробництва, рівнем механізації та автоматизації, видами руху предметів праці.

Особливістю цукрового виробництва є сезонність та високий ступінь спеціалізації, що проявляється в єдності технологічної схеми. Виготовлення основного продукту — цукру, зосереджено в основному секторі виробничої діяльності — у технологічному цеху. Для цього виробництва характерний безперервний потік, виробничий процес здійснюється ритмічно, всі основні технологічні процеси механізовані та автоматизовані, роль робітників зводиться до спостереження та регулювання. Основною вітчизняною сировиною є цукровий буряк, який необхідно в найкоротші терміни переробити у готовий продукт, щоб забезпечити максимальний вихід цукру. Короткі терміни можливого зберігання буряку спричиняють сезонність основного виробництва. Сезонність обумовлює нерівномірну завантаженість основного технологічного устаткування. Технологічні процеси та засоби праці є специфічними саме для даного виробництва. В основному виробництві використовується паралельний вид руху предметів праці та чітко виражене потокове виробництво.

Особливістю хлібопекарського виробництва є великий асортимент продукції, який при наявності загального типового технологічного процесу вимагає введення додаткових технологічних операцій та використання, крім борошна, різноманітної іншої сировини та основних матеріалів. Поряд із масовим типом виробництва наявне і серійне виробництво. Характерний як паралельний, так і паралельно-последовний види руху предметів праці, наявні перервні та безперервні потокові лінії, завантаженість обладнання на яких залежить від попиту на продукцію. Основною формою організації виробництва є змінно-потокова, використовується універсальне та спеціалізоване обладнання. Багато операцій в основному виробництві, особливо допоміжних, є мало механізованими.

На *підприємствах кондитерської промисловості*, які виробляють цукристі та борошняні кондитерські вироби, найбільш розповсюджений масовий тип виробництва. Основні цехи є предметноспеціалізованими, у них використовується змінно-потокове виробництво, що базується переважно на спеціалізованому обладнанні. Наявність різноманітної сировини та необхідність її спеціальної підготовки вимагає організації діяльності ряду цехів за технологічним принципом, що обумовлює наявність паралельно-последовного виду руху предметів праці та складних технологічних потоків. Серійний тип виробництва вимагає час від часу переналагодження потоків ліній на випуск іншої продукції.

Для *спиртового виробництва* характерна велика наявність апаратурних процесів (роль робітників зводиться до спостереження та регулювання), що дозволяє здійснювати виробничий процес досить ритмічно в єдиному потоці. Характерний масовий тип виробництва з паралельним видом руху предметів праці. Виробничий процес може бути організований за безперервною та за напівбезперервною схемами. Характерна значна тривалість природних біохімічних та мікробіологічних процесів. Специфіка сировини (зерно-картопляна, зернова, малясна) призводить до необхідності використання різних технологічних схем.

На *підприємствах олійно — жирового* комплексу виробляються всі види олій (соняшникова, ріпакова, соєва, лляна, кукурудзяна, олія з плодів кісточок та інші) - нерафінованих, рафінованих (за операціями рафінації - гідратована, вибілена, вінтеризована, дезодорована); усі види саломасу (нерафінованого та рафінованого), переетерифікованих жирів; усі види господарського мила з урахуванням вмісту в них жирних кислот (65-відсоткове, 70-відсоткове, 72-відсоткове), туалетне мило за групами (екстра, дитяче, 1 – 2 групи) та окремими найменшуваннями; маргарин, кондитерські та кулінарні жири; майонез за видами; оліфа за видами (натуральна, оксоль та інші); жирні кислоти, гліцерин, гірчичний порошок, гірчиця, кетчуп та інша продукція, що виробляється на олійно-жирових підприємствах.

Організаційна структура та структура виробничого процесу на підприємствах галузі залежить від масштабів виробництва, факторів та умов технологічного процесу виробництва продукції. Специфіка сировини, технологічних процесів, високий рівень механізації та наявність автоматизації технологічних процесів сприяють організації основного виробництва поточковим методом. Однак, в окремих виробництвах має місце не тільки предметна спеціалізація, але і пофазна, технологічна.

Підприємства галузі, особливо олійні, мають велику потужність (400 – 1500 т переробки насіння на добу), тому важливу роль на підприємствах відіграють підрозділи виробничої інфраструктури, особливо ті, що (в умовах високих вимог до якості сировини, що потребує здійснення додаткового її оброблення та доведення до стандартних характеристик) забезпечують приймання, збереження, подачу сировини та матеріалів у виробництво (елеватори олійного насіння, склади хімічних реагентів (розчинників)), а також приймання, збереження, відвантаження готової продукції

(олійносливні склади, склади жмиху, шроту, лузги, холодильники для маргаринової та майонезної продукції).

Для *пивоварного виробництва* характерна однорідна структура технологічного процесу із значною часткою апаратурних тривалих природних біохімічних і мікробіологічних процесів. Це призводить до організації основного виробництва за технологічним принципом при безцеховій структурі. Характерний серійний тип виробництва, який для великих підприємств може набувати рис масового на операціях розливу. Відсутні наскрізні потокові лінії. Виражений потік характерний для дільниць (цехів) розливу. Сезонність попиту на продукцію впливає на рівень завантаження технологічного устаткування протягом року.

Виробництво безалкогольних напоїв організується поточковим методом за пред-метним принципом. Характерний серійний тип виробництва, що найбільш проявляється в купажних цехах, а у цехах розливу наявний більш виражений масовий тип із чітко організованим потоком. Поточкові лінії є перервними та мають сезонну завантаженість протягом року.

Особливістю *підприємств м'ясної промисловості* є специфіка сировини, що проявляється в необхідності утримання худоби на базах передзайного утримання та наявністю значної кількості різновидів сировини і матеріалів. Зай та перероблення яловичини, свинини, баранини вимагає або наявності різних організованих спеціалізованих потоків, або необхідності переналагоджування єдиного універсального потоку. Значна частка процесів немеханізована, що в результаті викликає наявність немеханізованого поточкового виробництва з нерегламентованим ритмом. Виробництво, в залежності від розмірів підприємства та обсягів перероблення сировини, може мати риси серійного, великосерійного та масового. Види руху предметів праці при цьому паралельні та паралельно-послідовні, побудова потоку здійснюється із застосуванням конвеєрів. Найбільш чітко виражений рівень поточковості та механізації і автоматизації у жировому та кишковому цехах, ковбасному виробництві.

Підприємства м'ясної промисловості за внутрішньогалузевою класифікацією поділяються на наступні типи: універсальні, що переробляють усі види сировини (м'ясокомбінати, птахокомбінати); спеціалізовані з переробки м'яса (м'ясопереробні підприємства, консервні заводи та ковбасні фабрики). Більшість підприємств м'ясної промисловості — комбіновані підприємства, що зумовлено специфічними властивостями сировини та дозволяє, при повному її комплексному використанні, виробляти різноманітні харчові, технічні продукти, а також ферментні та лікувальні препарати.

Специфічними особливостями підприємств м'ясної промисловості є складна структура виробництва, що характеризується неоднорідністю технологічного й технічного забезпечення; певна автономність у роботі основних цехів і заводів та взаємозалежність результатів роботи дільниць цеху; певна сезонність виробництва, яка є результатом нерівномірності постачання сировини; при зменшенні обсягів виробництва, невідпрацьована система рівномірного завантаження сировиною м'ясожирового виробництва; у ковбасному та консервному виробництві широкий і нестійкий асортимент продукції, який залежить від існуючого попиту на готову продукцію, від структури наявної сировини та необхідності раціонального її використання.

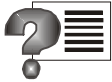
Застосовуючи різні технологічні операції при переробленні тієї ж самої сировини, можна виробляти продукцію різну за якістю та різної ефективності. Вибір асортименту продукції повинен задовольняти потреби споживача і бути вигідним для підприємства; широкий асортимент продукції на підприємствах м'ясної промисловості ускладнює встановлення науково обґрунтованих норм і фактичного обліку витрат матеріальних, сировинних та енергетичних ресурсів на одиницю виду продукції; застосування понад 100 норм і нормативів на виробництво продукції та нормування праці, що дає можливість ними маніпулювати; м'ясна сировина і м'ясні продукти мають обмежений термін реалізації.

Раціональне використання сировини, своєчасна її переробка, зменшення втрат сировини і готової продукції у процесі виробництва, зберігання і доставки споживачу є основним фактором зниження собівартості продукції і підвищення ефективності виробництва; висока матеріаломісткість продукції: витрати на сировину і матеріали складають до 80% собівартості продукції; у м'ясожировому виробництві сировину використовують до 50–60%, решта — відходи та супутні продукти, тому велике значення має комплексне використання сировини, що є важливим резервом підвищення ефективності виробництва; в основному виробництві широке застосування поточкових та конвеєрних ліній, апаратурних процесів, транспортних та вантажних робіт, що обумовлює використання колективних (бригадних) форм організації виробництва та оплати праці; структура основних виробничих фондів м'ясної промисловості свідчить, що понад 50% фондів складає пасивна частина, менше 40% — активна частина, у тому числі 20% припадає на машини та обладнання; забезпечення основного виробництва вимагає потужної

інфраструктури: холодильників, складів, експедицій, а також цехів, допоміжного виробництва (котельні, компресорної, очисних споруд тощо); низький рівень механізації та автоматизації основного виробництва, висока частка робіт-ників, зайнятих ручною працею (майже 60% від всієї чисельності робітників).

Для підприємств молочної промисловості характерна наявність як масового, так і серійного типу виробництв, використовуються як перервні, так і безперервні потокові лінії. Специфіка сировини, технологічних процесів, високий рівень механізації та наявність автоматизації технологічних процесів сприяють організації основного виробництва поточковим методом. Значний асортимент продукції та специфічні технології виготовлення викликають наявність значної кількості обладнання та організації багатьох поточкових ліній.

Високі вимоги до якості сировини потребують здійснення додаткового її оброблення та приведення до стандартних характеристик. Специфіка технологічних процесів визначається застосуванням різних температурних режимів з метою припинення діяльності бактерій при збереженні корисних властивостей, характерна наявність багатьох природних операцій (сквашування, дозрівання тощо). У відповідності до потреб споживчого ринку здійснюється фасування продукції у тару різну за формою та місткістю, що призводить до необхідності використання поточкових ліній складного типу, де операція фасування може розгалужуватись на різне фасувальне обладнання (різноманітна тара та різна вага продукту) або ж операції фасування здійснюють переналагодженням обладнання.



Питання для самоперевірки

1. Користуючись даними статистичного щорічника України визначте місце харчової промисловості в економіці України.
2. Наведіть класифікацію видів економічної діяльності, що формують агропромисловий комплекс України.
3. Охарактеризуйте складові харчової індустрії та визначте місце кожної із них у забезпеченні підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості.
4. Визначте завдання розвитку харчової промисловості з позицій зміни економічної ситуації та переорієнтації потреб споживачів.
5. Охарактеризуйте інструменти впливу держави на розвиток харчової промисловості.
6. Опишіть галузеві особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.



Вправи для практичних занять

1. Визначте складові системи державного регулювання та проблеми, які необхідно за їх допомогою вирішити, для забезпечення продовольчої безпеки країни.
2. Деталізуйте функції управління держави та визначте найбільш актуальні напрями їх реалізації для підприємств харчової промисловості.
3. Охарактеризуйте особливості територіального розміщення підприємств харчової промисловості.
4. Окресліть основні завдання науки у сфері виробництва продовольчих товарів. Деталізуйте ці завдання для конкретної підгалузі харчової промисловості.



Завдання для самостійного опрацювання

1. За даними статистичного щорічника України визначте регіональну спеціалізацію по підгалузях харчової промисловості за допомогою декількох показників. Співставте одержані дані (розділ «Промисловість», підрозділи «Загальноекономічні показники розвитку промисловості» та «Виробництво продовольчих товарів»).
2. Окресліть тенденції розвитку споживчих переваг населення у придбанні харчових продуктів за допомогою даних статистичного щорічника України, які характеризують зміни у структурі споживання населення (розділ «Доходи і витрати населення»).

Анотація.

Складність організації виробництва на підприємствах харчової промисловості зумовлена галузевими особливостями: сезонним коливанням попиту і виробництва, неспівпадінням в часі піків споживання та надходження сировини на підприємства, багатопрофільністю підприємств, особливостями характеристик сировини, матеріалів, які визначають якість готової продукції, специфікою товару, що пропонується ринку. Обсяги пропозиції харчових продуктів є однією із важливих складових економічної безпеки країни та чинником соціальної стабільності.

Продукція, яку виробляють підприємства харчової промисловості, має відповідати вимогам якості та безпечності, задовольняти різноманітні смаки споживачів. Якість харчових продуктів, їх кількість та доступність значною мірою визначаються врахуванням галузевих особливостей виробництва, станом організаційно-виробничого та технологічного забезпечення.

Окремі складові організації виробництва: організація основного та допоміжного виробництва, організація праці та системи мотивації, організація інноваційної діяльності та контролю, організація системи якості на підприємствах харчової промисловості, поєднані у єдину систему, забезпечують ефективність та конкурентоспроможність підприємств галузі на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Формуванню світогляду та виробничих навичок майбутніх менеджерів середньої та вищої управлінської ланки підприємств галузі присвячений цей підручник. Запорука ефективної роботи на цих посадах — знання особливостей організації виробництва та його складових від входу сировини, матеріалів до готової продукції — харчових продуктів у широкому асортименті.

Підручник включає, крім викладення теоретичного матеріалу, практичні завдання, задачі, які побудовані на прикладі діяльності підприємств харчової промисловості та виробництва напоїв, тести для визначення рівня засвоєння знань, питання для самостійного опрацювання.

Аннотация.

Сложность организации производства на предприятиях пищевой промышленности обусловлена отраслевыми особенностями: сезонным колебанием спроса и производства, несовпадением во времени пиков потребления и поступления сырья на предприятия, многопрофильностью предприятий, особенностями характеристик сырья, материалов, которые определяют качество готовой продукции, спецификой товара предлагаемого рынка. Объемы предложения пищевых продуктов является одной из важных составляющих экономической безопасности страны и фактором социальной стабильности.

Продукция, которую производят предприятия пищевой промышленности, должна соответствовать требованиям качества и безопасности, удовлетворять разнообразные вкусы потребителей. Качество пищевых продуктов, их количество и доступность в значительной степени определяются учетом отраслевых особенностей производства, состоянием организационно-производственного и технологического обеспечения. Отдельные составляющие организации производства: организация основного и вспомогательного производства, организация труда и системы мотивации, организация инновационной деятельности и контроля, организация системы качества на предприятиях пищевой промышленности, объединенные в единую систему, обеспечивают эффективность и конкурентоспособность предприятий отрасли и их продукции на внутреннем и внешнем рынках.

Формированию мировоззрения и производственных навыков будущих менеджеров среднего и высшего управленческого звена предприятий отрасли посвящен этот учебник. Залог эффективной работы на этих должностях - знание особенностей организации производства и его составляющих от входа сырья, материалов до готовой продукции - пищевых продуктов в широком ассортименте.

Учебник включает, кроме изложения теоретического материала, практические задания, задачи, которые построены на примере предприятий пищевой промышленности и производства напитков, тесты для определения уровня усвоения знаний, вопросы для самостоятельной работы.

Ключові слова: харчова промисловість, підприємства, організація виробництва, основне виробництво, допоміжне виробництво, виробничий процес, масове виробництво, одиначне виробництво, ресурсне забезпечення, харчова промисловість, галузі харчової промисловості.

Ключевые слова: пищевая промышленность, предприятия, организация производства, основное производство, вспомогательное производство, производственный процесс, массовое производство, единичное производство, ресурсное обеспечение, пищевая промышленность, отрасли пищевой промышленности.