

ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

О.І. Драган, д-р екон. наук

Національний університет харчових технологій

В умовах економічної нестабільності потрібно шукати шляхи для перегляду та змін існуючих бізнес-процесів, а також суттєвих скорочень витрат у всіх сферах діяльності підприємства. У такій ситуації в першу чергу під скорочення потрапляють витрати, пов'язані з формуванням кадрового потенціалу підприємства. Водночас сучасні інновації підприємств націлені: 1) на здешевлення готової продукції, а саме застосування заміників м'яса, тваринного і рослинного походження, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів, емульгаторів тощо; 2) підвищення вимог до якості продукції зі сторони споживачів, зростання попиту на заморожені, розфасовані та упаковані м'ясні продукти. Впровадження цих інновацій вимагає швидкої зміни технологій, застосування сучасного обладнання, дотримання контролю та управління виробничими процесами, поглиблення знань у сфері біотехнології, хімії і мікробіології. Відповідно ускладнились завдання, які покладені в основу формування кадрового потенціалу щодо відповідності спеціалістів та фахівців до вимог сучасного виробництва м'ясопереробної галузі.

Кадровий потенціал підприємства – це сукупність здібностей і можливостей кадрів забезпечувати досягнення цілей довгострокового (стратегічного) розвитку підприємства.

Кадровий потенціал підприємства характеризується такими кількісними та якісними показниками: а) *кількісні показники*: чисельність працівників; професійно-кваліфікаційний склад кадрів; статевий склад; середній вік працівників; стаж роботи на підприємстві в цілому і на певній посаді; укомплектованість підприємства кадрами (рівень заміщення посад) та ін.; б) *якісні показники*: індивідуально-кваліфікаційний потенціал кожного працівника (професійні характеристики); індивідуальні професійні характеристики (професійний досвід, соціально-психологічні особистості, конкурентоспроможність працівника); соціально-психологічні й організаційні параметри групової динаміки: групова згуртованість, соціально-психологічний клімат, організаційна культура та цінності підприємства тощо.

Різноманітність елементів у поєднанні з різноманітністю численних економічних, соціальних, технологічних, екологічних, якісних факторів лежать в основі поступального розвитку потенціалу, що повинен постійно

вдосконалюватися згідно потреб виробництва, яке визначається динамічними ринковими змінами.

Величина кадрового потенціалу на конкретний період часу залежить від кількості і якості трудових ресурсів підприємства, що формуються індивідуальними потенціалами працівників, та чинниками макро- й мікроекономічного середовища, сукупні умови якого дозволяють забезпечувати освітньо-кваліфікаційний і професійний розвиток кадрів (їх кількісних і якісних характеристик) та досягати найбільш ефективного використання кожного працівника завдяки синергії управління.

Особливості сучасного формування кадрового потенціалу підприємств зумовлені: розвитком різних організаційно-правових структур на основі приватної та колективної форм власності; необхідністю постійного пристосування до динамічних змін ринкового середовища; вагомістю м'ясного виробництва як основи продовольчої безпеки країни; посиленням процесів економічної глобалізації; диверсифікацією підприємств; диференціацією населення країни за рівнем доходів; специфікою виробництва м'ясної продукції; рівнем підготовки кадрів у спеціалізованих навчальних закладах.

З досвіду діяльності вищих навчальних закладів, які випускають спеціалістів для підприємств галузі за останні 10 років, можна зробити наступні висновки:

- різка зміна ієрархії моральних цінностей вимагає нової мотивації потреб отримання вищої професійної кваліфікації. Усвідомлення особистої зацікавленості студентів у здобутті знань та навиків стало важливим фактором успіху в освоєнні курсу учбової програми з фахових дисциплін спеціальностей;

- недостатність сучасних посібників з технології, обладнання, автоматизації виробничих процесів, інструкцій (положень) щодо впровадження стандартів для м'ясопереробної галузі;

- застосування застарілих лабораторій у вузах. Тому що сучасна техніка перероблення м'яса настільки високопродуктивна і складна, дорога і не по кишені більшості вищих навчальних закладів без сторонньої фінансової допомоги;

- доступ до зарубіжних технологій є обмеженим. Студенти можуть з ними ознайомитися тільки при проходженні практики (виробничої або переддипломної) на передових підприємствах.

Тому для формування кадрового потенціалу – отримання висококваліфікованих спеціалістів відповідно до потреб підприємств м'ясопереробної галузі необхідно ефективно співпрацювати з навчальними закладами та приймати участь у їх підготовці – представляти місця для проходження практики безпосередньо на виробництві, надавати сучасну інформацію про інновації, технологію, обладнання, програмне забезпечення, стандарти тощо.