

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту організацій

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності **073 Менеджмент**

**«Управління якістю та конкурентоспроможністю продукції
овочеконсервного підприємства»**

Виконавець

студент центру заочної та вечірньої форми
навчання

Копняєв Владислав Сергійович

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

К.е.н., доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Балабаш Ольга Сергіївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми.

Одним із ключових та сучасних аспектів у діяльності підприємств харчової промисловості є управління якістю продукції та підвищення її конкурентоспроможності. Це передбачає розробку та впровадження ефективних стратегій щодо постійного вдосконалення технологій виробництва та контролю якості консервованої продукції.

Висока якість консервованої продукції дозволяє мінімізувати рівень браку, оптимізувати витрати ресурсів та підвищити економічну ефективність виробництва.

З огляду на це, актуальність теми визначається тим, що в умовах жорсткої конкуренції на ринку харчової продукції особливо важливим є створення та підтримання системи управління якістю, яка гарантує випуск конкурентоспроможної консервної продукції.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження теоретичних і практичних аспектів управління якістю та прикладне застосування отриманих результатів у процесі розробки заходів з посилення конкурентоспроможності продукції ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД»

Завдання дослідження:

1. Дослідити теоретичні основи управління якістю та конкурентоспроможністю продукції підприємства
2. Надати загальну характеристику та провести аналіз фінансово-господарської діяльності ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД»
3. Проаналізувати тенденції розвитку ринку м'ясних консерв України
4. Оцінити якість та конкурентоспроможність продукції ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД»;
5. Розробити заходи з управління якістю та конкурентоспроможністю продукції ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД». Провести оцінювання ефективності запропонованих заходів.

Об'єктом дослідження є ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД»

Предметом дослідження є процес управління якістю та конкурентоспроможністю продукції.

Практична значимість роботи полягає в можливості використання розроблених рекомендацій для удосконалення управління якістю продукції консервного підприємства.

Методи досліджень, використані в кваліфікаційній роботі, включають: систематизації - для встановлення факторів розвитку ринку м'ясних консерв України; метод експертного оцінювання - для визначення та оцінювання часткових показників якості консерв м'ясних; методи економічного аналізу – для оцінки фінансового стану підприємства, для дослідження ефективності реалізації запропонованих заходів; діаграма Ісікави – для причинно-наслідкового аналізу «зниження органолептичних параметрів якості консервів м'ясних зі свинини», діаграма Парето – оцінювання чинників досліджуваної проблеми, ABC –аналіз – для ранжування чинників проблеми.

У роботі, з метою удосконалення управління якістю та конкурентоспроможністю продукції ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД», запропоновано заходи що полягають у модернізації лінії виробництва тушкованого м'яса, що дозволить покращити її якість та конкурентоспроможність на ринку.

Інформаційну базу дослідження склали звітність ПП «ДЕМИДІВСЬКИЙ КОНСЕРВНИЙ ЗАВОД», законодавчі і нормативні акти України. Під час написання кваліфікаційної роботи використовувалися монографії, наукові статті, дані органів державної статистики. При написанні роботи використовувались комп'ютерні програми MS Word, MS Excel.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (62 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 72 сторінки. Основний зміст викладено на 67 сторінках. Робота містить 19 таблиць, 10 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні основи управління якістю та конкурентоспроможністю підприємства»** досліджено поняття якості продукції як об'єкта управління, розкрито значення концепції TQM у підвищенні конкурентоспроможності підприємства, а також розглянуто можливості управління якістю на основі інноваційних технологій.

У другому розділі **«Розробка заходів з управління якістю та конкурентоспроможністю продукції ПП «Демидівський консервний завод»»** надано загальну характеристику підприємства, проведено аналіз фінансово-господарської діяльності, оцінено якість та конкурентоспроможність продукції підприємства, а також запропоновано практичні заходи для покращення управління якістю та підвищення конкурентоспроможності консервної продукції ПП «Демидівський консервний завод».

ВИСНОВКИ

1. Оцінка тенденцій розвитку ринку м'ясних консервів в Україні свідчить про неоднозначну динаміку: з одного боку, внутрішнє виробництво скорочується, а з іншого — експорт демонструє стрімке зростання. Основну частку виробництва займає яловиче тушковане м'ясо, а вітчизняна продукція становить 96% ринку. Незважаючи на зростання собівартості через підвищення цін на сировину, виробники активізують зовнішню торгівлю. Наявність стабільного обсягу м'ясної сировини та розвиток провідних підприємств створює основу для подальшої модернізації галузі. Перспективи розширення ринків збуту, зокрема міжнародних, відкривають нові можливості для зміцнення позицій українських м'ясних консервів на глобальному рівні.

2.3а результатами проведеного SWOT- аналізу було визначено фактори внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства. Конкретизовано сильні та слабкі сторони, можливості та загрози діяльності. Обґрунтовано, що перспективними стратегіями, на яких доцільно зосередитися є: задоволення зростаючого внутрішнього попиту шляхом нарощення виробничих потужностей та технологічній модернізації обладнання.

3.3а результатами використання методу експертного оцінювання було проведено аналіз якості та конкурентоспроможності продукції досліджуваного підприємства. Особливістю проведеного аналізу є конкретизація параметрів оцінювання та їх адаптація під особливості досліджуваного продукту. У рамках аналізу було визначено коефіцієнти вагомості часткових показників якості, для чого було використано метод попарних порівнянь. За результатами проведеного оцінювання конкурентоспроможності м'ясних консерв досліджених ТМ було встановлено, що показник конкурентоспроможності ТМ «Demydiv» становить 3,659 бали, ТМ «Пан Іван» - 3,522 бали, а ТМ «Алан» - 4,597 бали. Основними недоліками ТМ «Demydiv» виявилися органолептичні параметри: консистенція (м'ясо розпізнається, але не рівномірно розподілене між желе та жиром, присутні шматочки різного розміру), колір (нерівномірний, тьмяний або неприродно сірий), однорідність обробки (присутні тверді, жорсткі частини), зовнішній вигляд (місцями є помітні жирові плями).

4.3 метою встановлення причин вказаних недоліків якості проведено додаткове дослідження на основі Діаграми Ісікави. Перевагами інструменту є те, що він дозволяє систематизувати причини досліджуваної проблеми, виявити зв'язки між ними та графічно представити їх у вигляді ієрархічної діаграми. Проведено причинно-наслідковий аналіз проблеми «зниження органолептичних параметрів якості консервів м'ясних зі свинини» та визначено основні фактори, що впливають на досліджувану проблему.

За результатами аналізу на основі побудови діаграми Парето, нами було встановлено фактори, що мають найбільший вплив на досліджувану проблему «зниження органолептичних параметрів якості консервів м'ясних зі свинини». Також проведено ABC-аналіз факторів зниження якості.

ABC-аналіз проблеми якості продукції дозволив класифікувати причини дефектів за ступенем їхнього впливу. Факторивпливу поділено на три групи. Група А має малу кількість факторів, але при цьому – великий відсоток впливу на досліджувану проблему. Група В – середню кількість факторів, та середній % впливу. Група С – велику кількість факторів та незначний % впливу. До групи «А» віднесено наступні фактори: використання застарілих механізмів обробки, моральна зношеність обладнання, порушення систем термічної обробки, погана калібровка обладнання термічної обробки сировини. Дані фактори у сумі складають 65,27 % впливу на досліджувану проблему, відповідно потребують негайних управлінських рішень з їх усунення.

5.Обґрунтовано заходи з управління якістю та конкурентоспроможністю продукції підприємства, що полягають у модернізації виробничої лінії. З метою розрахунку доцільності реалізації заходів розраховуємо грошові потоки за проектом

модернізації обладнання. Результати проведених розрахунків підтверджують, що впровадження запропонованих заходів є економічно доцільним та обґрунтованим. Загальна сума чистих грошових надходжень від реалізації цього проєкту становитиме 802,89 тис. грн.