

**В.М. Михайлов**, д-р техн. наук

**А.М. Чуйко**, канд. техн. наук

**М.М. Чуйко**

## **СТВОРЕННЯ АЛГОРИТМУ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ І РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТІВ З РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ВИДІВ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ НА ВИРОБНИЦТВІ**

*Розроблено функціональну схему й алгоритм процесу підготовки і реалізації проектів із розробки та впровадження нових видів борошняних виробів на сучасному виробництві, застосування яких дозволить уникнути будь-яких негативних наслідків і ризиків щодо виведення нової продукції на ринок.*

*Разработана функциональная схема и алгоритм процесса подготовки и реализации проектов по разработке и внедрению новых видов мучных изделий на современном производстве, применение которых позволит избежать любых негативных последствий и рисков относительно выведения новой продукции на рынок.*

*A functional diagram and algorithm of process of preparation and realization of projects is developed on development and introduction of new types of flour wares on modern production, application of which will allow to avoid any negative consequences and risks in relation to the leadingout of new products to the market.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Відповідно до вимог ІСО 9001:2001 на будь-якому підприємстві з виробництва продуктів харчування повинна бути розроблена та підтримуватися в робочому стані процедура управління інфраструктурою, яка у загальному вигляді включає: визначення складових інфраструктури, необхідних для досягнення ефективного життєвого циклу продукції; розробку, створення, впровадження складових інфраструктури з необхідними функціональними та експлуатаційними характеристиками; підтримку складових інфраструктури у належному стані за рахунок технічного обслуговування, ремонту, відновлення; перевірку функціонування та оцінку складових інфраструктури [1].

Виробниче середовище підприємства являє собою сукупність умов здійснення виробничої діяльності, яка включає умови безпеки праці, гігієнічні, соціальні, психологічні, екологічні умови тощо. Керівництво підприємства забезпечує умови для створення і підтримання у робочому стані виробничого середовища, необхідного для випуску продукції належної якості та задоволення вимог споживачів [2].

З метою якомога ефективнішої роботи підприємства від розробки проекту виведення нового виробу на ринок до його серійного виробництва актуальною стає проблема створення такого алгоритму процесу підготовки і реалізації проекту з розробки та впровадження нових видів борошних виробів на виробництві, який би попереджав негативні наслідки і тим самим мінімізував ризики, що можуть виникнути на будь-якому етапі життєвого циклу продукції, яка розробляється.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Як відомо, для забезпечення нормального життєвого циклу борошняної продукції на підприємстві повинно здійснюватися планування процесів, необхідних для розробки та впровадження нових видів виробів, закупівлі сировини, таропакувальних матеріалів та інших матеріально-технічних ресурсів, виробництва та збуту готової продукції [3].

Планування збуту, виробництва та постачання на підприємстві може здійснюватись як на стратегічному рівні (з періодом планування 1 рік), так і на операційному (з періодом планування 1 місяць).

На стратегічному рівні планування формуються орієнтовні плани продажу та виробнича програма підприємства з розплануванням за кварталами з метою формулювання основних тенденцій розвитку підприємства. На операційному рівні планування формуються точні план збуту, виробнича програма та план постачання з розплануванням за тижнями.

На підприємстві повинен здійснюватись аналіз вимог споживачів, що відносяться до конкретного виду продукції, в процесі розробки та постановки нових продуктів на виробництво, а також здійснені ефективні заходи з підтримання зв'язку зі споживачами [4].

**Мета та завдання статті** полягають у створенні наочного та дієвого алгоритму процесу підготовки і реалізації проектів із розробки та впровадження нових видів борошних виробів на сучасному виробництві.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Визначення вимог, що відносяться до продукції, полягає у виявленні потреб і очікувань споживачів та інших зацікавлених сторін від продукту, який виробляє підприємство. Воно включає виявлення законодавчих вимог до відповідної продукції, потенційних груп споживачів для кожного виду продукції підприємства, вимог споживачів, додаткових вимог до продукції, які запобігають її нецільовому використанню. У загальному вигляді функціональну схему процесу розробки нових видів борошних виробів на підприємстві можна представити у такому вигляді (рис. 1).



**Рисунок 1 – Функціональна модель процесу підготовки і реалізації проектів з розробки і впровадження нових видів борошняних виробів**

На підприємстві повинно здійснюватись управління всіма видами організаційної та технічної взаємодії між підрозділами на кожному етапі розробки нових борошняних виробів. Тому, ми розробили загальний алгоритм процесу підготовки і реалізації проектів із розробки та впровадження нових виробів, який подано на рис. 2.

З вищенаведеного алгоритму видно які документи потрібні під час підготовки і реалізації проектів з розробки та впровадження у виробництво нових борошняних виробів, а також які відділи і підрозділи підприємства беруть участь на кожному етапі роботи над проектом.

Якість виробничих процесів, їх безперервність і стабільність забезпечуються придбанням, доставкою та використанням матеріально-технічних ресурсів (сировини, таропакувальних матеріалів, технологічного обладнання, засобів вимірювань і контролю) необхідних виробництву, які за якістю і кількістю відповідають встановленим вимогам.

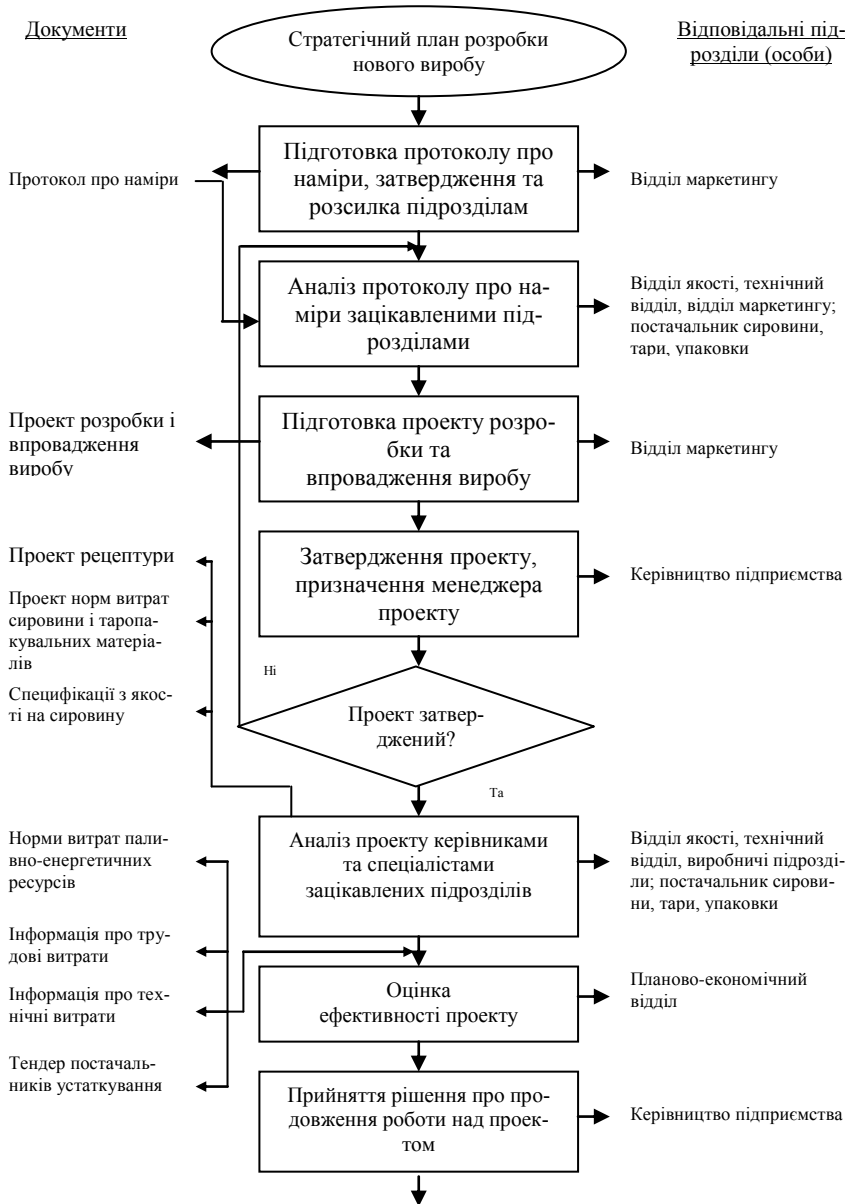
З метою забезпечення відповідності матеріально-технічних ресурсів, що закуповуються, встановленим вимогам на підприємстві повинна бути розроблена і підтримуватися в належному стані процедура управління процесом їх закупівлі, яка включає:

- визначення вимог до матеріально-технічних ресурсів, що закуповуються;
- визначення необхідних обсягів і термінів постачання за кожним видом матеріально-технічних ресурсів, що закуповуються;
- проведення контролю якості матеріально-технічних ресурсів, що закуповуються;
- реєстрацію й аналіз даних продукції, що закуповується;
- оцінку та вибір постачальників;
- забезпечення порядку приймання, ідентифікації, обліку, зберігання та видачі матеріально-технічних ресурсів, що закуповуються.

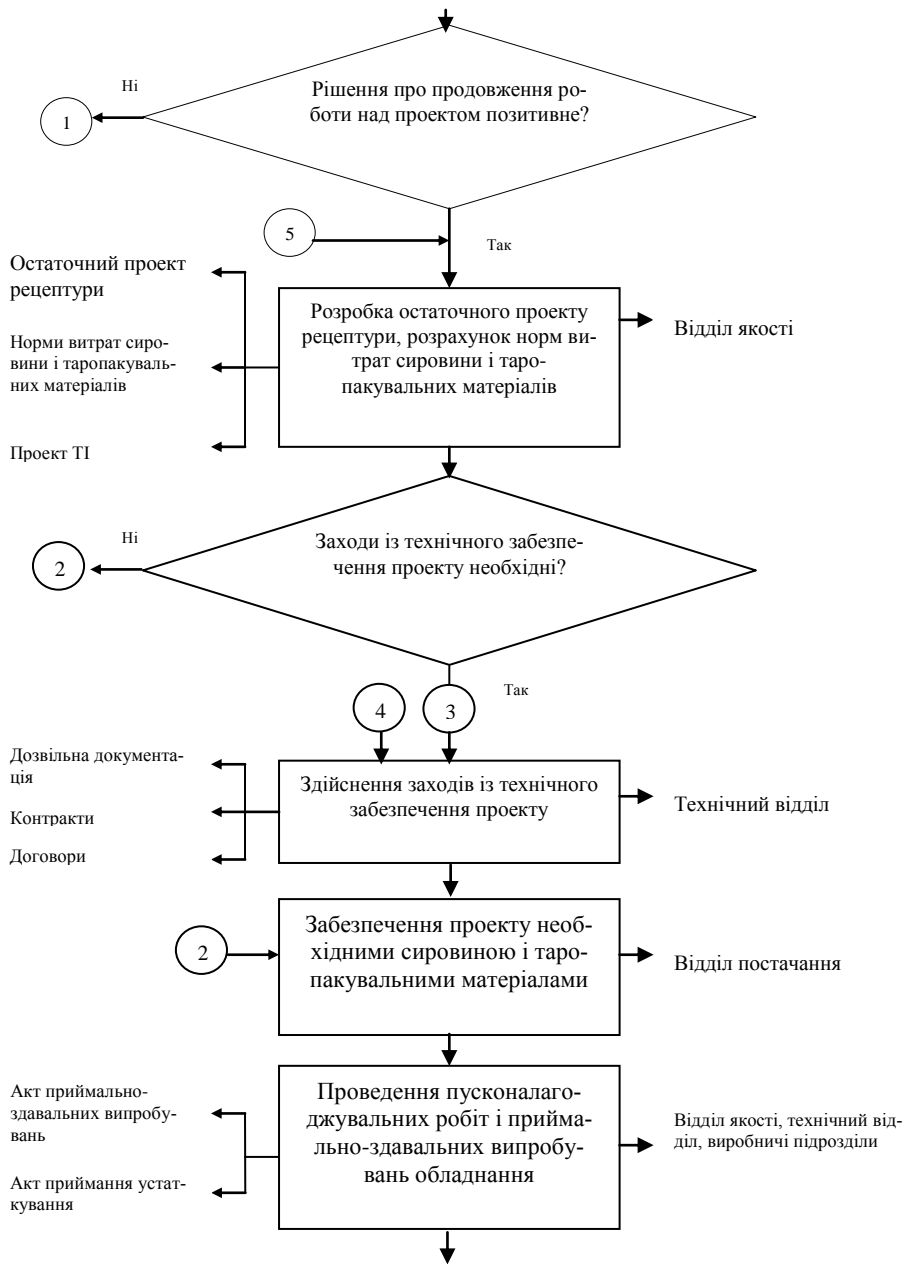
Відповідно до вимог ISO 9001:2001 на підприємстві повинна бути розроблена і підтримуватися в робочому стані процедура планування і організації виробництва в умовах, що управляються, які включають:

- планування збуту продукції, її виробництва і постачання сировини та матеріалів, необхідних для виробництва;
- наявність нормативної і технічної документації, яка регламентує вимоги до продукції, що виробляється;
- наявність документів (нормативних, технічних, організаційно-розпорядчих), що встановлюють спосіб виробництва продукції, плани контролю, засоби вимірювань, які використовуються, кваліфікацію персоналу, вимоги безпеки під час виконання операції, вимоги до інфраструктури у виробничому середовищі тощо;
- застосування відповідного технологічного обладнання, що відповідає вимогам технологічної документації і знаходиться у налагодженому стані;
- проведення моніторингу та вимірювань виробничих процесів і продукції в контрольних точках;
- наявність і використання контрольних і вимірювальних приладів для моніторингу і вимірювань;
- здійснення випуску та реалізації готової продукції.

Усі виробничі процеси на підприємстві повинні здійснюватися з додержанням технологічних інструкцій, санітарних правил і норм, посадових робочих інструкцій та інструкцій з охорони праці. Будь-яка інформація про порушення в ході технологічного процесу повинна фіксуватися майстром цеху в спеціальному журналі передачі змін, заповнення якого контролюється начальником цеху. Для попередження можливих порушень, які можуть виникнути в процесі виробництва, на підприємстві повинні здійснюватись перспективні та систематичні заходи, направлені на усунення можливих причин невідповідностей.



**Рисунок 2 – Алгоритм процесу підготовки і реалізації проектів з розробки та впровадження нових борошняних виробів**



**Рисунок 2, аркуш 2**

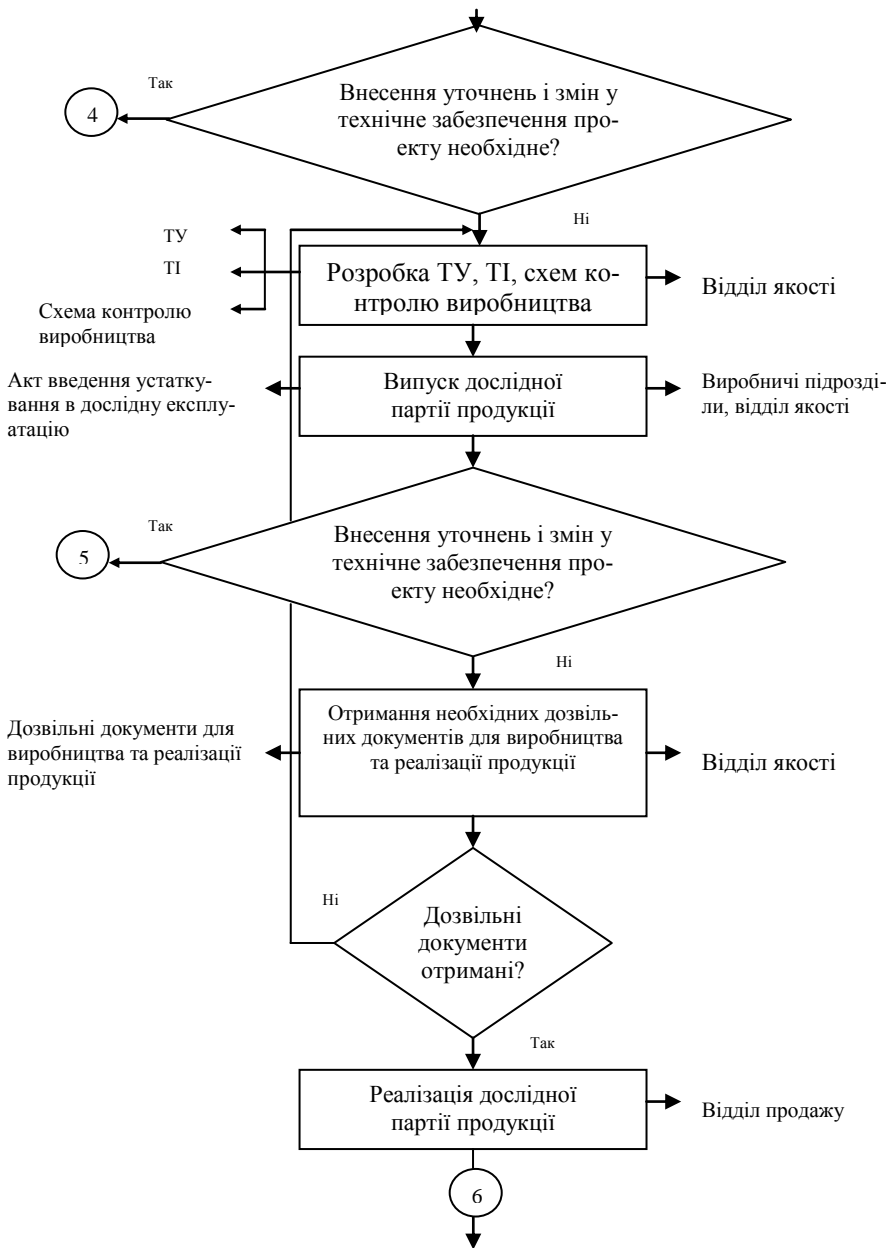


Рисунок 2, аркуш 3

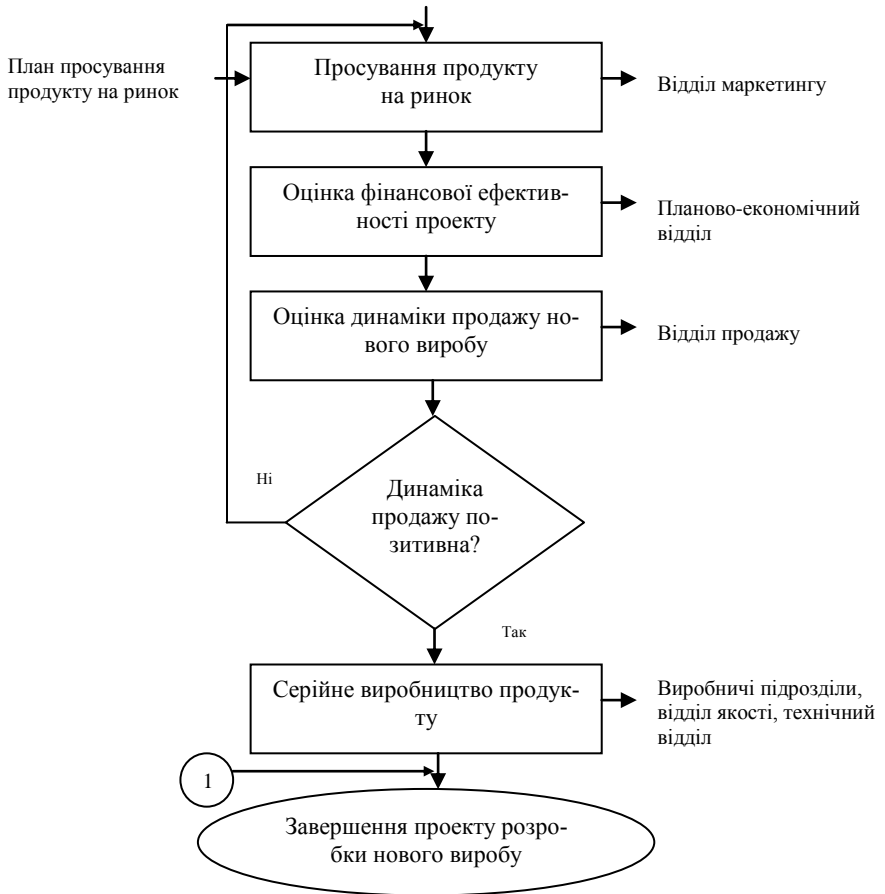


Рисунок 2, аркуш 4

**Висновки.** Таким чином, на основі аналізу етапів життєвого циклу борошняної продукції та з урахуванням загальних вимог до системи менеджменту якості на підприємстві розроблено функціональну схему й алгоритм процесу підготовки і реалізації проектів із розробки та впровадження нових видів борошних виробів на сучасному виробництві. Застосування такого алгоритму дозволить попередити негативні наслідки і ризики, що можуть виникнути на будь-якому етапі життєвого циклу борошняної продукції, та здійснити роботу з виведення нової продукції на ринок більш ефективною.



### Список літератури

1. Чуйко, А. М. Основи стандартизації, метрології та управління якістю [Текст]: навчальний посібник / А. М. Чуйко, О. В. М'ячиков, І. І. Семенова. – Харків: ХДУХТ, 2008. – 174 с.
2. Новицкий, Н. И. Управление качеством продукции [Текст] : учебное пособие / Н. И. Новицкий, В. Н. Олексюк. – М. : Новое издание, 2001. – 281 с.
3. Мещеряков, А. И. Управление товарным ассортиментом торговой компании [Текст] / А. И. Мещеряков. – М. : Маркет ДС, 2004. – 150 с.
4. Харрингтон, Д. Управление качеством в американских корпорациях [Текст] / Д. Харрингтон; пер. с англ. – М. : Экономика, 2000. – 260 с.

Отримано 31.03.2010. ХДУХТ, Харків.

© В.М. Михайлов, А.М. Чуйко, М.М. Чуйко, 2010.

УДК 64.011.34:640.432

**Т.С. Пічугіна**, д-р екон. наук

**В.М. Селютін**, канд. екон. наук

**Д.Г. Єршомін**, магістр

## **ПРОБЛЕМИ І НАПРЯМКИ ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПОЧАТКОВОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ**

*Досліджено суть і функціональний зміст роботи з персоналом у ресторані «Алібі» ТОВ «Краб-Хауз». Виявлено проблеми і розроблено напрямки формування системи управління персоналом, зокрема кадрової політики та системи оцінки персоналу.*

*Исследована сущность и функциональное содержание работы с персоналом в ресторане «Алиби» ООО «Crab-House». Выявлены проблемы и разработаны направления формирования системы управления персоналом, в частности кадровой политики и системы оценки персонала.*

*Essence and functional maintenance of work is investigational with a personnel in the restaurant of «Alibi» of «Crab-House» LTD. Problems are exposed and directions of forming of control the system by a personnel are developed, in particular, skilled policy and system of estimation of personnel.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Управління персоналом є найважливішою складовою в системі менеджменту підприємств ресторанного господарства. Як успіх, так і невдачі знаходяться саме в цій площині. Сучасні ресторани працюють у середовищі, ступінь невизначеності якого значно вищий, ніж у попередні роки. Такі умови потребують системного підходу до управління персоналом.