

3. Цимбалюк С. Грейдова система оцінювання посад і оплати праці: методологія, методика, практика / С. Цимбалюк // Довідник аграрника. – 2009. – № 2 (80). – С. 86 – 98.

4. Бідюк О. О. Система грейдів як інноваційна форма оплати праці: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rusnauka.com/>.

5. Баранов В.В. Світовий досвід побудови ефективної системи оплати праці на підприємстві / В.В. Баранов // Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету. Економічні науки. – 2011. – Вип. 20. – Ч. I. – С. 139–145.

6. Збрицька Т. П. Застосування та розвиток грейдингу як спосіб мотивації персоналу / Т. П. Збрицька // Вісник Хмельницького нац. унів. – 2012. – Т. 1, №5. - С. 143-148.

ДО ПИТАННЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ КОНСЕРВНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Нагребельна А. С., студент

Науковий керівник: Власенко Н. А., к. т. н., доцент

Херсонський національний технічний університет

Головна ціль управління економічною безпекою – це забезпечення найефективнішої роботи всіх складових підприємства, економічне використання ресурсів, екологізація виробництва та вироблення екологічно чистої продукції, а також постійне заохочування нарощування наявного потенціалу та його сталого розвитку [1 – 4].

Питання економічної безпеки промислових підприємств особливо актуальні для країн, які перебувають у стані економічної кризи. Тому для розвитку України питання пошуку шляхів підвищення економічної безпеки промислових підприємств набувають все більш актуального характеру.

Значний внесок у вивчення питань підвищення економічної безпеки промислових підприємств зроблений такими вченими, як Божа нова О.В., Дмитриченко Л.І., Груніна О.А., Козак О.В., Мігус І.П., Подлужна Н.О., Похилюк В.В., Шкарлет С. М., Штангрет А.М. та інші. У той же час дослідження шляхів підвищення економічної безпеки консервного підприємства потребує подальшого вивчення.

Метою роботи є дослідження одного з напрямків підвищення економічної безпеки консервного підприємства завдяки збільшенню

використання зворотних відходів виробництва консервів «Зелений горошок».

Для забезпечення необхідного рівня економічної безпеки необхідне використання комплексної системи, що полягає у застосуванні різних заходів: ефективному використанні ресурсів, що є у розпорядженні, можливостей, які надає навколишнє середовище, забезпеченні ефективності функціонування всіх підрозділів підприємства, захисті від зовнішніх та внутрішніх загроз та інше [3, 4].

У разі не ефективного використання складових економічної безпеки, зокрема сировини, виробничих процесів, промислове підприємство може опинитися у кризовій ситуації. Як наслідок втрачаються певні ринкові позиції, імідж, погіршується фінансовий стан та відбувається зниження конкурентоспроможності даного підприємства.

Ресурсозбереження є ваговою складовою частиною поняття економічна безпека підприємства та ґрунтується на комплексному підході, який включає сполучення економічних, технологічних і соціальних напрямків інтенсифікації використання ресурсів підприємства.

Переведення процесів переробки сировини на консервному підприємстві на безвідходний та молівідхідний цикл виробництва має взаємопов'язані складові – економічну та екологічну. Перша складова пов'язана з розширенням ресурсних можливостей завдяки комплексній переробці сировини. Переробка сировини на консервних підприємствах зараз є багатовідхідною, так за статистичними даними промисловій переробці піддаються не більше 22 % відходів, що утворюються в результаті різних виробничих процесів [5].

Вагомим джерелом ресурсозбереження на консервному виробництві є використання на потреби виробництва (або шляхом реалізації) зворотних відходів, що утворюються при переробці сировини в готову продукцію.

В даній роботі досліджувалась можливість використання відходів при виробництві консервів «Зелений горошок».

Серед натуральних овочевих консервів «Зелений горошок» займає одне з провідних місць. Консервований горошок використовують практично всі національні кухні. Висока біологічна цінність його доповнюється високими смаковими властивостями. Однак при виробництві горошку (попит на який є високим і не має тенденції до його зниження) відходи становлять досить високий

відсоток. В цілому при виробництві названих консервів відходи становлять 60 % при луценні у стручках, 80 – 83 % при обмолоті. За сезон можна одержати 80 – 100 тис. т бадилля [6].

Відходи зеленого горошку – це цінний вітамінно-білковий корм. Хімічний склад бадилля горошку в % на суху речовину: білок – 16, безазотисті екстрактивні речовини – 40, жир – 3, клітковина – 30, мінеральні речовини – 11. Вміст сухих речовин у бадиллі становить 15 – 20 %, у тому числі до 2 % перетравлюваного протеїну. Кормова цінність 1 т бадилля становить до 11,4 – 15,8 кг кормових одиниць. Стручки (стулки) зеленого горошку у стадії молочної стиглості містять до 18 % сухих речовин, у тому числі більше 6 % цукру, 3 % крохмалю, 2,5 % азотистих речовин, 0,3 % мінеральних речовин.

З одного боку використання такої кількості відходів виробництва консервів «Зелений горошок» в якості досить поживних кормів в тваринництві може сприяти мінімізації техногенного впливу на землі сільськогосподарського призначення; оптимізації структури землекористування. З іншого боку використання зворотних відходів при виробництві консервів «Зелений горошок» приводить до зменшення витрат на сировину (зменшення витрат по статті «Сировина» в калькулюванні витрат консервів). Враховуючи, що витрати на сировину у структурі витрат на виробництво названого виду консервів складають 30-40 %, зменшення їх суттєво вплине на собівартість продукції. Така зміна позитивно вплине на підвищення економічної безпеки консервного підприємства.

Крім того підприємство, яке піклується про екологізацію виробництва, в розрізі концепції сталого розвитку має можливість підняти свій імідж, що також сприяє підвищенню економічної безпеки консервного підприємства.

На основі вище сказаного можна зробити висновок, що для підвищення економічної безпеки консервних підприємств важливо впроваджувати заходи, що призведуть до ефекту синергії всіх її складових, однією з яких є комплексне використання зворотних відходів.

Література.

1. Шкарлет С. М. Дослідження якісної сутності потенціалу економічної безпеки підприємства у ресурсно-перетворювальному аспекті / С. М. Шкарлет, О. Ю. Акименко // Сіверянський літопис. — 2006. — № 4(70). — С. 183–192.

2. Сучасні перспективи розвитку систем економічної безпеки держави та суб'єктів господарювання : [Монографія] / за ред. проф. Мігус І.П. – Черкаси: ТОВ «МАКЛАУТ» – Черкаси, 2012. – 636 с.

3. Подлужна Н.О. Організація управління економічною безпекою підприємства: автореф. дис. канд. екон. наук. / Н.О. Подлужна. – Донецьк, 2003. – 19 с. 360

4. Реверчук Н.Й. Управління економічною безпекою підприємницьких структур: моногр. / Н.Й. Реверчук. – Львів: ЛБІ НБУ, 2004. – 195 с.

5. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]/ Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

6. Флауменбаум Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби./ за ред. Б.Л. Флауменбаума.– К.: Вища школа, 1995.– 156 с.

РОЗВИТОК ЛОГІСТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ АТП

Обченко К. Є., студент

Науковий керівник: Федотова І. В., к. е. н., доцент

Харківський національний автомобільно-дорожній університет

На сучасному етапі одним із визначальних чинників конкурентоспроможності підприємства стає налагодження ефективної системи обслуговування споживачів. Логістичне обслуговування являє собою сукупність функцій і видів діяльності всіх підсистем АТП, що забезпечують зв'язок «АТП-споживач» у розрізі кожного матеріального та інформаційного потоку за показниками номенклатури, якості, кількості, ціни, місця і часу продукції, що поставляються у відповідності до вимог ринку.

Проблемам розвитку логістики в цілому, а також процесам формування логістичного обслуговування присвячені роботи як вітчизняних, так і зарубіжних авторів: Гаджінскго А.М., Дж. Бауерсокс, Дейвіда Дж. Клосса, Миротин Л.Б., Стоку Дж.Р., Ламберта Д.М., Чухрай Н., Рисева Н.Ю., Ташбаева И.Е., Касенова А.Г. та ін. [1-3]. Логістичне обслуговування повинно ґрунтуватися на шести основних принципах [4]:

- обов'язковість пропозиції (підприємство, яке реалізує вироби, які потребують обслуговування, але не пропонує споживачу жодних