

# ВИРОБНИЧИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ЛОГІСТИЧНІЙ СИСТЕМІ ПІДПРИЄМСТВА

Вінницький національний технічний університет

## Анотація

*Розглядаються особливості виробничого менеджменту як складової логістичної системи на молокопереробних підприємствах; проводиться аналіз виробничих приміщень заводів в залежності від продукції, що виготовляється ними; визначаються недоліки організації виробничого менеджменту на підприємствах.*

**Ключові слова:** виробничий менеджмент, логістична система, виробниче приміщення, молокопереробне підприємство, пункт прийому молока, переробка молока, танкер, цех.

## Abstract

*The peculiarities of production management as a part of logistic system at dairies are examined; the analysis of production buildings depending on the output is conducted; the shortcomings of organization of production management at dairies are founded.*

**Key words:** production management, logistics system, industrial premises, milk processing enterprise, milk processing station, milk processing, tanker, shop.

В сучасних умовах господарювання, які характеризуються загостренням економічної кризи, кредитного дефіциту, інфляційного впливу на фінансові результати промислових підприємств, важливим аспектом діяльності стає максимально повне ефективне використання потенціалу суб'єктів господарювання. В першу чергу слід зосередити увагу на внутрішніх можливостях, базовою складовою яких є виробничий менеджмент.

Особливості виробничого менеджменту, його функції, завдання на промисловому підприємстві розглядає в своїй роботі Керанчук Т. Л. [1]. Окландер М. А. та Койл І.Дж. [3, 5] розкривають актуальність логістичного підходу до організації виробничого менеджменту на сучасному підприємстві. В роботі Денисенка М. П. [2] висвітлено перспективи розвитку підсистем логістики на усіх стадіях виробництва промислової продукції.

Кожне підприємство, зокрема молокопереробне, прагне забезпечити оптимальне планування виробничих приміщень та процесів в них як на початку своєї діяльності, так і впродовж її. Дані вимоги складають сутність виробничого менеджменту підприємства як пріоритетної складової його логістичної системи.

Технологія обробки і переробки молока характеризується неперервністю виробничого процесу. Об'ємно-плановане рішення виробничого приміщення визначається, в першу чергу, технологічними факторами, причому машини і агрегати утворюють поточні лінії. При цьому слід прагнути до максимальної варіантності об'ємно-планованих рішень. У відповідності до інструкції по використанню молока розрізняють певні види підприємств по його обробці і переробці. Так, молокопереробні підприємства Вінницької області поділяються на: молокозаводи (підприємства по виготовленню пастеризованого молока), які виготовляють також молодий сир і масло; сироварні; підприємства по виготовленню сухого молока; спеціальні підприємства по виготовленню згущеного молока, харчових добавок на базі молока, морозива, плавленого і кисломолочного сирів. Обов'язковою передумовою для виробничої діяльності цих підприємств, в тому числі, якщо вони являють собою самостійні одиниці, є наявність таких функціональних ланок, як ділянки прийому та обробки молока.

На молокозаводах та маслосирзаводах здійснюються наступні виробничі процеси: прийом і зберігання необробленого молока; обробка молока; розлив молока у місткості; виготовлення масла;

виготовлення молодого сиру; охолодження готової продукції та її відправка. Найкраще технологічний виробничий процес здійснюється на заводах сухого молока, а саме пряmlinійно, а отже, можна вважати, що зв'язок між виробничими цехами налагоджений добре. Оскільки аналізовані підприємства не здійснюють розлив молока в пляшки, то у матеріальному потоці підприємств вилучено потік від складу тари через виробничі цеха до складу готової продукції, який йшов поперек приміщення.

Виробничі приміщення аналізованих підприємств мають схожу схему (рис. 1).

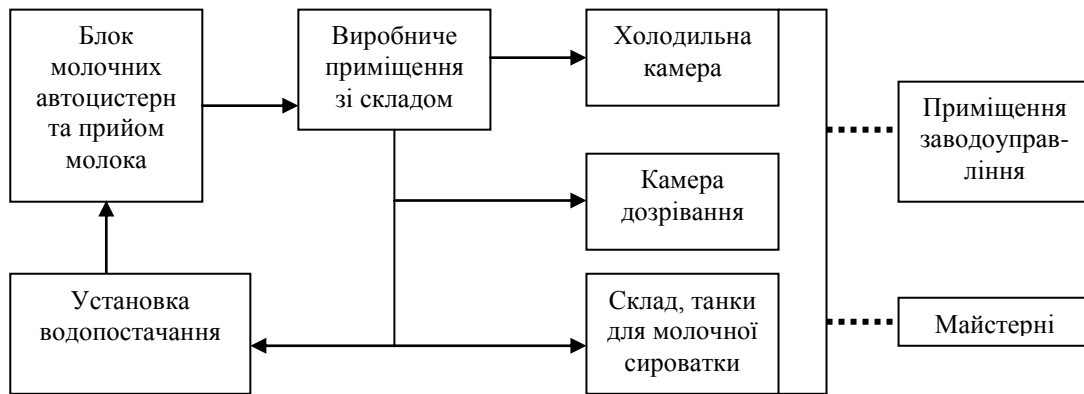


Рис. 1. Схема виробничих приміщень молокопереробних підприємств Вінницької області

На заводах сухого молока характерним є наявність цеха з установкою для сушки молока.

Розглянемо, які існують на більшості аналізованих молокопереробних підприємств функціональні ланки (рис. 2).

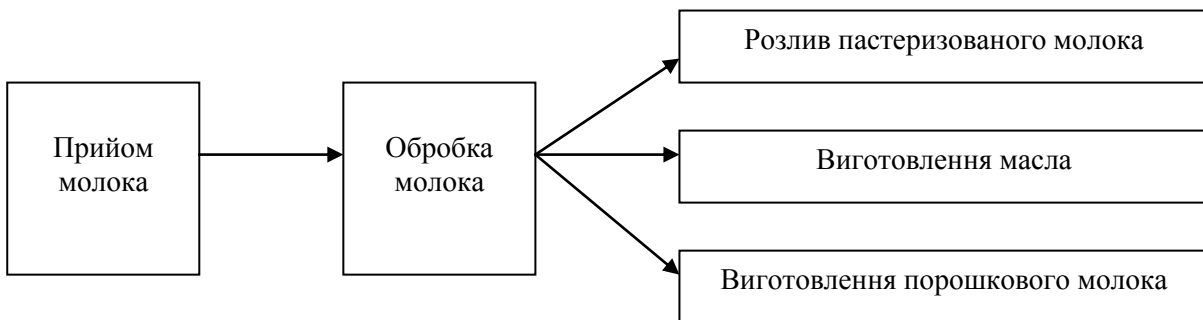


Рис. 2. Типова схема функціональних ланок молокопереробних підприємств Вінницької області

На молокопереробних підприємствах також розміщені лабораторії та дільниці спеціалізованого виробничого призначення. Під приміщеннями експедиції та виробничої будівлі знаходиться підвал. В підвальному поверсі розміщені танки для прийому молока та лічильники для заміру кількості молока.

Доставка молока з молочних ферм сільського господарства (або інших постачальників) на більшість молокозаводів здійснюється на пунктах прийому необробленого молока, які в деяких випадках функціонують як окремі приміщення або роздаточні установки. На пунктах прийому молока обов'язковим є встановлення приборів для виміру кількості молока, що поступає, швидкого визначення його якості, а також агрегати для очистки цистерн. Зовнішня чистка автоцистерн, яка проводиться перед їх в'їздом на територію молокозаводу, служить для зменшення можливості занесення шкідливих мікробів.

Для зберігання і складування необробленого молока у виробничому приміщенні молокозаводу використовуються лежачі та стоячі вертикальні танкери. Розміщення танкерів для зберігання молока на відкритому повітрі дає можливість скоротити будівельний об'єм приміщення та більш гнучко використовувати внутрішній простір. Між пунктами прийому і складами необробленого молока, а також розташованими далі цехами його обробки прокладаються трубопроводи, які їх з'єднують і по яким перекачується молоко.

На маслосирзаводі у виробничому цеху, який є центральною ланкою заводу, розміщуються дільниці очистки, сепарування, пастеризації, гомогенізації, охолодження молока і підігріву сливок. Встановлення відповідної апаратури в приміщенні, не відділеного стінами від окремих дільниць, покращує умови нагляду і забезпечує варіантність та гнучкість при необхідних реконструкціях. Виробниче приміщення постачає всі інші дільниці підприємства молоком, обробленим відповідним чином. Слід враховувати, що при операціях по очистці різко підвищується відносна вологість та температура повітря. Тому на підприємствах застосовуються дезінфекційні засоби.

Розлив пастеризованого молока та молочних напоїв на молокозаводах після їх короткострокового зберігання в танкерах здійснюється на поточній лінії розливу, яка включає конвеєр для переміщення ящиків, розвантажник, пристрій для розпаковки, машину для розливу молока, пристрій для упаковки місткостей, холодильну камеру. Оскільки замість скляних пляшок для розливу використовуються одноразові упаковки (поліетиленові пакети, тетраедри), то це значно скорочує потребу в складських площах для тари, а також трудовитрати на мийку пляшок. Однак при цьому підвищується ціна у зв'язку з із затратами на упаковку.

Виготовлення масла за санітарними вимогами на підприємствах здійснюється на окремій дільниці, яка відділена від основного виробничого цеху за допомогою легкої перегородки, на половину висоти приміщення.

Виготовлення порошкового молока аналізованими підприємствами здійснюється в окремих приміщеннях (сушильний корпус), тому що в результаті виділяється пил, який може негативно вплинути на якість іншої продукції.

Для готової продукції – пастеризованого молока, масла і свіжого сиру – є окремі холодильні камери. Продукти в картонних коробках або в ящиках встановлюються штабелями на піддонах таким чином, щоб було можливим їх транспортування вилочним штабелером до вантажного автомобіля, який вивозить продукти з підприємства.

Підприємства молочної промисловості повністю відповідають строгим санітарним вимогам. Чітке відділення головних виробничих приміщень від допоміжних, до яких такі високі вимоги не пред'являються, приводить до поділу підприємства цілому на окремі зони: адміністративну; обслуговування і постачання (приміщення побутового призначення); інженерного забезпечення і обладнання; шляхи сполучення та транспортні споруди; майстерні; виробництво. Зони адміністративного та побутового призначення більшою частиною об'єднані в одній будівлі і розташовуються біля входу на підприємство. Однак перехід з цих зон повинен бути захищений від атмосферних впливів, тобто бути критим.

Відповідно до логістичної концепції виробничі площі деяких підприємств потребують більш раціонального використання. Наприклад, велику територію займають танкери для зберігання молока. Вони можуть бути винесені за межі виробничого приміщення, що дає можливість скоротити будівельний об'єм приміщення та більш гнучко використовувати внутрішній простір. А також в рамках реконструкції може бути здійснено проект прибудови холодильної камери до виробничого приміщення. Таким чином, реконструкція підприємств дозволить не лише більш раціонально використовувати площі цехів та ділянок, а також покращити умови праці та побутового обслуговування.

Отже, для ефективного функціонування молокопереробного підприємства необхідним є не лише раціональне розташування функціональних ланок виробничого приміщення, що дозволяє прискорити виробничий процес та уникнути значних відходів. Важливо також налагодити організацію прийому молока, переміщення готової продукції в межах підприємства-виробника та її вивезення споживачу, що забезпечується належною роботою персоналу заводу управління та інших ланок адміністративного приміщення.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Керанчук Т. Л. Сучасні проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні / Т. Л. Керанчук // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 4. – С. 408–413.
2. Організація та проектування логістичних систем : підручник / М. П. Денисенко [та ін.]; за ред. М. П. Денисенка [та ін.]; М-во освіти і науки України, Київський нац. ун-т технологій та дизайну, Нац. транспорт. ун-т, Сумський Нац. аграрний ун-т [та ін.]. - К. : Центр учбової літератури, 2010. – 333 с.
3. Окландер М. А. Промислова логістика: Навч. посібник / М. А. Окландер, О. П. Хромов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2004. – 222 с.

4. Тюріна Н. М. Логістика [Текст]: Навч. посіб. / Н. М.Тюріна, І. В. Гой, І. В. Бабій. – К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 392 с.
5. Coyle I.J., Bardi E.I., Lancelly C.I. The Management of Business Logistic.-Fifth Edition.-St.Paul: West Publishing Company, 1992.-500.

**Безмертна Оксана Владиславівна**, к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва та фінансової діяльності Вінницького національного технічного університету, м. Вінниця, bezmertnaoksana@gmail.com

**Bezsmertna Oksana Vladyslavivna**, PhD in economics, Associate professor, business and financial activity Department, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, bezmertnaoksana@gmail.com