

Висновки. Ми приєднуємось до думки дизайнерів офісів, які вважають, що при розробці інтер'єра найбільшу увагу необхідно приділити саме приймальні. І чим більше керівництво підприємства хоче зацікавити своїх клієнтів, тим уважніше воно повинне поставитися до оформлення стійки, продумати її стильову концепцію.

Таким чином, зона ресепшен – одна з найважливіших в сучасному офісі, так як саме за її оформленням клієнти і ділові партнери оцінюють роботу і статус підприємства. А це означає, що у меблів в зоні ресепшен є значне іміджеве навантаження. Сама ж стійка ресепшен повинна гармоніювати з інтер'єром офісу, відображати імідж організації та враховувати специфіку її роботи.

Список використаних джерел:

1. Балабанова Л. В. Організація праці менеджера: підруч. / Балабанова Л. В., Сардак О. В. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 416 с.
2. Виноградський М. Д. Організація праці менеджера: навч. посіб. для студ. екон. вузів. / Виноградський М. Д., Виноградська А. М., Шканова О. М. – К.: «Кондор», 2002. – 518 с.
3. Герасимчук С. Сучасний офіс – запорука успішного бізнесу [Електронний ресурс] / С. Герасимчук – Режим доступу: <http://www.zhitomir.info>
4. Правильна стійка адміністратора [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://pro-biznes.com.ua>
5. Скопинцева О. Ресепшн (reception) – стратегічна зона [Електронний ресурс] / О. Скопинцева – Режим доступу: www.salon.by
6. Шевчук С. П. Управління сучасним офісом (офіс-менеджмент): [навч. посіб.] / Шевчук С. П., Скороходов В. А., Жуковська В. М. та ін. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», ЦУЛ, 2010. – 184 с.

Рецензент – д.держ.упр., професор Лозинська Т.М.

УДК:338.439.5/6:641

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА – ГАРАНТІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

*Миرونенко О.І., к.с.-г.н., доцент
Полтавська державна аграрна академія*

У статті визначена суть продовольчої безпеки, розглянуто сучасний стан споживання основних продуктів харчування в Україні, здійснено аналіз фактичних рівнів споживання з рекомендованими нормами та фактичними даними. Зазначено, що продовольча безпека, раціональне харчування є основою здоров'я всіх верств населення.

The article defines the essence of food security, considers the current state of consumption of basic food products in Ukraine, the analysis of the actual consumption levels with the recommended standards and actual data. Indicated that food security, good nutrition is the Foundation of health for all segments of the population.

Постановка проблеми. Перехід до ринкової економіки, реформування аграрного сектора відповідно до вимог економічних законів ринку зумовлюють особливу увагу до формування системи продовольчої безпеки в нових умовах. Саме в наш час, коли особливо чітко проглядаються як недоліки та

помилки в аграрній реформі, так і елементи тих позитивних результатів, заради яких здійснювалися кардинальні економічні перетворення, актуальним є питання розроблення наукових засад формування системи продовольчої безпеки країни, яка відповідає принципам функціонування ринкової економіки і яка, як пріоритет продовольчої політики держави, має визначати напрями її здійснення.

В сучасних умовах однією з головних проблем України є забезпечення харчовими продуктами населення за рахунок власного виробництва достатніх обсягів і високої якості, їх фізичної та економічної доступності для всіх верст населення у відповідності до раціональних норм споживання [5,6].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вивчення даного питання викликає інтерес у багатьох вітчизняних науковців. Вагомий внесок у вирішенні проблеми продовольчої безпеки, зокрема збільшення обсягів виробництва продуктів харчування, їх якості здійснено у працях вчених як О.Бородіна, Т.Лозинська, О.Гойчук, В.Власов та інші.

Ними було здійснено ґрунтовне опрацювання теоретико-методологічних засад управління виробництвом, що спрямоване на збільшення обсягів виробництва. Але питання якості продуктів харчування та раціонального їх використання є такими, що потребують подальшого вивчення.

Постановка завдання. Метою публікації є дослідження головних проблем забезпечення та розгляд механізмів досягнення продовольчої безпеки, а також аналіз фактичного споживання продуктів харчування в Україні протягом 2000-2012 рр. та порівняння його з нормами.

Виклад основного матеріалу дослідження. Продовольча безпека – це такий рівень продовольчого забезпечення населення, який гарантує соціально-економічну та політичну стабільність у суспільстві, стійкий та якісний розвиток нації, сім'ї, особи, а також сталий економічний розвиток держави.

При оцінці продовольчої безпеки використовуються такі показники:

- порогові значення індикаторів – це кількісні величини, порушення яких викликає несприятливі тенденції в економіці;
- граничні значення індикаторів – це кількісні величини, порушення яких викликає загрозові процеси в економіці.

Основним індикатором, за якими оцінюється загальна ситуація на світових продовольчих ринках є індекс Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (Food and Agriculture Organization, FAO). У 2013 році цей індекс становив 210.5 пункту. Це деяке зниження порівняно з 2012 роком – 213.4, а в 2011 році із-за значного подорожчання продовольства на планеті індекс досяг 230.1 пункту. Але це не значить, що світове сільське господарство успішно розвивається. Значне потепління на планеті, зміни клімату провокують нові випробування для сільського господарства. Суттєву фінансову допомогу надає світовий банк розвитку сільського господарства в проблемних регіонах. Завдяки цьому ринок продовольства на планеті у 2013 році став більш збалансованим [1].

Україна за якістю продовольчої безпеки посідає 47-ме місце серед 107 країн. Індекс цієї самої безпеки становить 59.1 пункту. У Європі для порів-

няння – 70. На першому місці США – 387.2 пункту [2].

Продовольча безпека країни безпосередньо залежить від рівня економічного і соціального розвитку сільськогосподарських формувань, який в свою чергу залежить від повноти та своєчасності його забезпечення необхідними природними, матеріальними і трудовими ресурсами.

Головна проблема нашої країни – українці багато і часто хворіють, а також помирають. За роки незалежності населення України поменшало більше як на 7 мільйонів, тобто ми втратили більше народу, ніж за роки Другої світової війни [4].

Справді, а в чому причина? Адже щорічно зростають видатки бюджету на охорону здоров'я, але при цьому зростає захворюваність і смертність. Для фахівців медичної галузі відомо, що здоров'я населення залежить від медицини всього на 8-10%. І скільки б грошей не витрачали на медицину успіхів у здоров'ї населення чекати марно [4]. До речі, українці щорічно витрачають до 22 млрд. грн. на ліки. Єдиний вихід – профілактика, тобто запровадження принципів здорового способу життя (ЗСЖ). Саме від дотримання принципів ЗСЖ на 50% залежить здоров'я кожного із нас.

Раціональним є харчування, яке засноване на досягненнях наукових даних фізіології, біохімії та гігієни щодо якості та кількості спожитої їжі, можливості засвоєння її організмом і режиму її прийому.

Від характеру харчування – біологічної повноцінності харчових продуктів, кількості спожитої їжі та режиму її споживання у великій мірі залежить стан здоров'я людини і тривалість її життя. Раціональне харчування – потужний фактор зміцнення здоров'я, неправильне харчування – спосіб його руйнування.

Формування здорового способу життя необхідно на основі врахування чотирьох принципів раціонального харчування:

- калорійність добового раціону харчування повинна відповідати енергетичним витратам людини;
- хімічний склад їжі повинен задовольняти потреби організму в білках, жирах, вуглеводах, мінеральних речовинах, вітамінах, біологічно активних речовинах і „баластних” компонентах їжі;
- різноманітність харчових продуктів, які не синтезуються в організмі;
- прийом їжі протягом доби повинен підкорятися оптимальному режиму (як за енергоцінністю, так і за обсягом).

Порушення цих принципів має негативні наслідки для здоров'я. У практиці останніх років нерідко доводиться мати справу з наслідком надмірного харчування – ожирінням, що є фактором ризику виникнення різних захворювань. Збільшення маси тіла по відношенню до належної її величини на 6-14% вважається показником надлишкового харчування.

Організм людини складається з білків (19,6%), жирів (14,7%), вуглеводів (1%), мінеральних речовин (4,9%), води (58,8%). Він постійно витрачає ці речовини на утворення енергії, необхідної для функціонування внутрішніх органів, підтримання тепла і здійснення всіх життєвих процесів, у тому числі

фізичної та розумової праці. Щоб організм людини функціонував, його структурні елементи мають безперервно відновлюватися, тобто має здійснюватися обмін речовин [8].

За нормами споживання продуктів в Україні співвідношення білків, жирів і вуглеводів (БЖВ) становить: 30%, 20%, 50%. Норма БЖВ за даними ВО-ОЗ 18:25:57. Зокрема для чоловіків – 14,7:17,7:67,6, а для жінок – 15:18:67 [8].

У 2012 році середньодобова поживність раціону українця становила 2954 ккал, що на 18,2 відсотка перевищує граничний критерій (2500 ккал).

Продовольча безпека в дії проявляється показниками рівня споживання основних продуктів харчування населенням України (табл. 1).

Таблиця 1

**Споживання основних продуктів харчування населенням України [10],
(на одну особу за рік, кг)**

Продукти харчування	Мінімальні норми*	Раціональні норми**	Роки			
			2000	2010	2011	2012
М'ясо та м'ясопродукти	52	83	33	52	51	54
Молоко та молочні продукти	341	380	199	206	205	215
Яйця, шт.	231	290	166	290	310	307
Хлібні продукти	94	101	125	111	110	109
Картопля	96	124	135	129	139	140
Овочі та баштанні продовольчі культури	105	161	102	144	163	163
Плоди, ягоди та виноград	68	90	29	48	53	53
Риба та рибні продукти	12	20	8,4	15	13	14
Цукор	32	38	37	37	39	38
Олія	8	13	9,4	15	14	13

* Затвердженні Постановою кабінету Міністрів України від 14.04.2000р. № 656

** За термінологією МОЗ України „Орієнтований набір основних продовольчої сировини і харчових продуктів для забезпечення у середньому на душу населення на 2005-2015 роки”

Показники таблиці 1 свідчать про те, що раціональні норми споживання продовольчої продукції за досліджуваний період забезпечено по хлібним продуктам, картоплі, овочах, цукру, олії. Тобто із 10 найменувань продукції тільки по шести. Критично низьким є споживання м'яса, молока, плодів. Взагалі то обсяги виробництва продукції дещо збільшилися, але це не підвищило споживання. Очевидно це пов'язано з низькими доходами населення та високими цінами на продукти споживання.

Аналіз даних про споживання основних продуктів харчування в Полтавській області за період з 2000 – 2012 роки свідчать, що тільки по чотирьох найменуваннях фактичне споживання відповідає пороговому значенню (табл. 2).

Таблиця 2

**Споживання основних продуктів харчування населенням
у Полтавській області [9]
(на одну особу за рік, кг)**

Продукти харчування	Порогове значення	Роки				2012 р. до порогового значення, %
		2000	2010	2011	2012	
М'ясо та м'ясопродукти	83	37	53	63	65	78,3
Молоко та молочні продукти	380	221	220	223	231	60,8
Яйця, шт.	290	161	308	347	338	116,5
Хлібні продукти	101	143	119	116	118	116,8
Картопля	124	126	139	139	143	115,3
Овочі та баштанні продовольчі культури	161	130	172	199	197	122,4
Плоди, ягоди та виноград	90	16	50	52	55	61,1
Риба та рибні продукти	20	8	14	13	13	65,0
Цукор	38	40	36	37	35	92
Олія	13	8	13	12	12	92,3

Це – є овочі та баштанні продовольчі культури, яйця, картопля та хлібні продукти. Стабільно не досягає порогового значення споживання м'яса, молока, риби плодів, ягід та винограду. Фактичне споживання у 2012 році було на рівні 60,8-64,7%. Дещо нижчими по цих продуктах харчування є показники по Україні.

Показники поживних речовин у спожитих продуктах харчування у домогосподарствах Полтавської області наведена в таблиці 3.

Таблиця 3

Енергетична цінність і вміст поживних речовин у спожитих продуктах харчування у домогосподарствах Полтавської області 2000-2012 рр. [9]

	Роки						
	2000	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Енергетична цінність, ккал	3499	3589	3773	3368	3397	3391	3478
Білки, г	91	99	104	95	96	96	99
Жири, г	138	162	170	146	151	160	154
Вуглеводи, г	467	443	465	430	426	412	437

Дані таблиці 3 свідчать про те, що не витримується норма споживання білків. Відхилення від норми майже на 50%. Від 2000 року до 2012 зросло рекомендоване споживання жирів і навіть з 2007 року більше норми в середньому на 2,5 відсотки. Недоспожиті білки компенсуються збільшенням споживання вуглеводів в середньому на 13,7 відсотків від норми.

У зв'язку з поширенням сучасних технологій виробництва продовольства як у сільському господарстві так і в переробній харчовій промисловості

виникає питання щодо якості і безпеки продовольчих товарів.

Вирощена чи вироблена сільськогосподарська продукція не повинна містити генно-модифіковані організми, а також залишки пестицидів, гербіцидів.

Наприклад, стійкі в навколишньому середовищі пестициди надходять в організм людини в 95% випадків із харчовими продуктами, 4,7% - з водою. Радіонукліди потрапляють в організм людини ланцюгами „грунт – рослина – людина” чи „грунт – рослина – тварина – людина” у 94% випадків із їжею, приблизно в 5% – з водою.

Чи забезпечено такий контроль виробником цієї продукції? Однозначно відповісти не можливо. З цього приводу слід зазначити, що це є і справою кожного споживача продукції для харчування. Готуючи для себе та сім'ї, ми свідомо самі обираємо продукти харчування, намагаємося аби страва була не лише смачною, а й корисною. Зменшити негативне навантаження на свій організм можна завжди.

Технічний прогрес у харчовій промисловості базується на досягненнях науки, у тому числі й науки про харчування. На нього впливає погіршення екологічної ситуації, жорстка конкуренція на ринку продуктів харчування. Усе це спонукає до створення нових видів харчових продуктів, які відповідають вимогам і реаліям сьогодення. Це продукти зі збалансованим складом, низькою калорійністю, зниженим вмістом цукру й жиру, а також продукти швидкого приготування й тривалого зберігання. Виробництво продуктів харчування, що відповідають цим вимогам, неможливе без застосування харчових добавок.

Сьогодні добавки широко використовують у виробництві десертів, напоїв, морозива, кондитерських виробів, ковбасних, молочних продуктів. Дуже багато їх міститься в консервованих продуктах та імпортованих йогуртах. Для більшості харчових добавок встановлено гранично допустимі норми, перевищувати які виробник не має права. Усі харчові добавки внесені в список ІНС, схвалено міжнародною комісією з харчових добавок та поділено на класи. Свідченням того, що добавка пройшла перевірку на нешкідливість, є присвоєння їй спеціального Е-номера, що складається з літери Е та тризначного числа, які замінюють дуже складні назви хімічних речовин. Але навіть найсуворіший комітет, на жаль, не в змозі простежити, скільки та чи інша людина вживає харчових домішок з їжею та напоями, а отже, в якій дозі хімічні речовини сумарно (разом із різними продуктами) потрапляють у її організм.

Вода та її складові є основою живої клітини. Усі біохімічні процеси, що протікають в організмі, можуть здійснюватися тільки за наявності води. Тому регулярне споживання рідини є важливим чинником підтримання сталості внутрішнього середовища організму, а також структури та функцій всіх клітин і тканин.

Високоякісна питна вода в кількості, що задовольняє основні потреби людини, є однією з умов зміцнення здоров'я людей і сталого розвитку держави в цілому. Недотримання стандарту якості питної води, може призвести до несприятливих як короткострокових, так і довгострокових наслідків для здо-

ров'я і благополуччя населення.

На превеликий жаль, більше половини українців п'ють не просто забруднену, а небезпечну для здоров'я питну воду. Основним методом в Україні, що дозволяє отримати якісну питну воду, є очищення питної води, що надходить з комунальних водопроводів. Для того, щоб поліпшити якість питної води слід реалізувати ряд заходів. Перше і головне необхідно розробити і впровадити державні стандарти на питну воду. У 2002 р. набрав чинності Закон України „Про питну воду та питне водопостачання”, який визначає правові, економічні та організаційні положення функціонування системи питного водопостачання, спрямовані на гарантоване забезпечення населення якісною та безпечною для здоров'я людини водою.

Наближення вітчизняних гігієнічних нормативів якості питної води до рівня стандартів ВООЗ і ЄС є одним з елементів входження України в Європейське Співтовариство [11].

Висновки. Продовольча безпека, раціональне харчування з огляду на значущість здоров'я населення країни повинні ґрунтуватися:

- на стабільному нарощуванні органічного виробництва продукції землеробства і тваринництва, узгодженні виробничих потужностей промислових підприємств харчової промисловості з безпечними технологіями, якісними сировинними ресурсами та дотриманням стандартів і технологічних норм у повній відповідності з нормами Закону України „Про безпеку і якість харчування”;

- на вдосконаленні форм вирішення державної проблеми харчування усіх верств населення особливо підрастаючого покоління;

- основою здоров'я людини є раціональне харчування, це покладає відповідальність на споживачів продовольства щодо вибору продуктів, калорійності, якості та організації харчування;

- загальновідомою є істина про те, що вода – це життя. Вона приймає участь у всіх процесах обміну в організмі людини. Вода лікує, вона виводить непотрібні сполуки з організму. Але на даний час об'єми питної води і її якість є надто важливою проблемою.

Список використаних джерел:

1. Апанасенко Г. Чи знайдемо вихід із „небезпечної зони”? / Г. Апанасенко // Дзеркало тижня. – 2012. – №31. – С.12.
2. Бойко В.І. Продовольча безпека України в контексті глобалізації проблеми. / В.І. Бойко. – К.: ННЦ “інститут аграрної економіки” УААН, 2007. – 30 с.
3. Бородіна О. Чи зможе Україна стати світовим аграрним лідером? / О. Бородіна // Дзеркало тижня. – 2011. – №.33. – С.8.
4. Власов В.І. Оцінка споживання основних харчових продуктів в Україні / В.І. Власов, Г.В. Ткач, Б.В. Духницький // Економіка АПК. – 2008. – № 10. – С.3-7.
5. Гойчук О.І. Продовольча безпека. Монографія. / О.І. Гойчук. – Житомир: Полісся, 2004. – 348-359 с.
6. Зеленська О.О. Системи продовольчої безпеки: сутність та ієрархічні рівні / О.О. Зеленська // Вісник ЖДТУ. – 2012. – №1 (59). – С. 108-112.
7. Лозинська Т.М. Національний продовольчий ринок в умовах глобалізації: монографія. – Х.: Вид-во ХарРІНАДУ „Магістр”, 2007. – 272 с.

8. Нелепа А.Е., Вахнанен В.Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения: учебное пособие для студ. спец. 7. 091711 «Технология питания» дневн. и заочн. форм. обуч. — Донецьк: ДонГУЗТ, 2004. — 151 с.

9. Статистичний щорічник Полтавської області за 2012 рік. [за ред. Л.В. Калашник]. Полтава.: 2013. — 400 с.

10. Статистичний щорічник України за 2010 рік. [за ред. О.Г. Осауленка]. Київ.: тов. „Август Трейд”. — 2011. — 558 с.

11. Хільчевський В.К., Осадчий В. І., Курило С. М. Основи гідрохімії: Підручник. — К.: Ніка-центр, 2012. — 312с.

Рецензент – д.е.н., професор Плаксієнко В.Я.

УДК 331.108:109.12

КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ

Михайлов О.О., аспірант

Полтавський національний технічний університет ім. Юрія Кондратюка

Стаття присвячена дослідженню сутності поняття кадровий потенціал у контексті розвитку менеджменту. Розглянуто основні поняття, які пов'язані із категорією кадровий потенціал. Проведено їх систематизацію з урахуванням процесів глобалізації в Україні.

The article is devoted to research of the essence of human potential in the context of management development. The basic concepts that are associated with the category of human resources. Held their systematization in the context of globalization processes in Ukraine.

Постановка проблеми. Розвиток підприємств будь - якої форми власності та організаційно-правової форми в умовах кризи залежить, як свідчить практика господарювання, не від рівня матеріально - технічної бази, а від компетентності і професіоналізму керівників, їх здатностей приймати ситуаційні рішення в умовах обмеженої кількості інформації, ресурсів та часу, працювати в напружених умовах, враховувати можливості факторів зовнішнього середовища, сильні сторони підприємства і стратегічні цілі.

В умовах становлення та розвитку постіндустріального суспільства в економічних дослідженнях теоретико-методологічного та практичного спрямування особлива увага стала приділятися дослідженням «інтелектуального», «людського», а іноді його ще називають, «соціального» капіталу. Науковці відзначають, що в умовах розвитку сучасного суспільства змінюються місце і роль людини у суспільно-відтворювальному процесі, що зумовлює концентрацію досліджень саме на зазначеній проблематиці. Розробка категорії «людський капітал» створює великі можливості для вивчення таких важливих проблем, як економічне зростання, розподіл доходів, місце і роль освіти у суспільному відтворенні, зміст процесу праці, мотивація та ін. Поняття «людський капітал» інтенсивно використовується світовою економічною наукою, яка гідно оцінила роль інтелектуальної діяльності та з'ясувала необхідність і