



П роблемы материальной культуры

ЭКОНОМИКА
ГЕОГРАФИЯ

Малюк С.О.

УДК 339.138:664.6

СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ

***Анотація.** У статті розглянуто поняття «якості продукції» як узагальненого комплексного поняття та економічної категорії. Досліджено стандарти Міжнародної організації по стандартизації ISO серії 9000, а також «петлю якості» як методичну основу управління нею. Розглянута система «тотального управління якістю» та її складові елементи. Визначені основні фактори впливу на формування якості хлібопекарської продукції та взаємозв'язок між ними. Запропоновані шляхи підвищення ефективності управління якістю за рахунок системного впливу на фактори формування якості продукції.*

***Ключові слова:** управління якістю, стандарти ISO, система управління якістю TQM, «петля якості».*

***Аннотация.** В статье рассмотрено понятие «качества продукции» как обобщенного комплексного понятия и экономической категории. Исследованы стандарты Международной организации по стандартизации ISO серии 9000, а также «петля качества» как методическая основа управления им. Рассмотрена система «тотального управления качеством» и ее составляющие элементы. Определены основные факторы влияния на формирование качества хлебопекарной продукции и взаимосвязь между ними. Предложены пути повышения эффективности управления качеством за счет системного влияния на факторы формирования качества продукции.*

***Ключевые слова:** управление качеством, стандарты ISO, система управления качеством TQM, «петля качества».*

***Summary.** The article deals with the concept of «product quality» as a generalized complex economic concepts and categories. Proposed to examine the quality in terms of both producer and consumer. Accordingly, for manufacturers high quality products will be free from defects, which would prevent the sale. For consumers important are exactly those properties of products that meet their expectations. Studied the standards of the International Organization for Standardization ISO 9000, which established a single, recognized worldwide approach to the contractual terms of the assessment of quality systems and simultaneously regulate the relationship between producers and consumers. Methodical bases recognized quality management «as a loop», which is a common conceptual model of interdependent activities that affect the quality at various stages of definition needs to assess their satisfaction. Considered the system of «total quality management» and its components. The main factors influencing the formation of bakery products quality and the relationship between them. Suggested ways to improve the effectiveness of the quality management through system effect on factors of production quality. In particular, suggested the ways of improving the quality of raw materials, production modernization and improvement of measures to strengthen the material and technical base of production.*

***Keywords:** quality management, ISO standards, quality management system TQM, «a loop of quality».*

Постановка проблеми. Розвиток ринкової економіки обумовив посилення конкурентної боротьби між українськими хлібопекарськими підприємствами, що в свою чергу вимагає від виробників хлібу розглядати якість власної продукції як один з основних чинників впливу на рівень конкурентоспроможності підприємства. З підвищенням якості продукції створюються умови для успішної роботи переробної промисловості та більш повного задоволення потреб населення. Особливо актуальна проблема якості та управління нею для підприємств, які залежать від якості сільськогосподарської сировини, до яких саме і належать хлібопекарські підприємства.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Окремі аспекти управління якістю продукції висвітлені у працях зарубіжних та вітчизняних науковців, таких як С.Д. Ільєнкова, Л.В. Балабанова, О.В. Сардак, Г. Махініч, П. Кафель, Т. Сікора, О.О. Томілін та ін. Однак, недостатньо дослідженими залишаються фактори впливу на формування якості хлібобулочної продукції та шляхи вдосконалення хлібобулочних виробів.

Постановка завдання. Метою дослідження є систематизування факторів впливу на формування якості хлібобулочної продукції та обґрунтування шляхів підвищення ефективності управління якістю на підприємствах хлібопекарської галузі.

Виклад основного матеріалу досліджень. Підвищення якості продукції являє собою багатопланову проблему, пов'язану з якістю сировини, матеріалів, технічного стану обладнання, кваліфікацією кадрів та іншими факторами, які різною мірою впливають на якість готової продукції, та потребують комплексного, системного підходу до їх врегулювання.

Якість – комплексне поняття, що характеризує ефективність всіх сторін діяльності господарюючого суб'єкта. Сучасне уявлення про якість виробів засноване на принципі якнайповнішого виконання вимог і побажань споживача, і цей принцип повинен бути закладений в основу проекту будь-якого виробу. Сьогодні саме ступінь задоволеності споживача, розрахований як співвідношення вартості і цінності (споживної вартості) виробу є мірою якості виробів. При цьому необхідно враховувати, що для виробника продукція, що не містить дефектів, які перешкоджали б її продажу, має цінність. Для споживача ж цінність мають тільки ті властивості продукції, які відповідають його очікуванням [1, с. 57].

Доречно визначення якості як економічної категорії надає Махініч Г. [2, с. 152]: «Якість, як економічна категорія, відбиває сукупність властивостей продукції, що зумовлюють міру її придатності задовольняти потреби людини відповідно до свого призначення. Тому для кожного підприємства дуже важливо постійно підвищувати та удосконалювати рівень якості продукції, застосовувати новітні технології для її поліпшення. Це питання ніколи не втратить своєї актуальності, оскільки якість продукції завжди була

головним чинником, який визначав рівень попиту на продукцію».

Проблема якості є найважливішим чинником підвищення рівня життя, економічної, соціальної і екологічної безпеки, а також головним інструментом конкуренції. Головною умовою підвищення конкурентоспроможності продукції при виході на іноземний ринок є забезпечення її відповідної якості та впровадження системи управління якістю на базі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Підприємствам, які мають впроваджену систему управління якістю, як засіб вдосконалення своїх господарчих процесів належить перевага над іншими, тому що впроваджені системи управління якістю надають можливість на більш ефективно провадження господарської діяльності підприємства [3, с. 9]. Незважаючи на те, що підвищення якості сполучене з витратами, вони окупляться завдяки отриманому прибутку. Дослідження, проведені в ряді країн, показали, що в компаніях, що мало приділяють уваги якості, до 60 % відсотків часу може йти на виправлення браку [4, с 117].

Слід зазначити, що діючі у даний час методичні та нормативні документи, а також механізм управління якістю застарів, та не вирішує всіх організаційно-економічних проблем розвитку хлібопекарської галузі. Існуюча законодавча база, в першу чергу, встановлює відповідальність постачальника (виробника, продавця) за введення в обіг недоброякісної продукції; а, по-друге, встановлює обов’язкові до виконання мінімальні вимоги, що стосуються характеристик продукції, що вводиться в обіг. До них відносяться такі законодавчі акти, як наприклад, Закон України «Про захист прав споживачів». У 1993 році було прийнято Директиву Євросоюзу 93/43 ЄЕС «Про гігієну харчових продуктів», яка передбачає обов’язкове застосування систем НАССР (аббревіатура, що в перекладі розшифровується як «Аналіз ризиків і критичні контрольні точки»), при виробництві всіх харчових продуктів. Стандарти ISO (Міжнародної організації по стандартизації) серії 9000 встановили єдиний, визнаний в світі підхід стосовно договірних умов з оцінки систем якості і одночасно регламентували відносини між виробниками і споживачами продукції. Головна цільова настанова систем якості, побудованих на основі стандартів ISO серії 9000, – забезпечення якості продукції, необхідного замовникам, і надання йому доказів у здатності підприємства зробити це [5, с 313].

Для успішної роботи підприємств на сучасному ринку наявність у них системи якості, що відповідає стандартам ISO серії 9000, і сертифіката на неї може бути не зовсім достатньою, але необхідною умовою. В сучасних умовах на підприємствах, що працюють на світовому ринку, все частіше впроваджується система «тотального управління якістю» (Total Quality Management – TQM), яка є результатом симбіозу західної і східної концепцій управління якістю продукції. Ця система тотального (загального) управління, при якій політика якості продукції, управління якістю, підвищення якості та її забезпечення відіграють велике значення в системі управління підприємством, пронизує всі управлінські структури при виконанні керівництвом підприємства провідної ролі в її забезпеченні. Складовими елементами системи TQM є планування, аналіз оцінювання і контроль якості продукції, а також керування цілями і самими вимогами [5, с. 315].

У світі проводиться активна праця над проблемою забезпечення якості. Методичною її основою є «петля якості». Петля якості – це концептуальна модель взаємозалежних видів діяльності, що впливають на якість на різних стадіях від визначення потреб до оцінки їх задоволення. Схематично «петля якості» зображена на рисунку:

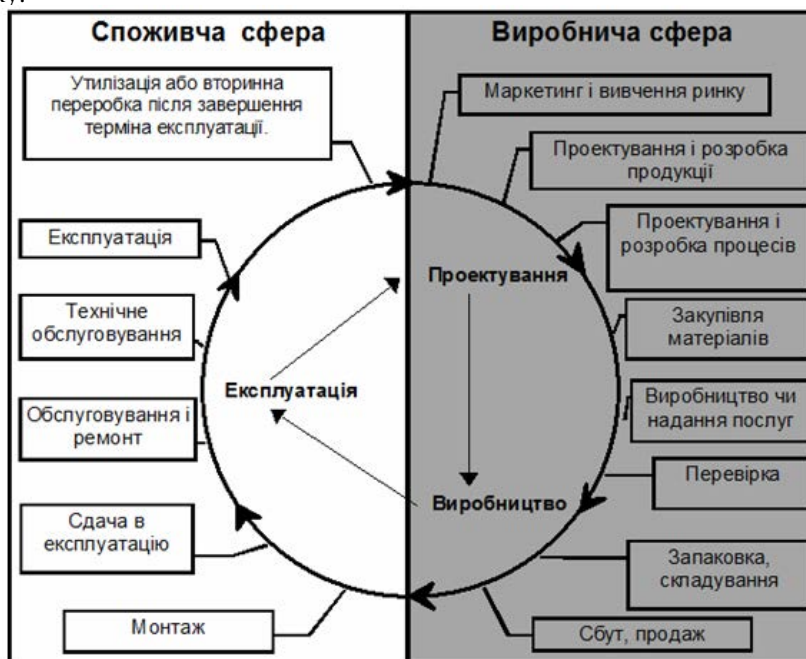


Рис. Петля якості» в класичному варіанті

Однак, обираючи систему управління якістю (СУЯ), виробникам слід враховувати фактори впливу на формування якості хлібопекарської продукції. До основних факторів, що впливають на формування якості хлібобулочних виробів відносяться: 1) вид сировини та її якість; 2) стан матеріально-технічної бази

підприємства; 3) технологія виготовлення; 4) працівники та рівень їх професійної підготовки.

На хлібопекарських підприємствах сировину поділяють на основну та додаткову. Основна сировина – це те, що необхідно для одержання тіста і хліба: борошно, вода, розпушувачі (дріжджі, закваска), сіль. Додаткову сировину вводять у рецептуру для поліпшення харчових властивостей хліба – молоко і молочні продукти, жири, цукор, патока, яйцепродукти, вітаміни, насіння ефіроолійних рослин: кориця, ванілін, шафран та ін. Хліб простої рецептури («соціальний») має найменшу кількість складників, тому на пряму залежить саме від наданої постачальником сільськогосподарської сировини. На якість хлібу поліпшеної рецептури впливає набагато більше чинників. Однак, на сучасних хлібопекарських підприємствах, недоліком майже всіх видів хлібу є застосування хімічних поліпшувачів, які суттєво впливають на процес дозрівання тіста, тим самим прискорюючи процес виробництва.

Такі фактори, як стан матеріально-технічної бази підприємства та технологія виготовлення продукції, є взаємопов'язаними. Зокрема, для оптимізації технології виготовлення продукції, і як наслідок, підвищення її якості, виробникам необхідно оновлювати та підтримувати в належному стані матеріально-технічну базу підприємства, впроваджувати інновації, модернізувати устаткування та обладнання. На жаль, не всі промислові виробники хлібу в Україні мають фінансові можливості для модернізації виробництва, що безсумнівно впливає на якість виробленої ними продукції. В забезпеченні якості продукції значну роль також відіграє людина (працівник) з її професійною підготовкою, фізіологічними і емоціональними особливостями.

Враховуючи наведене вище, до шляхів підвищення ефективності управління якістю на підприємствах хлібопекарської галузі ми відносимо:

1. Підвищення якості сировини за рахунок використання методики комплексної оцінки постачальників сировини, що дозволить з безлічі потенційних постачальників обрати найбільш надійних для встановлення за принципами взаємовигідного партнерства тривалих господарських зв'язків.
2. Модернізація виробництва за рахунок впровадження інноваційних технологій як власне на самому виробництві, так і енергозаощадження, що дозволить підприємствам у довгостроковій перспективі мати стабільно високі прибутки, та відповідно бути конкурентоздатними виробниками.
3. Удосконалення системи заходів, направлених на зміцнення наявної на підприємстві матеріально-технічної бази виробництва.

Висновки. В результаті дослідження встановлено, що однією з основних закономірностей управління якістю хлібобулочної продукції є залежність якості від безперервності контролю на всіх напрямках: вхідного контролю якості сировини; контролю технологічного процесу виробництва; контролю готової продукції; контролю обігу продукції після виходу її з виробництва. Тому, на нашу думку, підприємствам хлібопекарської галузі необхідно для підвищення ефективності управління якістю продукції використовувати в своїй господарській діяльності систему управління якістю TQM, яка дозволить вирішувати проблемні питання комплексно.

Джерела та література:

1. Балабанова Л. В. Цінова політика торговельного підприємства в умовах маркетингової орієнтації / Л. В. Балабанова, О. В. Сардак. – Донецьк : ДонДУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2003. – 149 с.
2. Махініч Г. Економічна природа якості продукції / Г. Махініч // Формування ринкових відносин в Україні. – 2007. – № 6. – С. 151–155.
3. Кафель П. Перешкоди впровадження систем управління якістю на польських підприємствах / П. Кафель, Т. Сікора // Організація і управління. – 2004. – № 4 (118). – С. 8–12.
4. Управление качеством : учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – М : ЮНИТИ, 1998. – 350 с.
5. Томілін О. О. Впровадження системи управління якістю продукції на підприємствах / О. О. Томілін // Наукові праці ПДАА. – 2012. – Випуск 1 (4). – Том 2. – С. 312–316.