

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ ХЛІБОБУЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ю.Л. Труш, к-т. екон. наук,

Національний університет харчових технологій

Значний вплив на якість способу життя має матеріальне середовище - якість товарів та послуг. В зв'язку з цим, проблема якості продукції та послуг постійно залишається актуальною. Вона має стратегічний характер, а процес удосконалення якості продукції залежить від багатьох факторів впливу. Він необхідний не тільки для отримання максимального прибутку від реалізації товарів, а головне - для суспільства та забезпечення його інтересів в цілому.

В нашій час не рідко виникають питання пов'язані з якістю продукції, яка значною мірою впливає на ефективність функціонування підприємств та має різносторонній характер.

Питання, пов'язані з аналізом факторів, які впливають на якість хлібобулочної продукції, завжди залишаються популярними серед вчених, науковців, аудиторів системи менеджменту якості, економістів, фінансистів. Їх постійне дослідження свідчить про те, що підприємство значною мірою залежать від них, а їх вплив породжує внутрішні зміни в системі управління якістю продукції.

Якість залежить від великої кількості факторів організаційного, технічного, економічного, соціального та іншого характеру, які мають місце на всіх стадіях її формування: проектування – виробництво – споживання.

Тому їх умовно можна поділити на декілька груп в залежності від характеру виробництва та сфери діяльності. Багато авторів демонструють підходи до їх класифікації по - різному, від чого і виникають розбіжності у поглядах [1, с. 471].

Отож, єдиного переліку факторів в сучасних економічних джерелах не існує. Це впливає на подальші наукові експерименти і породжує інтерес дослідників щодо аналізу факторів. Так як умови від яких залежить виробництво продукції мають тенденції до коливань, тому й фактори, які впливають на якість продукції, також змінюються.

Проведені дослідження в даному напрямку показали, що основними факторами, які впливають на якість хлібобулочних виробів в системі менеджменту якості є технічні, організаційні, соціально – економічні, правові. Вони мають різний вплив на якість хлібобулочної продукції, тому вона постійно знаходить в їх залежності. А саме: рівень матеріально – технічної бази, якість сировини, якість роботи працівників, рівень організації виробництва, рівень контролю якості та інші фактори.

Фактор №1 – рівень матеріально – технічної бази. Цей фактор характеризується технічною готовністю обладнання до роботи, технологічною оснащеністю та рівнем обслуговування виробництва, а також ступенем його автоматизації.

Фактор №2 – якість роботи працівників, який включає перш за все, рівень кваліфікації персоналу задіяного в виробництві продукції, досвід роботи, професійну майстерність кадрів, а також загальне відношення до роботи і зацікавленість у високих результатах, підвищення рівня кваліфікації, дотримання трудової та технологічної дисципліни, наявності високої культури виробництва.

Фактор №3 – рівень організації виробництва. Фактор, який характеризує ефективну організацію виробничого процесу в цілому, включаючи структуру виробництва, умови праці, своєчасне надходження сировини та матеріалів, безперебійність роботи обладнання, а також методи матеріального та морального стимулювання праці.

Фактор №4 – якість сировини. Додамо, що основною сировиною для виробництва хлібобулочної продукції на підприємствах є борошно, якість якого, за оцінкою спеціалістів підприємства, на 70% визначає якість готової продукції.

Фактор №5 – інші фактори. Остання група факторів об'єднує випадки, які не ввійшли в попередні групи та пов'язані в основному з виробництвом випробуваних партій нової продукції або апробацією нових видів сировини. В середньому даний фактор є причиною браку в 3,5 випадках із 100, що несуттєво в порівнянні з впливом інших та виправдано технологічним процесом виробництва [2, с. 248].

Таким чином, із сукупності факторів, що впливають на якість хлібобулочної продукції, першочерговими необхідно вважати чотири фактори, а також фактор контролю якості, який відіграє значну роль для забезпечення високої якості продукції та має безпосередній вплив на інші. Доцільно, при цьому підвищувати рівень матеріально – технічної бази виробництва, раціонально своєчасно поновлювати старе та зношене обладнання, систематично покращувати технологічне оснащення виробництва, так як це також впливає на якість хлібобулочних виробів.

Література

1. Менеджмент якості: Підручник/ М. І. Шаповал.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во “Знання”, КОО, 2007. – с. 471
2. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект/ В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2014. – с. 248