

УДК 658.562

Чинники впливу на якість хлібобулочної продукції

Factors influencing the quality of bakery products

Ю.Л.Труш

U.L. Trush

Якість залежить від інтенсивності науково-технічного прогресу (НТП), інноваційної діяльності з впровадження новітніх технологій науки та техніки, кваліфікації кадрів, якості сировини, матеріалів, комплектуючих виробів, технічної підготовки і налагодження обладнання, інструментів, прогресивності науково-технічної документації, але найбільше вона залежить від ефективності систем матеріального й морального стимулювання працівників за підвищення якості продукції.

Розглянуто основні чинники, які впливають на якість хлібобулочної продукції в системі менеджменту якістю на всіх стадіях життєвого циклу продукції, і мають місце на всіх стадіях її формування. Досліджено основну класифікацію чинників на підприємствах хлібобулочної галузі та проаналізовано їх наслідки впливу на якість хлібобулочної продукції.

Quality depends on the intensity of scientific and technological progress (NTP), innovative activity on introduction of the latest technologies of science and technology, personnel qualifications, quality of raw materials, materials, components, technical preparation and adjustment of equipment, tools, progressive scientific and technical documentation, but most of all it depends on the effectiveness of systems of material and moral incentives for employees to improve the quality of products.

The main factors influencing the quality of bakery products in the system of quality management at all stages of the product life cycle are considered, and they take place at all stages of its formation. The basic classification of factors at the enterprises

of the bakery industry is investigated and their effects on the quality of bakery products are analyzed.

Ключові слова: управління, продукт, підприємство, якість, чинники.

Keywords: management, product, enterprise, quality, factors.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими практичними завданнями. 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 залежить від багатьох чинників впливу. Він необхідний не тільки для отримання максимального прибутку від реалізації товарів, а головне - для суспільства та забезпечення його інтересів в цілому. Тому саме аналіз чинників повинен здійснюватися для того щоб оцінити економічні умови, до яких повинна адаптуватися система менеджменту якості на підприємствах хлібопекарської галузі в Україні та функціонувати паралельно з ними ефективно.

Аналіз досліджень та публікацій. Питання, пов'язані з аналізом чинників, які впливають на якість хлібобулочної продукції, завжди залишаються популярними серед вчених, науковців, аудиторів системи менеджменту якості, інших зацікавлених сторін. Їх постійне дослідження свідчить про те, що підприємство значною мірою залежать від чинників, вплив яких породжує внутрішні зміни в системі управління якістю. Тому таким питанням приділяється значна увага, для того щоб створювати та підтримувати надійне підґрунтя для ефективного управління якістю продукції.

Метою статті є чітке обґрунтування основних чинників, які впливають на якість хлібобулочної продукції, а також їх аналіз та виявлення їх впливу на хлібобулочну продукцію. Доречно зазначити, що невирішеними залишається обсяг питань, які потребують реалізації ефективних заходів з метою адаптації підприємства до постійних змін ринкового середовища.

Викладення основного матеріалу. Не рідко виникають питання пов'язані з якістю продукції, яка значною мірою впливає на ефективність функціонування підприємств та має різносторонній характер.

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

Тому їх умовно можна поділити на групи в залежності від характеру виробництва та сфери діяльності. Багато авторів демонструють підходи до їх класифікації по - різному, від чого і виникають розбіжності у поглядах [3, с. 45].

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

Проведені дослідження в даному напрямку показали, що основними чинниками, які впливають на якість хлібобулочних виробів в системі менеджменту якості, дослідження яких проведено на прикладі підприємств з виробництва хліба та хлібобулочних виробів - Виробничий цех № 10 ПАТ «Київхліб» та Виробничий цех № 12 ПАТ «Київхліб», 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 чинники.

Розглянемо вплив кожного із вищеперахованих чинників, але зауважимо, що зазначений вище чинник – рівень контролю якості, в даному аналізі окремо невиділений, через відсутність однозначних даних на підприємствах галузі, яка досліджується. Він в певній мірі впливає й на інші чинники та має тісний взаємозв'язок з ними. [1, с. 154].

Отже, згрупуємо їх та відобразити схематично в таблиці [3, с. 49].

Таблиця

Чинники впливу на якість хлібобулочної продукції

Чинники впливу на якість хлібобулочних виробів	Характеристика чинників
Рівень матеріально – технічної бази	Технологічне оснащення, автоматизація виробництва, технологічне обслуговування, знос виробництва.
Якість сировини	Відповідність нормативним вимогам, умови зберігання, умови транспортування.
Якість роботи працівників	Трудова дисципліна, відношення до роботи, рівень кваліфікації кадрів, технологічна дисципліна.
Рівень організації виробництва	Структура виробництва, умови праці, ритмічність і своєчасність поставок сировини, методи стимулювання праці.
Рівень контролю якості	Організація роботи підрозділів, відповідальність за якість, засоби контролю, оперативність, систематичність, надійність.
Інші чинники	Виробництво експериментальних партій нової продукції, апробація нової продукції.

Чинник рівень матеріально – технічної бази, характеризується технічною готовністю обладнання до роботи, технологічною оснащеністю та рівнем обслуговування виробництва, а також ступенем його автоматизації.

Аналіз досліджень показав, що стан даного чинника відіграє вирішальне значення для забезпечення високої якості продукції, так як він викликає в середньому 43% браку та дефектів [5, с. 329].

За період 2012- 2014 років динаміка даного чинника на підприємствах, які виробляють хлібобулочну продукцію змінювалася постійно. Так, наприклад, в 2012 році спостерігався ріст втрат від даного чинника, а потім різкий спад. Це обумовлено технічним переоснащенням виробництва, починаючи з кінця 2012 року, після якого втрати внаслідок низького рівня роботи обладнання помітно зменшилися. Не дивлячись на це, на даний момент рівень розглянутого чинника залишається високим – 31,8%, що пов'язано з моральним та фізичним зносом обладнання [7, с. 61].

Чинник – якість роботи працівників 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.

Ступінь впливу даного чинника також високий, а на втрати від нього припадає від 26% до 36% загального браку, причому в останні роки спостерігається ріст таких втрат. Так, наприклад, а в 2013 році він мав найбільше значення за останні роки, і воно переважає над рівнем технічного [6,с. 248].

Дослідження складу та кваліфікації робочого персоналу показав, що на підприємствах, які виробляють хлібобулочну продукцію, почали приділяти більше уваги підвищенню кваліфікації кадрів (більшість працівників підвищують свій рівень кваліфікації в процесі роботи). Велике число дефектів

та браку в його рамках, пов'язано з недостатнім контролем технологічного процесу виробництва, що проявляється в порушенні рецептури виробів, неповній вазі та неправильній формі для випікання, неуважності на робочому місці та низькому контролю за роботою обладнання. Збільшення таких дефектів свідчить про низький рівень процесу контролю над виробництвом, що в кінцевому результаті впливає на якість готової продукції.

Чинник – рівень організації виробництва. Чинник, 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.

Частка даного чинника в структурі втрат від браку з 2012 по 2014 рік коливалася від 11 до 17%. Найбільшого значення він досяг в 2013 році після чого зменшився.

За оцінкою спеціалістів, які працюють на досліджуваних підприємствах хлібобулочної галузі (Виробничий цех № 10 ПАТ «Київхліб» та Виробничий цех № 12 ПАТ «Київхліб»), рівень організації виробництва досить високий, забезпечена своєчасність поставок сировини, безперебійність роботи обладнання, необхідні умови праці. Поява дефектів обумовлена частково зовнішніми причинами – проблема доставки сировини, а в більшій мірі – невисоким рівнем контролю якості робіт.

Такі причини мають прямий вплив на організацію виробництва, і тому відбувається більшість випадків браку, а зменшення рівня контролю над якістю робіт, як і в попередньому чинників, призводить до його зростання. Цей чинник впливає на систему менеджменту та якість продукції взагалі. Тому необхідно простежувати та враховувати зміни, які він викликає, а особливо спостерігати і звертати увагу керівництву підприємства [2, с. 254].

Чинник – якість сировини. Основною сировиною для виробництва хлібобулочної продукції на підприємствах є борошно, якість якого, за оцінкою спеціалістів підприємства, на 70% визначає якість готової продукції.

На підприємствах, що виробляють хліб та хлібобулочні вироби, рівень впливу даного чинника на дефектність продукції відносно невисокий – не перевищує 12% [8, с. 28]. Це пов'язано з високою ефективністю вхідного контролю сировини: перевірки підлягає кожна партія сировини, навіть якщо остання купується у відомих, з позитивною репутацією постачальників, а при невідповідності нормативним вимогам не допускається у виробництво. Не зважаючи на високу якість сировини, зустрічаються окремі партії, які містять приховані дефекти та властивості, що проявляються в процесі надходження у виробництво, і в подальшому можуть стати причиною браку. Таке явище трапляється рідко, але уникнення його появи повинна регулювати служба матеріально – технічного постачання.

Чинник – інші чинники. Остання група чинників об'єднує чинники, 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 чинник є причиною браку в 3,5 випадках із 100, що несуттєво в порівнянні з впливом інших та виправдано технологічним процесом виробництва.

Таким чином, із сукупності чинників, що впливають на якість хлібобулочної продукції, першочерговими необхідно вважати чотири чинники, а також чинник 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 в найбільшій мірі впливає на якість виробів.

Зазначимо, що важливо спрямовувати зусилля на підвищення якості роботи працівників, їх кваліфікацію та професійні навички, дотримуватися трудової дисципліни. З ним тісно взаємопов'язані наступні чинники серед яких - покращення організації праці, забезпечення безперервного технологічного циклу виробництва. Отже, саме технологам та майстрам потрібно покращувати організацію праці та дотримуватися технологічної дисципліни постійно [8, с. 56].

В зв'язку з цим, необхідно посилювати контроль за якістю сировини, процесом виробництва, а також підвищувати забезпечення координації контролю на кожному етапі виробничого циклу з підсумковим контролем якості готової продукції, що дасть змогу попередити появу браку та дефектів. Ефективність такої пропозиції пов'язана з роботою підрозділу, що відповідає за якість, через це необхідно збільшити його чисельність та покращити організацію роботи в напрямку комплексного контролю.

Отже, для зменшення втрат від браку та підвищення ефективності управління якістю даної продукції, необхідно покращити умови пристосування системи управління якістю до постійно – змінних основних чинників, що впливають на якість та направити першочергові зусилля на усунення дефектів [9, с. 47].

Аналіз чинників, що впливають на якість продукції, дозволяє виявити наступні основні закономірності управління якістю в системі менеджменту, що демонструють надійні, систематичні причинно – наслідкові зв'язки між ними.

По – перше, це ступінь відповідності якості продукції технічному рівню виробництва та стану матеріально – технічної бази. Тобто, якість продукції знаходиться в прямій залежності від даного чинника: чим вищий технічний рівень виробництва, тим більш високоякісна продукція буде вироблятися. А подальше удосконалення якості продукції пов'язане з підвищенням рівня виробництва за рахунок модернізації обладнання, впровадження нових технологій та зміцнення матеріально – технічної бази в цілому [4, с. 471].

По – друге, залежність якості продукції від рівня організації виробництва та пов'язаної з нею, якості виконання робіт. В нашій час цей чинник важко переоцінити, тому що він відіграє велику роль, як і технічний чинник. Тому, чим краще та ефективніше організовано технологічний процес, забезпечено його безперебійність, необхідні умови, тим вищою буде якість виконання робіт та менше дефектів і браку на підприємстві.

По – третє, взаємозв'язок та пряма залежність рівня якості виконуваних робіт та виготовленої продукції від рівня кваліфікації кадрів [10, с. 35]. А саме: чим вищий рівень кваліфікації кадрів, тим більш високого рівня якості продукції можна досягнути при інших чинниках (якість сировини, матеріалів, технології виробництва).

В даній ситуації одним із основних напрямків підвищення якості продукції є підвищення кваліфікації кадрів, трудової та технологічної дисципліни і контролю якості за виготовленою продукцією [7, с. 14].

Важливе місце посідає ще одна закономірність. Вона пов'язана із забезпеченням високої якості, а точніше із безперебійністю та комплексністю контролю якості за всіма напрямками: вхідний контроль сировини, контроль технологічного процесу виробництва, готової продукції, продукції після випуску її з виробництва. Чим вища частота та комплексність контролю, тим вища якість кінцевої продукції [9, с. 45].

Отже, необхідно враховувати всі закономірності при управлінні якістю продукції та плануванні заходів для її підвищення. Матеріали та інформацію про аналіз чинників необхідно ставити до відому персоналу по управлінню та використовувати при розробці планів організаційно – технічних заходів для підвищення якості продукції, а отже і ефективності виробництва. Крім того, об'єми та причини браку потрібно вивчати у всіх цехах та відділах підприємства з ціллю попередження їх повторення.

Висновки і перспективи подальших наукових досліджень. Зазначимо, що на якість продукції підприємств хлібобулочної галузі, так як і на якість продукції підприємств іншої галузі, постійно впливають чинники. Тому якість знаходиться безперервно в залежності від них. Цю закономірність необхідно враховувати при її управлінні та плануванні заходів щодо її підвищення для ефективної діяльності підприємства.

Тому аналіз чинників, які впливають на якість хлібобулочної продукції в системі менеджменту якості повинен проводитися систематично. Це дає змогу виявити ряд потенційно можливих загроз, прискорити їх усунення та мінімізувати негативний вплив на систему управління якості хлібобулочної продукції, і як наслідок, задовольнити всі вимоги споживачів, тому що споживач оцінює якість продукції з точки зору потреб, які для нього першочергові та вкрай необхідні.

Отже, головним стереотипом для підприємств – виробників хлібобулочної продукції, є виготовлення продукції більш вищої якості, у порівнянні із конкурентами, з метою отримання максимального прибутку та розповсюдження позитивної репутації серед споживачів.

Література

1. Алексєєв І.В. та інші Економічний механізм управління розвитком підприємства .- Львів: Світ, 2008.- с. 154.
2. Економічний аналіз на підприємствах харчової промисловості/ Л. М. Чернелевський, О. В. Михайленко. – М.: ИНФА-М, 2010., с.254.
3. Комлев Е.Б. Аналіз конкурентоспроможності товарів/ Маркетинг в Росії та за кордоном. – 2009. - №3. – с. 45 ,49.
4. Менеджмент якості: Підручник/ М. І. Шаповал.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во “Знання”, КОО, 2007. – с. 471

5. Управління якістю: Навчальний посібник/ Р. Бичківський – Л.: ДУ "Львівська політехніка", 2008. – с. 329
6. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект/ В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2007. – с. 248
7. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2007.- с. 14, 61
8. Харчова переробна промисловість: Журнал №6/2011.- с. 28,56
9. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2011.- с. 45-47
10. Харчова переробна промисловість: Журнал №8/2012.- с. 35