

Ю.Л.Труш,

аспірант, Національного університету харчових технологій

***Аналіз факторів, що впливають на якість хлібобулочної продукції
(в системі менеджменту якості).***

Розглянуто основні фактори, 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 факторів на підприємствах хлібобулочної галузі та проаналізовано їх наслідки впливу на якість продукції.

U.L. Trush,

postgraduate, National university of food technology

***The analysis of the factors which influence on the quality of bakery produce
(in frame of product quality management).***

Main factors which have influence on product quality of bakery produce in the system of product quality management on all stages of product lifecycle. Are considered in the article. The main classification of such factors in bakery enterprises are researched, their consequences and influence on the quality of the product are analysed.

Ю.Л.,Труш

аспірант, Национального университета пищевых технологий

***Анализ факторов, которые влияют на качество хлебобулочной
продукции***

(в системе менеджмента качества).

Рассмотрено главные факторы, которые влияют на качество хлебобулочной продукции в системе менеджмента качества на всех стадиях жизненного цикла продукции и имеют место на всех стадиях её формирования. Исследовано основную классификацию факторов на

предприятиях хлебобулочной отрасли и проведён анализ последствий, а также их влияние на качество продукции.

Постановка проблеми. 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 факторів 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 зовнішніх та внутрішніх факторів повинен здійснюватися для того щоб оцінити економічні, соціальні, політичні, екологічні умови, до яких повинна адаптуватися система менеджменту якості на підприємствах хлібобулочної галузі в Україні та функціонувати паралельно з ними ефективно.

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

Ключовою **метою статті** є чітке обґрунтування основних факторів, які впливають на якість хлібобулочної продукції, а також їх аналіз та виявлення впливу на систему менеджменту якості. Доречно зазначити, що невіршеними залишається обсяг питань, які потребують негайного прийняття актуальних рішень з метою ефективного пристосування системи управління якістю підприємства до внутрішніх та зовнішніх змін.

Викладення основного матеріалу. В нашій час не рідко виникають питання пов'язані з якістю продукції, яка значною мірою впливає на

ефективність функціонування підприємств, має різносторонній характер. Якість залежить від великої кількості факторів організаційного, технічного, економічного, соціального та іншого характеру. Вони 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. Але багато авторів демонструють підходи до їх класифікації по - різному, що пов'язано з розбіжностями у поглядах [3, с. 45].

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, які мають різний вплив на якість хлібобулочної продукції. Отже, необхідно згрупувати їх та відобразити схематично в таблиці [3, с. 49].

Таблиця 1.

Основні фактори, які впливають на якість хлібобулочної продукції.

<i>Фактори, що впливають на якість хлібобулочних виробів.</i>	<i>Основна характеристика факторів</i>
<i>Рівень матеріально – технічної бази</i>	<i>Технологічне оснащення, автоматизація виробництва, технологічне обслуговування, знос виробництва.</i>
<i>Якість сировини</i>	<i>Відповідність нормативним вимогам, умови зберігання, умови транспортування.</i>
<i>Якість роботи працівників</i>	<i>Трудова дисципліна, відношення до роботи, рівень кваліфікації кадрів, технологічна дисципліна.</i>
<i>Рівень організації виробництва</i>	<i>Структура виробництва, умови праці, ритмічність і своєчасність поставок сировини, методи</i>

	<i>стимулювання праці.</i>
<i>Рівень контролю якості</i>	<i>Організація роботи підрозділів, відповідальність за якість, засоби контролю, оперативність, систематичність, надійність.</i>
<i>Інші фактори</i>	<i>Виробництво експериментальних партій нової продукції, апробація нової продукції.</i>

Розглянемо вплив кожного із вищеперерахованих факторів, але при цьому зауважимо, що зазначений раніше фактор – рівень контролю якості, в даному аналізі окремо невиділений, через відсутність однозначних даних на підприємствах галузі, яка досліджується. Необхідно зазначити, що він в певній мірі має вплив і на інші фактори та тісний взаємозв'язок. [1, с. 154].

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.

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

За період 2005- 2008 років динаміка даного фактора на підприємствах, які виробляють хлібобулочну продукцію змінювалася постійно. Так, наприклад, в 2003 році спостерігався ріст втрат від даного фактора, а потім різкий спад. Це обумовлено технічним переоснащенням виробництва, починаючи з кінця 2002 року, після якого втрати внаслідок низького рівня роботи обладнання помітно зменшилися. Не дивлячись на це, на даний момент рівень розглянутого фактора залишається високим – 31,8%, що пов'язано з моральним та фізичним зносом обладнання, заміну якого планується провести до 2010 року [7, с. 61].

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, наявністю високої культури виробництва.

Ступінь впливу даного фактора 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 2005 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, неухважності 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.

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.

Частка даного фактора в структурі втрат від браку з 2005 по 2008 рік коливався від 11 до 17%. Найбільшого значення він досяг в 2006 році після чого зменшився до 12%.

За оцінкою спеціалістів, які працюють на підприємствах хлібобулочної галузі, рівень організації виробництва досить високий, забезпечена

своєчасність поставок сировини, безперебійність роботи обладнання, необхідні умови праці. Поява дефектів обумовлена частково зовнішніми причинами – віддаленість регіону, 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 факторі, призводить до його зростання. Цей фактор 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].

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

На підприємствах, що виробляють хліб та булочні вироби, рівень впливу даного фактора на дефектність продукції відносно невисокий – не перевищує 12% [8, с. 28]. Це пов'язано з високою ефективністю вхідного контролю сировини: перевіряється 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 забезпечення.

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.

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 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 фактори 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 факторів, що впливають на якість та направити першочергові зусилля на усунення дефектів [9, с. 47].

Аналіз факторів, 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 фактора: 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 фактор важко переоцінити, тому що він відіграє велику роль, як і технічний фактор. 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 факторах (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 вищою буде 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 факторів 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

Зазначимо, що на якість продукції підприємств хлібобулочної галузі в Україні так як і на підприємства будь якої галузі виробництва, постійно впливають зовнішні та внутрішні фактори. Тому якість знаходиться безперервно в залежності від них. Цю закономірність необхідно враховувати при управлінні якістю та плануванні заходів щодо її підвищення і ефективної діяльності підприємства.

Проводити регулярно аналіз матеріалів та інформації про фактори, забезпечувати фінансування коштів на постійне підвищення кваліфікації та рівня знань персоналу, а також ознайомлювати з нормативною базою і стандартами, які мають тенденцію змінюватися часто.

Тому аналіз факторів, 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 якістю 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.

Тому головним гаслом для підприємств – виробників хлібобулочної продукції, є виготовлення якісної продукції, ніж у конкурентів, з метою отримання максимального прибутку та поширення гарної репутації серед споживачів.

Література

1. Алексеев І.В. та інші Економічний механізм управління розвитком підприємства .- Львів: Світ, 1991.- с. 154.

2. Економічний аналіз на підприємствах харчової промисловості/ Л. М. Чернелевський, О. В. Михайленко. – М.: ИНФА-М, 1999., с.254.
3. Комлев Е.Б. Аналіз конкурентоспроможності товарів/ Маркетинг в Росії та за кордоном. – 2000. - №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”, 2005. – с. 329
6. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект/ В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2005. – с. 248
7. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2007.- с. 14, 61
8. Харчова переробна промисловість: Журнал №6/2009.- с. 28,56
9. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2009.- с. 45, 47
10. Харчова переробна промисловість:Журнал №8/2009.- с. 35