

2. Іртищева І. О. Інноваційне оновлення агропродовольчої сфери Причорноморського регіону: проблеми теорії та практики: [монографія] / І. О. Іртищева. – Миколаїв: Дизайн та поліграфія, 2010. – 412 с.
3. Людський потенціал: механізми збереження та розвитку: Монографія /
4. НАН України, Ін-т економіки пром-сті / О.Ф. Новікова, О.І. Амоша, В.П. Антонюк та ін. – Донецьк, 2008. – 468 с.
5. Людський розвиток регіонів України: аналіз та прогноз: Колективна
6. монографія / За ред. Е.М. Лібанової. – К.: Ін-т демогр. та соц. дослідж. НАН України, 2007. – 328 с.
7. Стефанишин О.В. Людський потенціал економіки України: Монографія: Львів: Видав. центр ЛНУ ім. І.Франка, 2006. – 315 с.
8. Стройко Т.В. Економічна діагностика стану соціальної інфраструктури національної агропродовольчої сфери / Т.В. Стройко // Вісник ХНАУ. – 2012. – № 5. – С. 286–292.

УДК 65.018:664(477)

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В МЕНЕДЖМЕНТІ ЗЕД ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

*Фомішина В.М. - д.е.н., професор,
Каріна О.С. – магістр, Херсонський НТУ*

Постановка проблеми. Харчова промисловість була і залишається стратегічно важливою галуззю народного господарства, від якої залежить добробут українського народу, тому її прискорений розвиток є важливою передумовою подолання кризових явищ та забезпечення сталого економічного зростання. За станом виробничо-технічної бази, структурою, техніко-економічними показниками й розвитком інфраструктури харчова промисловість України значно відстає від економічно розвинених країн, особливо щодо комплексної переробки сировини, механізації і автоматизації виробничих процесів, якості продукції, а також її фасування та пакування.

Незважаючи на винятково сприятливі ґрунтово-кліматичні умови, населення країни ще не повністю забезпечене високоякісними продовольчими товарами. Останнім часом Україна втрачає зовнішні ринки збуту продовольчих товарів, а внутрішній заповнений зарубіжними продуктами (часто низької якості), у той час, коли для подолання негараздів існують усі необхідні сировинні ресурси й виробничі потужності.

Зростання конкурентної боротьби за споживача та євроінтеграційні процеси в Україні вимагають суттєвих змін в умовах роботи підприємств харчової промисловості щодо поліпшення якості товарів та послуг, зокрема необхідні більш ефективні заходи контролю за якістю продукції харчової промисловості. Позитивним фактором у вирішенні цієї проблеми можна вважати впровадження на вітчизняних підприємствах харчової промисловості міжнародних систем управління якістю харчової продукції. Для України зі вступом до СОТ наби-

рають актуальності питання щодо виробництва конкурентоспроможної продукції, яка могла б реалізовуватися в європейських країнах і відповідала б міжнародним стандартам.

Стан вивчення проблеми. Проблема вдосконалення управління якістю була і залишається предметом наукових досліджень. Різні аспекти з цієї проблеми досліджували такі вчені, як Кульпінов В. [2], Мараховський Д. [3], Самбрус Н. [4], Скаршевський В. [6], Траченко Л.А. [7-11] та ін.

Зарубіжний досвід управління якістю продукції відображений у роботах вчених Дж.Маркуса Джозуба, Джоржа С. Ваймерських, Джурана Дж. М., Демінга Е., Ісікави К., Каору І., В.С. Литвиненка, Марка Д. Ханна, М.І., Новицького, Стівена Б.Вардемана, Ф.І. Шахмалова, Харингтона Дж.Х. тощо.

Методика досліджень. Методологічною базою дослідження стали наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, а також наукове обґрунтування теоретико-методичних та організаційно-технологічних засад ефективного управління якістю продукції на підприємстві харчової промисловості, діяльність якого вагомо зорієнтована на зовнішньоекономічну діяльність.

Результати досліджень. В процесі діяльності підприємства в умовах ринкової економіки одним з найголовніших внутрішніх факторів розвитку підприємницьких структур виступає якість. Вона є одним із найважливіших чинників підвищення прибутку організації, адже направлена на задоволення вимог споживачів, які диктують умови на ринку.

Саме через присутність потужного конкурентного середовища в умовах ринкової економіки підприємства мають приділяти більше уваги до проблем якості. Таким чином керівництво багатьох підприємств зіштовхнулося з необхідністю запровадження ефективної системи управління якістю. Вона виступає засобом досягнення конкурентоспроможності, завоювання довіри до продукції у споживача.

Відомо, що якість продукції залежить від значної кількості факторів, які об'єднано в 4 групи: технічні, організаційні, економічні і суб'єктивні.

До технічних факторів належать: конструкція, технологія виготовлення, засоби технічного обслуговування і ремонту, технічний рівень бази проектування, виготовлення, експлуатації та ін.

До організаційних факторів належать: розподіл праці, спеціалізація, форми організації виробничих процесів, ритмічність виробництва, форми і методи контролю, транспортування, зберігання, експлуатація та ін.

Цим факторам, на жаль, не приділяється стільки уваги, скільки технічним. Ось чому дуже часто добре спроектовані і виготовлені вироби внаслідок поганої організації виробництва, транспортування, експлуатації і ремонту достроково втрачають свою високу якість.

До економічних факторів належать: ціна, собівартість, форми і рівень зарплати, рівень витрат на технічне обслуговування і ремонт, ступінь підвищення продуктивності суспільної праці та ін. Економічні фактори особливо важливі при переході до ринкової економіки. Їм одночасно властиві контрольні-аналітичні і стимулюючі властивості. До перших належать такі, що дозволяють вимірювати витрати праці, засобів, матеріалів на досягнення і забезпечення певного рівня якості виробів. Дія стимулюючих факторів призводить як до підвищення рівня якості, так і до його зниження [2, с. 7].

Суб'єктивні фактори. В забезпеченні якості продукції значну роль відіграє людина з її професійною підготовкою, фізіологічними й психологічними особливостями, які по різному впливають на розглянуті вище фактори. Від професійної підготовки людей, які зайняті проектуванням, виготовленням і експлуатацією виробів, залежить рівень використання технічних можливостей. Але якщо у процесі функціонування технічних факторів роль суб'єктивних слабшає, тому що на цій стадії процес проходить з використанням сучасної техніки і технології, яка максимально звільняє технологічний процес від участі людини, то в організаційних факторах суб'єктивний елемент відіграє вже значну роль, особливо коли мова заходить про форми і способи експлуатації виробів [3, с. 14].

Таким чином, управління якістю включає в себе поєднання та рівноцінне врахування всіх цих факторів в процесі виготовлення продукції.

Зарубіжні системи управління якістю, що узагальнені відповідно до вказаних фаз менеджменту якості, представлено в табл. 1.

Управління якістю є безперервним процесом впливу на виробництво шляхом послідовної реалізації логічно взаємозв'язаних функцій з метою забезпечення якості. До складу цих функцій входять: взаємодія із зовнішнім середовищем, політика і планування якості, навчання і мотивація персоналу, організація роботи з якості, контроль якості, інформація про якість, розробка заходів, ухвалення рішень і реалізація заходів.

Особливого значення управління якістю продукції набуває у харчовій галузі, значною мірою зорієнтованої на зовнішні ринки. На протязі останніх років розвиток харчової промисловості набуває інтенсивного характеру, тобто в діяльності підприємств присутні інноваційні процеси. Вони являються сукупністю прогресивних, якісно нових змін, що безперервно виникають у часі і просторі. Головна задача їх впровадження - більш повне забезпечення потреб народного господарства і населення високоякісною продукцією, а також забезпечення технічного переозброєння і інтенсифікації виробництва у всіх галузях. Основним напрямком розвитку галузі є необхідність значного зростання якості, біологічної цінності і смакових переваг продуктів харчування, а також покращення їх асортименту.

Так, на сьогоднішній день споживач може спостерігати великий обсяг асортименту кондитерських виробів, який заповнив не тільки ринок нашої країни, а й почав охоплювати закордонний ринок. Це стало можливим завдяки технічним нововведенням, які проявляються у вигляді нових продуктів (виробів), технологій їхнього виготовлення, засобів виробництва (машин, устаткування, енергії, конструкційних матеріалів). Сучасним технологіям в цій галузі властиві певні тенденції розвитку і застосування. Головним з них є перехід до малостадійних процесів через поєднання в одному технологічному агрегаті кількох операцій, забезпечення в нових технологічних системах мало або безвідходності виробництва.

Не менш важливим етапом випуску кондитерських виробів (зокрема цукерок) є впровадження високовиробничого обгортаючого і пакувального устаткування, що дозволить збільшити випуск обгорнутих цукерок, запакованих в яскраві коробки.

Таблиця 1 - Характеристика зарубіжних систем управління якістю

Фаза менеджменту якості	Назва системи	Дата створення	Характеристика системи управління якістю
1. Фаза відбракування	Система наукового виробничого менеджменту Ф. Тейлора	1905 р.	встановлює вимоги до якості виробів у вигляді допусків визначених шаблонів, набуваних на верхню і нижню межі допусків, прохідні і непрохідні калібри та шаблони
2. Фаза контролю якості	Система управління якістю продукції на основі статистичних методів У. Шухарта	1924 р.	відбракування зберігається як один з важливих методів забезпечення якості продукції, однак основні зусилля зосереджено на управлінні виробничими процесами, що забезпечує збільшення відсотка виходу придатних виробів
3. Фаза управління якістю	Система впровадження безупинного поліпшення Е. Демінга	1950 р.	було встановлено наступні підходи до управління якістю: «проекування якості», «часові характеристики якості», які стають логічним продовження практики управління персоналом і якістю продукції
	Система управління якістю продукції на основі принципу «триад якості» Дж. Джурана	1951 р.	управління якістю здійснюється за допомогою трьох процесів: планування, контроль, поліпшення
	Система контролю якості в масштабах всієї компанії К. Ісікави	1955-1960 рр.	системний підхід щодо управління якістю на основі статистичних методів; в процесі управління якістю беруть участь всі працівники компанії
	Система загального управління якістю А. Фейгенбаума	1960 р.	передбачає системний підхід комплексного управління якістю до всіх етапів життєвого циклу продукції
	Система «Нуль дефектів» Ф. Кросбі	1964 р.	комплекс організаційних заходів, спрямованих на створення таких умов, при яких весь персонал виконував би свою роботу якісно, без дефектів і переробок
4. Фаза менеджменту якості	Загальний менеджмент якості	1980 р.	місце концепції «нуль дефектів» зайняла концепція «задоволеного споживача»; дана система передбачає управління вимогами якості продукції, яка повинна відповідати розробленим стандартам серії ISO 9000
5. Фаза якості середовища		1990 р.	поява стандартів ISO 14000 встановлює вимоги до систем менеджменту з погляду захисту навколишнього середовища і безпеки продукції; крім акценту на екологію, посилилася увага до усіх зацікавлених осіб.

Розробка і впровадження нових сортів цукерок і використання нетрадиційних видів сировини (різноманітні види молочної сироватки, фруктові порошки, молочна суха продукція, білкові концентрати, пюре з дикорослих плодів і ягід) дозволять знизити цукромісткість виробів і підвищити їх смакові і харчові якості. Конкуренція є невід'ємною частиною ринку. Тому внутрішня конкуренція для вітчизняних виробників – не новина. В таких умовах підприємства намагаються запропонувати не тільки випробуваний часом товар, але й освоїти випуск нової продукції, знайти свою особливість в асортименті, яка б відрізняла б їх, зробити наголос на реалізації цієї продукції.

В залежності від сировини, яка застосовується у виробництві і технології, кондитерські вироби розподіляються на цукрові і борошняні. Для отримання високоякісних кондитерських виробів використовують різноманітну сировину (цукор, борошно, патоку, горіхи, олійні зерна, какао-боби, каву, плодово-ягідні напівфабрикати, фрукти і ягоди). Одержати високоякісні кондитерські вироби з низької якості сировини неможливо. Тому на більшості підприємств кондитерської галузі значна увага приділяється контролю якості сировини, яка надходить, а знання вимог стосовно сировини вкрай необхідні всім працівникам промисловості.

Багата історія і традиції виробництва Херсонської кондитерської фабрики, а також величезний досвід її співробітників – застава високої якості продукції, що виробляється, що добре відома як на Україні, так і за її кордонами і завжди користується незмінним попитом.

Херсонська кондитерська фабрика на зовнішньому ринку кондитерських виробів працює давно. Найбільш привабливий сегмент ринку складають п'ять країн: Грузія, Монголія, Таджикистан, Азербайджан та Казахстан, тобто 31% країн забезпечують 60% обсягу продажу. У 2008 році „Херсонська кондитерська фабрика” припинила експортувати продукцію до Росії у зв'язку з введенням 21% мита на цукристі вироби та кондитерську 360лазур. Але так як ці види продукції складають основний асортимент, тому фабрика переорієнтувалася на країни СНГ з більш сприятливими умовами імпорту товарів „Херсонської кондитерська фабрика” працює на зовнішньому ринку без посередників. Такий вибір виправдано слідуючими причинами:

- частка експорту в загальному обороті становить 80%;
- зовнішньоторговельні операції здійснюються регулярно;
- невисокий рівень конкуренції у відповідному сегменті світового ринку;
- продукція не потребує серйозної адаптації до закордонних потреб споживача;
- на підприємстві є достатня кількість фахівців із зовнішньоекономічної діяльності.

Відділ зовнішньоекономічних зв'язків є складовою системи управління підприємством-експортером. До його складу входять: протокольний відділ, відділ науково-технічного співробітництва, відділ маркетингу і ряд інших. До його основних завдань як органу управління належать:

- планування й організація експортно-імпортних операцій;
 - маркетингова діяльність;
 - участь у виставках, ярмарках, презентаціях;
 - підготовка і укладання зовнішньоторговельних контрактів;
-

- прийом іноземних партнерів і відрядження власних спеціалістів за кордон [1, с. 234].

На початку останнього року була запущена нова італійська лінія по виготовленню печива, яке на даний момент користується неабияким попитом. Завдяки цьому підприємство збирається розширювати асортимент. Також планується закупка обладнання для виробництва нового виду продукції – зефіру в шоколаді. Введена в дію австрійська лінія по випуску вафельних трубочок. Виготовляються вони як з начинкою, так і без неї: молочні, шоколадні, горіхові. Херсонська кондитерська фабрика одна з перших в Україні налагодила виробництво желейних вафель. Щоб задовольнити попит споживача в 2005 р. було введений у лад тортове відділення, де було покладене початок виготовленню вафельних тортів.

Цілі та пріоритети технічного розвитку підприємств, зокрема харчової промисловості, визначається в сучасних умовах згідно із загальною стратегією підприємства на конкретному етапі його існування. Конкретні стратегічні напрямки технічного розвитку таких підприємств зв'язані з вирішенням таких проблем [6, с. 26]:

1) кардинальне підвищення якості виготовленої продукції, забезпечення її конкурентоспроможності на світовому і вітчизняному ринках;

2) розробки і впровадження ресурсозберігаючих (енергозберігаючих) технологій;

3) скорочення до максимально можливого рівня витрат ручної праці, поліпшення її умов і безпеки;

4) здійснення всебічної екологізації виробництва згідно із сучасними вимогами до охорони навколишнього середовища;

Як відомо витримувати конкуренцію на зовнішньому ринку неможливо без високої якості товару, а висока якість забезпечується завдяки новому технологічному обладнанні. Тому підприємство активно займається реконструкцією та переоснащенням морально застарілого обладнання, що дозволить підприємству створити умови для поліпшення системи управління якістю відповідно до міжнародного стандарту ISO 9001:2000.

Більшість підприємств галузі переконливо довели свою здатність успішно конкурувати в умовах вільного ринку серед інших відомих світових компаній.

Отже, конкуренція на зовнішньому ринку дуже жорстка. Кожне підприємство намагається запропонувати найкращі свої вироби, які найбільше користуються попитом.

Висновки. 1. Проведене дослідження теоретичних аспектів управління якістю продукції показало на необхідність удосконалення підходів щодо поліпшення управління якістю продукції на підприємствах харчової промисловості.

2. Кондитерський ринок країн ЄС є досить насиченим, що потребує від українських виробників розширення власного асортименту? а також приведення показників якості до європейських стандартів, причому для успішного конкурування з європейськими виробниками не тільки на зовнішньому ринку, а й на внутрішньому.

3. Дослідження процесу виробництва кондитерських виробів показало, що найважливішим першочерговим чинником, що впливає на якість продукції є рівень якості сировини, другорядним – система оцінювання постачальника. З метою визначення впливу цих чинників підприємству доцільно використовувати у виробництві продукцію (сировину) та послуги тільки тих постачальників, які відповідають вимогам виробника харчової продукції.

4. Вміло організований аналіз витрат на якість і витрат браку може стати джерелом значної економії для підприємства, а також може підвищити імідж підприємства в очах потенційних закордонних клієнтів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Багиев Г.Л. Международный маркетинг. – СПб.: Питер, 2001. – 509 с.
2. Кульпінов В. Харчові добавки: користь чи шкода? / В.Кульпінов // Харчова промисловість. – 2000. – №27. – С.7-9.
3. Мараховський Д. Ринкова ціна на кондитерські вироби / Д.Мараховський // Бізнес. – 2000. – №39. – С. 12-15.
4. Самбрус Н. Промислово торгівельний огляд кондитерської промисловості / Н.Самбрус // Бізнес. – 2000 – №48. – 13-16.
5. Серий В. Галузевий огляд виробників обладнання для харчової промисловості / В.Серий // Бізнес. – 2000. – №6. – С.22-24.
6. Скаршевський В. Новітні технології - в практику кондитерських виробів / В.Скаршевський // Харчова промисловість. – 2001. – №18. – С. 25-28.
7. Траченко Л.А. Підходи до питань якості та конкурентоспроможність в умовах ринку / Л.А.Траченко // Зб. наук. праць “Науковий вісник”. – Одеса: ОДЕУ, 2005. – №6 (18). – С.57 – 66.
8. Траченко Л.А. Статистичні методи управління якістю продукції та їх ефективне використання на прикладі підприємства галузі пивоваріння / Л.А.Траченко // Зб.наук.праць “Торгівля і ринок України”. Вип.20. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. – С.146 -154.
9. Траченко Л.А. Технологія ефективного управління якістю / Л.А.Траченко // Зб.наук.праць “Економіка та підприємництво”. Вип.16. – Київ: КНЕУ, 2006. – С.133 - 141.
10. Траченко Л.А. Блок-схема управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А.Траченко // Науковий журнал “Вісник”. Вип. 1 січень-березень 2007. - Тернопіль: “Економічна думка” ТНЕУ, 2007. – С.79 - 86.
11. Траченко Л.А. Підхід до управління якістю на підприємствах харчової промисловості / Л.А.Траченко // Науковий журнал “Економіка розвитку”. - Харків: Вид. ХНЕУ, 2008. – №2. – С.95-98.