

ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАНИ НА МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Бойко Л. М., д. е. н., доцент

Полтавська державна аграрна академія;

Маєвська Є. П., магістрант

Полтавська філія Європейського університету

Запропоновано модель управління якістю сметани. Виділені групи чинників, які впливають на якість продукції.

Offered case of sour cream quality frame. The groups of factors, which influence on by quality of products, are selected.

Постановка проблеми. У сучасних умовах відкритого ринку функціонування підприємств характеризується зміною принципів формування конкурентоспроможності товарів і послуг, а отже й підвищенням вимог до управління якістю продукції. Оскільки найвагомішою складовою конкурентоспроможності стає якість продукції, необхідно визначати нові критерії розвитку та функціонування систем управління якістю. Стратегічним напрямом успішного функціонування підприємства стає створення на ньому такої системи управління якістю, яка б дозволила не тільки забезпечувати оптимальний рівень якості продукції, а й сприяла б адаптації системи якості до вимог зовнішнього середовища, що швидко змінюються.

Головною ланкою в системі управління якістю продукції є підприємство. Роботу щодо забезпечення якості продукції здійснюють у рамках чинної на підприємстві системи управління якістю, її розробляють з урахуванням орієнтації на споживача конкретного продукту і охоплення всіх стадій життєвого циклу продукції: дослідження і проектування - виготовлення - реалізація - експлуатація або споживання.

Серед інструментів управління якістю виділяють: контрольний листок, гістограму, розподіл даних, причинно-наслідкову діаграму Ісікави, діаграму Паретто, діаграму розкиду, контрольну карту, «мозкову атаку», діаграму спорідненості, діаграму зв'язків, дерево рішень, матричну діаграму (таблиця якості), стрілочну діаграму, поточну діаграму, діаграму процесів виконання програми, матрицю пріоритетів. Комплексними інструментами управління якістю є колективна робота в командах, аналіз форм і наслідків відмов, розгортання функції якості, методологія реінжинірингу [5].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вагомий внесок у дослідження систем управління якістю зробили як вітчизняні, так і зарубіжні вчені. Зокрема, Й. С. Завадський, М. І. Шаповал, Е. Демінг, Д. Джуран, К. Ісікава, Г. Тагучі. Однак питання системи управління якістю сметани є неопрацьованим та потребує подальшого дослідження.

Постановка завдання. Метою нашої статті є апробація інструменту управління якістю сметани через застосування діаграми Каору Ісікави.

Виклад основного матеріалу дослідження. Система – це впорядкована сукупність компонентів, взаємопов'язаних між собою та із середовищем, і взаємодіючих таким чином, що в результаті виникає нова, системна якість не характерна утворюючим її окремим компонентам.

У енциклопедичному словнику з державного управління подано таке визначення «управління – функція організованих систем, яка забезпечує реалізацію мети і підтримку режиму діяльності, сталість і розвиток певних структурних елементів».

Управління є складним явищем, тому у сучасній літературі розглядають окремі його аспекти: процесний, функціональний та системний. Управління як система – безперервний процес дії на об'єкт управління для досягнення поставлених цілей, упорядкована сукупність взаємопов'язаних елементів, які діють автономно, але спрямовані на досягнення загальної мети.

Сутність «управління якістю» можна розглядати у двох аспектах:

1) один із напрямів управлінської діяльності, що діє в межах системи управління підприємством та охоплює всі стадії життєвого циклу продукції;

2) один із аспектів загального управління якістю продукції в рамках оперативного управління, спрямованого на запобігання виникненню дефектів за допомогою інструментів та засобів контролю.

Система управління якістю – «сукупність технічних і організаційних засобів управління якістю».

Система управління якістю включає: завдання керівництва (політика у сфері якості); систему документації і планування; якість під час розробки; якість під час закупівлі; позначення виробів і можливість їх контролю; якість під час виробництва; перевірку якості; контроль за випробувальними засобами; якість при зберіганні, переміщенні, пакуванні, відправленні; документування якості; внутрішній контроль за системою якості.

Відповідно до ДСТУ ISO 9001-2001, система управління якістю – це частина системи управління організацією, яка спрямована на досягнення результатів відповідно до цілей у сфері якості і на задоволення потреб, очікувань або вимог зацікавлених сторін [6].

На сьогоднішній день у практичну діяльність молокопереробних підприємств впроваджено національний стандарт ДСТУ 4418:2005 «Сметана. Технічні умови» [4]. Даний стандарт розроблено з метою підвищення якості сметани та вимог до показників безпеки, які гарантують безпечність для людей і охорону довкілля, розширення асортименту, забезпечення рівноправних конкурентних умов на внутрішньому ринку України для вітчизняної та імпортованої продукції. Крім того цей стандарт містить посилання на велику кількість нормативних документів, серед яких слід виділити: ДСТУ 2212:2003 Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять; ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

Оскільки якість сметани визначається дією множини факторів, то забезпечити її можливо шляхом застосування системи управління якістю.

Одним із дієвих інструментів управління якістю продукції є діаграма Каору Ісікави, яка дозволяє виявити та впорядкувати фактори впливу на якість сметани (рис. 1). В моделі виділено три групи факторів: технологічні, фактори реалізації та управлінські фактори.

Оскільки початковою причиною виникнення дефектів сметани є недоброякісна сировина та порушення технології виготовлення, то на першому етапі виділено усі фактори, що впливають на технологію виготовлення. Це такі групи факторів як якість сировини (молока) та виробничі фактори.

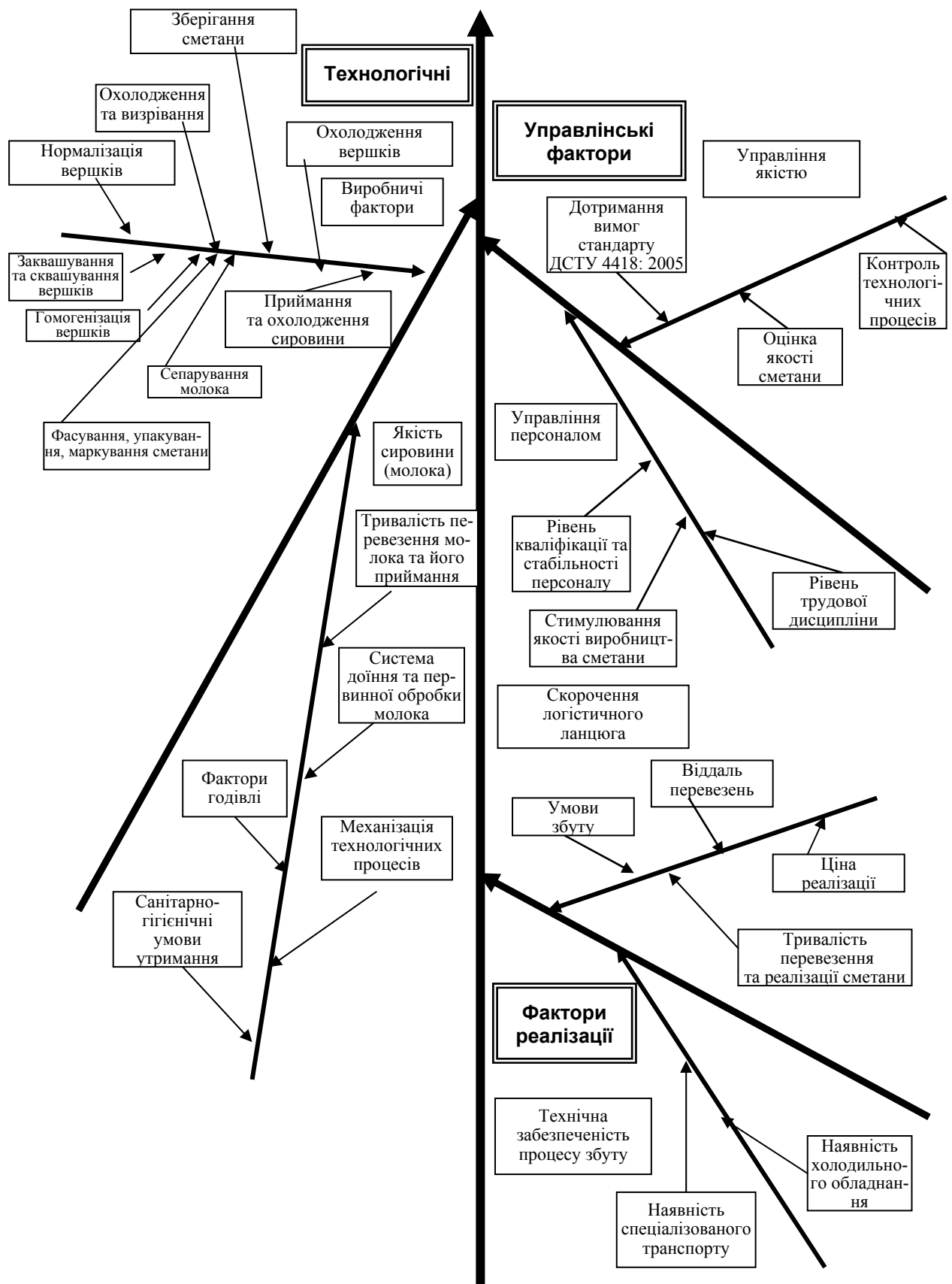


Рис. 1. Модель факторів якості виробництва сметани

В свою чергу, серед факторів якості сировини слід виділити: санітарно-гігієнічні умови утримання корів, механізація технологічних процесів, фактори годівлі, систему доїння та первинної обробки молока, тривалість пере-

везення молока та його приймання. А серед виробничих факторів виділимо: технологію виготовлення сметани; приймання та охолодження сировини; сепарування молока; нормалізація вершків; гомогенізація вершків; охолодження вершків; заквашування та сквашування вершків; фасування, упакування та маркування сметани; охолодження та визрівання; зберігання сметани.

Наступна група факторів – фактори реалізації. Серед них виділені вторинні групи факторів: технічна забезпеченість процесу збуту (наявність спеціалізованого транспорту та холодильного обладнання) та скорочення логістичного ланцюга (умови збуту, тривалість перевезення та реалізації сметани, ціна реалізації, віддаль перевезень).

У третій групі факторів відокремимо фактори управління персоналом (рівень кваліфікації та стабільності персоналу, стимулювання якості виробництва сметани, рівень трудової дисципліни) та фактори управління якістю (в першу чергу це дотримання вимог стандарту ДСТУ 4418:2005, потім оцінка якості сметани та контроль технологічних процесів).

Усі три групи факторів комплексно впливають на якість сметани. Наприклад, найбільш поширеним дефектом консистенції сметани є виділення сироватки. Це наслідок використання недоброякісного молока і вершків, переквашування, порушення строку зберігання продукції, різких поштовхів при її транспортуванні і реалізації. Тобто в даному випадку на якість сметани впливають як технологічні фактори, так і фактори реалізації.

Висновки. Отже, система управління якістю сметани – це частина системи управління якістю продукції на молокопереробному підприємстві, яка спрямована на досягнення якості продукції від приймання та охолодження молока до реалізації кінцевому споживачеві. Забезпечити високу якість сметани можливо лише при системному забезпеченні управління якістю сметани та дотримання всіх етапів життєвого циклу виготовлення продукції. Запропонована модель факторів якості сметани може бути використана у поточному управлінні якістю при виробництві сметани молокопереробними підприємствами.

Література:

1. Бортніченко С. Д. Оптимізація управління збутовими запасами / С. Д. Бортніченко, Д. Е. Лисенко // Економіка та управління підприємствами машинобудівної галузі: проблеми теорії та практики. – 2011. – №3(15). – С. 62–70.

2. Енциклопедичний словник з державного управління / уклад.: Ю. П. Сурмін, В. Д. Бакуменко, А. М. Михненко та ін.; за ред. Ю. В. Ковбасюка, В. П. Трощинського, Ю. П. Сурміна. – К. : НАДУ, 2010. – 820 с.

3. Методичні рекомендації розраховані на керівників і спеціалістів аграрних підприємств, для самостійної роботи студентів вищих навчальних закладів з дисципліни «Операційний менеджмент» та «Управління персоналом» / Л. М. Бойко, В. І. Перебийніс; за ред. В. І. Перебийніс. – Полтава : ПДАА, – 2004. – С. 25-31.

4. Національний стандарт ДСТУ 4418:2005 «Сметана. Технічні умови». – К. : Держспоживстандарт України. – 2006. – 10 с.

5. Управление качеством продукции. Инструменты и методы менеджмента качества: учебн. Пособ. / [С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Белобрагин, В. А. Самородов и др.]. – М. : РИА «Стандарты и качество». – 2005. – 248 с.

6. Системи управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001-2001. – [Чинний від 2001-104-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2001. – 23 с.

Рецензент – к. е. н., доцент Чумак В. Д.