

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКА ФІЛІЯ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КОРАБЛЕБУДУВАННЯ
ІМЕНІ АДМ. МАКАРОВА

Кафедра Економіки та організації виробництва

«Допущений до захисту»
Завідувач кафедри

«___» _____ 20__р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»**

На тему: Шляхи підвищення якості продукції підприємства

Виконав студент 45-Ек-183 групи

Прокопів А.Ф. _____
(підпис)

Керівник роботи:

к.е.н., доцент Хмарська І.А.
(посада, наука ступінь, вчене звання)

(підпис)

Первомайськ 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ	
1.1 Поняття якості та чинники, що впливають на її рівень.....	7
1.2 Основні етапи розвитку системи управління якістю.....	13
1.3 Методичні підходи до визначення якості продукції.....	21
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РІВНЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ СП «АРБУЗИНСЬКИЙ ХЛІБЗАВОД»	
2.1 Організаційно-економічна характеристика підприємства	28
2.2 Аналіз показників якості продукції підприємства.....	36
2.3 Оцінка рівня управління якістю продукції підприємства.....	42
РОЗДІЛ 3 НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ СП «АРБУЗИНСЬКИЙ ХЛІБЗАВОД»	
3.1 Роль державного регулювання у підвищенні якості хлібопекарської галузі.....	49
3.2 Оновлення асортименту продукції як засіб підвищення її якості	53
3.3 Економічні резерви забезпечення рівня якості продукції	62
РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ	69
ВИСНОВКИ	84
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	86

ВСТУП

Успіх кожного окремого виробника оцінюється на основі ефективності виробництва, головним чином, на основі задоволення потреб суспільства за найменших витрат. У той же час якість продукції є визначальною характеристикою, яка формує соціальні потреби. Це пояснюється тим, що якість товару в конкурентному середовищі є головним стимулом для придбання продукції, одним із факторів її конкурентоспроможності.

Посилення конкуренції (продати свою продукцію, знайти місце на ринку) між виробничими компаніями змушує їх шукати нові шляхи впливу на рішення споживачів. Одним із таких способів є створення продукції більш високої якості. Найкращий міжнародний досвід показує, що якість, безперечно, є найважливішою складовою конкурентоспроможності. У той же час можливості продажу визначаються не тільки якістю, але і великою кількістю параметрів та умов, більшість з яких стосуються не тільки товарів, але й компанії, і навіть країни.

Проблема якості є найважливішим фактором підвищення рівня життя, економічної, соціальної та екологічної безпеки. Найважливішою складовою загальної системи якості є якість продукції. З цієї причини потрібно розробити ефективніші методи забезпечення якості та управління, які дозволять виявити резерви підвищення якості продукції та знайти більш ефективні засоби досягнення високого рівня цих показників і, таким чином, досягнення позитивного соціального ефекту. соціального змісту.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка теоретичних положень та науково-практичних рекомендацій, спрямованих на підвищення якості продукції СП «Арбузинський хлібзавод». Відповідно до поставленої мети в роботі вирішувались наступні завдання:

- уточнити трактування економічної сутності якості продукції;
- дослідити основні чинники, які впливають на якість продукції;
- розглянути основні етапи розвитку системи управління якістю;

- проаналізувати основні показники якості продукції та обґрунтування заходів щодо їх покращення;
- виконати оцінку рівня управління якістю продукції на підприємстві;
- запропонувати та обґрунтувати шляхи підвищення якості продукції;
- розглянути питання охорони праці на досліджуваному підприємстві.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процеси управління якістю продукції на СП «Арбузинський хлібзавод».

Предметом дослідження є сукупність теоретико-методичних і практичних аспектів підвищення якості продукції на підприємстві.

Інформаційною базою дослідження були Закони України, нормативно-правові акти, офіційні матеріали Державного комітету статистики України, довідково-нормативні матеріали і наукова література за темою дослідження, фінансова і бухгалтерська звітність за останні три роки, а також інформаційні ресурси світової комп'ютерної інформаційної мережі Internet.

В першому розділі кваліфікаційної роботи розглядаються теоретичні основи підвищення якості продукції, поняття якості та чинники що впливають на її рівень, досліджуються методичні підходи до визначення якості продукції.

В другому розділі кваліфікаційної роботи проводиться аналіз сучасного рівня якості продукції досліджуваного підприємства, оцінка рівня управління якістю продукції, проаналізовано показники якості продукції підприємства з виготовлення хлібобулочних виробів.

В третьому розділі запропоновано напрямки підвищення якості продукції хлібобулочного підприємства та обґрунтовано ефективність заходів щодо виробництва нового виду продукції.

Четвертий розділ присвячено питанням охорони праці на підприємстві.

Структурно кваліфікаційна робота складається з чотирьох розділів, вступу, висновків, списку використаної літератури. Робота вкладена на 91 сторінці друкованого тексту, містить 23 таблиці, 9 рисунків, розрахунковий матеріал, який містить відповідні формули, налічує 52 літературних джерела.

РОЗІДЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

1.1 Поняття якості та чинники, що впливають на її рівень

В умовах гострої конкурентної боротьби розвинуті країни світу сприймають якість продукції як імператив їх комерційного успіху та джерело національного багатства. Якість визначає престиж держави, є основою для задоволення потреб кожної людини та суспільства, найважливішою складовою конкурентоспроможності. Зрозуміло, що діяльність з підвищення та забезпечення якості в умовах ринкової економіки має стати пріоритетною.

Вирішення проблеми якості неможливе без визначення поняття «якість продукції». Науково обґрунтоване, чітке розуміння поняття «якість продукції» має важливе значення для стандартизації, сертифікації, захисту прав споживачів, договірної практики, оскільки дозволяє виявити необхідний мінімум критеріїв, яким повинна відповідати якісна продукція.

За історію існування проблеми якості сформувалося багато її визначень. Передусім, якість – це філософська категорія, тобто поняття з гранично широким обсягом. Першим спробував дати загальне визначення якості ще Аристотель. Він визначив якість як видову відмінність предметів. Гегель писав, що щось завдяки своїй якості є тим, чим воно є. Таким чином, якість як філософська категорія уособлює притаманну речам специфічну визначеність, що є їх буттям та відрізняє їх від інших речей у визначеній системі зв'язків [13].

В економіці якість розглядається як сукупність властивостей та ознак виробів і процесів, що обумовлюють ступінь їх придатності до використання за призначенням. При цьому уявлення про якість постійно змінюється, не стоїть на місці на конкурентному ринку.

Якість окремої одиниці продукції визначається її технічними характеристиками та потрапляє під дію технічних норм. Технічні норми

визначають науково обґрунтовані методи, прийоми, способи поводження з природними та штучними об'єктами, технологічними операціями та процесами. Технічні норми, що мають важливе соціальне значення, отримують закріплення у правових актах та набувають юридичної сили [29]. Таким чином, якість стає правовою категорією.

Сучасний тлумачний словник визначає якість як ступінь вартості, цінності, придатності чого-небудь для використання за призначенням або як сукупність характеристик продукції або послуг щодо її здатності задовольняти встановлені та передбачувані потреби споживачів. Дослідження в цій сфері у різні часи проводили: В. Мамутов, Е. Ольхон, В. Огризков, В. Опришко, А. Запорожець та ін. Кожен з дослідників формулював власне визначення якості, що не протирічать одне одному, а взаємодоповнюються, враховуючи те, що уявлення про якість постійно змінюється.

Є необхідність розмежувати юридичне і техніко-економічне поняття «якість». Якість як техніко-економічна категорія не залишається незмінною в процесі розвитку виробництва, науки та техніки, вона постійно розвивається, вдосконалюється. В правовому ж сенсі поняття «якість» повинно залишатися незмінним, яке завжди означає відповідність виробу чітким, затвердженим критеріям. Іншими словами, якість продукції як правова категорія є мірою відповідності її техніко-економічних властивостей комплексу та рівню вимог, що встановлюються та закріплюються у відповідних правових актах, а також в господарських договорах.

В. Опришко визначає якість як правову категорію, змістом якої є сукупність відповідних споживчих властивостей, юридично закріплених у державних, галузевих і республіканських стандартах, міжнародних стандартах, а також технічних умовах, зразках (еталонах), затверджених у встановленому державою порядку чи обумовлені договором поставки.

В. Огризков вважає, що якість продукції це категорія, яка існує об'єктивно і не має сенсу вести мову про різні поняття одного й того ж

явища. Дослідження повинні проводитись у напрямі не «самостійних» галузевих визначень якості продукції, а формування науково обґрунтованого та практично застосовуваного комплексного загального визначення якості продукції. Таким чином, якість продукції – це сукупність її істотних властивостей (технічних, економічних, естетичних), що закріплені стандартами та технічними умовами, а також передбачені договором поставки, у встановлених законом випадках.

А. Запорожець зазначає, що якість продукції як комплексна категорія – це сукупність властивостей продукції, які закладаються у процесі праці та передбачені у нормативно-технічних документах на всіх стадіях життєвого циклу товару, забезпечують надійне та довготривале задоволення індивідуальних потреб споживача з оптимальними витратами на підтримку працездатності у період експлуатації кінцевої продукції [29].

Отже, якість є комплексною категорією та поєднує в собі її юридичне і техніко-економічне поняття. Розуміння якості з точки зору відповідності її властивостей державним нормам і стандартам притаманно плановій економіці. В умовах ринкової економіки, рушійною силою якої є конкуренція, формується філософія підприємництва, заснована на концепції суспільного споживання, тобто суспільства, метою існування якого є задоволення потреб співгромадян. Таким чином, якщо навіть продукція відповідає всім державним стандартам, то це ще не означає, що вона обов'язково якісна.

У деяких джерелах «якість» визначають як «придатність для використання», «відповідність меті», «задоволення потреб споживача», «відповідність вимогам». Усе це відбиває тільки окремі аспекти якості. Дослідження над уточненням формулювання даної категорії продовжується і нині. Складнощі, які виникають у процесі такої роботи, викликано тим, що якість – це філософська категорія. Короткий огляд визначень «якості» подано в табл. 1.1.

Формування підходів до розуміння категорії сутності «якість»

Автор	Сутність «якості»
Аристотель (III ст. до н.е.)	• Диференціація за ознакою «гарний – поганий»; • різниця між предметами.
Гегель (XIX ст. н.е.)	Якість є ототожненою з буттям визначеністю в тому розумінні, що дещо перестає бути тим, чим воно є, коли воно втрачає свою якість.
Ісікава К. (1950 р.)	Якість – властивість, яка реально задовольняє споживачів.
Джуран Дж. (1979 р.)	• Придатність до використання, тобто відповідність призначенню; • ступінь задоволення споживача.
Українська асоціація якості	Якість – це процес безперервного вдосконалення, спосіб ведення бізнесу, коли необхідно бути краще, досконаліше інших, а не просто мати продукцію кращої якості.
Міжнародний стандарт ISO 9000–2000	Ступінь, до якого сукупність власних характеристик продукції, процесу або системи задовольняє сформульовані потреби або очікування загальнозрозумілі чи обов'язкові.

Якість часто трактують як суб'єктивне поняття. Наприклад, Е. Демінг вважає, що якість – не тільки задоволення потреб споживачів, але й передбачення їх змін. Ф. Кросбі визначає його як «відповідність вимогам» основний принцип досягнення якості – попередження. У своїй книзі «Якість безкоштовно» («Quality is free») Кросбі доводить, що виробнику доводиться платити не за якість, а за її наявність, і це має бути предметом постійного контролю та аналізу. Підвищення якості не потребує великих затрат, тому що одночасно відбувається підвищення продуктивності внаслідок зниження багатьох статей витрат, пов'язаних з усуненням дефектів, переробкою неякісної продукції і т.ін.

А.В. Фейгенбаум називає якість «сукупністю складних ринкових, технічних, виробничих та експлуатаційних характеристик, завдяки яким виріб (або послуга) відповідає очікуванням споживача». Дж. Х. Харінгтон визначає якість як «задоволення або перевищення вимог споживача за прийнятною для нього ціною».

Якістю об'єкта є стійка взаємодія властивостей, що характеризують його специфіку та дозволяють відрізнити певні предмети і явища від інших.

Якість продукції визначається сукупністю її властивостей. Чим більшу кількість корисних властивостей містить у собі продукт, тим вищий рівень його споживчої вартості, отже, і якість. Споживча вартість визначається не лише сукупністю фізичних, хімічних та інших природних властивостей речі, а й комплексом того, що вона набуває в процесі цілеспрямованої діяльності людини. Офіційне визначення якості продукції закріплено в ДСТУ 15467–79, згідно з яким якість продукції – це сукупність властивостей продукції, що зумовлюють її здатність задовольняти визначені потреби відповідно до її призначення. Цей стандарт є нормативним актом, але у ньому при визначенні поняття «якість продукції» не враховано його юридичного аспекту, хоча це має велике значення для науки та практики управління якістю продукції.

Міжнародна організація стандартизації у стандарті ISO 9000:1994 визначає якість як сукупність характеристик об'єкта, що належать до його здатності задовольняти встановлені та передбачувані потреби споживачів.

Необхідність поліпшення якості продукції в сучасних умовах диктується такими обставинами як:

- потребами науково-технічного прогресу;
- зміною споживчих запитів населення;
- нестачею або обмеженістю природних ресурсів;
- підвищенням значення матеріального стимулювання в ринкових умовах, коли кожна людина, яка краще працює, може придбати за свою платню більш високоякісний товар;
- розвитком зовнішньої торгівлі.

Якість продукції формується під впливом комплексу чинників: якість землі, технологія виробництва, якість засобів праці, якість матеріальних ресурсів, якість праці, матеріальна зацікавленість, кваліфікація кадрів, науково-технічний прогрес (рис. 1.1). Між якістю продукції та застосованими на її виробництво ресурсами існують широкі функціональні безпосередні або проміжні зв'язки та залежності. Наприклад, у рослинництві на якість

продукції впливає сукупність родючості ґрунту, природних умов і технології виробництва. На родючих землях і в роки із сприятливими кліматичними умовами отримують не лише вищий урожай, а й кращу якість продукції. У зерні пшениці під впливом кращої родючості ґрунту підвищується вміст клітковини.

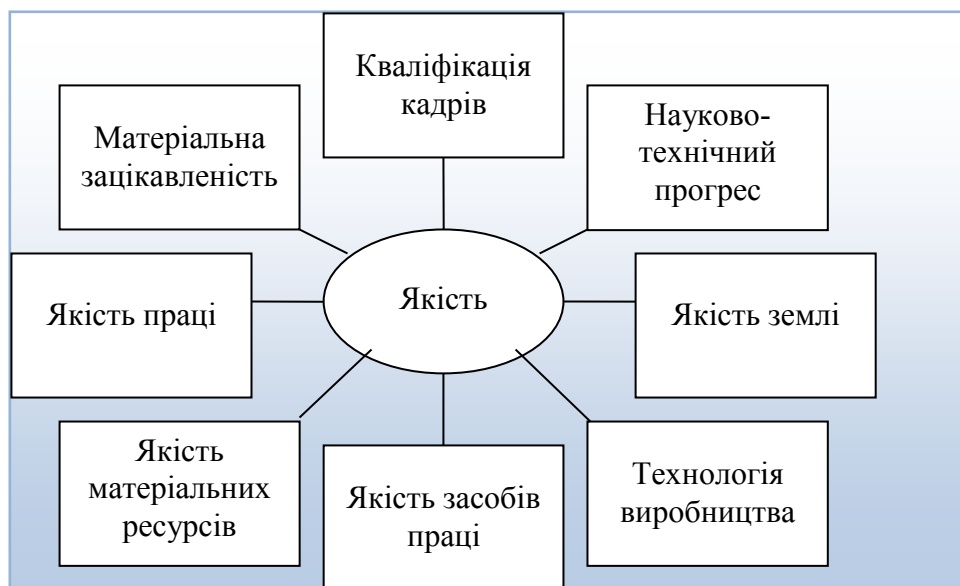


Рис. 1.1. Чинники, що впливають на формування якості продукції

Вирішальну роль у формуванні якості продукції відіграє якість виконуваних робіт, яка характеризується сукупністю показників, що відображають найсуттєвіші ознаки рівня її виконання. Якість роботи значною мірою залежить від персоналу підприємства, його кваліфікації, ставлення до виконання своїх обов'язків.

Особливе значення для підвищення якості продукції має дотримання агротехніки, технології та якості виконання робіт на кожній окремій технологічній операції. Наприклад, у рослинництві нерівномірне внесення добрив, неякісна оранка і недотримання глибини загортання насіння негативно впливають на розвиток рослин і спричиняють нерівномірність досягання, що ускладнює їх збирання та збільшує втрати врожаю.

На якість продукції безпосередньо впливає якість матеріальних ресурсів. Цей вплив може позначатись як на обсягах виробництва, так і на якості продукції.

Отже, поняття «якість» є багатобічним і комплексним. Воно охоплює технічні, економічні, правові відносини. Якість визначається на сучасному етапі ступенем відповідності продукції умовам і вимогам споживачів, державних стандартів, інших нормативних актів і договорів.

1.2 Основні етапи розвитку системи управління якістю

Управління якістю – це дії та заходи підприємства, спрямовані на виробництво продукції з метою забезпечення і підтримання необхідного рівня її якості. У цьому зв'язку ефективними є комплексні системи управління якістю продукції, які використовуються у ряді господарств і спрямовані на забезпечення найповнішого використання передових форм і методів організації виробництва та її основних елементів (праці, її засобів і предметів), а також на вдосконалення структури управління для поліпшення якості продукції. Ці системи управління якістю передбачають чітке визначення та комплексне використання всіх можливих шляхів підвищення якості виробів, які можна об'єднати в три взаємозв'язані групи: технічні, організаційні і соціально-економічні.

Під час розробки системи необхідно звертати увагу на вирішення трьох основних завдань: забезпечення якості, управління якістю і покращення якості. Ці завдання можуть вирішатися з використанням різноманітних методів і принципів управління.

Для графічної ілюстрації основних етапів розвитку систем якості використана фігура – «Зірка якості» (рис. 1.2).

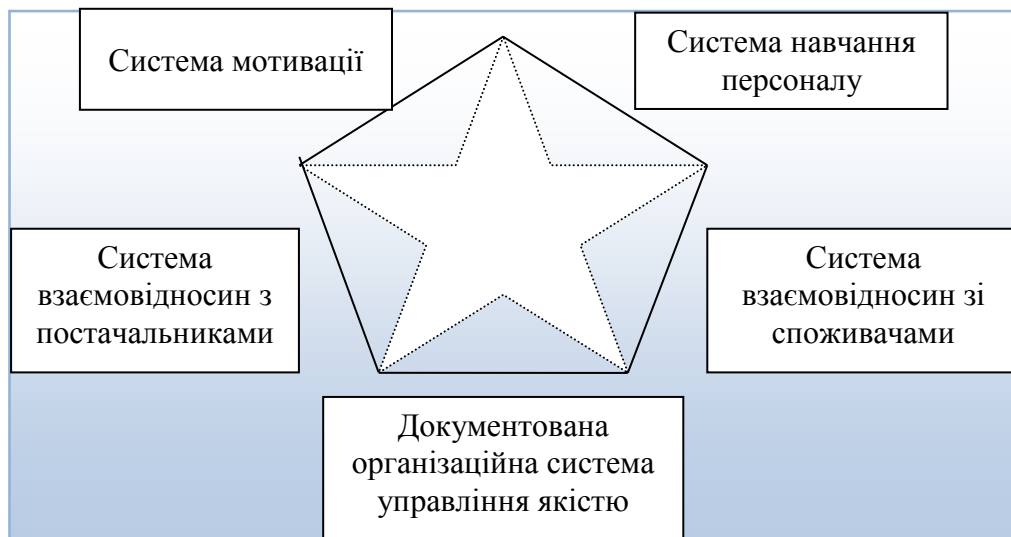


Рис. 1.2 «Зірка якості»

На рисунку 1.2 «Зірка якості» дві верхні границі – її «дах». Ліва площа «даху» – це система мотивації якісної роботи, права – система навчання персоналу. Ліва бічна грань зображує систему взаємин з постачальниками, права бічна грань – систему взаємин зі споживачами. У центрі зірки показуємо, які цілі переслідують і, у випадку успіху, досягають створювані системи, а внизу вказуємо час, коли та чи інша система була чітко сформульована в документах і/чи книгах, статтях (для конкретної системи якості).

В історії розвитку документованих систем якості, мотивації, навчання і партнерських відносин можна виділити п'ять етапів і представити їх у виді п'яти зірок якості:

1. Перша зірка відповідає початковим етапам системного підходу, коли з'явилася перша система – система Тейлора (1905 р.). Вона установлювала вимоги до якості виробів (деталей) у виді полів чи допусків визначених шаблонів – прохідні і непрохідні калібри. Для забезпечення успішного функціонування системи Тейлора були введені перші професіонали в області якості – інспектори (у Росії – технічні контролери).

Система мотивації передбачала штрафи за дефекти і брак, а також звільнення. Система навчання зводилася до професійного навчання і навчання працювати з вимірювальним і контрольним устаткуванням.

Взаємини з постачальниками і споживачами будувалися на основі вимог, встановлених у технічних умовах (ТУ), виконання яких перевірялося при приймальному контролі (вхідному і вихідному). Усі відзначені вище особливості системи Тейлора робили її системою керування якістю кожного окремо узятим виробом.

2. Друга зірка. Система Тейлора дала чудовий механізм керування якістю кожного конкретного виробу, однак виробництво – це процеси. І незабаром стало зрозуміло, що керувати необхідно процесами.

У 1924 р. у БЕЛЛ Телефоун Лэборэтріз (нині корпорація AT&T) була створена група під керівництвом доктора Р.Л. Джонса, що заклала основи статистичного керування якістю. Це були розробки контрольних карт, виконані В. Шухартом, перші поняття і таблиці вибіркового контролю якості, розроблені Х. Доджем і Х. Ромігом.

Системи якості стали більш складними, оскільки містять послуги, що використовують статистичні методи. Виклики якості для дизайнерів, технологів та співробітників стали більш складними, оскільки їм потрібно було зрозуміти, що таке варіація та мінливість та як їх зменшити. Загалом, акцент на інспекції та виявленні несправностей перейшов до їх запобігання шляхом виявлення причин несправностей та їх усунення на основі вивчення процесів та управління ними.

Мотивація роботи ускладнилася, оскільки було враховано, як саме структурований процес, як аналізуються певні контрольні картки, положення та контрольні картки.

Навчання статистичним методам аналізу, регулювання та контролю було додано до професійного навчання. Відносини між постачальниками та споживачами також ускладнились. Важливу роль у цьому зіграли стандартні таблиці для статистичного контролю прийнятності.

3. Третя зірка. У 50-х роках 20 ст. Запропоновано концепцію повного (загального) управління якістю - TQC. Її автором був американський вчений А. Фейгенбаум [5].

На цьому етапі існують задокументовані системи якості, що визначають обов'язки та повноваження, а також співпраця у галузі якості всього керівництва компанії, а не лише фахівців з якісних послуг.

Системи мотивації почали зміщуватися в бік людського фактора. Зменшилось матеріальне стимулювання, підвищився моральний дух.

Основними спонуканнями до якісної роботи стали робота в команді, визнання досягнень колег та керівництва, турбота компанії про майбутнє працівника, його страхування та підтримка сім'ї. Все більше уваги приділяється навчанню. Системи постачальників-споживачів починають включати сертифікації товарів сторонніх виробників. Водночас вимоги до якості контрактів стали більш серйозними, а гарантії їх виконання стали більш відповідальними.

4. Четверта зірка. У 70–80 рр. XX ст. почався перехід від тотального керування якістю до тотального менеджменту якості (TQM). У цей час з'явилася серія нових міжнародних стандартів на системи якості (стандарти ISO 9000 (1987 р.), що зробили дуже істотний вплив на забезпечення якості) [2].

Якщо TQC – це керування якістю з метою виконання установлених вимог, то TQM – це ще і керування цілями і самими вимогами. У TQM включається також і забезпечення якості, що трактується як система заходів, що забезпечує впевненість споживача у продукції. Це ілюструє рис. 1.3.

Система TQM є комплексною системою, орієнтованою на постійне поліпшення якості, мінімізацію виробничих витрат і постачання точно в термін.

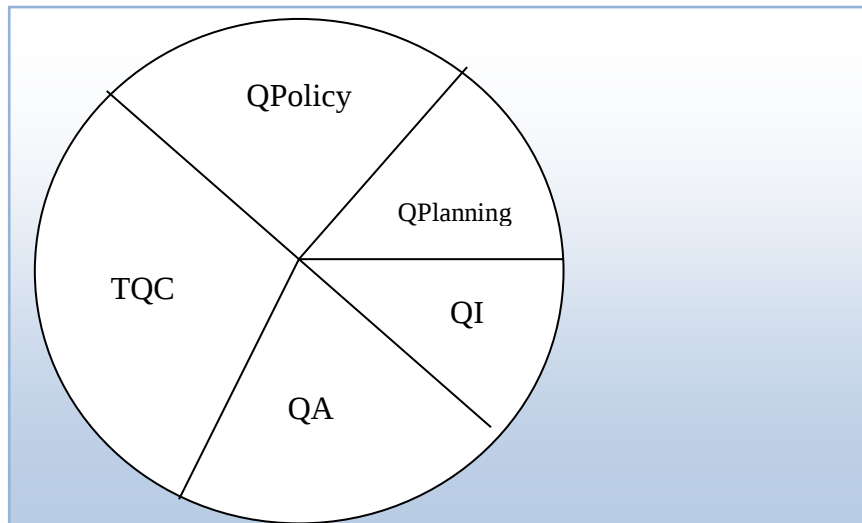


Рис. 1.3. Складові TQM

Де, TQC – загальне керування якістю; QA – забезпечення якості; QPolicy – політика якості; QPlanning – планування якості; QI – поліпшення якості.

Основна філософія TQM базується на принципі – поліпшенню немає межі. Стосовно до якості діє цільова настанова – прагнення до 0 дефектів, до витрат – 0 непродуктивних витрат, до поставок – точно в термін. При цьому усвідомлюється, що досягти цих меж неможливо, але до цього треба постійно прагнути і не зупинятися на досягнутих результатах.

У системі TQM використовуються адекватні цілям методи керування якістю. Однією з ключових особливостей системи є використання колективних форм і методів пошуку, аналізу і вирішення проблем, постійна участь у поліпшенні якості всього колективу.

Мотивація досягає стану, коли люди настільки захоплені роботою, що відмовляються від частини відпустки, затримуються на роботі, продовжують працювати. З'явився новий тип працівників – трудоголіки.

Навчання стає тотальним і безупинним, що супроводжує працівників протягом усієї їхньої трудової діяльності. Так, використовуються ділові ігри, спеціальні форуми, комп'ютерні методи і т.д. Розробляються і використовуються спеціальні прийоми розвитку творчих здібностей працівників. У взаємини постачальників і споживачів дуже ґрунтовно

включилася сертифікація систем якості на відповідність стандартам ISO 9000.

Але незважаючи на те, що система не вирішує всіх задач, необхідних для забезпечення конкурентоздатності, популярність системи швидко росте, і нині вона займає вагоме місце в ринковому механізмі. Зовнішньою ознакою того, чи є на підприємстві система якості по стандартах ISO серії 9000, є сертифікат на систему.

5. П'ята зірка. У 90-ті рр. XX ст. посилювався вплив суспільства на підприємства, а підприємства стали все більше враховувати інтереси суспільства. Це привело до появи стандартів ISO 14000, що установлюють вимоги з погляду захисту навколишнього середовища і безпеки продукції.

Стандартизація і сертифікація є важливими елементами механізму управління якістю продукції. Стандартизація продукції – це встановлення і застосування єдиних правил з метою упорядкування, узаконення й запровадження показників і норм якості продукції, а також відпрацювання у сфері виробництва технологічних процесів і операцій відповідно до цих вимог. Вона є визначальним елементом менеджменту, що найбільше впливає на процес постійного забезпечення виробництва і постачання на ринок конкурентоспроможної продукції.

Усі нормативні документи стандартизації (стандарти, правила, норми, умови тощо) повинні бути спрямовані на результат стандартизації – продукцію, товари, послуги та ін. Для виробників стандарти є зразком і еталоном якості. Будь-які відхилення зумовлюють нестандартність продукції. Водночас стандарти передбачають класифікацію продукції за якістю, поділяючи її відповідно на категорії, сорти і класи. Продукція нижчого класу чи сорту має нижчу реалізаційну ціну, що негативно позначається на результатах господарської діяльності підприємства.

Державна система стандартів вимагає, щоб суб'єкти підприємницької діяльності, незалежно від форм власності, дотримувались стандартів на всіх

стадіях виготовлення, виробництва, реалізації, зберігання, транспортування, ремонту.

Сертифікація – це один із способів підтвердження відповідності продукції висунутим вимогам або оцінка продукції з погляду її відповідності вимогам стандарту. Сертифікат підтверджує безпечність і екологічну чистоту продукції для споживача, а виробництва – для навколишнього середовища [11].

Сертифікація проводиться з метою:

1. створення умов для діяльності підприємств, установ і підприємців на єдиному товарному ринку України, а також для участі в міжнародній співпраці й міжнародній торгівлі; сприяння споживачам у компетентному виборі продукції; захисту споживача від недобропорядного виробника (продавця, виконавця); контролю безпеки продукції для навколишнього середовища, життя, здоров'я та власності громадян;
2. підтвердження показників якості продукції, заявлених виробником.

Сертифікація систем якості на відповідність стандартам ISO 14000 стає не менш популярною, ніж на відповідність стандартам ISO 9000. Істотно зріс вплив гуманістичної складової якості. Посилюється увага керівників підприємств до задоволення потреб свого персоналу.

Упровадження стандартів ISO 14000 і ISO 9000, а також методів самооцінки по моделях Європейської премії з якості – це головне досягнення п'ятого етапу.

До основних переваг виробництва і реалізації сертифікованої продукції відносяться:

- можливість проведення більш ефективної рекламної компанії;
- збільшення частки ринку збуту, що займає підприємство;
- підвищення ціни і, відповідно, прибутку підприємства;

- покращення якості нормативно-технічної документації на виробництво сертифікованої продукції і прискорення науково-технічного прогресу на підприємстві;

- підвищення рівня конкурентоспроможності продукції і підприємства в цілому.

Розвиток якості в Україні, на відміну від інших країн, розпочався порівняно недавно. Це дозволило врахувати досвід інших держав, що досягли значних успіхів на цьому шляху.

Контроль якості – шлях до виходу з кризи. Держава розуміє це і всіляко сприяє розвитку цієї галузі. Українська система стандартизації спрямована на забезпечення прав споживача з питань надання безпечної, якісної продукції і послуг, що відповідають розвитку науки, техніки і потреб населення.

З метою підвищення якості і конкурентоздатності вітчизняної продукції і забезпечення захисту інтересів споживача 23 лютого 2001 року Президент України видав Указ «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції». У ньому зазначено про»... здійснення державної підтримки у впровадженні систем керування якістю на підприємствах відповідно до стандартів Міжнародної організації по стандартизації (ISO) серії 9000, що охоплюють системи забезпечення якості, і серії 14000, що охоплюють сферу керування навколишнім середовищем», а також про»... проведення на Україні щорічного Європейського тижня якості і конкурсу «100 кращих товарів України».

Отже, в історії розвитку систем якості, мотивації можна виділити п'ять етапів і представити їх у виді п'яти зірок якості, кожна з яких має свої особливості.

Розвиток системи якості в Україні, на відміну від інших країн, розпочався порівняно недавно. Це дозволило врахувати досвід інших держав, що досягли значних успіхів на цьому шляху.

Для успішної роботи підприємства наявність у ньому системи якості, що відповідає стандартам ISO серії 9000, є необхідною умовою. Це

обумовлює необхідність вивчення досвіду провідних фірм світу з досягнення високої якості. Провідні фірми країн з розвиненою ринковою економікою вважають, що на досягнення якості повинні бути націлені всі служби. Ключову роль у підвищенні якості відіграють вимоги споживачів, інформація про несправності, прорахунки і помилки, оцінки споживачів.

1.3 Методичні підходи до визначення якості продукції

Для оцінки якості продукції необхідно встановити кількісну характеристику його властивостей. Показник якості – це кількісний вираз однієї або кількох властивостей продукції, що формують її якість, які розглядаються відносно до певних умов її створення та експлуатації. Рівень якості визначають як відношення фактичного показника якості до нормативного.

Показники формуються в нормативах на стадії стратегічного маркетингу, уточнюються в технічній документації на стадії НДДКР, матеріалізуються на стадії виробництва, використовуються на стадії експлуатації. Найбільш відповідальним етапом є стратегічний маркетинг.

Показники якості продукції в залежності від характеру виконуваних завдань з оцінки рівня якості продукції можна класифікувати таким чином: За кількістю властивостей, що характеризуються (одиничні показники (характеризують одну з властивостей товару); комплексні показники (характеризують декілька властивостей товару); комплексні показники можуть бути груповими, узагальненими та інтегральними. Безпосередній оцінці підлягають значення одиничних показників якості. Значення комплексних показників якості обчислюють розрахунковим методом; в залежності від способу вираження (абсолютні показники (фактичне значення в натуральних одиницях (кг, м, бали, безрозмірні) чи в вартісних одиницях; відносні показники (зіставлення абсолютних показників зразка продукції та аналога); За властивостями (показники призначення; показники надійності;

показники екологічності; показники безпеки; ергономічні показники; естетичні показники та ін.); в залежності від використання для оцінки (базове значення показника якості продукції – значення показника, що прийняте за основу під час порівняльної оцінки якості продукції; відносне значення показника якості продукції – відношення фактичного значення показника якості продукції до базового значення показника). Аналіз якості продукції ґрунтується на системі численних показників, серед яких можна виділити узагальнюючі, індивідуальні та непрямі (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Система показників якості продукції

Група показників	Характеристика	Показники якості продукції
Узагальнюючі	Характеризують якість всієї продукції незалежно від її виду і призначення	▪ питома вага нової продукції в загальному її випуску; ▪ питома вага сертифікованої і несертифікованої продукції; ▪ питома вага продукції вищої категорії якості; ▪ питома вага продукції, що відповідає міжнародним стандартам; ▪ питома вага продукції, що експортується.
Непрямі	Штрафи за неякісну продукцію, обсяг і питома вага забракованої продукції, втрати від браку тощо	▪ гарантійний термін роботи, кількість і вартість гарантійних ремонтів у розрахунку на один виріб; ▪ наявність рекламаций, їх кількість і вартість; ▪ відповідність тенденціям (моді); ▪ наявність і рівень попиту на даний виріб тощо.
Індивідуальні (одиничні)	Характеризують одну з властивостей продукції	▪ корисність (жирність молока, вміст білків у продуктах харчування); ▪ марочність (харчова, промисловість будівельних матеріалів); ▪ сортність (легка, харчова, хімічна та інші галузі промисловості); ▪ надійність (довговічність, безвідмовність в роботі); ▪ технологічність, що характеризує ефективність конструкторських і технологічних рішень (трудомісткість, енергоємність); ▪ естетичність виробів; ▪ вміст корисних або шкідливих домішок (% до загального обсягу або ваги); ▪ призначення одного з часткових показників якості як єдиного провідного (міцність металів, калорійність продуктів харчування тощо).

Якість предметів праці в основному оцінюється за допомогою показників технологічності їх переробки та переробки. Більшість із них відображають фізико-механічні властивості та хімічний склад предметів праці. Показники оцінки якості споживчих товарів розрізняють відповідно до їх конкретного призначення. Зокрема, якість їжі характеризується показниками калорійності, консистенції, смаку, запаху, терміну придатності тощо, а також для одягу та взуття - показниками міцності, естетичності - кольору, силуету тощо.

У практиці господарювання важливо знати не лише якість окремих виробів, а й загальний рівень якості всієї сукупності продукції, що її виготовляє підприємство. З цією метою застосовують певну систему загальних показників, а саме:

- частка принципово нових (прогресивних) виробів у загальному їхньому обсязі;
- коефіцієнт оновлення асортименту;
- частка продукції, на яку одержано сертифікати якості;
- частка продукції для експорту в загальному її обсязі на підприємстві;
- частка виробничого браку (бракованих виробів);
- відносний обсяг сезонних товарів, реалізованих за зниженими цінами.

Рівень якості – це кількісна характеристика міри придатності того чи іншого виду продукції для задоволення конкретного попиту на неї, яку порівнюють з відповідними базовими показниками за фіксованих умов споживання. Оцінка якості продукції передбачає визначення абсолютного, відносного, перспективного та оптимального її рівнів.

Абсолютний рівень якості виробу знаходять обчисленням вибраних для його вимірювання показників, не порівнюючи їх із відповідними показниками аналогічних виробів. Проте рівень якості продукції під впливом науково-технічного прогресу і вимог споживачів мусить постійно зростати. У

зв'язку з цим виникає необхідність оцінки якості виробів, виходячи з її перспективного рівня, що враховує пріоритетні напрями й темпи розвитку науки і техніки. Для нових видів продукції доцільно визначати також оптимальний рівень якості, тобто такий її рівень, за якого загальна величина суспільних витрат на виробництво й використання продукції за певних умов споживання була б мінімальною.

Поліпшення якості продукції є специфічною формою прояву закону економії робочого часу, тому підвищення якості має значний народногосподарський ефект. Цей ефект враховує ефекти і від виробництва, і від експлуатації (споживання) продукції підвищеної якості.

В цьому випадку важливо забезпечити своєчасність, оперативність і достовірність визначення показників якості продукції. Вирішенню цієї проблеми значною мірою сприяє застосування досконалих методів такого визначення, серед яких найпоширенішими нині є: органолептичний, лабораторний (вимірювальний), соціологічний, економіко-статистичний та ін. (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Методи визначення якості продукції

Назва	Характеристика
Органолептичний метод	ґрунтується на використанні й оцінці інформації, яку отримує людина завдяки своїм органам чуттів (зору, запаху, смаку, слуху, дотику).
Лабораторний (вимірювальний) метод	показники якості вимірюються технічними вимірювальними засобами, що постійно вдосконалюються.
Соціологічний метод	якість продукції визначається споживачами шляхом їх усного опитування або спеціальним анкетуванням, організацією різних виставок, конференцій, аукціонів тощо.
Економіко-статистичний метод	ґрунтується на визначенні та аналізі відхилень окремих показників якості продукції від встановлених стандартів.

Органолептичний метод ґрунтується на використанні й оцінці інформації, яку отримує людина завдяки своїм органам чуттів (зору, запаху, смаку, слуху, дотику), як було зазначено вище. За його допомогою оцінюється кінцева продукція, що споживається у свіжому вигляді. При

цьому увага зосереджується на розмірі товару, кольорі, запаху, твердості (м'якості) при дотику, на смаку.

Точність оцінки якості продукції за допомогою цього методу залежить від досвіду, практичних навичок та кваліфікації експертів. Зрозуміло, що результати такої оцінки містять елементи суб'єктивності, оскільки згадані характеристики якості неможливо точно виміряти. Обґрунтованість висновків експертів збільшується завдяки можливості використання технічних засобів (мікроскоп, лупа), які покращують інформативність експертів за допомогою їх органів чуття.

Лабораторний метод (метод вимірювання) є найбільш точним і об'єктивним. Застосовується для вивчення фізичних, хімічних, механічних та технологічних властивостей продуктів, таких як: В. відсоток жиру, білка, цукру у продуктах, сухих речовин, нітратів та нітритів, залишків пестицидів, вологи, кислотності, бактеріального забруднення та більше. Більш точна оцінка якості продукції може бути досягнута шляхом тісного поєднання цього методу з органолептичним.

В умовах ринкової економіки органолептичні та лабораторні методи значною мірою доповнюються соціологічним методом. Суттєвим є те, що якість продукції визначається споживачами за допомогою усних опитувань або спеціальних анкет, організації різноманітних виставок, конференцій, аукціонів тощо. Отримана інформація узагальнюється та оцінюється з метою внесення необхідних змін у технологічний процес у напрямку поліпшення показників якості, щодо яких претензії чи побажання висловлені споживачами.

Економіко-статистичний метод базується на визначенні та аналізі відхилень окремих показників якості продукції від встановлених стандартів. Розрахований рівень якості використовується керівниками компанії для пошуку резервів для її вдосконалення, для оцінки діяльності внутрішніх напрямків бізнесу, для створення значних стимулів для працівників, для

встановлення санкцій або для створення стимулів для компанії щодо зменшення чи зменшення продукту якості для поліпшення.

Якість продукції має значний вплив на економіку компанії, оскільки ціни на товари та продажі та навпаки зростають із зростанням рівня за інших рівних умов. Особливістю сільськогосподарської продукції є той факт, що для багатьох видів підвищення якості приріст виробництва дорівнює, оскільки ви можете отримувати більше цукру, олії, білка, крохмалю тощо.

Основним показником якості зерна є вміст білка, включаючи розчинний білок - глютен. З його збільшенням можна виробляти набагато більше хлібобулочних виробів, значно покращувати їх смакові якості, щоб досягти більшого зростання живої ваги тварин. У світовій практиці, крім вмісту білка, природа, волога та активність альфа-амілази є найважливішими показниками якості зерна. Під час збору зерна враховуються також такі показники якості, як запах, домішки, дефекти зерна, консистенція, якість клейковини, життєздатність, зольність, колір і плівковість.

Від якості зерна значною мірою залежить його ціна. Так, на біржових торгах в Україні за останній час пшениця III класу була на 5–8% дорожчою за пшеницю IV класу і на 20% – за пшеницю V класу. Відхилення в ціні можуть бути і більшими залежно від того, яка пропозиція зерна того чи іншого класу. Наприклад, дефіцит пшениці III класу підвищує ціну не лише на неї, але й на пшеницю IV класу. Наявність такої диференціації цін на зерно зумовлює одержання більшої економічної вигоди тими підприємствами, які більше реалізують зерна вищими кондиціями якості.

У комплексній оцінці якості потрібно враховувати, що для більшості товарів існують такі показники якості, низьке значення яких не може бути компенсоване високим значенням інших показників. Тому в методиках оцінки якості повинні бути спеціальні примітки: якщо будь-який показник має значення, що не відповідає нормі стандарту або оцінюється балом 0, то товар визнається непридатним незалежно від високих значень комплексного показника якості.

Визначення рівня якості товару, що оцінюється, – заключний етап комплексної оцінки. Обчислене значення комплексного показника дозволяє зробити такі висновки:

1. Якість товару, що оцінюється перевищує товар-конкурент, поступається йому або відповідає рівню товару-конкуренту;
2. Числове значення комплексного показника товару, що оцінюється, вище (нижче) – у відсотках чи пунктах до товара-контурента;
3. Для досягнення перевищення рівня якості над товаром-конкурентом потрібно: звернути увагу на такі показники (проблеми); провести факторний аналіз за виявленими проблемами; розробити заходи з підвищення значень вказаних показників.

Отже, якість – це комплексне та багатобічне поняття, що охоплює юридичні, економічні та технічні характеристики; крім стандартних показників якості (відповідність стандартам, безпечність, надійність), особливого значення набувають також показники технологічності.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РІВНЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

СП «АРБУЗИНСЬКИЙ ХЛІБЗАВОД»

2.1 Організаційно-економічна характеристика підприємства

Місцезнаходження товариства: 55300, Миколаївська обл., Арбузинський район, селище міського типу Арбузинка, вул. Леніна, будинок 85 Вид діяльності: виробництво хліба та хлібобулочних виробів.

Метою діяльності товариства є одержання прибутку від виробничої, торгово-збутової, та іншої підприємницької діяльності для задоволення інтересів учасників товариства, а також матеріальних і соціальних потреб членів його трудового колективу.

Предметом діяльності товариства є:

- виробництво хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та іншої продукції і їх реалізація;
- виробництво, заготівля, переробка, реалізація сільськогосподарської продукції, в тому числі переробка зерна для виготовлення борошна, круп'яних виробів;
- оптова та роздрібна торгівля продукцією і товарами, що виробляються в межах України;
- відкриття пунктів громадського харчування;
- встановлення малих пекарень;
- надання транспортних, торгівельно-посередницьких та інших послуг по замовленню громадян, підприємств, організацій та установ;
- інші види діяльності, що не заборонені чинним законодавством України.

Товариство є юридичною особою з дня його реєстрації в органах державної влади. СП здійснює свою діяльність відповідно до чинного законодавства України та статуту підприємства. Форма власності – приватна.

Товариство має самостійний баланс, розрахунковий, валютний та інші рахунки в банках, товарний знак, який затверджується правлінням товариства і реєструється в Торгово-промисловій палаті України, печатку, штамп, бланки із своєю назвою.

Майно підприємства складають основні та оборотні засоби, а також інші цінності, вартість яких відображена в самостійному балансі підприємства (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Склад і структура основних засобів СП «Арбузинський хлібзавод»

Показники	2016 рік		2017 рік		2018 рік		2019р.	
	Сума, тис. грн.	Питома вага, %	Сума, тис. грн.	Питома вага, %	Сума, тис. грн.	Питома вага, %	Сума, тис. грн.	%
Будови	4847,3	34,0	4768,1	32,1	4669,6	29,3	-177,7	96,3
Споруди	592,9	4,2	591,3	4,0	585,8	3,7	-7,1	98,8
Робочі машини	6714,2	47,1	6958,4	46,8	7254,0	45,5	539,8	108,0
Транспортні	1512,7	10,6	1987,1	13,4	2846,6	17,9	1333,9	188,2
Обчислювальна техніка	225,7	1,6	217,3	1,5	235,1	1,5	9,4	104,2
Інвентар	350,2	2,5	351,7	2,2	355,5	2,2	5,3	101,5
Всього	14243,0	100,0	14873,9	100,0	15946,6	100,0	1703,6	112,0

З таблиці 2.1 можна зробити висновок, що вартість основних засобів підприємства на кінець 2018 року становить 15946,6 тис. грн., що на 1703,6 тис. грн. більше, ніж на початок 2018 року. Значна частка належить, робочим машинам – 7254,0 тис. грн. або 45,5%, будинкам промисловим – 4669,6 тис. грн. або 29,3%, транспортним засобам – 2846,6 грн. або 17,9%. При цьому вартість будинків та споруд знизилась на 177,7 тис. грн. та на 7,1 тис. грн., відбулося зростання частки робочих машин за рахунок введення нових ліній по виробництву хлібних паличок «Грассіні» і «Тараллі», батона та хліба – на 8%, транспортних засобів – на 1333,9 тис. грн. або 88%.

Основою матеріально-технічної бази є виробничі фонди. Виготовлення продукції (виконання робіт, надання послуг) здійснюється в процесі взаємодії праці людини та певних засобів виробництва.

Розрахунки виробничих фондів по підприємству СП «Арбузинський хлібзавод» приведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Виробничі фонди та ефективність їх використання на підприємстві

СП «Арбузинський хлібзавод»

Показник	Рік			2018 р. до	
	2016	2017	2018	(+, -)	%
Валова продукція в порівняльних цінах, тис. грн.	33236,4	32137,1	34738,4	1502,0	104,5
Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.	12496,7	13001,6	14525,3	2028,6	116,2
Середньорічна кількість працівників,	742	752	776	34	104,6
Фондовіддача, грн.	2,77	2,47	2,89	0,12	104,3
Фондоємкість продукції, грн.	0,36	0,40	0,44	0,08	122,2
Фондоозброєність праці, грн.	16,84	17,29	18,72	1,88	111,2

Фондовіддача у 2018 році порівняно з 2016 роком підвищується за рахунок поступового введення в експлуатацію нових основних засобів для покращення умов праці, що дає змогу знизити собівартість продукції. Вона економічно виправдана. Валова продукція зросла завдяки зниженню цін на продукцію за рахунок закупівлі основної сировини з державного фонду за нижчими цінами.

Виробничі та економічні служби підприємства повинні здійснювати контроль за дотриманням структури товарної продукції, оскільки її зміна впливає на всі економічні показники діяльності: обсяг виробництва в грошовому вираженні, матеріаломісткість, собівартість, прибуток, рентабельність тощо (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Структура товарного асортименту СП «Арбузинський хлібзавод»

Назва	2016 р.		2017 р.		2018 р.		2017 р. до 2016 р., %
	Обсяги виробленої продукції, тис.	Питома вага, %	Обсяги виробленої продукції, тис.	Питома вага, %	Обсяги виробленої продукції, тис.	Питома вага, %	
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Хліб, в. т.ч.:	9261,2	66,4	10448,3	99,0	5612,0	78,6	60,6
– хліб білий	690,9	5,0	1564,7	14,8	631,5	8,9	91,4
– хліб корбутівський	2324,4	16,7	-	-	752,4	10,5	32,4
– хліб обідній	4294,0	30,8	-	-	1387,9	19,5	32,3
– хліб український новий	-	-	7873,1	74,6	2540,1	35,6	-
– гетьманський	-	-	597,3	5,7	186,5	2,6	-
– старослов'янський	1647,6	11,8	-	-	-	-	-
– інші	304,3	2,2	413,1	3,9	113,6	1,6	37,3
2. Булочні вироби, всього:	4226,3	30,3	-	-	1325,3	18,6	31,4
Батон, в т.ч.:	3988,6	28,6	-	-	1265,4	17,7	31,7
– житомирський	3151,0	22,6	-	-	1008,3	14,1	32,0
– підмосковний	564,2	4,0	-	-	228,1	3,2	40,4
– плетінка	137,3	1,0	-	-	29,0	0,4	21,1
– інші	136,0	1,0	-	-	-	-	-
Булки	237,8	1,7	-	-	60,0	0,8	25,2
3. Сухарі панірувальні	76,9	0,6	8,5	0,1	36,8	0,5	47,9
4. Хлібні палички (Тараллі)	52,4	0,4	-	-	32,4	0,5	61,9
5. Кондитерські вироби, в т.ч.:	326,9	2,3	101,4	1,0	129,1	1,8	39,5
– торти	-	-	77,1	0,7	-	-	-
– кекси	46,9	0,3	11,1	0,1	19,3	0,3	41,3
– здоба	185,5	1,3	13,2	0,1	76,2	1,1	41,1
– печиво	9,3	0,1	-	-	-	-	-
– сушка	49,6	0,4	-	-	20,7	0,3	41,8
– сухарі	35,7	0,3	-	-	12,9	0,2	36,0
6. Всього	13943,8	100,0	10558,2	100,0	7135,7	100,0	51,2

Аналіз структури товарного асортименту СП «Арбузинський хлібзавод» свідчить, що відбулися значні структурні зрушення обсягу випуску продукції. В 2018 році зменшилось виробництво всіх видів хлібобулочних і кондитерських виробів. Виробництво хліба у 2018 році порівняно з 2016 роком зменшилось на 39,4%, в т.ч. хліб корбутівський – на 67,6%, хліб обідній – 67,7%, припинилось виробництво хліба старослов'янського. Також значно зменшилось виробництво булочних

виробів – на 68,6%, в т.ч. батону на 68,0%, батону підмосковного – на 59,6%. Виробництво кондитерських виробів зменшилось на 60,5%, при цьому припинилось виробництво тортів і печива.

В структурі собівартості продукції найбільшу питому вагу займає борошно – 59,1%, дріжджі – 25,3%, олія – 9,7%, інша сировина (сіль, патока, та ін.) – 5,9% (рис. 2.1).

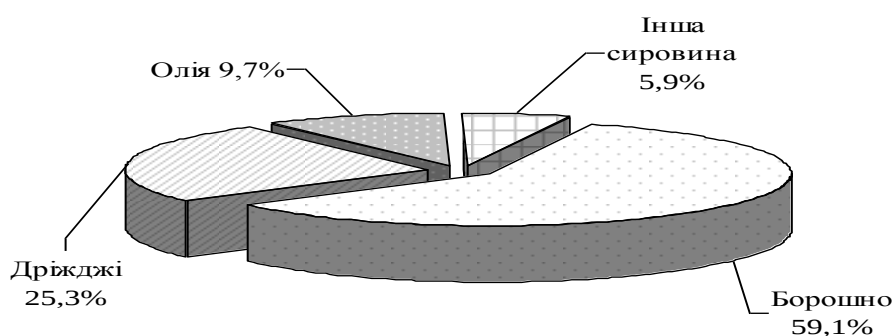


Рис. 2.1. Структура собівартості «Хліба українського нового»

Компанія продає готову продукцію в місті та області. Обсяг виробництва визначається ринками, попитом населення на продукцію та виробничими можливостями компанії. СП "Арбузинський хлібокомбінат" є одним з провідних виробників хліба на регіональному ринку. Разом з іншими комбінатами вони постачають 65% регіонального обсягу хлібобулочних виробів. В середньому щодня продається 90 тон хлібобулочних виробів і переробляється 60 тон борошна.

Підприємство працює за тризмінним графіком роботи. Основні ринки збуту - торгова мережа села. Арбузинка та райони Миколаївської області.

Основними замовниками СП «Арбузинський хлібокомбінат» є спеціальні споживачі: харчова база, заклади охорони здоров'я, навчальні заклади. Виробничі потужності постійно оновлюються, асортимент продукції постійно розширюється і постійно змінюється. Основними конкурентами компанії є Первомайський хлібокомбінат, СПД "Анваров В.Б." (с. Кавуні

Арбузинського району), Миколаївхліб, приватні виробники кондитерських виробів. Розглянемо основних конкурентів у хлібопекарській галузі (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Частка основних виробників хлібобулочної продукції на ринку

Підприємство	Обсяг реалізації продукції, тис. грн.		Ринкова частка		Зміна, %
	2017	2018	2017	2018	
Андрушівський х/з	51264	51764,3	0,15	0,13	-0,02
Хмельницькі х/з	44071,3	52131,4	0,13	0,13	0,00
Київські х/з	71318,8	82685,9	0,20	0,21	0,01
Бердичівський х/з	70946,2	78132,4	0,20	0,20	0,00
Житомирські х/з	59292	64703,4	0,17	0,17	0,00
Вінницькі х/з	53713,9	59839,3	0,15	0,15	0,00
Всього	350606,2	389256,7	1,00	1,00	-

Аналізуючи зміни, які відбулися протягом 2017–2018 року в системі конкурентів, слід зазначити, що на кінець звітної періоду частка ринку хлібзаводів збільшується на 1%, і він залишається наймогутнішим виробником. Втрачено утримувані позиції Андрушівським хлібзаводом на 2%. Бердичівський, Вінницький (забезпечує Бердичівський, Чуднівський, Любарський райони), хлібзаводи м. Житомир та Хмельницький хлібзавод (забезпечує Баранівський район) утримують свої конкурентні позиції на тому ж рівні. В цілому вищезазначене відображається на фінансовому стані підприємства. Розрахуємо і проаналізуємо структуру і зміну розмірів операційних витрат (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Структура операційних витрат на СП «Арбузинський хлібзавод»

Показник	2016 р.		2017 р.		2018 р.		2018 р. до 2016 р.	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн. +,-	%
Матеріальні затрати	48691,6	76,1	27221	61,6	40754	54,6	-7937,6	83,7
Витрати на оплату праці	8399,9	13,1	8358	18,9	14134	19,0	5734,1	168,3
Відрахування на соціальні заходи	3039,8	4,8	3336	7,5	5688	7,6	2648,2	187,1
Амортизація	1581,6	2,5	1965	4,4	9594	12,9	8012,4	у 6 раз
Інші операційні витрати	2237,5	3,5	3319	7,5	4415	5,9	2177,5	197,3
Всього	63950,4	100,0	44199	100,0	74585	100,0	10634,6	116,6

За даними таблиці можна зробити висновок, що найбільше затрачається коштів на матеріали і оплату праці, в структурі витрат вони займають найбільшу питому вагу. В 2018 році порівняно з 2016 роком матеріальні затрати зменшились з 76,1% до 54,6% (на 16,3%). Зросли витрати на оплату праці – з 13,1% до 19,0% (на 68,3%), відрахування на соціальні заходи – на 87,1%, витрати на амортизацію – в 6 разів, інші операційні витрати – на 97,3%.

Фінансовий стан компанії визначається низкою параметрів, що виражають наявність, доцільність розміщення та ефективність фінансових ресурсів, а також реальні та потенційні фінансові можливості. Коли економічна діяльність приносить прибуток, створюються додаткові джерела фінансування, які в кінцевому рахунку сприяють зміцненню фінансового становища компанії. Відсутність або неправильне формування та використання активів може бути основною причиною несвоєчасної виплати заборгованості постачальникам сировини, неповного та нерегулярного забезпечення необхідних ресурсів, а отже, погіршення виконання зобов'язань компанії перед працівниками, власників і держави.

Аналіз фінансового стану починається з оцінки активів та пасивів балансу. Як відомо, в загальному грошовому вираженні в активах балансу вказується статус і місцезнаходження підприємства, зобов'язання, джерела його створення.

Розглянемо структуру та динаміку майна і джерел його утворення СП «Арбузинський хлібзавод» за 2016–2018 рр. (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Структура та динаміка майна і джерел його утворення

Показник	2016 р.		2017 р.		2018 р.		2018 р. до 2016 р.	
	сума, тис. грн.	питома вага, %	сума, тис. грн.	питома вага, %	сума, тис. грн.	питома вага, %	(+/-)	%
Актив Балансу								
Необоротні активи	17658,0	47,22	27949,0	48,44	99638,0	78,61	81980,0	у 5 раз
Оборотні активи	19739,7	52,78	29746,0	51,56	25872,0	20,41	6132,3	131,1
Разом	37397,7	100,00	57695,0	100,00	126742,0	100,0	89344,3	у 3 рази
Пасив Балансу								
Власний капітал	4444,5	11,88	-3507,0	-6,08	43929,0	34,66	39484,5	у 9 раз
Довгострокові зобов'язання	473,8	1,27	243,0	0,42	2598,0	2,05	2124,2	у 5 раз
Поточні зобов'язання	32479,4	86,85	60959,0	105,66	80215,0	63,29	47735,6	у 2 рази
Всього	37397,7	100,00	57695,0	100,00	126742,0	100,0	89344,3	у 3 рази

Аналізуючи структуру балансу, тобто майна і джерел його утворення, можна зробити висновок, що збільшилась валюта балансу на 89344,3 тис. грн. (у 3 рази). Це зумовлено зміною в структурі майна і джерел його утворення. Так, збільшилась вартість необоротних активів на 81980,0 тис. грн. (у 5 раз), оборотних активів з 19739,7 тис. грн. до 25872,0 тис. грн. – на 31%. Значна частка приросту нематеріальних активів характеризує обрану підприємством інноваційну стратегію, так як вкладаються кошти в патенти, ліцензії, іншу інтелектуальну власність.

Проаналізувавши зміни, що відбулися в структурі активів СП «Арбузинський хлібзавод», можна зробити висновок, що загальна вартість майна зросла на 89344,3 тис. грн. Такий приріст майна відбувся за рахунок збільшення вартості необоротних активів на 81980,0 тис. грн. і оборотних активів на 6132,3 тис. грн.

Збільшення довгострокових інвестицій на 89344,3 тис. грн. є позитивною тенденцією і свідчить про інвестиційну спрямованість діяльності підприємства. Також відбулося збільшення оборотних активів підприємства

на 6132,3 тис. грн., тобто на 31,07%. Це обумовлено передусім збільшенням дебіторської заборгованості за товари, роботи і послуги.

Проаналізувавши склад і структуру пасивів підприємства, можна сказати, що відбулося збільшення власного капіталу на 39484,5 тис. грн., тобто у 8 раз. Якщо детально розглядати структуру власного капіталу, то найбільшу питому вагу займає інший додатковий капітал 43, 81, 94%. Розмір статутного капіталу зменшився на 35,8% і становить 1800,0 тис. грн., хоча змінилась його питома вага у власному капіталі і відносно загальної суми джерел майна підприємства. Так зменшилась питома вага статутного капіталу у власних джерелах з 7,49% до 1,42%.

Одним із етапів аналізу фінансового стану компанії є оцінка ліквідності, тобто здатність компанії конвертувати свої активи в грошові кошти для виконання боргових зобов'язань, та платоспроможність, тобто здатність компанії виконувати погашення платежів.

У компанії не виконуються умови нерівності. Для цього є дві причини: По-перше, незручність високої інфляції утримувати значну частку високоліквідних активів на активі, оскільки вони в першу чергу знецінюються. Тому має сенс перевести їх на інші види активів, які краще захищені від інфляції (запаси сировини, палива, обладнання, будівель, споруд). По-друге, в умовах високої інфляції не вигідно своєчасно погашати зобов'язання, оскільки існує непрямий кредит компанії за їх рахунок.

2.2 Аналіз показників якості продукції підприємства

Різні фізичні та хімічні властивості, важливі для оцінки якості, орієнтовані на споживчу вартість. Важливими властивостями для оцінки якості є: технічний рівень, який відображає матеріалізацію науково-технічних досягнень у продуктах; естетичний рівень, що характеризується низкою властивостей, пов'язаних з естетичними почуттями та точками зору; Експлуатаційний рівень стосовно технічного аспекту використання

продукту; Технічна якість, що передбачає гармонійний зв'язок очікуваних та фактичних споживчих властивостей під час експлуатації виробу (функціональна точність, надійність, довговічність).

Хімічний склад та енергетична цінність хліба

Назва хліба	Хімічний склад, г/100 г.						
	вода	білки	жири	крохмаль	клітковина	інші речовини	Енергетична цінність, ккал
Паляниця українська із борошна вищого сорту	35,8	7,9	0,9	49,5	0,1	5,0	246
Пшеничний:							
– із борошна вищого сорту, формовий	37,8	7,6	0,8	47,9	0,1	5,1	238
– із борошна вищого сорту, формовий	36,5	7,8	0,9	49,2	0,1	4,7	245
– із борошна вищого сорту, подовий	39,1	7,6	0,9	45,6	0,2	5,5	231
– із борошна I сорту, формовий	41,2	8,1	1,3	41,4	0,4	6,2	221
– із борошна II сорту, формовий							
Житній:							
– із борошна вищого сорту, формовий	42,4	4,7	1,0	42,7	0,3	7,9	209
– із борошна I сорту, формовий	45,8	5,6	1,1	36,3	0,7	9,3	189
– із борошна II сорту, формовий	47,0	6,6	1,2	33,0	1,1	9,9	181
Житньо-пшеничний, формовий	45,2	7,3	1,3	34,2	1,2	9,5	189
Український із житнього та пшеничного борошна у співвідношенні 60:40, формовий	42,7	6,9	1,3	37,3	1,0	9,5	200

Форму, поверхню і колір хліба і булочних виробів визначають оглядом усіх виробів на 2–3 лотках від кожної вагонетки, контейнера, стелажа або оглядом 10% виробів з кожної полиці.

Форма, поверхня і колір хліба і булочних виробів повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації. Масу хліба і булочних виробів встановлюють зважуванням не менш як 10 виробів, відібраних від тієї самої кількості.

Для контролю органолептичних показників (крім форми, поверхні і кольору) і фізико-хімічних показників методом розсипу вдаються до окремої вибірки. Для цього з кожної вагонетки, контейнера, стелажа, полиці відбирають окремі вироби в кількості 0,2% всієї партії, але не менше як 5 шт.

– при масі окремого виробу від 1 кг до 3 кг; 0,3% всієї партії, але не менше від 10 шт. – при масі окремого виробу менше ніж 1 кг. Результати аналізу вибірки поширюють на всю партію.

Порівняємо органолептичні показники «Бородінського» формового хліба від виробника СП «Арбузинський хлібзавод» до ГОСТ 2077–84.

Порівняльна характеристика органолептичних показників якості «Бородінського» формового хліба

Найменування показника	Характеристика за ГОСТ 2077–84	Характеристика сорту СП «Арбузинський хлібзавод»
Зовнішній вигляд:		
– форма	Відповідна хлібній формі, в якій проводилась випічка	Відповідає хлібній формі, в якій проводилась випічка
– поверхня	З глянцем, без великих тріщин і підривів, з наявністю коріандру, кмину або анісу	З глянцем, без великих тріщин і підривів. Є наявність коріандру
– колір	Темно-коричневий	Темно-коричневий
– стан м'якушки	Пропечена, липка, не волога на дотик, еластична. Після легкого натискання приймає первинну форму	Пропечена, не липка, не волога на дотик, еластична
– промес	Без грудочок та слідів непромеса	Без грудочок та слідів непромеса
– пористість	Розвинута, без порожнеч і ущільнень	По всій поверхні м'якушки є ущільнення
Смак	Солодкуватий	Солодкуватий
Запах	З легким ароматом кмину, анісу або коріандру	З легким ароматом коріандру

У хлібній крихті та хлібобулочних výroбах ви визначаєте запах, смак, колір, колір і випічку. Продукти не повинні мати дивного запаху чи смаку, не мати слідів забруднення, бути добре випеченими та мати відповідний колір. За органолептичними показниками хліб у формі пшениці, вироблений СП «Арбузинський хлібзавод», відповідає вимогам ГОСТ 2077-84, але має допустимі недоліки пористості, що виникають у хлібові при недостатньому замісі тіста під час бродіння.

Фізико-хімічні показники визначаються під час встановлених умов реалізації продукції, але не раніше однієї години для дрібних предметів масою 200 г і менше та не раніше трьох годин для інших продуктів.

Фізико-хімічні показники хліба із суміші житнього і пшеничного борошна

Сировина для виготовлення хліба		Спосіб випікання	Вологість, % не більше	Кислотність, не більше	Пористість, % не менше
«Український»					
Житнє борошно, %	Пшеничне борошно, %				
70	30	Подовий	49	10	52
		Формовий	50	10	54
60	40	Подовий	48,5	10	53
		Формовий	49,5	10	55
50	50	Подовий	48	9	53
		Формовий	49	9	55
40	60	Подовий	48	8,5	54
30	70	Подовий	48	8	55
«Український новий»					
60	40	Подовий	47	9	56
		Формовий	49	9	58
50	50	Подовий	47	8	57
		Формовий	48,5	9	59
40	60	Подовий	47	8	58
		Формовий	48,5	8	60
«Бородінський»					
Борошно житнє – 80%, пшеничне II сорту – 15%, солод житній – 5%		Подовий	45	10	46

Зміст технічного контролю якості хлібобулочних виробів полягає в отриманні первинної інформації про фактичний стан об'єкта та порівнянні його з вимогами, зазначеними в документації. У разі розбіжностей приймається управлінське рішення щодо мінімізації розбіжностей. Відмінності між фактичними параметрами товару та тими, що вказані в нормативно-технічній документації, визначаються наявністю дефектів та бракованої продукції.

У таблиці наведено основні фізико-хімічні показники хліба, виготовленого із суміші житнього та пшеничного борошна, якого компанія дотримується у виробництві. Ці показники якості відповідають чинним технічним стандартам та умовам, що діють на підприємстві.

Вимоги до виробництва деяких сортів хліба

Сорт хліба	Вимоги	Маса, кг	Довжина, см	Ширина, см	Діаметр, см
Житньо-пшеничний:	Допускаються наколи	1	23–25	9–11	-
- формовий		1,5	-	-	25–28
- подовий		1	-	-	23–24
Бородинський	Посипається коріандром, кмином або анісом	0,5	19–19,5	8,5–9	-
Український:	Форма правильна				
– круглий	кругла або	1,5	-	-	22–25
– овальний	продовгувато-овальна, без бокових притисків	1	-	-	20–23
		1	26–28	13–15	-
Український новий:					
- круглий		1	-	-	21–24
- овальний		1	26–30	14–20	-

Протягом останніх років на хлібопекарські підприємства надходить до 70% борошна із зниженим вмістом клейковини, за якістю слабкою або надмірно пружною.

Якість борошна коригується на борошномельних підприємствах внесенням сухої пшеничної клейковини (СПК), ферментних препаратів тощо. В Україні, на жаль, недоліки борошна виправляються здебільшого майстерністю працівників хлібопекарської промисловості.

Ефективним способом забезпечення належної якості хліба є регулювання структурно-механічних властивостей тіста залежно від сили борошна. З цією метою доцільно застосовувати структуроутворювальні добавки (згущувачі). Добавкою, що покращує структурно-механічні властивості тіста, підвищує газо- і формоутримувальну здатність тістових заготовок, є суха пшенична клейковина, яка містить до 80% білків.

Досліджено вплив СПК на кількість та якість клейковини борошна та на показники якості готових виробів. Використовувалось пшеничне борошно вищого сорту, з вмістом клейковини 21,2% (зі зниженим проти вимог ДСТУ 46004–99). СПК додавали в кількості 1, 2, 3, 4 і 5% до маси борошна.

Результати досліджень показали, що кількість сирої клейковини, яка вимивалась з борошна вищого сорту, при внесенні СПК, зростала на $1,8 \pm 2\%$ на кожен відсоток внесеної СПК. Для підвищення кількості клейковини в цьому борошні з 21,2% до вимог ДСТУ 46004–99 (24%) необхідно було додати 2% СПК, а до вимог ГОСТ 26574–85 – 4%. Пружність її з кожним внесеним відсотком СПК зменшувалась, покращувалась еластичність.

Вплив сухої пшеничної клейковини (СПК) на кількість і якість клейковини борошна пшеничного вищого гатунку

Показник якості	Борошно без добавок	Внесено СПК, % до маси борошна				
		1	2	3	4	5
Кількість клейковини, %:						
- сирої	21,2	22,9	24,7	26,6	28,4	30,3
- сухої	7,24	8,01	8,75	9,38	10,12	10,96
Пружність, од.	64,2	68,3	70,2	74,8	77,5	80,3
Розтяжність, см	12,0	12,5	13,0	13,0	13,5	13,5
Еластичність	хороша	хороша	більш еластична			
Гідратаційна здатність, %	181,9	182,3	181,8	181,4	181,7	181,9

При проведенні досліджень щодо впливу СПК на якість хлібобулочних виробів, тісто готували безопарним способом, тривалість бродіння 170 хв., вистоювання тістових заготовок проводили до готовності.

Додання сухої пшеничної клейковини практично не впливає на початкову кислотність тіста та накопичення кислих речовин під час його дозрівання. В тісті інтенсифікується процес бродіння, і тим сильніше, чим більше додано сухої пшеничної клейковини, зростає кількість виділеного CO_2 і питомий об'єм тіста. У разі використання СПК помітно збільшується об'єм хліба, покращується формостійкість, структура пористості та стан м'якушки, подовжується тривалість збереження виробами свіжості. Так, при доданні 2% СПК об'єм хліба збільшився на 13%, а при 4% СПК – на 16%, пористість зростала на 4 і 6%, зросла формостійкість виробів.

При застосуванні сухої пшеничної клейковини варто взяти до уваги, що під час замішування тіста на кожен 1% СПК необхідно додатково вносити 1,3–1,5% води. СПК може бути застосована і при виготовленні білково-

пшеничного або білково-висівкового хліба, а також видів хліба з підвищеним вмістом харчових волокон.

Таким чином, за допомогою сухої пшеничної клейковини можна регулювати хлібопекарські властивості борошна та якість випічки. Необхідно лише скоординувати спільну роботу переробників зерна та пекарів, щоб забезпечити промисловість та споживачів високоякісною продукцією.

У ринковій економіці зростає значення економічних реформ для захисту інтересів споживачів від пропозиції продуктів, що поступаються. Однією з форм захисту є право споживача пред'явити претензію постачальнику, твердження щодо постачання продукції, якість якої не відповідає положенням контракту або контракту на поставку продукції [22].

2.3 Оцінка рівня управління якістю продукції підприємства

Нині діяльність із підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств необхідно починати саме з упровадження сучасних систем управління якістю та їх підготовки до сертифікації. Засвоєння стандартів ISO 9000 дозволить підприємствам досягти цієї мети.

Компанії, які впроваджують системи якості у свою практичну діяльність, мають ряд конкурентних переваг за рахунок:

1. можливості поєднання високої якості й низької вартості завдяки зниженню дефектності виробів;
2. підвищення довіри та впевненості замовника під час укладання договорів;
3. можливість виходу на міжнародний ринок і збільшення частки своєї участі в ньому;
4. формування відносин із постачальниками на партнерській основі за умов наявності в них сертифікованих систем якості;
5. чіткого розподілу повноважень персоналу під час виконання завдань та підвищення його обізнаності про цілі компанії;

6. відповідальність керівництва за результати робіт із якості.

Під створенням систем управління якістю розуміється їх розроблення та впровадження у процес діяльності підприємства. Як правило, рішення про створення системи якості приймає керівництво підприємства під впливом вимог конкретних замовників або ситуації на ринках збуту.

На СП «Арбузинський хлібзавод» діє система управління якістю продукції і ефективним використанням ресурсів (СУЯП і ЕВР), яка базується на наступних принципах:

- управління якістю продукції і ефективним використанням ресурсів на всіх етапах життєвого циклу продукції та на всіх рівнях управління підприємством;

- комплексність (одночасна реалізація взаємопов'язаних технічних, організаційних, економічних, соціальних та ідеологічних заходів при управлінні якістю продукції і ефективного використання ресурсів з обов'язковим забезпеченням охорони навколишнього середовища).

Управління якістю продукції та ефективне використання ресурсів засновані на реалізації таких функцій, як прогнозування технічного рівня продукції та розвиток бізнесу; планування підвищення якості продукції та ефективності виробництва; нормування та організація освоєння нових видів продукції у виробництві; забезпечити стабільність запланованого рівня якості продукту при його розробці, виготовленні, зберіганні, комерціалізації та експлуатації; організація метрологічного забезпечення; контроль якості та випробування.

Політика компанії повинна бути спрямована на досягнення високої якості. Брак, який є його протилежністю, може виникнути в будь-якій компанії. Але в будь-якому випадку також необхідно проаналізувати вартість шлюбу. В аналізі шлюбу розраховуються абсолютні та відносні показники.

Абсолютний розмір дефекту - це сума вартості продукції, остаточно відхиленої, та витрати на виправлення дефекту. Абсолютна сума збитків через дефекти отримується шляхом вирахування з абсолютної суми дефектів

вартості дефектів за ціною використання, суми відрахувань відповідальної за дефекти особи та суми штрафів постачальників для постачання матеріалу недостатньо. матеріалів.

Відносні показники розміру шлюбу та втрат шлюбу обчислюються як відсоток від абсолютного розміру шлюбу або втрат шлюбу відповідно до собівартості виробництва товарної продукції.

Таблиця 2.7

Розрахунок показників браку

Показник	Рік			2018 р. до 2016 р.	
	2016	2017	2018	(+, -)	%
Собівартість браку, грн.	1700	2400	1100	-600	64,7
Витрати на виправлення браку, грн.	780	1550	960	180	123,1
Абсолютний розмір браку, грн.	2480	3950	2060	-420	83,1
Вартість браку по ціні використання, грн.	1300	850	465	-835	35,8
Суми, стягнені з осіб – винуватців браку, грн.	-	900	682	-	-
Суми, стягнені з постачальників, грн.	-	1200	-	-	-
Абсолютний розмір втрат від браку	1180	1000	910	-270	77,1
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	37141,9	54726,8	30308,8	-6833,1	81,6
Відносний розмір браку, %	6,7	7,2	6,8	0,1	-
Відносний розмір втрат від браку, %	3,2	1,8	3,0	0,2	-

З таблиці 2.7 можна зробити висновок, що основною причиною браку виявилось постачання неякісної сировини чи інших видів матеріальних ресурсів. У 2017 році, ґрунтуючись на досвіді 2016 року, виробник склав договір на постачання матеріалів, що передбачає компенсацію у випадку їхньої низької якості, що і дозволило скоротити абсолютний розмір втрат від браку на 270 грн. чи на 77,12%. Відносний розмір втрат від браку знизився на 0,2%.

Розглядаючи систему якості як сукупність організаційних структур, методик і ресурсів, необхідних для здійснення загального керівництва якістю, варто зазначити її «внутрішньофірмову» спрямованість. Вона є складовою частиною системи управління підприємством й створює у

керівництва і споживача впевненість, що продукція відповідає встановленим вимогам до її якості. При цьому масштаби системи якості відповідають завданням організації в сфері якості, а витрати на її створення і функціонування не перевищують «позитивного ефекту» від експлуатації чи споживання продукції.

Система управління якістю продукції - це процедура регулювання виробничих процесів, регламентована стандартами компанії, яка спрямована на забезпечення необхідного рівня якості продукції при її розробці, виробництві та експлуатації. Він є невід'ємною частиною системи управління виробництвом і призначений для покращення впливу механізму управління на підвищення якості роботи та ефективності виробництва шляхом зосередження зусиль на найважливіших на даний момент процесах. ключові трудові та виробничі функції [23]. . Всі підрозділи компанії беруть участь в управлінні якістю.

Ефективність системи управління якістю продукції та ефективність використання ресурсів багато в чому визначаються складом стандартів, що входять до неї, тому робота над розробкою та впровадженням нових стандартів дуже важлива. Основним джерелом номенклатури стандартів є оцінка якості продукції та технології виготовлення. Після проведення цього аналізу на основі принципів наукової організації праці з урахуванням досягнень науки, техніки та передового досвіду розробляється чітка послідовність кожного виду робіт. Стандарти періодично змінюються за складом та змістом, оскільки з часом у виробництві виникають нові проблеми, які потрібно вирішити, а також необхідність запровадження нових та більш ефективних способів виконання раніше стандартизованих робіт.

Контроль за досягненням цілей та завдань компанії у галузі якості продукції та ефективного використання ресурсів здійснює керуючий директор СП "Арбузинський хлібзавод". У разі необхідності Генеральний директор організовує комісію для аналізу причин, що перешкоджають

досягненню цілей та завдань, а також розробці та впровадженню вдосконалення системи.

Крім того, до функцій системи управління якістю продукції входить здійснення юридичного супроводу; технологічна підготовка виробництва; організація матеріально-технічного забезпечення; раціональне використання трудових ресурсів.

Розробкою заходів щодо вдосконалення методів контролю якості, впровадженням вдосконалених методів контролю, виявленням причин та винних займається відділ технічного контролю, головним обов'язком якого є запобігання виробництву невідповідної продукції. зі стандартами та інструкційними картами, технічними описами.

Відділ технічного контролю виконує такі завдання, як регулювання відносин із клієнтами, регулювання якості продукції, координація роботи всіх підрозділів, виробничих напрямків компанії, з метою гарантування стабільно високого рівня якості ділової продукції. ВТК контролює якість сировини, напівфабрикатів протягом усього виробничого циклу, а також контролює якість готової продукції.

Технолог зобов'язаний здійснювати постійний контроль за якістю продукції, виготовленої в технологічних процесах; класифікувати дефекти, оцінити якість сайту.

Технолог має право зупинити виготовлення виробів, що не відповідають нормативно-технічній документації, та негайно повідомити про це відповідального за ВТК; вимагати від викладачів та працівників дотримання технологічної дисципліни; запитати технологів магазинів про приналежність технологічного обладнання до робочих місць; на вимогу механіків справність обладнання та обладнання.

Відповідно до стандартів ISO 9000 у галузі якості виділяють чотири сфери діяльності, завдяки яким система якості впливає на процес формування якості продукції та послуг на різних етапах життєвого циклу (рис. 2.2) [16].

Планування якості включає заходи щодо встановлення цілей та вимог щодо якості та застосування елементів системи якості. Планування якості продукції та послуг включає виявлення, класифікацію та оцінку якості, встановлення цілей та стандартизацію вимог до якості продукції або процесів, підготовку програм якості, розробку пропозицій щодо поліпшення якості, підготовку застосування системи якості, включаючи стандартні графіки її впровадження та застосування.



Рис. 2.2 Процес управління якістю продукції СП «Арбузинський хлібзавод»

Управління якістю включає методи та заходи оперативного характеру, які використовуються для задоволення вимог до якості. Процедури управління якістю включають контроль якості, розробку та впровадження заходів щодо коригування процесів. Основною метою управління якістю є виявлення будь-якого відхилення від встановлених вимог до якості продукції, застосування рішень для подальшого використання продукції, що

має дефекти, уникнення повторних відхилень внаслідок своєчасної розробки та впровадження коригувальних заходів.

Забезпечення якості включає всі заходи, заплановані та здійснювані систематично в рамках системи якості, які необхідні для створення та підтвердження достатньої впевненості у відповідності товару встановленим вимогам до якості.

Для досягнення результатів на високому рівні необхідно підвищувати якість роботи. Якість виступає як комплексний фактор, що визначає виробництво та економіку, і на цій основі соціально-економічна ефективність виробництва. Вона включає якість організації праці, виробництва, технології, управління, господарської діяльності на всіх рівнях. Головне - поліпшити якість самого продукту, працювати якісно означає виробництво продукції з високими споживчими властивостями в обсязі, необхідному для задоволення соціальних потреб, з найменшими питомими виробничими втратами.

Загалом, важливість та потреба управління якістю на організаційному рівні визначається тим, що воно допомагає задовольнити зростаючі потреби та очікування споживачів і, отже, підвищує конкурентоспроможність компанії.

Отже, задоволення вимог до якості хлібобулочних та кондитерських виробів неможливе без суворого контролю всіх параметрів продукції. Потрібно виходити з того, що якість продукту встановлюється під час розробки проекту, забезпечується під час його виготовлення та зберігається під час експлуатації.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ

СП «АРБУЗИНСЬКИЙ ХЛІБЗАВОД»

3.1 Роль державного регулювання у підвищенні якості хлібопекарської галузі

В українських компаніях дуже мало менеджерів та спеціалістів, які мають необхідні знання в галузі управління якістю. Багаторівнева інтегрована система якості навчання ще не створена. Як результат, більшість вітчизняних компаній не використовують сучасні методи управління якістю, засновані на TQM (загальний менеджмент якості). А досвід деяких українських компаній, які досягли великих досягнень у галузі якості продукції, не поширюється через відсутність ефективної системи інформаційного забезпечення. В Україні наукові дослідження у галузі якості призупинено, а адекватна інфраструктура не допомогла компаніям поліпшити якість. Необхідно змінити ставлення держави до цієї проблеми, цьому вчить успішний досвід інших країн.

З цією метою Кабінет Міністрів України затвердив Концепцію державної політики у сфері управління якістю продукції (товари, роботи, послуги), яка говорить, що державна політика у сфері управління якістю Мета продукту - підтримка зусилля компаній задовольнити потреби споживачів шляхом підвищення якості та конкурентоспроможності продукції, розробки та впровадження методів управління якістю.

Метою Концепції є визначення стратегічних орієнтацій, пріоритетів, а також політичних, соціально-економічних та техніко-технологічних основ реалізації державної політики у сфері управління якістю. Державна політика в галузі управління якістю базується на таких принципах управління якістю:

- орієнтація на споживача;
- провідна роль керівництва підприємства у вирішенні питань якості;

- процесний підхід до управління ресурсами і діяльністю підприємства;
- постійне навчання працівників, впровадження інновацій та вдосконалення виробничих процесів;
- розвиток партнерських стосунків із постачальниками.

Існуючі умови складного економічного становища хлібопекарської галузі вимагають здійснення невідкладних комплексних заходів, спрямованих на суттєве поліпшення ситуації, що може загостритися в умовах членства України в СОТ. Саме на це спрямована «Програма розвитку хлібопекарської галузі на період до 2016 року», затверджена Наказом Мінагрополітики від 20 березня 2008 року №64.

Державна підтримка здійснюється шляхом запровадження підтримки на виробництво продовольчого зерна, спрямованої на здійснення посівів сільськогосподарських культур, а саме: високоякісної продовольчої пшениці III класу в обсягах 5–6 млн. тонн, жита в обсягах 800–900 тис. тонн і спрямування цього зерна на цілі хлібопечення, а пшениці твердих сортів – для виробництва макаронних виробів в обсязі 180 тис тонн, а також його переробки та збут продовольчого борошна; розширення переліку техніки і обладнання, а також внесення до нього сучасного технологічного обладнання, що постачається виробникам хліба і хлібобулочних виробів, у тому числі для міні-пекарень, на умовах фінансового лізингу із залученням вітчизняних та іноземних лізингодавців; запровадження часткової компенсації вартості кредитів для придбання технологічного та іншого обладнання для виробництва хліба, у тому числі для міні-пекарень.

Напрями здійснення державної підтримки хлібопекарської галузі на період до 2018 року

Напрями	Характеристика
Формуванню прозорого, доступного і організованого ринку зерна та борошна	– унормування договорів з партнерами в ланцюгу «виробництво продовольчого зерна – переробка – оптовий збут борошна»; – посилення контролю за формуванням регіональних запасів продовольчого зерна; – забезпечення розвитку аграрного ринку та формування механізму визначення ринкової вартості зерна та борошна; – забезпечення захисту внутрішнього ринку продовольчого зерна в умовах вимог СОТ.
Залучення інвестиційних ресурсів	– пільгове кредитування виробників хліба і хлібобулочних виробів; – надання підтримки розвитку малого підприємництва та міні-пекарень розташованих у сільській місцевості; – надання часткової компенсації вартості складного технологічного обладнання вітчизняного виробництва; – створення сприятливих податкових умов (звільнення або відстрочка сплати ПДВ) для ввезення на територію України хлібопекарського технологічного обладнання; – формування економічно-обґрунтованих цін на хліб та хлібобулочні вироби.
Організаційні заходи	– розроблення та впровадження технічних регламентів та стандартів технологічних процесів у хлібопеченні, адаптованих до міжнародних вимог; – створення інформаційної бази даних про найбільш конкурентоспроможні об'єкти інвестування.
Технічне та технологічне забезпечення виробництва	– науково обґрунтоване енергозбереження та зниження ресурсоемності технологій виробництва хліба та хлібобулочних виробів; – розробка і налагодження випуску техніки для впровадження сучасних технологій виробництва продукції; – державна підтримка кредитування придбання хлібопекарського обладнання.
Кадрове забезпечення	– розробка програми підготовки і перепідготовки кадрів – спеціалістів і робітничих професій для хлібопекарської галузі; – розрахунок необхідної кількості підготовки спеціалістів та кадрів робітничих професій; – перелік вищих навчальних закладів; – перелік базових спеціалізованих хлібопекарських підприємств для стажування викладачів та проходження навчально-виробничої практики студентів; – джерела та обсяги державної підтримки підготовки спеціалістів та кадрів робітничих професій.
Інформаційне забезпечення	– удосконалення статистичної звітності виробництва та обігу хліба і хлібобулочної продукції; – проведення рейтингу конкурентоспроможних виробників хліба і хлібобулочної продукції; – здійснення фінансування навчальних заходів (конференцій, семінарів); – фінансування перекладу спеціалізованої літератури з інноваційних технологій.

Законодавчо-нормативне забезпечення	– розробка та внесення змін до законодавчих та нормативно-правових актів, адаптованих до вимог СОТ, в т.ч.: – здійсненням фінансової підтримки підприємств через механізм здешевлення короткострокових та середньострокових кредитів; – звільнення від оподаткування частини прибутку, яка має бути спрямована на впровадження енергозберігаючого обладнання та технологій; – здешевленням кредитів для придбання обладнання іноземного походження, яке не виробляється в Україні.
-------------------------------------	---

Реалізація Програми включає два етапи: на першому етапі розробляються нормативно-правові акти для створення сприятливих умов для розвитку хлібопекарської галузі, на другому етапі - здійснення заходів щодо розвитку хлібопекарської галузі. Обсяги та джерела фінансування плануються за рахунок пекарень, державного бюджету та інших джерел, не заборонених законодавством.

В результаті реалізації Програми населення України очікує отримувати високоякісні хлібобулочні вироби відповідно до фізіологічних норм харчування різних верств населення, матеріальних, технічних та енергетичних витрат. ресурси на виробництво хліба та хлібобулочних виробів скоротяться на 15-20% завдяки використанню передових технологій та обладнання нового покоління; буде вдосконалено асортимент хліба та хлібобулочних виробів, розроблено та впроваджено хлібобулочні вироби для оздоровчого, профілактичного та дієтичного харчування для різних вікових груп, екологічні проблемні зони; показники екологічної безпеки готової продукції будуть покращені шляхом розробки та вибору більш чистих технологій, від вирощування зернових до отримання хліба; буде забезпечена ефективна діяльність науково-дослідного інституту зернових та харчових продуктів; прискорити перехід хлібопекарської галузі на шлях інноваційного розвитку.

Буде створена ефективна система підготовки та розвитку інженерного персоналу.

3.2 Оновлення асортименту продукції як засіб підвищення її якості

Хлібобулочні вироби - це їжа, яку щодня вживають усі групи дітей та дорослих. Отже, збільшуючи харчову цінність хлібобулочних виробів, можна вирішити проблему якості харчових продуктів широких верств населення та свідомо впливати на їх здоров'я.

Одним із перспективних шляхів вирішення проблеми підвищення якості та харчової цінності хлібобулочних виробів є використання при їх виробництві рецептурних інгредієнтів, отриманих із сировини рослинного походження. Сировина лікарських рослин є цінним джерелом біологічно активних речовин, особливо вітамінів, макро- та мікроелементів тощо, які містяться в них у легкозасвоюваній формі та в оптимальних пропорціях для людського організму. Він також містить поліфенольні речовини, пектини, органічні кислоти тощо, які характеризуються цінними фізіологічними властивостями: захисними, антиоксидантними, імуномодуючими. Це дозволяє використовувати його при розробці продуктів з високою харчовою цінністю, що мають функціональні та терапевтичні та профілактичні цілі.

В останні десятиліття проводились активні дослідження теоретичних основ та практичних аспектів використання плодів лікарських рослин у хлібобулочних та кондитерських виробках. Узагальнюючи результати наукових розробок вітчизняних та зарубіжних дослідників, видно, що сировина плодово-ягідних рослин ефективно використовується у виробництві хлібобулочних виробів для їх збагачення, підвищення біологічної та харчової цінності, поліпшення структурної, механічної та органолептичної характеристики готової продукції, забезпечують функціональні профілактичні властивості.

Метою нашої роботи було дослідити вплив водних екстрактів та порошків барбарису, глоду, горобини, шипшини на хлібопекарські властивості борошна, основні процеси, що відбуваються під час дозрівання

тіста та показники якості хлібобулочних виробів і обґрунтуйте їх доцільність та спосіб використання у хлібній технології.

Реалізація цієї мети вимагала вирішення наступних завдань: експериментально встановити оптимальну кількість добавок у вигляді екстрактів або порошків для рецепту хліба, визначити раціональні параметри вилучення, вивчити вплив експериментальних добавок на протеїназу та вуглеводну-амілазу комплекси виробляються на стадії дозрівання тіста; оцінити органолептичні та фізико-хімічні показники якості продукції, отриманої за цією технологією.

Попередньо вивчивши хімічний склад та лікувальні властивості рослин з різних джерел, ми обрали барбарис, глід, горобину, шипшину, які містять моно, дисахарид до 10%, пектин до 15%, вітаміни, макро та мікроелементи. та інші, цінні сполуки з точки зору поліпшення фізіологічних властивостей готового продукту. Крім того, вони можуть суттєво впливати на мікробіологічні, біохімічні та колоїдні процеси, що відбуваються під час приготування хлібобулочних виробів, а отже, на хід технологічного процесу та споживчі властивості хліба.

Широке використання як лікарська рослина здобув барбарис звичайний. Барбарис містить дубильні речовини, ефірну олію, алкалоїди. У плодах містяться органічні кислоти, цукри, пектин, аскорбінова кислота, дубильні речовини, барвники, флавоноїди, фенолокислоти. Препарати барбарису виявляють седативну, протизапальну, жовчогінну та сечогінну дію [10].

Хімічний склад плодів глоду різних видів неоднаковий. Середній вміст у них сухих речовин – 13,4– 21,2%; цукрів – 2,7–10,3%; клітковини – 1,4– 3,1%; пектинових речовин – 0,7–1,8%; азотистих – 0,12– 0,44%. Плоди містять 17–24 макро- і мікроелементів, аскорбінову кислоту, каротин, тіамін, дубильні і барвні речовини [8, с. 24]. Галенові препарати глоду виявляють кардіотонічну, спазмолітичну, гіпотензивну, седативну та десенсибілізуючу дію. Глід здатний збільшувати силу серцевих скорочень, регулювати кров'яний тиск, зменшувати збудливість нервової системи, зумовлювати

глибокий, спокійний і тривалий сон, не спричинюючи після пробудження станів психічного пригнічення. Препарати рослини малотоксичні, не мають кумулятивних властивостей і не спричинюють побічних ефектів [10].

Плоди чорної горобини містять вітаміни: А, В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), С (аскорбінову кислоту), Е (токоферол), Р (флавоноїди), ніацин, фолієву кислоту. Провітаміну А в зрілих ягодах горобини більше, ніж у моркві. За вмістом амінокислот плоди горобини стоять на першому місці серед усіх плодів відомих дикорослих і культивованих плодово-ягідних рослин. З пектинових речовин у плодах горобини був виявлений протопектин, пектин, пектинова кислота і її солі [12]. Плоди горобини використовують насамперед як полівітамінний засіб при авітамінозі. Крім того, плоди мають в'язучу, послаблювальну, сечогінну, жовчогінну, кровоспинну та естрогенну дію [10].

У плодах шипшини міститься залізо, каротин, рутин, калій, фосфор, калій, марганець, магній, а також антиоксиданти (пектини, флавоноїди), дубильні речовини, фітонциди і органічні кислоти. Вона містить вітаміни (В₂, С, К, Р, Е), мінерали, харчові волокна [7,8]. Плоди шипшини виявляють антисклеротичну і протизапальну дію, активізують ферментні системи і окислювально-відновлювальні процеси в організмі, сприятливо впливають на вуглеводний обмін, посилюють синтез гормонів і регенерацію тканин, стимулюють опірність організму до несприятливих факторів зовнішнього середовища, посилюють секрецію жовчі [10].

Позитивним є і той факт, що вказані рослини (крім шипшини) належать до пряно-ароматичних [6]. Це означає, що ефірні олії та інші фізіологічні речовини, які входять до їх складу, поліпшують кулінарні якості продуктів, збуджують діяльність органів смаку і травлення, викликають апетит, підсилюють засвоюваність харчових продуктів, благотворно впливають на обмін речовин та загальний стан здоров'я людини [6].

Для приготування водних екстрактів плоди барбарису, глоду, горобини, шипшини попередньо висушували й подрібнювали, потім

заливали гарячою водою у співвідношенні 1:10 (у перерахунку на однаковий вміст сухих речовин у плодах, %) та кип'ятили впродовж 15, 30, 45, 60 хвилин за температури 90 °С. Далі екстракти швидко охолоджували й фільтрували. Результати визначення фізико-хімічних показників дослідних зразків наведені в табл. 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.

У дослідженнях використовувалось пшеничне борошно вищого ґатунку. Якість хлібобулочних виробів залежить від стану вуглеводно-амілазного, білково-протеїназного комплексів, інтенсивності колоїдних, біохімічних і мікробіологічних процесів під час їх приготування.

Таблиця 3.1

Фізико-хімічні показники екстракту шипшини

Шипшина			
Час екстрагування, хв	СВ, %	pH	Кислотність, град
порошок			
15	3,6	4,46	4,0
30	3,6	5,06	4,6
45	3,6	4,59	5,0
60	3,4	4,52	5,8
пюре			
15	1,0	4,65	1,2
30	1,2	4,81	1,6
45	1,2	4,74	2,0
60	1,0	4,63	2,0

Вплив добавок на вуглеводно-амілазний комплекс та інтенсивність мікробіологічних процесів у тісті ми оцінювали за газоутворювальною здатністю борошна, інтенсивністю газоутворення та підйомною силою тіста.

Таблиця 3.2

Фізико-хімічні показники екстракту горобина

Горобина			
Час екстрагування, хв	СВ, %	pH	Кислотність, град
порошок			
15	1,6	5,55	3,4
30	1,4	4,85	1,4
45	2,0	4,50	2,8
60	2,2	4,39	3,4
пюре			
15	1,6	4,44	1,4
30	1,4	4,41	1,4
45	1,6	4,40	2,2
60	1,6	4,36	2,4

Таблиця 3.3

Фізико-хімічні показники екстракту барбарису

Барбарис			
Час екстрагування, хв	СВ, %	pH	Кислотність, град
порошок			
15	0,6	3,50	26,0
30	0,8	3,50	40,0
45	1,2	3,49	37,2
60	1,6	3,49	39,0
пюре			
15	1,0	3,47	18,0
30	1,2	3,46	25,4
45	1,4	3,47	27,2
60	2,0	3,46	36,8

Таблиця 3.4

Фізико-хімічні показники екстракту глоду

Глід			
Час екстрагування, хв	СВ, %	pH	Кислотність, град
порошок			
15	1,6	6,49	1,0
30	1,6	5,65	0,8

45	1,8	5,43	0,8
60	1,6	5,56	0,6
пюре			
15	1,4	6,23	1,2
30	1,2	5,73	1,0
45	1,4	5,81	0,8
60	1,4	5,35	0,6

Додавання порошків із плодів барбарису, глоду, горобини та шипшини приводить до підвищення інтенсивності газоутворення, збільшується сумарна кількість виділеного CO₂. Ймовірною причиною цього є наявність у складі рослинних добавок моно- та дисахаридів, органічних кислот, амінокислот, які збагачують борошняне середовище та створюють оптимальні умови для життєдіяльності дріжджів.

Виявлено також позитивний вплив внесених водних екстрактів барбарису та горобини на підйомну силу тіста. Кульки тіста при додаванні барбарису та горобини спливали скоріше на 40 і 30 % відповідно. Це підтверджує, що мінеральні речовини, амінокислоти й моносахариди, які містяться в екстрактах цих рослин, активізують ферментні системи дріжджових клітин, підвищують їх бродильну активність, сприяючи скороченню періоду дозрівання тіста, а отже, інтенсифікації технологічного процесу його приготування.

Одним із основних факторів, які обумовлюють силу борошна, є стан білково-протеїназного комплексу. Наявність пектинових і дубильних речовин у досліджуваній плодовій сировині, скоріше за все, буде впливати на реологічні властивості тіста та якість готових виробів, особливо з борошна зі слабкою клейковиною. Вплив рослинних добавок на стан білків ми оцінювали за кількістю і якістю клейковини. Встановлено, що внесення барбарису, глоду, шипшини та горобини приводить до збільшення вмісту сирої клейковини, покращення її пружних властивостей, зменшення розтяжності. Реологічні властивості тіста визначали на фаринографі та

екстенсографі (табл.3.5). Для комплексної оцінки технологічних властивостей досліджуваних добавок було проведено пробне випікання.

При цьому особливу увагу звертали на органолептичні властивості готових виробів: їхні смак, аромат, колір м'якушки та скоринки, пористість, формостійкість, оскільки ці показники є основними для споживачів при виборі хліба.

Таблиця 3.5

Визначення реологічних властивостей тіста на фаринографі

Вид добавки; спосіб підготовки та тривалість екстрагування	Час утворення тіста, хв (b)	Еластичність і розтяжність, од. приладу (c)	Стабільність тіста, хв (d)	Розрідження тіста, од. приладу (e)
Контроль	1	200	9	75
Шипшина, порошок ($\tau = 30$ хв)	1,5	210	7	150
Шипшина, порошок ($\tau = 60$ хв)	1,5	180	7	180
Глід, пюре ($\tau = 15$ хв)	2	200	8	120
Глід, пюре ($\tau = 30$ хв)	1,5	210	7	190
Барбарис, порошок ($\tau = 30$ хв)	2	180	6	225
Барбарис, порошок ($\tau = 60$ хв)	2	220	6	230
Горобина, порошок ($\tau = 15$ хв)	1	200	6	175
Горобина, порошок ($\tau = 60$ хв)	2	250	9	210
Горобина, пюре ($\tau = 15$ хв)	2	230	7	160
Горобина, пюре ($\tau = 60$ хв)	2	180	5	200

Встановлено, що внесення до рецептури порошоків глоду, горобини та шипшини в кількості більше ніж 1% від маси борошна та 5% барбарису призводить до потемніння м'якушки готових виробів. При цьому барбарис і горобина надають хлібу приємного кислуватого присмаку. Часточки плодів глоду та шипшини є дещо відчутними при розжовуванні, отже, доцільно проводити додаткову попередню об- або горобини та до 5% порошку барбарису спостеріг- робку отриманих із них порошоків. Зміни аромату

гається підвищення питомого об'єму та формостійхліба не спостерігається. кості готових виробів. Проте, збільшення дозування. При внесенні 1% порошків шипшини, глоду добавок знижує споживчі властивості хліба.

Таблиця 3.6

Вплив водних екстрактів плодів шипшини, барбарису, горобини, глоду на фізико-хімічні властивості готових виробів

Найменування показників	Контроль	Екстракти							
		Шипшина (t = 30 хв)	Шипшина (t = 60 хв)	Барбарис (t = 30 хв)	Барбарис (t = 60 хв)	Горобина (t = 15 хв)	Горобина (t=60хв)	Глід (t= 15 хв)	Глід (t= 30 хв)
- органолептична оцінка:									
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин	Правильна форма, без підривів і тріщин		Розпливчаста форма з тріщинами на скоринці		Розпливчаста форма з тріщинами на скоринці		Правильна форма, без підривів і тріщин	
Колір м'якушки	Білий	Світло-сірий		Коричневий		Світло-фіолетовий		Білий	
Стан м'якушки	Одно-рідна, з добре розвинутою пористістю	Еластична м'якушка з добре розвинутою, однорідною пористістю		Однорідна, слабо розвинута пористість		Однорідна, з добре розвинутою пористістю		Однорідна, з добре розвинутою пористістю	
Смак та запах	Характерний для виробу	Приємний присмак та запах даних плодів		Виражений гіркуватий присмак		Приємний присмак та запах даних плодів		Характерний для виробу	
-фізико-хімічна оцінка:									
Вологість, %	34,8	30,1	28,4	23,8	25,0	31,2	30,0	27,0	30,0
Кислотність, град	1,0	2,0	2,0	2,6	2,6	1,8	1,4	1,2	0,8
Пористість, %	86	86	89	70	64	80	81	79	87
Питомий об'єм см³/г	2,75	2,77	2,79	1,40	1,21	2,14	2,05	2,19	2,70
Формостійкість, (H/d)	0,44	0,55	0,58	0,50	0,42	0,55	0,54	0,59	0,55

Слід зазначити, що водний екстракт глоду за такими показниками, як вміст сухої речовини, рН, кислотність та вплив на підйомну силу дріжджів, значно нижчий, ніж пюре, тому ми рекомендуємо використовувати добавку до плодів цього рослина просто подрібнене в пюре.

Екстракт глоду покращує пористість і стійкість форми готової продукції. Органолептичні показники залишаються звичними для споживача. Застосування екстракту горобини дещо зменшує пористість готової продукції. При цьому крихта і скоринка набувають незвичного фіолетового кольору, приємного смаку і аромату. Екстракт барбарису надає продуктам гіркий смак, що свідчить про необхідність зміни технології приготування його плодів. Екстракт шипшини покращує пористість, питомий об'єм і стабільність форми готових виробів, надає їм виражений ароматний запах. Однак, використовуючи екстракт шипшини, крихта стає сірою, тому необхідно замаскувати цей ефект. Доцільно використовувати екстракт шипшини при виробництві виробів з житнього борошна.

Таким чином, на основі результатів досліджень, проведених вітчизняними та зарубіжними вченими, можна також стверджувати, що введення рослинних добавок сприяє збагаченню хліба біологічно активними речовинами (вітамінами, пектинами тощо), забезпечуючи тим самим його терапевтичну та профілактичну орієнтацію. Таким чином, за результатами дослідження було зроблено загальний висновок щодо перспектив використання екстрактів та порошків барбарису, глоду, горобини, шипшини як нетрадиційної сировини для інтенсифікації технології пшеничного хліба та підвищення його якості.

Визначено та рекомендовано таку оптимальну кількість внесення добавок: порошків барбарису – не більше ніж 3% до маси борошна, глоду, горобини, шипшини – 1%. Серед екстрактів раціонально використовувати екстракти з глоду та шипшини.

3.3 Економічні резерви забезпечення рівня якості продукції

Для досягнення позитивного результату керівництво підприємства повинно забезпечити зростання рівня якості продукції та максимальне задоволення споживачів при одночасній мінімізації витрат на її виготовлення й реалізацію. З цією метою необхідно розробити комплекс заходів з удосконалення організації виробництва, звернувши увагу на раціоналізацію та стимулювання ефективності виробництва, оновлення й модернізацію основного технічного парку підприємства, створення системи мотивації управління працею, підготовку персоналу.

Проблема якості багатогранна, адже вона стосується не тільки кінцевих продуктів, які використовують для задоволення особистих потреб, а й засобів виробництва і, власне самої праці. Тому вирішення її має бути комплексним.

У цьому зв'язку ефективними є комплексна система управління якістю продукції, яка спрямована на забезпечення найповнішого використання передових форм і методів організації виробництва та її основних елементів (праці, її засобів і предметів), а також на вдосконалення структури управління для поліпшення якості продукції. Ця система управління якістю передбачає чітке визначення та комплексне використання всіх можливих шляхів підвищення якості виробів, які можна об'єднати в три взаємозв'язані групи: технічні, організаційні й соціально-економічні (рис. 3.1).

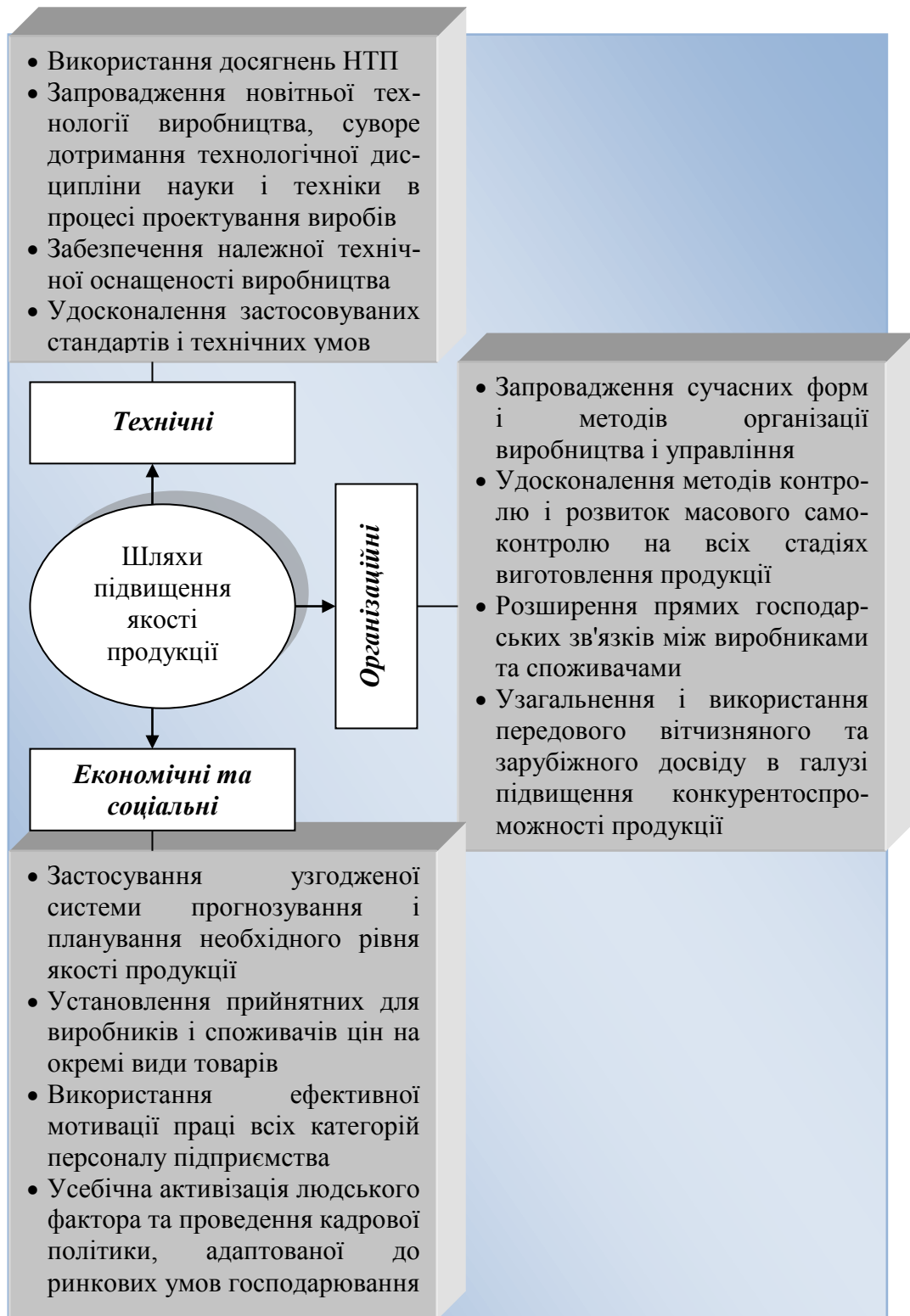


Рис. 3.1. Основні шляхи підвищення якості продукції підприємства

Серед технічних шляхів підвищення якості продукції визначальне місце належить постійному вдосконаленню техніко-технологічної бази підприємства. Досягнення запропонованого рівня якості будь-якої продукції можливе лише за умови високої технічної оснащеності виробництва, застосування найновішої технології, суворого дотримання технологічної

дисципліни. Підвищенню якості продукції, її конкурентоспроможності на світовому й національному рівнях сприяє поліпшення стандартизації як головного інструменту фіксації і забезпечення заданого рівня якості.

До організаційних чинників підвищення якості продукції на підприємстві належать: запровадження сучасних форм і методів організації виробництва та управління ним, які уможливають ефективне застосування прогресивної (бездефектної технології); удосконалення методів технічного контролю і розвиток масового самоконтролю на всіх стадіях виготовлення продукції; вивчення і освоєння вітчизняного і зарубіжного досвіду щодо проектування і виготовлення високоякісних виробів.

На особливу увагу заслуговують розробки і використання різноманітних форм і методів дієвого соціально-економічного впливу на всю низку процесів формування та забезпечення виробництва високоякісної і конкурентоспроможної продукції. До форм і методів економічного впливу на ці процеси належить система прогнозування та планування якості продукції, установлення прийнятних для виробників і споживачів цін на окремі види товарів, достатньо потужна мотивація праці всіх категорій працівників СП «Арбузинський хлібзавод», соціальна активізація людського чинника, створення належних умов праці та життєдіяльності.

Варто приділити увагу мінімізації витрат на виробництво продукції [28]. Витрати сировини і матеріалів на одиницю продукції залежить від їхньої якості, заміни одного виду матеріалу іншим, зміни рецептури сировини, техніки, технології й організації виробництва, кваліфікації працівників, відходів сировини та інше. Розрахунок впливу факторів на суму прямих матеріальних витрат на одиницю продукції показано в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Вплив витрат на сировину на суму прямих матеріальних витрат на одиницю продукції на СП «Арбузинський хлібзавод»

Сировина	Витрати сировини на одиницю продукції			Відхилення від прогнозу		
	фактично за плановими цінами, грн.	фактично, грн.	прогноз на 2018 р., грн..	загальне, грн..	в т.ч. за рахунок маси, грн.	ціни, грн..
Борошно пшеничне	533,88	546,01	523,42	22,59	10,46	12,13
Борошно житнє	655,21	659,76	642,37	17,39	12,84	4,55
Дріжджі	235,62	249,90	231,00	18,90	4,62	14,28
Сіль	7,96	7,96	7,81	0,15	0,15	0,00
Олія	11,88	10,81	11,7	-0,89	0,18	-1,07
Сода харчова	1,17	1,13	1,14	-0,01	0,03	-0,04
Всього	1445,72	1475,57	1417,44	58,13	28,28	29,85

З таблиці 3.7 можна зробити висновок, що витрати сировини на виробництво «Хліб український новий» зменшаться за сприятливих умов кон'юнктури ринку на 58,13 грн., у тому числі за рахунок зміни структури виробництва та зміни ціни на матеріальні ресурси.

Вагоме зниження ціни відбудеться по пшеничному борошну 2-го гатунку – на 22,59 грн., яке займає 37% у структурі фактичних витрат на одиницю продукції «Хліб український новий». Також зниження ціни відбудеться за рахунок зниження вартості борошна житнього на 17,39 грн., яке займає 45% у структурі фактичних витрат.

Таблиця 3.8

Прогноз матеріальних витрат на виробництво «Хліб український новий» на підприємстві СП «Арбузинський хлібзавод»

Сировина	Фактично за 2016 р.			Прогноз на 2017 р.			Відхилення від прогнозу, (+,-) грн..
	Маса, кг	Ціна, грн./кг	Сума, грн..	Маса, кг	Ціна, грн./кг	Сума, грн..	
Борошно пшеничне	303,34	1,80	546,01	297,40	1,76	523,42	22,59
Борошно житнє	455,01	1,45	659,76	446,09	1,44	642,37	17,39
Дріжджі	71,40	3,50	249,90	70,00	3,30	231,00	18,90
Сіль	22,74	0,35	7,96	22,30	0,35	7,81	0,15
Олія	1,32	8,19	10,81	1,30	9,00	11,70	-0,89
Сода харчова	0,45	2,50	1,13	0,44	2,60	1,14	-0,02
Всього	х	х	1475,57	х	х	1417,44	58,13

Як бачимо з таблиць 3.7 і 3.8 розрахунок впливу факторів на зміну суми матеріальних витрат на виробництво «Хліб український новий» на основі планово-прогнозних і звітних калькуляцій відбулося по такими матеріалами:

1. Збільшення питомої витрати пшеничного борошна 2-го гатунку на 10,45 грн. за рахунок збільшення ціни на 12,13 грн. у перерахунку зі збільшенням кількості на 5,94 кг;

2. Збільшення питомої витрати борошна житнього на 12,84 грн. за рахунок збільшення ціни на 4,56 грн. у перерахунку зі збільшенням кількості на 8,92 кг;

3. Збільшення питомих витрат дріжджів на 4,62 грн. за рахунок значного збільшення ціни на 14,28 грн. у перерахунку із збільшенням кількості на 1,40 кг.;

4. Збільшення питомих витрат солі на 0,15 грн. без збільшення ціни;

5. Збільшення питомих витрат олії на 0,18 грн. за рахунок зменшення ціни на 1,07 грн. у перерахунку із збільшенням кількості на 0,02 кг;

Таблиця 3.9

Розрахунок впливу факторів на зміну суми матеріальних витрат на випуск одиниці виробу «Хліб український новий»

Фактор	Розрахунок впливу	Розмір впливу,
Збільшення питомих витрат борошна пшеничного 2-го гатунку	$(303,34 - 297,40) \times 1,76$	10,45
Збільшення ціни борошна пшеничного 2-го гатунку	$(1,80 - 1,76) \times 303,34$	12,13
Збільшення питомих витрат борошна житнього	$(455,01 - 446,09) \times 1,44$	12,84
Збільшення ціни борошна житнього	$(1,45 - 1,44) \times 455,01$	4,56
Збільшення питомих витрат дріжджів	$(71,4 - 70,0) \times 3,30$	4,62
Збільшення ціни на дріжджі	$(3,50 - 3,30) \times 71,40$	14,28
Збільшення питомих витрат солі	$(22,74 - 22,30) \times 0,35$	0,15
Зміна ціни на сіль	$(0,35 - 0,35) \times 22,74$	0
Збільшення питомих витрат олії	$(1,32 - 1,30) \times 9,00$	0,18
Зменшення ціни на олію	$(8,19 - 9,00) \times 1,32$	-1,07
Збільшення питомих витрат соди харчової	$(0,45 - 0,44) \times 2,60$	0,03
Зменшення ціни на соду харчову	$(2,50 - 2,60) \times 0,45$	-0,04
Всього	x	58,13

В результаті аналізу, можна зробити висновок, що витрати на виробництво продукції є найважливішими показниками, що характеризують виробничо-господарську діяльність підприємства.

Одержання найбільшого ефекту з найменшими витратами – основне завдання підприємства і залежить від того, як вирішує підприємство питання зниження витрат виробництва. Аналізуючи собівартість виробництва продукції на підприємстві за допомогою різних показників, можна виявити резерви для її зниження.

Фактори зниження собівартості продукції:

1. Удосконалення галузевої структури підприємства з орієнтацією на вимоги ринку, досягнення при цьому раціональної концентрації виробництва, що забезпечує краще використання ресурсів, більш швидке запровадження досягнень науки, техніки, передової практики;

2. Підвищення продуктивності праці на основі комплексної механізації а автоматизації виробництва і раціональної побудови організаційної структури, впровадження досконалого внутрішньогосподарського економічного механізму;

3. Дотримання режиму економії при використанні матеріально-грошових засобів у процесі виробництва продукції;

4. Вдосконалення системи управління виробництвом і впровадження наукової організації праці;

5. Підвищення кваліфікації кадрів, матеріальна зацікавленість працівників у результатах своєї праці, широке використання моральних стимулів.

Таким чином, зниження собівартості продукції забезпечується за рахунок підвищення продуктивності праці. З ростом продуктивності праці зменшуватимуться витрати праці в розрахунку на одиницю продукції, а отже, зменшуватиметься і питома вага заробітної плати в структурі собівартості.

З ростом продуктивності праці збільшуватиметься обсяг виробництва, що приведе до економії по інших статтях витрат, зокрема до скорочення

витрат по обслуговуванню виробництва і управління. Відбуватиметься це тому, що в цехових витратах значна частина витрат – постійні витрати (амортизація устаткування, утримання будинків, утримання цехового апарата й інші витрати), що не залежать від ступеня виконання плану виробництва. Це значить, що їхня загальна сума не змінюється або майже не змінюється в залежності від виконання плану виробництва. Звідси випливає, що, чим більше випуск продукції, тим менше частка цехових і інших витрат у її собівартості.

З ростом обсягу випуску продукції прибуток підприємства збільшуватиметься не тільки за рахунок зниження собівартості, але і внаслідок збільшення кількості випущеної продукції. Таким чином, чим більше буде обсяг виробництва, тим за інших рівних умов буде більше сума одержуваного підприємством прибутку.

Важливе значення в боротьбі за зниження собівартості продукції на підприємств має дотримання найсуворішого режиму економії на всіх ділянках виробничо-господарської діяльності підприємства.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ

Під час роботи з ЕОМ потрібно дотримуватись I або II класу, згідно з Гігієнічною класифікацією праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища.

В приміщеннях з ЕОМ повинно бути природне та штучне освітлення СНиП II-4-79 "Естественное и искусственное освещение". Природне світло повинно проникати через вікна, зорієнтовані, як правило, на північ чи північний схід, і забезпечувати коефіцієнт природної освітленості (КПО) не нижче 1,5 %. [50]

Загальне освітлення має бути виконане у вигляді суцільних або переривчатих ліній світильників, що розміщуються збоку від робочих місць (переважно зліва) паралельно лінії зору працівників.

Користувачі ЕОМ повинні слідкувати за тим, щоб відео термінали, ЕОМ, периферійні пристрої ЕОМ та устаткування для обслуговування, ремонту та налагодження ЕОМ були справними і випробуваними відповідно до чинних нормативних документів. Щоденно, перед початком роботи, необхідно проводити очищення екрану відео терміналу від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи відео термінал та персональна ЕОМ повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити відеотермінал та ЕОМ від електричної мережі.[50]

При використанні з ЕОМ та відеотерміналами лазерних принтерів потрібно дотримуватись вимог Санітарних норм та правил устрою та експлуатації лазерів N 5804-91, затверджених Міністерством охорони здоров'я СРСР в 1991 р.Є неприпустимими такі дії:

- виконання обслуговування, ремонту та налагодження ЕОМ безпосередньо на робочому місці користувача ЕОМ;

- зберігання біля відеотермінала та ЕОМ паперу, дискет, інших носіїв інформації, запасних блоків, деталей тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;

- відключення захисних пристроїв, самочинне проведення змін у конструкції та складі ЕОМ, устаткування або їх технічне налагодження;

- робота з відео терміналами, в яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;

- праця на матричному принтері зі знятою (трохи піднятою) верхньою кришкою.

До первинних засобів пожежогасіння належать:

- вогнегасники;

- пожежні крани-комплекти, ручні насоси, лопати, ломы, сокири, гаки, пили, багри;

- ящики з піском, бочки з водою;

- азбестові полотнища, повстяні мати та ін.

Первинні засоби пожежогасіння розміщують на пожежних щитах, які встановлюють на території об'єкта. Вони мають бути пофарбовані у червоний колір, а пожежний інструмент у чорний. Серед первинних засобів пожежогасіння найважливішу роль відіграють вогнегасники різних типів: водяні, водо-пінні, порошкові, вуглекислотні, газові. Залежно від способу транспортування вони бувають: переносні (до 20 кг) та пересувні (до 450 кг). Залежно від об'єму вогнегасники бувають малолітражні (до 5л), ручні (до 10 л), пересувні (понад 10л). Вогнегасники маркують буквами, що означає їх вид та цифрами, що визначають їх об'єм. Найбільш перспективними є порошкові вогнегасники, які застосовують для гасіння лужних металів, ЛЗР і ГР, електрообладнання, що горить під напругою до 1000В, твердих та газоподібних речовин. Найбільш розповсюдженими є: ВП-1, ВП-2, ВП-9, ВП-10 — переносні; ВПА-50, ВПА-100 — пересувні.[52]

Вони відрізняються між собою лише складом порошку та пристроєм для його подачі.

Вибір типу вогнегасника визначається розмірами загоряння і можливих осередків пожеж.

До первинних заходів пожежогасіння належать:

- будівельно-планувальні;
- технічні;
- організаційні

Будівельно-планувальні визначаються вогнестійкістю будівель і споруд (вибір матеріалів конструкцій: що згорають, не згорають, важко згорають) і межа вогнестійкості — це кількість часу, протягом якого під впливом вогню не порушується здатність будівельних конструкцій, що несе, аж до появи першої тріщини. Всі будівельні конструкції по межі вогнестійкості підрозділяються на 8 градацій від 1/7 ч до 2ч. Для приміщень ВЦ використовуються матеріали з межею стійкості від 1-5 градацій. Залежно від градації вогнестійкості визначаються найбільші додаткові відстані від виходів для евакуації при пожежах (5 міра – 50 м).

Технічні заходи — це дотримання протипожежних норм при евакуації систем вентиляції, опалювання, освітлення, електричного забезпечення і т.д. використання всіх можливих захисних систем; дотримання параметрів технологічних процесів і режимів роботи устаткування. Організаційні заходи — проведення вчення по пожежній безпеці, дотриманню заходів по пожежній безпеці.[51]

Загальні положення системи управління охороною праці Виходячи з визначення науки "Охорона праці", система охорони праці поєднує сукупність правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів і засобів, що спрямовані на збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці.

Об'єктом управління є машини, механізми, технологічні процеси, підприємства, галузі промисловості, сфери людської діяльності тощо. Елементами управління станом цього об'єкта є: проведення контролю стану об'єкта, визначення необхідного завдання, порівняння із завданням, вироблення управлінських дій, реалізація управлінських дій, контроль виконання управлінських дій. Розглядаючи управління охороною праці із зазначених позицій, вважають, що система управління охороною праці (СУОП) є сукупністю самої системи охорони праці та елементів управління її станом. Управління охороною праці - це підготовка, прийняття і реалізація системи заходів із забезпечення охорони життя і здоров'я працівників у процесі трудової діяльності.

Основними структурними елементами СУОП є:

- об'єкт управління, тобто, система охорони праці на конкретному підприємстві, в об'єднанні, регіоні, Україні в цілому;
- елементи управління, що включають контроль стану об'єкта, вироблення управлінських дій та їх реалізацію, контроль за виконанням управлінських дій, аналіз стану подібних об'єктів, формування завдання охорони праці, порівняння показників.

Відповідно до Закону "Про охорону праці" державне управління охороною праці в Україні здійснюють: Кабінет Міністрів України;

- спеціально уповноважений урядовий орган державного управління охороною праці державний комітет із нагляду за охороною праці, що входить до складу Кабінету Міністрів (Держнаглядохоронпраці);
- на галузевому рівні - міністерства та інші центральні органи державної виконавчої влади;
- на регіональному рівні - місцева державна адміністрація й органи місцевого самоврядування.

Система державного управління охороною праці як у галузі, так і в регіоні є дворівневою. Верхній рівень системи - загальнодержавне управління, що здійснюється названими органами, нижчий рівень системи -

регіональне і галузеве управління, що здійснюється, відповідно, місцевою державною адміністрацією, радами народних депутатів і галужевими міністерствами. У свою чергу, регіональне управління залежно від адміністративно-територіального поділу може виконуватися на обласному, міському, районному і селищному рівнях. Система управління охороною праці на підприємстві залежно від його відомчої підпорядкованості може бути навіть чотирирівневою. Крім згаданих двох рівнів, тут необхідно виділити управління на рівні об'єднання підприємств (при наявності таких у галузі) і на рівні самого підприємства.

Організація управління охороною праці на підприємстві
Згідно з Законом "Про охорону праці" роботодавець зобов'язаний створювати у кожному структурному підрозділі та на робочому місці умови праці відповідно до вимог нормативних актів, а також забезпечувати дотримання прав працівників, гарантованих законодавством про охорону праці.[51]
Із цією метою роботодавець забезпечує функціонування системи управління охороною праці на підприємстві, для чого:

- створює відповідні служби і призначає посадових осіб, які вирішують конкретні питання охорони праці, затверджує інструкції про їхні обов'язки, права і відповідальність за виконання покладених на них функцій;

- розробляє за участі профспілок і реалізує комплексні заходи для дотримання встановлених нормативів з охорони праці, впроваджує прогресивні технології, досягнення науки і техніки, засоби механізації та автоматизації виробництва, вимоги ергономіки, позитивний досвід з охорони праці тощо;

- забезпечує усунення причин, що викликають нещасні випадки, професійні захворювання, контролює виконання профілактичних заходів, визначених комісіями на основі підсумків розслідування цих причин;

- організовує проведення аудиту охорони праці, лабораторних досліджень умов праці, атестації робочих місць на відповідність нормативним актам з охорони праці в порядку й у терміни, встановлювані

законодавством, вживає на основі цих підсумків заходів для усунення небезпечних і шкідливих для здоров'я виробничих факторів;

- розробляє і затверджує положення, інструкції, інші нормативні акти про охорону праці, що діють у межах підприємства і встановлюють правила виконання робіт та поведінки працівників на території підприємства;

- здійснює постійний контроль за дотриманням працівниками технологічних процесів, правил роботи на машинах, устаткуванні та з іншими засобами виробництва, за використанням засобів колективного й індивідуального захисту, виконанням робіт з охорони праці;

- організовує пропаганду безпечних методів праці. Роботодавець за свої (підприємства) кошти організовує медичні огляди працівників, зайнятих на важких роботах, роботах зі шкідливими чи небезпечними умовами праці. Медичні огляди проводяться при прийомі на роботу (попередній), протягом трудової діяльності (періодичний), при необхідності проведення професійного відбору, а також щорічно-обов'язковий медичний огляд осіб у віці до 21 року.

Служба охорони праці входить до структури підприємства, організації або установи як одна з основних виробничо-технічних служб. Ліквідація цієї служби допускається лише у випадку ліквідації самого підприємства. Служба охорони праці підпорядковується безпосередньо роботодавцю і залежно від кількості працівників може функціонувати як самостійний структурний підрозділ або у вигляді одного співробітника, у тому числі й за сумісництвом. Комплектується служба фахівцями, що мають вищу освіту і стаж роботи за профілем цього виробництва не менше трьох років. При створенні служби охорони праці враховують сферу діяльності підприємства і кількість працівників. Керівники та спеціалісти служби охорони праці за своєю посадою і заробітною платою прирівнюються до керівників і спеціалістів основних виробничо-технічних служб. Роботодавець несе безпосередню відповідальність за порушення вимог законодавства. Організаційна структура системи управління охороною праці на

підприємстві (СУОПП) формується на основі діючої на цьому підприємстві структури управління виробництвом і підпорядковується усім властивим їй принципам управління.

Координація робіт у галузі охорони праці здійснюється шляхом розподілу обов'язків і порядком взаємодії осіб, структурних підрозділів і служб, що беруть участь у реалізації задач СУОП, а також прийняття ними рішень і їх реалізацію. До таких рішень належать накази, розпорядження, вказівки тощо.[49]

В управлінні охороною праці, крім штатних посадових осіб і структурних підрозділів, бере участь також і комісія з питань охорони праці, створена рішенням трудового колективу і профспілкової організації, а також уповноважені трудових колективів структурних підрозділів підприємства.

ВИСНОВКИ

Після проведеного дослідження, аналізу рівня якості продукції, оцінки рівня управління якістю продукції досліджуваного підприємства, можна зробити наступні висновки:

1. Для оцінки якості продукції необхідно встановити показник якості – це кількісний вираз однієї або кількох властивостей продукції, що формують її якість, які розглядаються відносно до певних умов її створення та експлуатації. Для цього застосовують такі методи, як: органолептичний, лабораторний, соціологічний, економіко-статистичний та ін.

2. В кваліфікаційній роботі досліджувалось підприємство - Арбузинський хлібокомбінат СП «Арбузинський хлібзавод», предметом діяльності якого є виробництво хлібобулочних і кондитерських виробів.

Аналіз структури товарного асортименту СП «Арбузинський хлібзавод» показав, що в 2018 році зменшилось виробництво всіх видів хлібобулочних і кондитерських виробів. Виробництво хліба у 2018 році порівняно з 2016 роком зменшилось на 39,4%. В структурі собівартості продукції найбільшу питому вагу займає борошно – 59,1%, дріжджі – 25,3%, олія – 9,7%, інша сировина (сіль, патока, та ін.) – 5,9%.

Значення коефіцієнту автономії свідчить про незначну залежність підприємства від зовнішніх джерел фінансування, так як підприємство на 53% фінансувалось за рахунок власного капіталу. У 2017 році підприємство повністю залежало від зовнішніх джерел фінансування.

3. Збільшення показників рентабельності свідчать про наявні резерви у використанні основних засобів, запасів, трудових ресурсів у господарській діяльності підприємства, тобто факторів інтенсифікації виробництва та діяльності в цілому.

4. При порівнянні органолептичних і фізико-хімічних показників до ГОСТ 2077–84 було виявлено, що хліб виробництва СП «Арбузинський хлібзавод» не в повній мірі відповідає вимогам, має допустимі недоліки по

пористості, що буває в хлібові при недостатньому промесу тіста під час бродіння.

Ефективним способом забезпечення належної якості хліба є регулювання структурно-механічних властивостей тіста залежно від сили борошна. З цією метою доцільно застосовувати структуроутворювальні добавки. Більшість дефектів хлібобулочних виробів виникають через низьку якість сировини, порушення технології виготовлення, режимів транспортування та зберігання, погану матеріально-технічну базу.

5. На СП «Арбузинський хлібзавод» використовується комплексна система управління якістю продукції, яка спрямована на забезпечення найповнішого використання передових форм і методів організації виробництва та її основних елементів (праці, її засобів і предметів), а також на вдосконалення структури управління для поліпшення якості продукції.

6. Конкурентоспроможність за якістю значною мірою залежить від ціни на продукцію підприємства. Від вираженої цінової політики часто залежить ринковий успіх підприємства. Порівнюючи товар за якістю з конкурентними, доцільно визначити ціну для позиціонування свого товару відносно товарів конкурентів. Було застосовано стратегію «перемінних цін» – диференціація цін для різних категорій клієнтів. На основі результатів проведених досліджень пропонується розширити ряд представлених на ринку видів продукції і вивести на ринок 2 нових – «Хліб український новий (дістичний)» і «Хліб український новий (нарізаний в упаковці)». Перший має зайняти поки що незайняту позицію в сегменті високоякісних товарів, які продаються за високими цінами, другий – середня якість – середня ціна. Також пропонуємо вивести на ринок хліб пшеничний з використанням лікарської рослинної сировини.

Те, що продукти займають вільні до тепер ніші, надає можливість СП «Арбузинський хлібзавод» відокремити свою продукцію від товарів-конкурентів, привернути увагу нових споживачів, а з допомогою нижчих цін – увагу певної частини потенційних покупців товарів своїх конкурентів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «про захист від економічної конкуренції» № 2210-III від 11.01.2001 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2210-14>
2. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення» від 14.04.2000 № 656 [Електронний ресурс] // Законодавство України. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-%D0%BF>
3. 12 ведущих компаний рынка хлеба и хлебобулочных изделий Украины производят 65% продукции отрасли [Електронний ресурс] // ПроАгро. – Режим доступу: <http://www.proagro.com.ua/research/news/4064341.html>
4. Агеєва І.М. Розвиток харчових підприємств у стратегічному вимірі / І.М. Агеєва // Економіка харчової промисловості. – 2015. – Том 7, Випуск 4, – С. 35-39.
5. Бакиева А.М. Научно-методические аспекты формирования конкурентных стратегий агропромышленных предприятий / А.М. Бакиева, В.А. Ковшов // Аграрный вестник Урала. – 2010. – № 3 (69). – С. 11-14.
6. Барабась Д.О. Конкурентні стратегії підприємства / Д.О. Барабась // Стратегія економічного розвитку України: Науковий збірник. – К.: КНЕУ – 2000. – Вип. 2-3. – С.201-208.
7. Бардаш М.С. Асортиментна політика підприємства та шляхи її вдосконалення [Електронний ресурс]/ М.С. Бардаш, О.І. Хоменко // Ефективна економіка. – 2016. – № 11. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5288>
8. Бельтюков Є. А. Конкурентна стратегія підприємства: сутність та формування на основі оцінки рівня конкурентоспроможності [Електронний

ресурс] / Є.А. Бельтюков, Л.А. Некрасова // Економіка: реалії часу. – 2014. – № 2. – С. 6-13. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/econrch_2014_2_3

9. Березянко Т.В. Проблеми харчової промисловості України в процесі подолання кризових явищ / Т.В. Безнянко // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції НУХТ, 19-20.03.2009 – Київ: НУХТ, 2009 – С. 67-69.

10. Божидай І.І. Дефініція поняття «конкурентна стратегія» та її місце в управлінській ієрархії стратегій / І.І. Божидай // Траектория науки. – 2016. – Т. 2, № 1. – С. 2.1-2.8.

11. В Україні закрилось близько 150 хлібопекарських підприємств [Електронний ресурс] // Рідна країна. Світоглядний портал. – Режим доступу: <http://ridna.ua/2017/05/v-ukrajini-zakrylos-blyzko-150-hlibopekarskyh-pidpryjemstv/>

12. Василенко В.О. Виробничий менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – К.: Центр учбової літератури, 2003. – 532 с.

13. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р. Веснин. – М.: Проспект, 2010. – 320 с.

14. Гаркавенко С.С. Маркетинг : підручник / С.С. Гаркавенко. – Київ: Лібра, 2007. – 720 с.

15. Гончаренко К. Шляхи підвищення конкуренції в хлібопекарській галузі [Електронний ресурс] / К.Гончаренко // Одеська Національна Академія Харчових Технологій. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/17_PMN_2014/Economics/10_172581.doc.htm

16. Гуржій Н.М. Методологічні основи вибору конкурентної стратегії підприємства / Н.М. Гуржій // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Економічні науки. – 2011. – № 6(2). – С. 147-152.

17. Демчак І.М. Аналітичні дослідження роздрібних цін на продуктових ринках [Електронний ресурс] / І.М. Демчак, О.О. Митченко, Г.В. Трофімова та ін. – К.: НДІ. – 2018. – 92 с //Український науково-

дослідний центр продуктивності агропромислового комплексу «Укراгропромпродуктивність». – Режим доступу: <http://www.uapp.kiev.ua/?m=259&o=372>

18. Довідка про виробництво та реалізацію хліба та хлібобулочних виробів хлібопекарськими підприємствами міста [Електронний ресурс] // Запорізька обласна рада. – Режим доступу: <http://zor.gov.ua/>

19. Дуброва О.С. Процес розробки та реалізації конкурентної стратегії підприємства [Електронний ресурс] / О.С. Дуброва // Ефективна економіка – 2010 – № 8. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=274>

20. Загальна характеристика ринку хліба та хлібопродуктів України [Електронний ресурс] // Агентство «Кредит-Рейтинг». – Режим доступу: <http://www.credit-rating.ua/ua/about/common/>

21. Замроз М.В. Аналіз рівня конкурентоспроможності харчової промисловості України [Електронний ресурс] / М.В. Замроз. // Ефективна економіка. – 2014. – № 2. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2782>

22. Кіндрацька Г.І. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. [Електронний ресурс] / Г.І. Кіндрацька. – К.: Знання, 2006. – 366 с. – Режим доступу: https://pidruchniki.com/12210605/menedzhment/klasifikatsiya_konkurentnih_strategiy_kotlerom

23. Кіхая Ю.В. Сучасний розвиток конкурентного середовища хлібопекарської промисловості України / Ю.В. Кіхая // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Сер. : Економічні науки. – 2013. – № 5. – С. 27-32.

24. Клименко С.М. Управління конкурентоспроможністю підприємства: навч. посіб. / С.М. Клименко, Т.В. Омеляненко, Д.О. Барабась. К.: КНЕУ, 2008 – 520 с.

25. Ковальська Ю.Г. Формування конкурентної стратегії підприємства: автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.06.01 / Ю. Г. Ковальська; Європейський ун-т фінансів, інформаційних систем, менеджменту і бізнесу. – Київ, 2004.– 20 с.
26. Котляренко В.О. Євроінтеграційна модель харчової промисловості 21 ст.: можливості для України / В.О. Котляренко // Формування ринкових відносин в Україні. – 2004. – № 3. – С. 38-45.
27. Кошелупов І.Ф. Система конкурентних стратегій підприємства / І.Ф. Кошелупов // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський держ. екон. ун-т. – Одеса – 2009. – Вип. 36. – С. 90-96.
28. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми: монографія/ Н.В. Куденко. – К. : КНЕУ, 2002. – 245 с.
29. Кузьо Н.Є. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України та обґрунтування товарних інновацій виробників на ньому/ Н.Є. Кузьо, Н.С. Косар, М.Г. Пагута. // Мукачівський державний університет. – 2017. – №12. – С. 284-291.
30. Кулиняк Ю.І. Проблеми визначення сутності конкурентної стратегії організації / Ю.І. Кулиняк // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». – 2011. – №714: Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. – С. 87-95.
31. Ліщинська В.В. Аналіз конкурентного середовища хлібопекарської промисловості України [Електронний ресурс] / В.В. Ліщинська// Ефективна економіка. – 2018. – № 4. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6265>
32. Любович А.А. Аналіз харчової промисловості України / А.А. Любович, К.І. Тарасова // Статистика – інструмент соціально-економічних досліджень. Випуск 4. Частина І – Одеса, ОНЕУ. – 2018. – С. 128 – 135.
33. Маркетингове дослідження основних виробників хлібобулочної промисловості [Електронний ресурс] // АПК-Інформ. – Режим доступу:

<https://www.apk-inform.com/ru>

34. Мартусенко І.В. Регіональна економіка: підручник / І.В. Мартусенко, Б.В. Погріщук. – Тернопіль: Крок. – 2015. – 626 с.
35. Махинько В.М. Норми споживання хліба в різних країнах з погляду задоволення основних потреб організму / В.М. Махинько, Л.В. Махинько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 8-11.
36. Нефедова О.Г. Механізм вибору конкурентної стратегії підприємства / О.Г. Нефедова // Вісник економічної науки України. – 2008. – № 2. – С. 117-120.
37. Об'єднання «Укрхлібпром» [Електронний ресурс] // Офіційна сторінка у мережі Інтернет. – Режим доступу: <http://www.ukrhlbprom.org.ua/>
38. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні [Електронний ресурс] // ProConsulting. Інформаційний дайджест. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/obzor-rynkahttps://pro-consulting.ua/ua/pressroom/obzor-rynka-hlebobulochnyh-i-muchnyh-konditerskih-izdelij-v-ukraine>
39. Осовська Г.В. Формування стратегії конкуренції підприємств [Електронний ресурс] / Г.В. Осовська, Т.М. Барбаріч // Агросвіт. – 2010. – № 21. – С. 32-35. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2010_21_8.
40. Показник середньої заробітної плати за 2018 рік [Електронний ресурс] // Пенсійний фонд України. – Режим доступу: <https://www.pfu.gov.ua/32397-pokaznyk-serednoyi-zarobitnoyi-platy-za-2018-rik/>
41. Поняття конкуренції і її функції [Електронний ресурс] // MARKETING-HELPING.COM. – Режим доступу: <http://marketing-helping.com/konspekti-lekcz/21-konspekt-lekczj-qosnovi-marketinguq/405http://marketing-helping.com/konspekti-lekcz/21-konspekt-lekczj-qosnovi-marketinguq/405-ponyattya-konkurencz---funkcz.html>

42. Портер Е. Майкл Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов/ Майкл Е. Портер; Пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005. – 454 с.
43. Портер М. Конкуренція / М. Портер. – К.: Вільямс, 2000.– 495 с.
44. Ралко С.О. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України / О.С. Ралко // Проблеми науки. – 2012. – № 8. – С. 39-44.
45. Репіч Т.А. Удосконалення конкурентних стратегій підприємств на локальному ринку хліба і хлібобулочних виробів. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. Спеціальність 08.06.01 – економіка, організація і управління підприємствами.
46. Румянцев А.П. Конкурентна стратегія: сутність та класифікація / А.П. Румянцев, Н.А. Клименко // Актуальні проблеми економіки та управління. Режим доступу: <http://probl-economy.kpi.ua/ru/node/218>
47. Струнін В.В. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / В.В. Струнін // Ефективна економіка. – 2014. – № 12. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3661>
48. Охорона праці в Україні. Нормативна база. (3-е вид., змін. і О 42 доп.) /Роїна О.М. – К.:КНТ, 2007. – 548 с.
49. Безпека людини у сучасних умовах: Монографія / В.В. Березуцький, Н.Л. Березуцька, А.О. Богодист та ін.; За заг. ред. проф. В.В. Березуцького. – Харків: ФОП Мезіна В.В., 2018. – 208 с.
50. Збірник законодавчих та нормативних актів з питань охорони праці. В.Р.Сердюк. – Вінниця: Континент-ПРИМ, 1995. – 231 с.
51. Основи охорони праці. Підручник. / К. Н. Ткачук та ін. За редакцією К. Н. Ткачука і М. О. Халімовського. – К.: Основа, 2003. – 472 с.
52. Бондаренко Є. А. Пожежна безпека: Навчальний посібник. – Вінниця: ВДТУ, 2008. – 109 с.