

УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯК ЧИННИК КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Л.С. Тополенко, студент (topolenko1005@gmail.com)

Науковий керівник – к.с.-г.н., доцент Стародубець О.О.

Миколаївський національний аграрний університет

У статті досліджено та проаналізовано систему управління якістю в умовах кондитерського підприємства. Обґрунтовано та досліджено вплив системи управління якістю для підвищення конкурентоспроможності готової продукції. Згідно даного дослідження надано рекомендації щодо функціонування системи управління якістю на підприємствах кондитерської промисловості, які дозволять вийти підприємству на якісно новий рівень обслуговування споживачів.

Ключові слова: система управління якістю, якість продукції, конкурентоспроможність, система менеджменту якості.

Постановка проблеми. На сьогоднішній день якість продукції є одним із основних критеріїв у боротьбі за ринки збуту. Від чого і залежить конкурентоспроможність товару. Успіх кожного товаровиробника в першу чергу визначається за рівнем ефективності виробництва, а саме за ступенем задоволення потреб населення з мінімальними витратами. Проте основним фактором для вибору споживачем продукції є її якість. Якісний харчовий продукт виступає гарантом конкурентоспроможності підприємства, засобом забезпечення ефективної виробничої діяльності та одним із факторів підвищення прибутковості підприємства [1].

Проблема якості є найважливішим чинником зростання рівня життя населення, соціальної, економічної та екологічної безпеки та основним інструментом конкуренції. Задля підвищення конкурентоспроможності підприємства та виходу його на більш масштабний рівень є забезпечення та впровадження системи управління якістю на базі міжнародних стандартів серії ISO9000. Тому сьогодні, говорячи про якість, мають на увазі не стільки гатунок самої продукції, оскільки якість функціонування підприємств і організацій, досконалість їх систем управління якістю, націлених на постійне самовдосконалення та головне задоволення існуючої потреби на ринку. Тому система управління якості повинна бути гнучкою, такою, що швидко «настроюється» під зміни вимог зацікавлених в діяльності підприємства сторін. Тільки така система може стати корисним інструментом в руках керівництва підприємства. Стандарт вимагає розвивати і покращувати систему якості

шляхом застосування сучасних технологій, орієнтованих на ефективну адаптацію до зовнішнього середовища, що змінюється [2].

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Значний внесок у дослідження побудови та оцінки ефективності системи управління якістю на підприємстві, та аналіз впливу на конкурентоспроможність підприємства зробили такі провідні зарубіжні та вітчизняні вчені, як А.В. Глічев, М.І. Круглов, І.Д. Крижанівський, О.Г. Лосицький, Т.В. Корнеєва, І. Сіменко, О. Пономарьова, А. Фейгенбаум, Г. Тагуті. Також більш широко ці проблеми можна побачити в наукових роботах: Л.В. Дейнека, А.О. Заїнчковського, В.Є., Москалюка, І.В. Опьонова, О.О. Орлова, Н.В. Павліхи, В.І. Павлова, П. Т Саблука, М. І. Шаповала та інших науковців [5].

Дослідження проблем системного управління якістю та виявлення значення міжнародних стандартів якості серії ISO в управлінні даною системою потребують подальшого дослідження. Але при цьому недостатньо уваги приділено проблемам впровадження таких систем на вітчизняних підприємствах.

Постановка завдання. Метою проведення дослідження є обґрунтування впливу системи управління якістю на кондитерському підприємстві, як одного із засобів забезпечення конкурентоспроможності та випуску якісної продукції, а також надати пропозиції щодо оцінювання ефективності цієї системи.

Матеріали і методика. В ході нашого дослідження теоретичною та методологічною базою стали праці фахівців та науковців з управління якістю, законодавчі документи та стандарти України.

Результати дослідження. В кондитерській галузі продукція, яка не відповідає вимогам споживачів, є наслідком неякісних управлінських і виробничих процесів, які впливають на конкурентоспроможність підприємства. В результаті чого це потребує додаткових витрат на контроль та виправлення помилок. Головним завданням промисловості сьогодні є створення та організація виробництва конкурентоспроможної та якісної продукції. Управління конкурентоспроможністю продукції – це процес планування та забезпечення необхідного рівня продукції за допомогою цілеспрямованого впливу на умови та чинники. Основними чинниками, які характеризують конкурентоспроможність продукції є декілька процесів, а саме: дослідження, розробка, виготовлення та споживання [4].

Під час дослідження було виявлено актуальні проблеми для підприємства:

- забезпечити сучасним контролюючим, технологічним та випробувальним обладнанням та розробити методики;

- забезпечити робочі місця обчислювальною технікою;
- освоїти методи загального управління якістю продукції;
- створити або відновити на базі підприємства системи підготовки та перепідготовки кадрів;
- вивчити потреби та особливості ринку споживачів.

Одна з перерахованих вище проблем, а саме освоєння методів загального управління (системою управління якістю) СУЯ, на наш погляд є найбільш пріоритетною на сьогодні. За умови постійної нестачі коштів саме організація повномасштабного залучення персоналу підприємств до вирішення проблем безперервного вдосконалення якості продукції стала б доступнішим заходом, що може принести максимальний економічний ефект. Також на підприємстві кондитерської промисловості має бути створена Рада з якості, яка формувалася б із вищого керівництва підприємства. Основною метою засідань Ради з якості – це забезпечення постійної придатності, адекватності та результативності системи менеджменту якості (СМЯ) компанії, вживання своєчасних заходів із поліпшення її функціонування, а також рішень про необхідність внесення змін до СМЯ, у тому числі щодо політики та цілей у сфері якості [3].

Ефективність системи управління базується на організації документованої методики для визначення необхідних коштів для ідентифікації, зберігання, захисту, відновлення, визначення термінів зберігання та списання документації.

Зміст та перелік документації СУЯ визначається керівництвом підприємства відповідно до міжнародних стандартів. Документація СУЯ може бути представлена такими документами :

- політика у сфері якості;
- цілі та базові принципи розвитку підприємства;
- настанова з якості;
- документовані процедури (стандарти СУЯ, положення);
- записи (протоколи якості);
- стратегічні карти.

Загальне уявлення про систему СУЯ відображено в документі Настанова з якості. Тому вона включає в себе базові принципи та політику в сфері якості, а також опис процесів системи менеджменту якості, їх взаємозв'язок, правила їх здійснення на підприємстві [2].

Документами СМЯ необхідно управляти. Щоб визначити необхідні засоби управління насамперед повинна бути розроблена процедура, яка передбачає: перевірку документів на адекватність до їх випуску; аналіз та актуалізацію в міру необхідності та перезатвердження документів; забезпечення ідентифікації змін та статусу перегляду документів; забезпечення

наявності відповідних версій чинних документів у місцях застосування; забезпечення ідентифікації документів зовнішнього походження та управління їх розсилкою; запобігання ненавмисного використання застарілих документів і застосування належної ідентифікації документів [4].

Висновки і перспективи подальших досліджень. З метою підвищення конкурентоспроможності підприємства було надано суттєві рекомендації щодо функціонування системи управління якістю на підприємстві кондитерської промисловості. Введення цих рекомендацій в СУЯ підприємства ТОВ «Лакомка» дозволить йому вийти на новий рівень обслуговування споживачів, і як наслідок позитивно відобразиться як на конкурентоспроможності так і на іміджі підприємства, що підвищить його економічну ефективність.

Список використаних джерел

1. Аскарів Е.С. Міжнародні стандарти системи якості серії ISO [Електронний ресурс] / Е.С. Аскарів. – 2011 – Режим доступу: <http://www.bizeducation.ru/library/-management/qm/9/askarov4.htm>.
2. Управління конкурентоспроможністю підприємства : навч. посібник
3. / С. М. Клименко [та ін.]. – К. : КНЕУ, 2008. – 526- 528 с.
4. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). –[Чинний від 2007-08-01]. К.: Держспоживстандарт України, Е 2007. – 39 с. –(Національний стандарт України).
4. ДСТУ ISO 9001:2009 Системи управління якістю. Вимоги.
5. (ISO 9001:2008, IDT). – [Чинний від 2009-09-01]. К.: Держспоживстандарт України, Е 2009. –26 с. – (Національний стандарт України).
5. Криворучко О. Методичні положення гармонізації системи управління підприємством на основі управління якістю // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 4. – С. 27–29.