управление качеством хлебопекарной продукции

качество продукции как основной фактор конкурентоспособности: методика расчета для производителей хлебопекарной отрасли

Аннотация

В статье описана методика оценки качества продукции, выпускаемой хлебопекарной отраслью, позволяющая производителю восполнить отсутствие необходимой системы оценки качества по каждому наименованию. Предложенная методика может применяться для выявления степени роста показателей качества, что необходимо для управляющих воздействий.

Ключевые слова: качество продукции, конкурентоспособность, продовольственный рынок, экспертный способ, иерархическое дерево, коэффициент весомости, хлебопекарная отрасль

Движущей силой современного развития экономического и производственного потенциала отдельных организаций, предприятий и общества в целом выступает качество продукции, которое оказывает всестороннее влияние на многие стороны финансово-хозяйственной деятельности. В рыночной экономике качество продукции является важнейшим фактором повышения конкурентоспособности, сбыта продукции и прибыльности работы предприятия. Для предпринимательских структур в конкурентной борьбе с производителями-аналогами очень важен ценовой фактор и уровень качества продукции, второй из которых за последнее время приобрел первостепенное значение для покупателя. Качество – это важнейший показатель конкурентоспособности продукции и как следствие – предприятия. Именно качество в значительной мере определяет выживаемость предприятия в условиях рынка, позволяет нарастить темпы научно-технического прогресса и эффективности производства. Международная практика свидетельствует, что страны, где в центр проблемы поставлена конкурентоспособность, обеспечиваемая высоким качеством

Косач Олеся Юрьевна
аспирантка,
Институт международного бизнеса и экономики,
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса (ИМБЭ, ВГУЭС),
зав. отделением экономики, управления и сервиса,
Дальневосточный технический колледж,
г. Уссурийск
sarra.ru@mail.ru

товаров при эффективном использовании ресурсов, добиваются высокого и постоянно растущего жизненного уровня [4].

Качество дает экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятии. Производство продукции развивается не столько за счет прироста количества товаров, сколько за счет улучшения их качества, что способствует более высокому уровню конкурентоспособности продукции и рациональному использованию ресурсов.

Качество продукции и конкурентоспособность предприятия

С целью управления качеством продукции и повышения его уровня для производителя весомое значение приобретает наличие и возможность количественной оценки показателей качества выпускаемой продукции. Качество – это фактор, обеспечивающий конкурентоспособность продукции, его уровень влияет на финансово-экономический, кадровый, маркетинговый и производственно-технологический потенциал и, в конечном итоге – на прибыль.

Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции прослеживается следующим образом: улучшение качества → снижение затрат → повышение производительности → снижение цены → расширение рынка → удержание рынка → обеспечение работой и увеличение объема работ → возврат капиталовложений [7].

Научная методология (квалиметрия), связанная с количественной оценкой качества продукции, позволяет теоретически давать оценку качеству продукции. Но, как показывает практика, в работе предприятий пищевой отрасли данная работа зачастую не ведется. А именно достоверная оценка уровня качества продукции является основой для выработки дальнейших управляющих воздействий и корректировок в системе управления качеством выпускаемой продукции для большей ее конкурентоспособности на продовольственном рынке [2].

Проблема многокритериального выбора является одной из ключевых экономических проблем. Сущность ее в том, что при сравнительном выборе принимаемых решений приходиться учитывать не один критерий, а некоторую совокупность критериев (показателей) [1].

...качество в значительной мере определяет выживаемость предприятия в условиях рынка, позволяет нарастить темпы научно-технического прогресса и эффективности производства

Для решения этой задачи необходимо воспользоваться комплексным, экспертным и расчетным методами, которые учтут специфику выпускаемой продукции.

качество дает экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятии

Комплексный показатель качества хлебопекарной продукции

Методика включает в себя несколько этапов работы:

1. Определение номенклатуры показателей качества продукции (ПКП) через построение иерархической структуры целостного и усеченного «дерева» свойств (*см. рис. 1, 2 на с. 130 и 131*). На нулевом уровне находится качество – обобщенное комплексное свойство продукции, на самом верхнем – простые единичные свойства. Расчет комплексного показателя качества требует определения коэффициентов весомости экспертным способом.

2. Определение коэффициентов весомости показателей качества, установленных экспертным и расчетным методами (*см. табл. ниже*).

$$q_i = m_i / \Sigma m_i ,$$

где

q_i – коэффициент весомости,

m_i – весомость показателя качества,

Σm_i – сумма весомости показателей качества.

Таблица

Ранжир коэффициентов весомости качества хлеба и хлебобулочных изделий

№	Показатели качества	№ эксперта										Σm_i	q_i
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Вкус	9	8	8	8	7	7	9	8	7	7	78	0,100
2	Цвет	4	6	4	4	5	5	5	6	4	4	47	0,060
3	Запах	8	4	7	7	6	6	7	4	5	5	59	0,075
4	Консистенция	5	5	6	5	8	8	6	7	6	6	62	0,079
5	Влажность	1	1	2	1	2	1	3	1	2	2	16	0,020
6	Кислотность	6	9	5	6	4	2	4	5	8	8	57	0,073
7	Пористость	3	2	3	2	3	4	2	2	3	3	27	0,030
8	Сжимаемость мякиша	2	3	1	3	1	3	1	3	1	1	19	0,024
9	Химический состав	11	12	11	12	12	10	12	10	10	12	112	0,143
10	Биологическая ценность	10	10	10	9	1	11	11	9	11	9	100	0,128
11	Энергетическая ценность	7	7	9	10	9	9	8	11	9	10	89	0,110
12	Безопасность	12	11	12	11	11	12	10	12	12	11	114	0,146
	ИТОГО											780	-

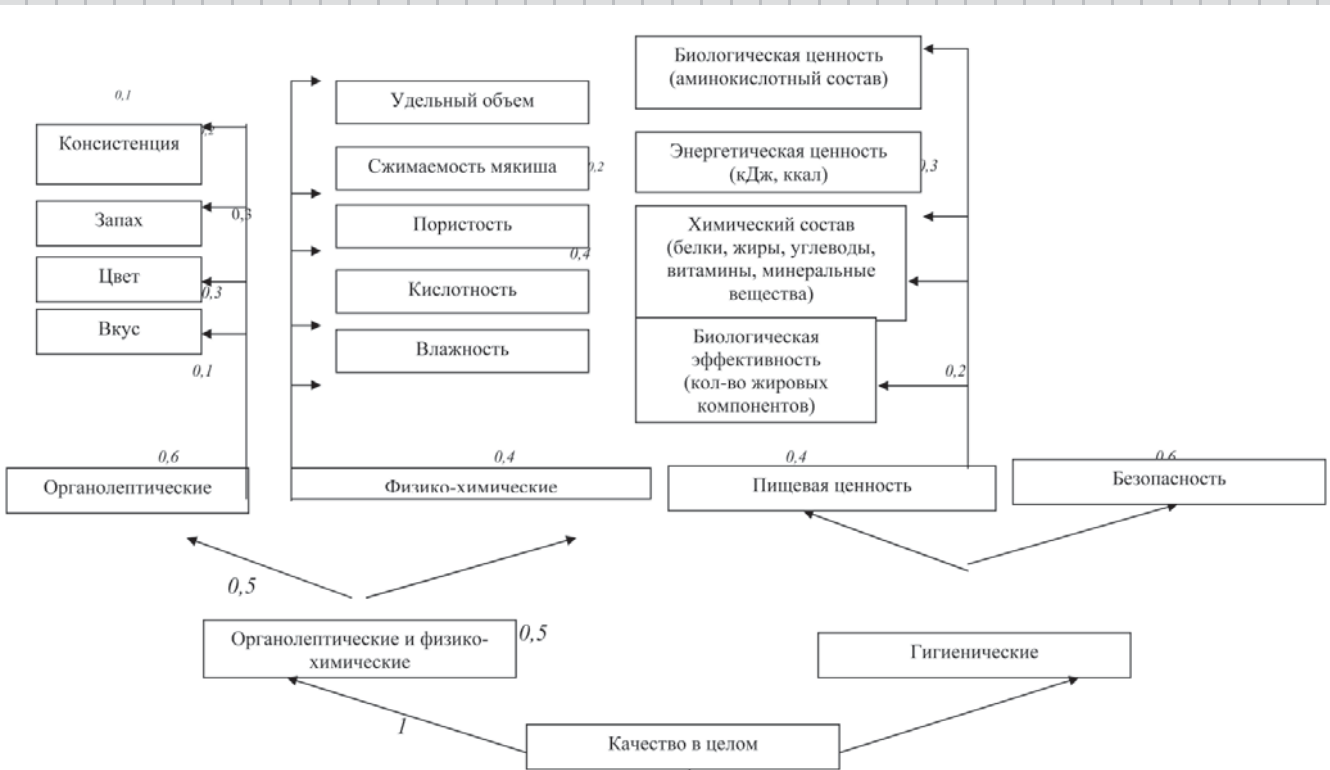


Рис. 1. Иерархическое «дерево» свойств качества хлеба и хлебобулочной продукции

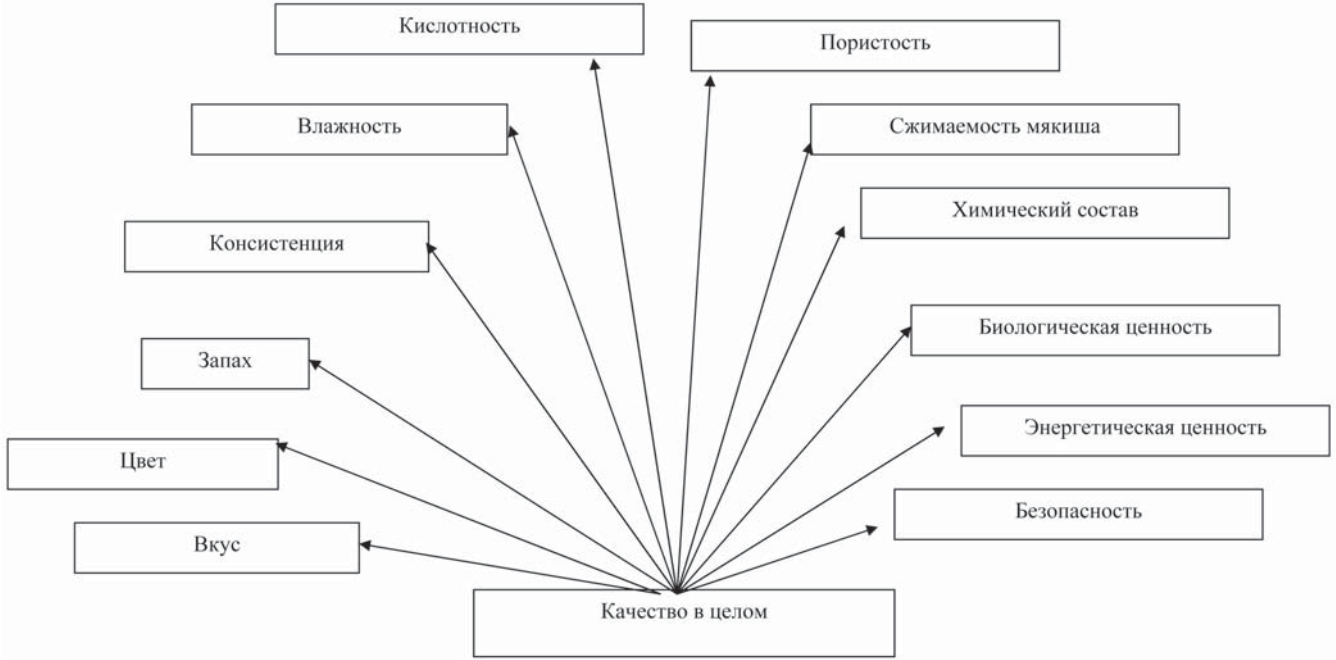


Рис. 2. Усеченное «дерево» свойств качества хлеба и хлебобулочных изделий

качество – это фактор, обеспечивающий конкурентоспособность продукции, его уровень влияет на финансово-экономический, кадровый, маркетинговый и производственно-технологический потенциал и, в конечном итоге – на прибыль

В состав экспертной группы вошли 10 специалистов: технологи высшей категории в хлебопекарной отрасли, начальники производственных цехов и лучшие специалисты в хлебопечении на исследуемых предприятиях.

3. Разработка оценочного листа на каждый вид выпускаемой хлебной продукции. В оценочный лист внесены показатели качества в ранжированной последовательности, установленной экспертной комиссией. Числовые пределы задаются ГОСТ по каждому из единичных показателей. Минимальный предел относится к категории допустимого качества, лучший – к оптимальному.

4. Определение суммарных критериев допустимого и оптимального уровней (в бальной оценке).

Преимущества метода качественной оценки хлебопекарной продукции

Разработанный метод позволяет решить множество задач для производителей:

1) измерить качество в числовом значении;

2) понимать уровень качества выпущенной продукции по шкале;

3) производить расчет весомости каждого из показателей качества продукции, как комплексного, так и единичного;

4) позволяет получать обобщенную, интегральную оценку в баллах, как самой продукции, так и отдельных ее свойств;

5) устанавливает для производителей четкие границы в числовом выражении оценки качества, при которых задаются допустимые уровни по ГОСТ, улучшенные и имеющие наивысшие показатели;

6) приведет к единству оценки качества между производителями.

Использование данного метода для всех контролирующих органов позволит сравнивать показатели качества выпускаемой продукции между производителями по единой шкале.

Литература

1. Абдразаков Р.И. Многокритериальный подход к оценке конкурентоспособности организации // Менеджмент в России и за рубежом. – 2010. – № 2.

2. Азгальдов Г.Г. Количественная оценка качества продукции – квалиметрия (некоторые актуальные проблемы). – М.: Знание, 1986. – 116 с.
3. Наливкина В. Хлебопекарная промышленность: проблемы и направления развития // Проблемы теории и практики управления. – 2009. – № 11.
4. Юркова Е. Качество как экономическая категория конкурентоспособности в аграрном секторе // АПК: экономика, управление. – 2009. – № 5.
5. Методика определения и применения интегральных показателей качества продукции. – М.: Изд. Стандартов, 1983.
6. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http:// www.gostedu.ru/4425.html.
7. Деминг Э. Выход из кризиса: новая парадигма управления людьми, системами и процессами: пер. с англ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http: // www.chtivo.ru/chtivo=3&bkid.

pn

Olesya Yu. Kosach
Postgraduate Student, Institute of International Business and Economics, Vladivostok State University of Economics and Service (IIBE, VSUES);
Head of Department of Economics, Management and Service, Far Eastern Technical College, Ussuriysk

Product Quality as the Main Factor of Competitiveness: a Calculation Method for Producers of the Bakery Industry

Abstract

The article describes a method for assessing the quality of products manufactured by the baking industry. This method allows producers to make up a deficiency of an adequate system of quality assessment for each item. This technique will help to measure the quality growth indicators, which is necessary for management actions.

Keywords: product quality, competitiveness, food market, expert method, hierarchical tree, weighting factor, baking industry