

У статті запропоновані методичні підходи розвитку цільової функції якості на харчових підприємствах. Розроблені концептуальні основи багатомірності характеру якості та узгодженості параметрів якості харчової продукції, які повністю відповідають положенням теорії всебічного управління якістю

Ключові слова: харчова промисловість, якість продукції, безпека продуктів

В статье предложены методические подходы развития целевой функции качества на пищевых предприятиях. Разработаны концептуальные основы многомерности характера качества и согласованности параметров качества пищевой продукции, которые полностью отвечают положением теории всестороннего управления качеством

Ключевые слова: пищевая промышленность, качество продукции, безопасность продуктов

In the articles a methodical approaches of development of objective function of quality at the food enterprises are offered. A conceptual bases of multidimensionality of quality and coherence of parameters of food quality production which completely answer with the provision of the theory of all-round quality management are developed

Keywords: food industry, quality of products, safety of foods

МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ РОЗВИТКУ ЦІЛЬОВОЇ ФУНКЦІЇ ЯКОСТІ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Н.А. Єфименко

Доктор економічних наук, професор*

Контактний тел.: 067-994-98-35

E-mail: Yefimenko-Nadezhda@ukr.net

Т.І. Ткаченко

Аспірант*

Контактний тел.: 093-784-49-25

E-mail: taraskacnu@rambler.ru

*Кафедра якості, стандартизації та органічної хімії

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
бульвар Шевченка, 81, м.Черкаси, 18031

1. Вступ

Забезпечення якості та безпеки продуктів харчування є одним з найбільш актуальних проблем в Україні, що вимагають науково-технічного вирішення, особливо в умовах кризової ситуації, враховуючи ринкові відносини виробника і споживача. Введення в дію Закон України «Про захист прав споживачів» зі змінами від 17 грудня 2009 року N 1779-VI, Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 06.09.2005 р. № 809-IV, Закон України «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» N 4224-VI (4224-17) від 22.12.2011 р., спрямовано на надання харчовим підприємствам великих прав у сфері виробництва і реалізації товарів, технічної політики, вдосконалення технологій, впровадження систем забезпечення якості та безпеки, санітарії і гігієни зокрема. З іншою сторони підвищується відповідальність виробників за випуск продуктів високого рівня якості, які повністю повинні відповідати усім вимогам нормативних документів відносно безпеки.

2. Аналіз літературних джерел та постановка проблеми

Дослідження теоретичних аспектів та практики управління якістю продукції в харчовій промисловості висвітлені в працях вітчизняних та зарубіжних науковців: І.З. Аронова, Р.В. Бичківського, В.І. Гіссіна, А.В. Гличева, М.М. Ільчука, М.В. Калінчика, П.Я. Ка-

литу, М.І. Шаповала, У.Демінга, К.Ісікаві, Е.Кондо та інших учених.

Цільова функція якості харчового продукту повинна бути сукупністю його характеристик, які безпосередньо пов'язані зі структурованим комплексом взаємопов'язаних системоутворюючих елементів. Якість продуктів харчування функціонально залежить від багатьох факторів, але головна задача цільової функції якості заключається в забезпеченні безпеки харчового продукту та задоволенні споживача стосовно його характеристик. [1, 3].

Запропонована задача може бути виконана шляхом впровадження на харчових підприємствах системи менеджменту якості (СМЯ) у відповідності з вимогами міжнародних стандартів ISO серії 9000, підсистем безпеки на основі принципів GMP та розгортання цільової функції якості.

3. Мета та задачі дослідження

Метою дослідження є методичні підходи розвитку цільової функції якості на харчових підприємствах. Системоутворюючі елементи, які дають можливість розвинути цільову функцію якості, включають розробку та рециклінг харчових продуктів, а також забезпечення якості сировини та матеріалів, процесів виробництва, сенсорної якості продуктів харчування. Розвиток цільової функції якості та її системоутворюючих елементів базуються на концептуальних задачах принципів таких, як:

- ідентифікація вимог споживачів з виділенням ключових, які задовольняють вимоги споживачів відносно якості продукту харчування;
- притримка цільового споживача, розширення попиту та залучення нових покупців, які надають перевагу продукту харчування конкретного виробника;
- гарантоване позитивне сприйняття споживачами розробленого або удосконаленого в процесі рециклінгу харчового продукту;
- значне скорочення інтервалу часу та витрат на цикл: розробка – освоєння – реалізація продукції та забезпечення відповідності цього інтервалу запланованого виходу продукту в ринкове середовище;
- оптимальний розподіл та ефективне використання людських, технологічних, сировинних, енергетичних та фінансових ресурсів та приведення їх у відповідність з економічною віддачею від розробки та рециклінгу продуктів.

Модель системоутворюючих елементів, яка забезпечує розвиток цільової функції якості наведена на рис. 1.

Цільовий споживач орієнтується на параметри властивого рівня якості продукції та має вплив на процеси виготовлення, оцінювання щодо посилення харчового підприємства стосовно підтримки якості та узгодженості параметрів якості на всіх стадіях життєвого циклу. Споживач розуміє, що якщо підприємство, якому він віддав свою перевагу, удосконалює продукцію, технологію, менеджмент, створює систему управління поставками, яка виключає потрапляння на завод неякісної сировини, то з'являється впевненість у неможливості постачань у ринкове середовище

продуктів харчування, які не відповідають декларованій якості [2, 4].

Харчове підприємство зацікавлено у розширенні попиту на свою продукцію шляхом безперервного покращення рівня якості та відносно стабільної ціни. В цьому заключається стратегічна ціль харчового підприємства, яке випускає продукти харчування та яке удосконалює свою діяльність у відповідності з установками міжнародних стандартів ISO серії 9000.

З наведених пропозицій визначаються тактичні задачі підприємства, які включають напрямки розвитку до яких відносяться:

- встановлення властивої якості для продуктів, які випускаються харчовим підприємством, з метою безперервного прийняття їх споживачем;
- забезпечення високого рівня цінності якості продуктів не лише на початковій стадії їх розробки, але і протягом всього терміну випуску та реалізації;
- встановлення структурованої діяльності для вимірювання відповідності характеристик якості продукту харчування еталону, який відповідає вимогам цільового споживача;
- забезпечення корисності цільового споживача та виробника шляхом впровадження методичних принципів управління якістю продукції.

Виконання поставленої мети та задач спонукає до лояльності споживача та стабільності його рішень відносно вибору та покупки продукту харчування за умови відносно стабільності роздрібної ціни, що призводить до внутрішнього задоволення споживача та, як наслідок, до збільшення продаж, високого рівня рентабельності та підвищенню прибутку зокрема.

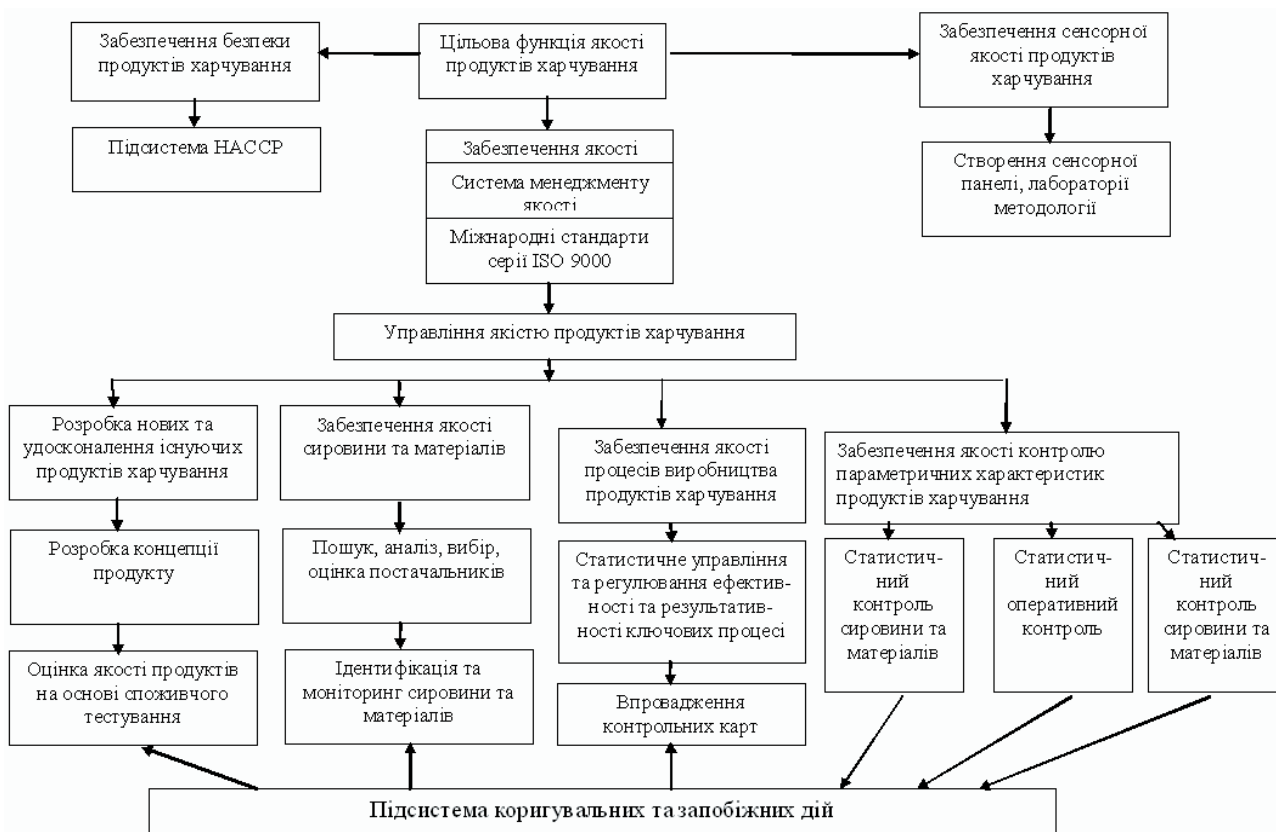


Рис. 1. Модель системоутворюючих елементів, яка забезпечує розвиток цільової функції якості

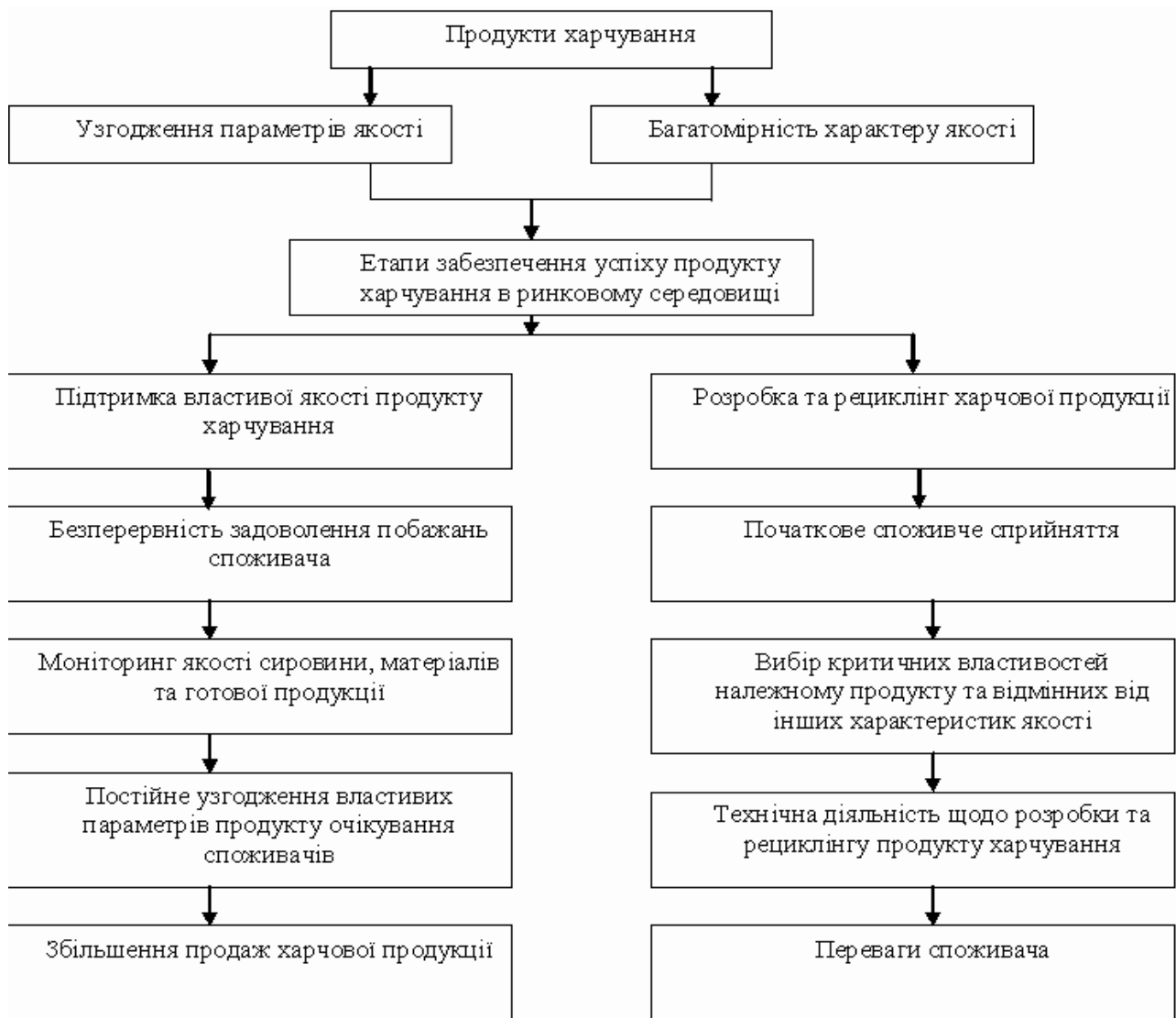


Рис. 2. Концептуальні основи багатомірності характеру якості та узгодженості параметрів якості харчової продукції

Основою споживчого попиту продуктів харчування є цільовий споживач, який регулярно купує харчову продукцію визначених споживачів, які задовольняють його стосовно якості та ціни (рис. 2).

Концептуальною основою розвитку цільової функції якості є наукові положення щодо багатомірності характеру якості та узгодженості параметрів якості у будь-яких сферах діяльності харчового підприємства (рис. 2). На основі цієї концепції реалізуються два напрями забезпечення якості харчових продуктів та успіху їх в споживчому ринковому середовищі, до якої відносяться: розробка та рециклінг продуктів харчування, а також підтримка властивого рівня якості харчових продуктів.

4. Вибір оптимального управління

Оптимальним управління має бути перший напрям, який забезпечує початкове споживче сприйняття та відповідає основним покупним побажанням. Для цих цілей при розробці та рециклінгу продуктів харчування здійснюється вибір критичних, властивих

даному продукту та відокремлених від інших характеристик якості. Цей вибір оцінюється та корегується у відповідності з перевагами споживачів, після чого здійснюється технічна діяльність щодо розробки та рециклінгу продуктів харчування. Стосовно другого напрямку здійснюється підтримка властивого рівня якості харчових продуктів, яка забезпечує безперервність задоволення побажань споживача. З цією метою виконується моніторинг якості сировини матеріалів та готової продукції, а також постійне узгодження властивих параметрів продукту відносно очікувань споживача.

5. Висновки

Розроблені концептуальні основи багатомірності характеру якості та узгодженості параметрів якості харчової продукції, які повністю відповідають положенням теорії всебічного управління якістю. Всебічне управління якістю, яке є одночасно також концепцією та ідеологією, передбачає формування діяльності підприємства на основі постійного удо-

сконалення системи взаємопов'язаних процесів, які повинні бути організовані таким чином, щоб функціонування не потребувало постійних втручань, а

ґрунтувалося на задоволенні споживачів, які в повній мірі зацікавлені в якості продукції, яка випускається [3, 5].

Література

1. Джордж С. Всеобщее управление качеством: стратегии и технологии, применяемые сегодня в самых успешных компаниях (TQM) / С.Джордж, А.Ваймерских. – СПб.: Виктория плюс, 2002. – 256 с.
2. Моисеева Н.К. Методы обеспечения качества продукции / Н. К. Моисеева. – 2000. – С 16-19. – Стандарты и качество, №7.
3. Нестеров П.С. Информационные аспекты стандартизации и управления качеством продукции / Нестеров П.С. – М.: Изд-во стандартов. – 1990. 153 с.
4. Свиткин М.З. Процессный подход при внедрении систем менеджмента качества в организациях. / Свиткин М.З. – 2002. – С. 74 – 77. – Стандарти и качество, №3.
5. Хімичева Г. І. Економічні аспекти впровадження інтегрованих систем управління / Г.І. Хімичева. – 2005. – С. 25-32. – Вісник КНУТД, № 2 (22).

Виконано аналіз проблем в роботі під'їзних колій промислових підприємств України у сучасних умовах. Розглянуто можливі шляхи удосконалення взаємодії промислового та магістрального залізничного транспорту

Ключові слова: простій, перевезення, підприємства, оборот, взаємодія

Выполнен анализ проблем в работе подъездных путей промышленных предприятий Украины в современных условиях. Рассмотрены возможные пути совершенствования взаимодействия промышленного и магистрального железнодорожного транспорта

Ключевые слова: простой, перевозки, предприятия, оборот, взаимодействие

The article is devoted to the problem of the industrial railway transport's work in modern conditions. The possible ways for the improvement of the industrial and main railway transport's interaction are considered in article

Keywords: demurrage, transportation, plants, turn, interaction

УДК 656.212.5

ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫХ ПОДЪЕЗДНЫХ ПУТЕЙ УКРАИНЫ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Р. В. Вернигора

Кандидат технических наук, доцент

Кафедра «Станции и узлы»

Днепропетровский национальный университет

железнодорожного транспорта

им. академика В. Лазаряна

ул. В. Лазаряна, 2, г. Днепропетровск, Украина, 49010

Контактный тел.: (056) 371-51-03, 068-409-62-14

1. Введение

Железнодорожный транспорт подъездных путей (ЖТПП) промышленных предприятий является важным элементом в логистической цепи перемещения материальных потоков, так как обеспечивает непосредственное взаимодействие по передаче грузов между магистральными железными дорогами и грузовладельцами. К железнодорожным подъездным путям относятся пути, которые соединены с общей

сетью железных дорог непрерывной рельсовой колеей и принадлежат предприятиям, организациям, учреждениям независимо от форм собственности [1]. Работа ЖТПП предполагает выполнение широкого комплекса различных операций по обеспечению перевозками предприятий и организаций, в т.ч.: приемосдаточные операции, технический осмотр подвижного состава, проверка массы груза и тары вагонов,