

# Аналіз факторів, що впливають на якість хлібобулочної продукції

*Розглянуто основні фактори, які впливають на якість хлібобулочної продукції, в системі менеджменту якістю на всіх стадіях життєвого циклу продукції і мають місце на всіх стадіях її формування. Досліджено основну класифікацію факторів на підприємствах хлібобулочної галузі та проаналізовано їх наслідки впливу на якість кінцевої продукції.*

*Исследованы главные факторы, влияющие на качество хлебобулочной продукции, в системе менеджмента качества на всех стадиях жизненного цикла продукта и имеют место на всех этапах ее формирования. Изучена центральная классификация факторов на предприятиях хлебобулочной отрасли и проведен анализ влияния их последствий на качество конечной продукции.*

*Main factors which have influence on product quality of bakery produce in the system of product quality management on all stages of product lifecycle. Are considered in the article. The main classification of such factors in bakery enterprises are researched, their consequences and influence on the quality of the product are analysed.*

**Постановка проблеми.** Значний вплив на якість способу життя має матеріальне середовище – якість товарів та послуг. В зв'язку з цим проблема якості продукції та послуг постійно залишається актуальною. Вона має стратегічний характер, а процес удосконалення якості залежить від багатьох факторів впливу. Він необхідний не тільки для отримання максимального прибутку від реалізації товарів, а головне – для суспільства та забезпечення його інтересів в цілому. Тому саме аналіз факторів має здійснюватися для того, щоб оцінити економічні умови, до яких має адаптуватися система менеджменту якості на підприємствах хлібопекарської галузі в Україні та функціонувати паралельно з ними ефективно.

**Аналіз досліджень та публікацій з проблеми.** Питання, пов'язані з аналізом факторів, які впливають на якість хлібобулочної продукції, завжди залишаються популярними серед вчених, науковців, аудиторів системи менеджменту якості, економістів, фінансистів. Їх постійне дослідження свідчить про те, що підприємство значною мірою залежать від факторів, вплив яких породжує внутрішні зміни в системі управління якістю. Тому таким питанням приділяється значна увага, для того щоб створювати та підтримувати надійне підґрунтя для ефективного функціонування організаційних та економічних засад.

Основною **метою статті** є чітке обґрунтування основних факторів, які впливають на якість хлібобулочної продукції, а також їх аналіз та виявлення їх впливу на хлібобулочну продукцію. Доречно зазначити, що не вирішеними залишається обсяг питань, які потребують реалізації ефективних заходів

з метою адаптації підприємства до постійних змін ринкового середовища.

**Виклад основного матеріалу.** В наш час не рідко виникають питання, пов'язані з якістю продукції, яка значною мірою впливає на ефективність функціонування підприємств та має різносторонній характер.

Якість залежить від великої кількості факторів організаційного, технічного, економічного, соціального та іншого характеру, які мають місце на всіх стадіях її формування: проектування – виробництво – споживання.

Тому їх умовно можна поділити на декілька груп залежно від характеру виробництва та сфери діяльності. Багато авторів демонструють підходи до їх класифікації по-різному, від чого і виникають розбіжності у поглядах [3, с. 45].

Отож, єдиного переліку факторів в сучасних економічних джерелах не існує. Це впливає на подальші наукові експерименти і породжує інтерес дослідників щодо аналізу факторів. Оскільки умови, від яких залежить виробництво продукції, мають тенденції до коливань, тому й фактори, які діють на якість, також змінюються.

Проведені дослідження в даному напрямі показали, що основними факторами, які впливають на якість хлібобулочних виробів у системі менеджменту якості, є технічні, організаційні, соціально-економічні, правові. Вони мають різний вплив на якість хлібобулочної продукції, тому вона постійно знаходиться в їх залежності. А саме: рівень матеріально-технічної бази, якість сировини, якість роботи працівників, рівень організації виробництва, рівень контролю якості та інші фактори.

Розглянемо вплив кожного із вищеперерахованих факторів, але зауважимо, що зазначений вище фактор – рівень контролю якості – в даному аналізі окремо не виділений через відсутність однозначних даних на підприємствах галузі, яка досліджується. Він у певній мірі впливає й на інші фактори та має тісний взаємозв'язок з ними [1, с. 154].

Отже, згрупуємо їх та відобразимо схематично в таблиці [3, с. 49].

Фактор №1 – рівень матеріально-технічної бази. Цей фактор характеризується технічною готовністю обладнання до роботи, технологічною оснащеністю та рівнем обслуговування виробництва, а також ступенем його автоматизації.

Аналіз досліджень показав, що стан даного фактора відіграє рішуче значення для забезпечення високої якості продукції, оскільки він викликає в середньому 43% браку та дефектів [5, с. 329].

За період 2007–2009 років динаміка даного фактора на підприємствах, які виробляють хлібобулочну продукцію, змінювалася постійно. Так, наприклад, у 2007 році спостерігався

## ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗЕЙ ТА ВИДІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

### Основні фактори, які впливають на якість хлібобулочної продукції

Фактори, що впливають на якість хлібобулочних виробів	Основна характеристика факторів
Рівень матеріально-технічної бази	Технологічне оснащення, автоматизація виробництва, технологічне обслуговування, знос виробництва
Якість сировини	Відповідність нормативним вимогам, умови зберігання, умови транспортування
Якість роботи працівників	Трудова дисципліна, відношення до роботи, рівень кваліфікації кадрів, технологічна дисципліна
Рівень організації виробництва	Структура виробництва, умови праці, ритмічність і своєчасність поставок сировини, методи стимулювання праці
Рівень контролю якості	Організація роботи підрозділів, відповідальність за якість, засоби контролю, оперативність, систематичність, надійність
Інші фактори	Виробництво експериментальних партій нової продукції, апробація нової продукції

лося зростання втрат від даного фактора, а потім різкий спад. Це обумовлено технічним переоснащенням виробництва починаючи з кінця 2006 року, після якого втрати внаслідок низького рівня роботи обладнання помітно зменшилися. Незважаючи на це, на даний момент рівень розглянутого фактора залишається високим – 31,8%, що пов'язано з моральним та фізичним зносом обладнання, заміну якого планується провести до 2010 року [7, с. 61].

Фактор №2 – якість роботи працівників, який включає, перш за все, рівень кваліфікації персоналу, задіяного у виробництві продукції, досвід роботи, професійну майстерність кадрів, а також загальне відношення до роботи і зацікавленість у високих результатах, підвищення рівня кваліфікації, дотримання трудової та технологічної дисципліни, наявність високої культури виробництва.

Ступінь впливу даного фактора також високий, а на втрати від нього припадає від 26 до 36% загального браку, причому в останні роки спостерігається зростання таких втрат. Так, наприклад, в 2005 році він мав найбільше значення за останні роки, і воно переважає над рівнем технічного [6, с. 248].

Дослідження складу та кваліфікації робочого персоналу показав, що на підприємствах, які виробляють хлібобулочну продукцію, почали приділяти більше уваги підвищенню кваліфікації кадрів (більшість працівників підвищують свій рівень кваліфікації в процесі роботи). Велике число дефектів та браку в його рамках пов'язано з недостатнім контролем технологічного процесу виробництва, що проявляється в порушенні рецептури виробів, неповній вазі та неправильній формі для випікання, неухважності на робочому місці та низькому контролю за роботою обладнання. Збільшення таких дефектів свідчить про низький рівень процесу контролю над виробництвом, що в кінцевому результаті впливає на якість готової продукції.

Фактор №3 – рівень організації виробництва. Фактор, який характеризує ефективну організацію виробничого процесу в цілому, включаючи структуру виробництва, умови праці, своєчасне надходження сировини та матеріалів, безперебійність роботи обладнання, а також методи матеріального та морального стимулювання праці.

Частка даного фактора у структурі втрат від браку з 2007 по 2009 рік коливався від 11 до 17%. Найбільшого значення він досяг в 2008 році, після чого зменшився.

За оцінкою спеціалістів, які працюють на досліджуваних підприємствах хлібобулочної галузі (ДП «Булочно-кондитерський комбінат», ДП «Хлібокомбінат №10» та ДП «Хлібокомбінат №12»), рівень організації виробництва досить високий, забезпечена своєчасність поставок сировини, безперебійність роботи обладнання, необхідні умови праці. Поява дефектів обумовлена частково зовнішніми причинами – проблема доставки сировини, а в більшій мірі – невисоким рівнем контролю якості робіт.

Такі причини мають прямий вплив на організацію виробництва, і тому відбувається більшість випадків браку, а зменшення рівня контролю над якістю робіт, як і в попередньому факторі, призводить до його зростання. Цей фактор впливає на систему менеджменту та якість продукції взагалі. Тому необхідно простежувати та враховувати зміни, які він викликає, а особливо спостерігати і звертати увагу керівництву підприємства [2, с. 254].

Фактор №4 – якість сировини. Додамо, що основною сировиною для виробництва хлібобулочної продукції на підприємствах є борошно, якість якого, за оцінкою спеціалістів підприємства, на 70% визначає якість готової продукції.

На підприємствах, що виробляють хліб та булочні вироби, рівень впливу даного фактора на дефектність продукції відносно невисокий – не перевищує 12% [8, с. 28]. Це пов'язано з високою ефективністю вхідного контролю сировини: перевірки підлягає кожна партія сировини, навіть якщо остання купується у відомих, з позитивною репутацією поставальників, а при невідповідності нормативним вимогам не допускається у виробництво. Незважаючи на високу якість сировини, зустрічаються окремі партії, які містять приховані дефекти та властивості, що проявляються в процесі надходження у виробництво і в подальшому можуть стати причиною браку. Таке явище трапляється рідко, але уникнення його появи має регулювати служба матеріально-технічного забезпечення.

Фактор №5 – інші фактори. Остання група факторів об'єднує випадки, які не ввійшли в попередні групи та пов'язані в основному з виробництвом випробуваних партій нової продукції або апробацією нових видів сировини. В середньому даний фактор є причиною браку в 3,5 випадках із

100, що несуттєво в порівнянні з впливом інших та виправдано технологічним процесом виробництва.

Таким чином, із сукупності факторів, що впливають на якість хлібобулочної продукції, першочерговими необхідно вважати чотири фактори, а також фактор контролю якості, який відіграє значну роль для забезпечення високої якості продукції та має безпосередній вплив на інші. Доцільно при цьому підвищувати рівень матеріально-технічної бази виробництва, раціонально своєчасно поновлювати старе та зношене обладнання, систематично покращувати технологічне оснащення виробництва, оскільки це в найбільшій мірі впливає на якість виробів.

Зазначимо, що важливо спрямовувати зусилля на підвищення якості роботи працівників, їх кваліфікацію та професійні навички, дотримуватися трудової дисципліни. З ним тісно взаємопов'язані такі фактори, серед яких – покращення організації праці, забезпечення безперервного технологічного циклу виробництва. Отже, саме технологам та майстрам потрібно покращувати організацію праці та дотримуватися технологічної дисципліни постійно [8, с. 56].

В зв'язку з цим необхідно посилювати контроль за якістю сировини, процесом виробництва, а також підвищувати забезпечення координації контролю на кожному етапі виробничого циклу з підсумковим контролем якості готової продукції, що дасть змогу попередити появу браку та дефектів. Ефективність такої пропозиції пов'язана з роботою підрозділу, що відповідає за якість, через це необхідно збільшити його чисельність та покращити організацію роботи в напрямку комплексного контролю. Отже, для зменшення втрат від браку та підвищення ефективності управління якістю даної продукції необхідно покращити умови пристосування системи управління якістю до постійно змінних основних факторів, що впливають на якість та направити першочергові зусилля на усунення дефектів [9, с. 47].

Аналіз факторів, що впливають на якість продукції, дозволяє виявити такі основні закономірності управління якістю в системі менеджменту, що демонструють надійні, систематичні причинно-наслідкові зв'язки між ними.

По-перше, це ступінь відповідності якості продукції технічному рівню виробництва та стану матеріально-технічної бази. Тобто якість продукції знаходиться в прямій залежності від даного фактора: чим вищий технічний рівень виробництва, тим більш високоякісна продукція буде вироблятися. А подальше удосконалення якості продукції пов'язане з підвищенням рівня виробництва за рахунок модернізації обладнання, впровадження нових технологій та зміцнення матеріально-технічної бази в цілому [4, с. 471].

По-друге, залежність якості продукції від рівня організації виробництва та пов'язаної з нею якості виконання робіт. У наш час цей фактор важко переоцінити, тому що він відіграє велику роль, як і технічний фактор. Тому, чим краще та ефективніше організовано технологічний процес, забезпечено його безперебійність, необхідні умови, тим вищою буде якість виконання робіт та менше дефектів і браку на підприємстві.

По-третє, взаємозв'язок та пряма залежність рівня якості виконуваних робіт та виготовленої продукції від рівня кваліфікації кадрів [10, с. 35]. А саме: чим вищий рівень кваліфікації кадрів, тим більш високого рівня якості продукції можна досягнути при інших факторах (якість сировини, матеріалів, технології виробництва).

У даній ситуації одним із основних напрямів підвищення якості продукції є підвищення кваліфікації кадрів, трудової та технологічної дисципліни і контролю якості за виготовленою продукцією [7, с. 14].

Важливе місце посідає ще одна закономірність. Вона пов'язана із забезпеченням високої якості, а точніше із безперебійністю та комплексністю контролю якості за всіма напрямками: вхідний контроль сировини, контроль технологічного процесу виробництва, готової продукції, продукції після випуску її з виробництва. Чим вища частота та комплексність контролю, тим вища якість кінцевої продукції [9, с. 45].

Отже, необхідно враховувати всі закономірності при управлінні якістю продукції та плануванні заходів для її підвищення. Матеріали та інформацію про аналіз факторів необхідно ставити до відому персоналу по управлінню та використовувати при розробці планів організаційно – технічних заходів для підвищення якості продукції, а отже і ефективності виробництва. Крім того, об'єми та причини браку потрібно вивчати у всіх цехах та відділах підприємства з ціллю попередження їх повторення.

### Висновки

Зазначимо, що на якість продукції підприємств хлібобулочної галузі, так як і на якість продукції підприємств іншої галузі, постійно впливають фактори. Тому якість знаходиться безперервно в залежності від них. Цю закономірність необхідно враховувати при її управлінні та плануванні заходів щодо її підвищення для ефективної діяльності підприємства.

Тому аналіз факторів, які впливають на якість хлібобулочної продукції в системі менеджменту якості, має проводитися систематично. Це дає змогу виявити ряд потенційно можливих загроз, прискорити їх усунення та мінімізувати негативний вплив на систему управління якістю хлібобулочної продукції і як наслідок, задовольнити всі вимоги споживачів, тому що споживач оцінює якість продукції з точки зору потреб, які для нього першочергові та вкрай необхідні.

Отже, головним гаслом для підприємств – виробників хлібобулочної продукції є виготовлення продукції більш вищої якості у порівнянні із конкурентами з метою отримання максимального прибутку та розповсюдження позитивної репутації серед споживачів.

### Література

1. Алексеев І.В. та інші Економічний механізм управління розвитком підприємства. – Львів: Світ, 2004. – С. 154.
2. Економічний аналіз на підприємствах харчової промисловості / Л.М. Чернелевський, О.В. Михайленко. – М.: ІНФА-М, 2006. – С. 254.

3. Комлев Е.Б. Аналіз конкурентоспроможності товарів / Маркетинг в Росії та за кордоном. – 2004. – №3. – С. 45, 49.
4. Менеджмент якості: Підручник / М.І. Шаповал. – 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2007. – С. 471.
5. Управління якістю: Навчальний посібник / Р. Бичківський – Л.: ДУ «Львівська політехніка», 2008. – С. 329.
6. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект / В.М. Микитюк, О.В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2007. – С. 248.
7. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2007. – С. 14, 61.
8. Харчова переробна промисловість: Журнал №6/2009. – С. 28,56.
9. Харчова переробна промисловість: Журнал №7/2009. – С. 45, 47.
10. Харчова переробна промисловість: Журнал №8/2009. – С. 35.

А.В. ЯЦЮТА,  
аспірант, Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана

## Порівняльний підхід оцінки вартості та можливість його застосування в банках

*У статті проводиться аналіз порівняльного підходу оцінки вартості і показана можливість його застосування для оцінки вартості банку.*

*В статті проводиться аналіз сравнительного подхода оценки стоимости и показана возможность его применения для оценки стоимости банка.*

*This article contains the analysis of the comparative method of costs estimation and indicates the possibility of this method's implication for the estimation of the costs of banks*

**Постановка проблеми.** Як показує практика, методика оцінки вартості банку дійсно є необхідним елементом підвищення ефективності їх діяльності, це пов'язано з тим, що вона дає можливість побачити фінансові проблеми, які виникають перед банком, покращує координацію дій між різними підрозділами банківської системи, збільшує можливості в забезпеченні банку необхідними фінансовими ресурсами, сприяє більш раціональному їх розподілу, покращує контроль за діяльністю банку, стимулює персонал управління до реалізації таких заходів, які б сприяли підвищенню його капіталізації та прибутковості.

**Аналіз досліджень та публікацій з проблеми.** В ринкових умовах господарювання важливе місце відводиться процесу формування вартості банків, тому що це орієнтує на отримання оптимального прибутку і збереження своїх позицій на ринку товарів та фінансових послуг.

Більшість вчених та економістів – В.М. Будицький, К. Гриффит, А. Дамодаран, Ч.Дж. Вулфел, І.Б. Івасів, А.Е. Івантєт, Т. Коупленд, Т. Коллер, Т.В. Майорова, Дж. Муран, Ш. Пратт, Л.О. Примостка, П. Роуз, В.М. Рутгайзер, К. Уілсон, М.В. Федотова, Д. Фішман, Г.Н. Щербаківа – розглядають підходи визначення вартості банку при вивченні інших проблем. Нині відсутні спеціальні роботи, присвячені комплексному дослідженню визначення оцінки вартості банку. Тому з метою створен-

ня належних умов для забезпечення надійного і ефективного функціонування системи оцінки вартості банку необхідно розробити науково обґрунтовані підходи її визначення.

**Мета статті.** Метою нашого дослідження є визначення можливості застосування порівняльного підходу для оцінки вартості банку та розробка пропозицій щодо подальшого удосконалення методів оцінки його вартості.

**Виклад основного матеріалу.** Методи оцінки вартості є важливою складовою вартісно орієнтованого управління банком. Для цього важливо вибрати відповідну модель, яка б дозволяла досить точно визначити ринкову вартість банку. Вивчення нами широкого кола методик та моделей представлених в економічній літературі, посвяченій вартісній тематиці, дозволяє зробити висновок про те, що є розроблені загальноприйняті методи та моделі оцінки вартості суб'єкта господарювання, але досконалої методики оцінки вартості банків України на сьогодні не існує.

Як зазначає більшість економістів – А. Дамодаран, В. Єсіпов, І. Івасів, Т. Коупленд, Т. Коллер, Д. Муран, Г. Маховикова, О. Мендрул, І. Павленко, Л. Примостка, Н. Симионова, Р. Симионов, В. Терехова та інші – в практичній діяльності для оцінки вартості фірми використовують три підходи: витратний, порівняльний і дохідний.

Порівняльний підхід оцінки вартості підприємства, фірми та бізнесу є найбільш розповсюдженим, це пов'язано з тим, що в основу його теоретичної концепції покладена об'єктивність отриманих результатів оцінки вартості об'єкта, що зумовлюється наступними базовими положеннями.

По-перше, при оцінці вартості об'єкта як орієнтир використовують реально сформовані ринком ціни акцій аналогічних підприємств. В умовах розвинутих ринкових відносин фактична ціна купівлі, продажу підприємства в цілому або однієї акції інтегрально враховує багаточисельні фактори, які впливають на величину вартості власного капіталу під-