

СУТНІСТЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧІВ ЗАКРИТОГО ҐРУНТУ

**СИСЕНКО А.М., АСПИРАНТ*,
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМ. П. ВАСИЛЕНКА**

Стаття присвячена питанням визначення та формування якості продукції виробництва овочів закритого ґрунту.

Article is devoted to identifying and forming quality of greenhouse vegetables.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Вітчизняний і зарубіжний досвід управління якістю харчових продуктів свідчить, що ефективно управляти якістю можна лише на комплексній основі, яка базується на аналізі та об'єднанні в цілісну систему безлічі факторів формування якості.

Системний підхід в управлінні якістю полягає в дослідженні об'єктів управління як цілісних систем, які складаються із сукупності елементів, що мають певні взаємозв'язки та взаємозалежності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості застосування системного підходу в управлінні якістю харчових продуктів висвітлено в роботах Є.І. Тавера, Л.В. Альохіна, Н.Р. Андреева, М.С. Куракіна, М.Н. Костюченко, А.М. Дорохович, В.Т. Косюри. Науковці розглядають харчовий продукт одночасно як цілісну систему та як елемент синтезованої системи «продукція – споживач», у якій товар споживається як безпосередньо, так і опосередковано.

З позицій системного підходу виробництво харчових продуктів – це комплекс взаємозв'язаних і взаємозалежних елементів певної організаційної складності, де кожен елемент розглядається комплексно з іншими з обов'язковим визначенням ступеня впливу змін у будь-якому з елементів на інші складові системи. Оскільки якість харчових продуктів формується при проектуванні, забезпечується в процесі виробництва та реалізується під час споживання, то це означає, що управляти якістю на різних стадіях життєвого циклу продукції слід через управління якістю процесів її створення, забезпечення та споживання.

* Науковий керівник – Онегіна В.М., д.е.н., професор

Формулювання цілей статті. Мета статті є розкриття сутності поняття „якість продукції виробництва овочів закритого ґрунту” як важливішого об’єкту управління у сільськогосподарських підприємствах.

Виклад основного матеріалу дослідження. Діяльність будь якого економічного суб’єкта характеризується отриманням результату. В економіці результат - це створення нових благ.

Створення нових благ відповідає кардинальним цілям суспільства по забезпеченню власної життєдіяльності та подальшого розвитку. Блага можуть споживатися власне виробником, задовольняючи його певні потреби, а також можуть обмінюватися або продаватися - бути товаром, задовольняючи потреби інших споживачів. Необхідно відмітити, що процес створення нових благ та самі нові блага повинні відповідати певній системі вимог, що пред’являє суспільство до їх здатності задовольняти ті чи інші потреби. Дана відповідність знаходить своє відображення у категорії якості.

У Міжнародному стандарті ІСО 8402 наводиться таке визначення якості: "Якість - сукупність характеристик об’єкту, що стосуються його здатності задовольняти встановлені та передбачувані потреби"[1]. Відомий американський фахівець в області якості продукції А. Фейгенбаум в своїй книзі «Контроль якості продукції» розуміє під якістю виробу або послуги як загальну сукупність технічних, технологічних, та експлуатаційних характеристик виробу та послуги, за допомогою яких виріб або послуга будуть відповідати вимогам споживача при їх експлуатації [2].

Інші вчені [3] вважають, що якість продукції - це сукупність якостей, які обумовлюють ступінь задоволення певних потреб у вигляді економічного результату у споживача з урахуванням суспільно-необхідних затрат.

Міжнародна організація з питань стандартизації визначає якість як сукупність властивостей і характеристик продукції (або послуг), яка забезпечує задоволення встановлених або передбачуваних потреб.

У процесному підході до розроблених та впроваджених систем управління якістю передбачено визначення таких рівнів якості продукції [1] :

- абсолютний;
- відносний;
- перспективний;
- оптимальний.

Абсолютний рівень якості виробу знаходять шляхом обчислення обраних для його вимірювання показників без їх порівняння з відповідними показниками аналогічних виробів.

Відносний рівень якості продукції передбачає порівняння її показників з абсолютними показниками якості кращих аналогічних вітчизняних та зарубіжних зразків виробів.

Перспективний рівень передбачає оцінку якості виробів з урахуванням пріоритетних напрямів і темпів розвитку науки й техніки.

Оптимальний рівень якості визначається за новими видами продукції і, перш за все, знярядь праці. Це такий рівень, за якого загальна величина суспільних витрат на виробництво і використання (експлуатацію) продукції в певних умовах її споживання була б мінімальною.

Для визначення рівня якості застосовують такі методи [4, с.54]:

Об'єктивний метод: означає оцінку рівня якості продукції на підставі стендових випробувань та вимірювань за допомогою приладів, лабораторних аналізів .

Органолептичний метод: ґрунтується на наслідках аналізу сприймання органами відчуттів людини (зором, слухом, смаком, нюхом, дотиком) без застосування технічних вимірювальних та реєстраційних засобів.

Диференційований метод: передбачає порівняння одиничних виробів з відповідними показниками виробів-еталонів або ж базовими показниками стандартів.

Комплексний метод: полягає у визначенні узагальнюючого показника рівня якості оцінюваного виробу.

Ці всі визначення поняття „якість продукції” характеризують якість як сукупність властивостей товару. Можна зробити висновок, що за ключову характеристику якості продукції прийняті певні властивості продукції.

На нашу думку, якість продукції є основою для подальшого удосконалення продукції і максимального задоволення потреб. Для забезпечення високої якості товару і його конкурентоспроможності важливо не стільки виявлення недоброякості, як її попередження. З цією метою необхідні створення й удосконалення єдиної системи контролю за якістю товарів. Управління якістю здійснюється з метою досягнення рівня якості, що задовольняє вимоги споживачів.

Вважаємо, під якістю продукції, слід розуміти сукупність властивостей продукції, яка обумовлює її здатність задовольнити визначені потреби відповідно до її призначення. Об'єктивною

закономірністю має бути підвищення якості виробництва такої продукції, яка потрібна суспільству для задоволення потреб.

Аналіз якості продукції проводиться за її показниками.

Показник якості продукції - це кількісна характеристика однієї або декількох властивостей продукції, що становлять її якість і розглядаються стосовно до визначених умов її створення, експлуатації чи споживання [5, с.43].

У різних галузях промисловості для характеристики якості використовуються різні показники. Наприклад, у харчовій промисловості:

- фізико-хімічні показники - характеризують склад харчових продуктів;

- органолептичні показники - це зовнішній вигляд, колір, смак, запах;

- естетичні показники - характеризують художнє оформлення харчової продукції (упаковка);

- технологічні показники - питома вага сировини на вироблення одиниці продукції; коефіцієнт використання вихідної сировини, матеріалів, енергетичних ресурсів тощо;

- патентно-правові показники характеризують ступінь відновлення технічних рішень, використаних при виробництві продукції, їх патентний захист, а також можливість безперешкодної реалізації продукції в країні і за рубежом. До них відносяться показники патентної чистоти, патентного захисту, територіального поширення;

- показники збереженості - визначають здатність різних видів харчової продукції зберігати споживчі властивості протягом термінів, передбачених відповідною нормативно-технічною документацією;

- показники безпеки характеризують особливості продукції, які обумовлюють її безпеку для здоров'я людини при її використанні, збереженні чи транспортуванні.

Параметри якості овочів закритого ґрунту передбачають врахування таких характеристик [6, с.35] :

- органолептичні показники – це зовнішній вигляд овочів, розмір, смак, колір, запах, наявність пошкоджень.

- фізико-хімічні показники – характеризують фізичний та хімічний склад овочів (вміст поживних речовин, смакові якості, наявність сторонніх домішок).

- естетичні показники – характеризуються комплексом властивостей, пов'язаних з естетичними відчуттями і поглядами

(художнє оформлення упаковки).

➤ показники збереженості характеризують здатність овочів зберігати споживчі властивості протягом термінів, передбачених нормативно-технічною документацією.

➤ господарсько-біологічні показники характеризують врожайність та товарність овочів.

➤ патентно-правові показники характеризують можливість безперешкодної реалізації овочів в країні і за рубежом.

➤ показники екологічності характеризують особливості овочів, що гарантують безпеку для здоров'я людини при їх споживанні.

➤ технологічні показники – питома вага сировини на вироблення одиниці продукції; коефіцієнт використання вихідної сировини, матеріалів, енергетичних ресурсів тощо;

Висновки : На основі огляду наукових джерел, зазначимо, що якість продукції виробництва овочів закритого ґрунту - це сукупність властивостей продукції. Показники якості є кількісною характеристикою цих властивостей. Саме дотримання і забезпечення цих властивостей формує об'єкт управління якістю продукції, яка включає фізико-хімічні, органолептичні, естетичні, технологічні, патентно-правові, господарсько-біологічні, екологічні властивості.

Література.

1. Процесний підхід при розробленні та впровадженні системи управління якістю згідно ДСТУ ISO 9001: 2001 [М013-2003]”: Метод. посіб. / Ін-т з питань упр. якістю та навколишнім середовищем, ДП УкрНДНЦ; [Упоряд.: Топольницький О.Г. та ін.]. — К.: Хімджест, 2003. — 19 с.:

2. Ревкова Н. О. Вплив системи управління якістю на забезпечення конкурентоспроможності організації // Збірник наукових праць. — Черкаси, 2002. — N4 (7). — С.164–168.

3. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посібник. / Л.Ф.Скалецька, Г.І. Подпратов. - К.: Видавничий центр НАУ, 2008. - 287 с.

4. Тельнов А. С. Системний підхід до управління якістю роботи на підприємстві // Социально-экономические аспекты промышленной политики. — Донецк, 2003. — Т.4, ч.1. — С.290–296.

5. Технологія виробництва овочів і плодів / За ред. О.Ю.Барабаша. - К.: Вища шк., 2004. - 430 с.

6. Управління якістю продукції: [Навч. посібник для студентів вузів України] / [Запунний О.Й., Запунний О.О., Полуда І.В., Савченко С.М.]; Нац. техн. ун-т України «Київ. політехн. ін-т» та ін.; [За ред. В.Д.Нємцова]. — К., 1998. - 134 с.