

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИМЕНЕНИЯ СТАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ (SPC) В РОЛИ ИНСТРУМЕНТА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Махмудова А.С., студентка 4 курса
Института автоматики и электронного приборостроения
Научный руководитель – Сабитов А.Ф.,
кандидат технических наук, доцент
ФГБОУ ВО КНИТУ им. А.Н. Туполева – КАИ

Ключевые слова: качество, управление качеством, инструменты управления качеством, производственный процесс, статическое управление процессами (SPC), система менеджмента качества

В данной работе приводится оценка инструмента управления качеством производственных процессов «Статического управления процессами» (SPC). Применимость данного инструмента на практике оценивается на основании исследований о внедрении статического управления процессами в пищевой промышленности в США.

Введение Сегодня можно без сомнений сказать, что качество производимых продуктов и услуг стало критически необходимым условием производства товаров и услуг. Качество не только является техническим необходимым условием для обеспечения непрерывного производства, но и способом формирования спроса на товары или услуги. Такой подход требует применения принципов управления качеством ко всем аспектам бизнеса и обычно известна как всеобщее управление качеством (TQM).

С целью обеспечения стабильности выпускаемой продукции, ее высокого качества применяют многие инструменты проектного управления организацией производства. В данной статье рассматривается один из методов обеспечения качества производства, а именно Static Process Control (SPC) – статистическое управление процессами. Статическое управление процессами рассматривается во

многих организациях как важная часть TQM. Более того, SPC — это способ осмысления изменчивости процессов, что необходимо для постоянного улучшения качества продукции или услуг.

Цель работы: изучить результаты использования инструмента статического управления процессами в сфере общественного питания

Результаты исследований. Первым серьезным применением инструментов статического управления процессами стала модернизация процесса наполнения контейнеров, что позволило решить проблемы с детализацией веса нетто, а также уменьшить количество отклонений конечной продукции. Система менеджмента качества производства пищевых продуктов стала стремительно развиваться после ужесточения требований к качеству извне. Ключевыми катализаторами стремительного развития СМК в американской пищевой промышленности стало образование Американского общества контроля качества, внедрения ряда законов, предписывающих требования к качеству пищевых продуктов, главным из которых стал закон о безопасности пищевых продуктов и защите прав потребителей. Кроме того, в результате развития логистических цепочек, появилась возможность приобретать сырье в разных местах, использовать различные способы транспортировки сырья, использовать новые инструменты увеличения срока годности производимой продукции, развивать разнообразие логистических цепочек сбыта произведенной продукции. В результате использования метода SPC удалось добиться следующих результатов:

1. Сокращение объемов производимых отходов в ходе производственного процесса;
2. Формирование четкой системы контроля процессов термической обработки, заготовки, упаковки продуктов;
3. Повышение вовлеченности сотрудников в процессы мониторинга качества, а также изменения и модернизации существующих систем менеджмента качества;
4. Формирование гарантии качества пищевых продуктов для клиентов.

Что касается сферы услуг, то, как уже было упомянуто в данной статье, многие инструменты управления качеством производства, в том числе методы статического управления процессами, стали

неотъемлемой частью этой сферой деятельности. Как и в случае с пищевой промышленностью, инструменты всеобщего управления качеством стали применяться после серии научных работ о возможности применения статистического контроля качества (SQC) и статического управления качеством (SPC) в сфере услуг. Использование СМК, применяемых в промышленных процессах высокоточных производств, позволило повышать рыночную конкурентоспособность оказываемых услуг. Результатом применения методов SPC стало:

1. Снижение количества жалоб клиентов на оказываемые услуги;
2. Расширение полномочий передового персонала;
3. Увеличение эффективности инструментов обратной связи;
4. Сокращение времени оказания услуги.

Заключение. На основании вышеизложенного можно сделать вывод о возможности применения статического управления процессами в качестве инструмента менеджмента качества в сфере общественного питания.

Библиографический список:

1. Григорьев Л.Ю., Корушев И.И. Стратегия компании и цели в области качества. / Л. Ю. Григорьев, И.И. Корушева. Текст : электронный // МЕТОДЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА. – 2009. – №7. – С. 4–9. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23418857> (дата обращения: 02.02.2023). – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

2. Лим С.А.Х., Энтони Дж., Албливи С. Статическое управление процессами (SPC) в пищевой промышленности. – Текст: электронный // Тенденции в пищевых науках и технологиях. – 2014. – С. 4-31. https://www.researchgate.net/publication/365096613_Heightening_effects_of_cysteine_on_degradation_of_trichloroethylene_in_Fe3SPC_process (дата обращения: 28.01.2023). – Режим доступа: Научная электронная библиотека ResearchGate.com.

3. Прокопенко В.Д., Шурай П.Е., Шурай С.П. Использование карт Шухарта для анализа качества продукции. / В.Д. Прокопенко, П.Е. Шурай, С.П. Шурай. – Текст : электронный // Качество продукции: контроль, управление, повышение, планирование: сборник научных трудов Международной молодежной научно-практической

конференции (17-18 ноября 2016 года; в 2-х томах, Т.2, Юго-Зап. Гос. Ун-т, Курск: Из-во ЗАО «Университетская книга». 2016. – С. 182 – 186. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35408091> (дата обращения: 09.12.2022). – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

RESULTS OF STATIC PROCESS CONTROL (SPC) AS A CATERING QUALITY MANAGEMENT TOOL

Makhmudova A.S.

***Keywords:** quality, quality management, quality management tools, production process, static process control (SPC), quality management system*

This paper evaluates the quality management tool for manufacturing processes "Static Process Control" (SPC). The applicability of this tool in practice is evaluated based on studies on the implementation of static process control in the food industry in the United States.