



**Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa**
im. Stanisława Piłonia
w Krośnie

Praca dyplomowa

**Ocena wdrożenia oraz skuteczności wykorzystania
metod, narzędzi i technik zarządzania jakością w
przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego**

Autor:

Magdalena Karaś

Opiekun pracy:

dr inż. Stanisław Zając

Instytut Gospodarki i Polityki Społecznej

Kierunek: Towaroznawstwo

Specjalizacja: Towaroznawstwo żywności



Cel pracy

Celem pracy jest ocena wdrożenia oraz skuteczności wykorzystania metod, narzędzi i technik zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego w Polsce.



Zakres pracy

- Charakterystyka wybranych metod, narzędzi i technik zarządzania jakością stosowanych w branży przemysłu spożywczego,
- Określenie **częstotliwości** stosowania poszczególnych metod, narzędzi i technik zarządzania jakością,
- Określenie **istotności** poszczególnych metod, narzędzi i technik zarządzania jakością w spełnieniu wymagań przedsiębiorstwa,
- Określenie **trudności** napotkanych przez przedsiębiorstwa przy wdrażaniu metod, technik i narzędzi zarządzania jakością,
- Określenie **korzyści** wynikających z wdrożenia metod, narzędzi i technik zarządzania jakością,
- Określenie **skuteczności** poszczególnych metod, narzędzi oraz technik zarządzania jakością,
- Przedstawienie wzorcowych rozwiązań dla przedsiębiorstw w zależności od branży.



Metodyka badań

W pierwszej kolejności na podstawie literatury dokonano analizy obecnego stanu wiedzy z zakresu istniejących metod, narzędzi i technik zarządzania jakością stosowanych w przedsiębiorstwach branży spożywczej co pozwoliło na wyszczególnienie najważniejszych metod, narzędzi i technik stosowane w zarządzaniu jakością w badanych przedsiębiorstwach. Analiza pozwoliła na opracowanie kwestionariusza ankietowego składającego się z 19 pytań. Kwestionariusz składała się z dwóch części. **W pierwszej części** pytania dotyczyły badanej firmy, a w szczególności formy organizacyjno-prawnej przedsiębiorstwa, jego struktury kapitału, daty powstania, jak również zasięgu oddziaływania, rodzaju głównej działalności prowadzonej przez zakład oraz posiadanych certyfikatów.



Metodyka badań

Druga część kwestionariusza dotyczyła oceny częstotliwości, istotności, skuteczności, przydatności oraz korzyści wynikających ze stosowania poszczególnych metod, narzędzi i technik zarządzania jakością. Pytania dotyczyły również przyczyn wdrożenia i stosowania wybranych metod i technik doskonalenia jakości oraz trudności jakie przedsiębiorstwa napotkały przy ich wdrożeniu. Pytania dotyczyły także odbytych przeszkoleń pracowników odpowiedzialnych za doskonalenie procesów w zakresie zarządzania jakością oraz znajomości metod i technik zarządzania jakością przez pracowników strefy produkcyjnej.

Do badań losowo wybrano przedsiębiorstwa z przemysłu spożywczego.



Metodyka badań

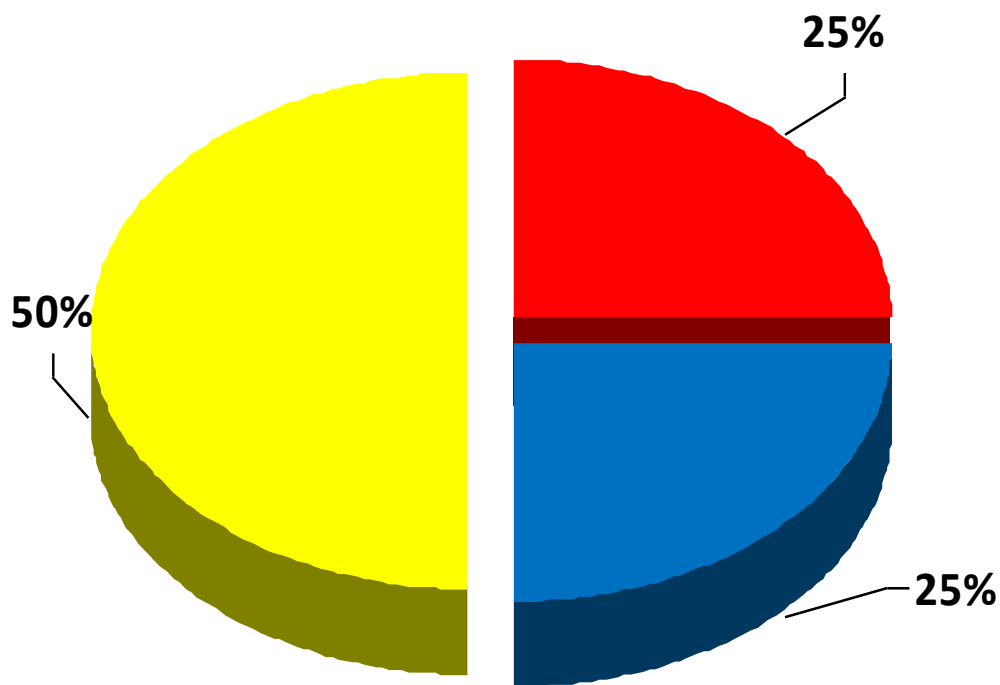
W drugim etapie przeprowadzono badania ankietowe z wykorzystaniem platformy internetowej PWSZ w Krośnie. Elektroniczne ankiety przesłano drogą internetową do przedstawicieli kierownictwa przedsiębiorstw. Badania przeprowadzono w okresie od maja do października 2014 roku. Osoby, które wypełniały ankietę były związane z zarządzaniem jakością oraz najczęściej byli to właściciele firm. Do ostatecznej oceny oraz analizy zostało zakwalifikowanych 24 prawidłowo wypełnionych ankiet.

W trzecim etapie dokonano analizy i prezentacji wyników z wykorzystaniem programu komputerowego Excel. Analiza wyników pozwoliła na opracowanie wniosków i zaleceń przedsiębiorstw w aspekcie stosowania metod, narzędzi i technik doskonalenia jakości dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego.



Wyniki badań i analiz

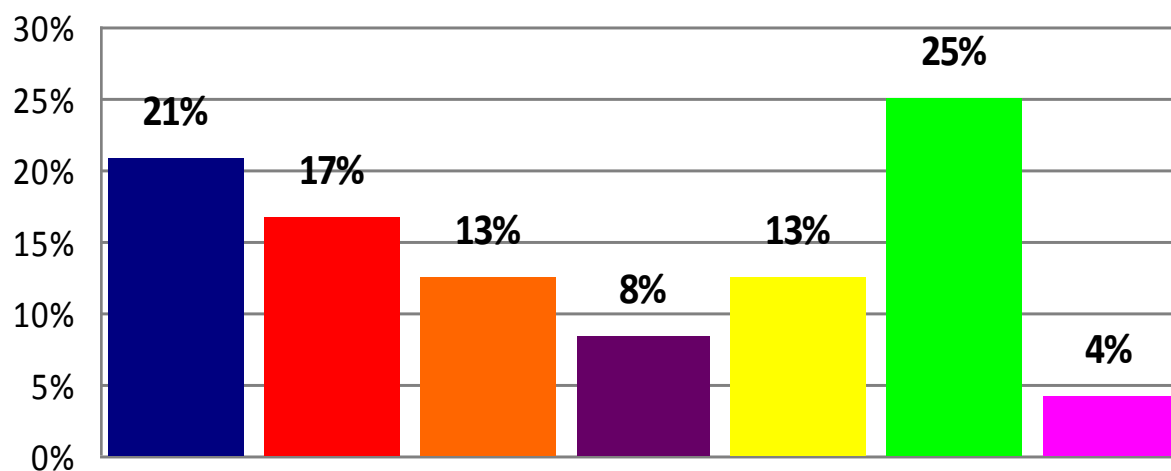
Podział przedsiębiorstw biorących udział w badaniach



■ Mikroprzedsiębiorstwo ■ Małe przedsiębiorstwo ■ Średnie przedsiębiorstwo



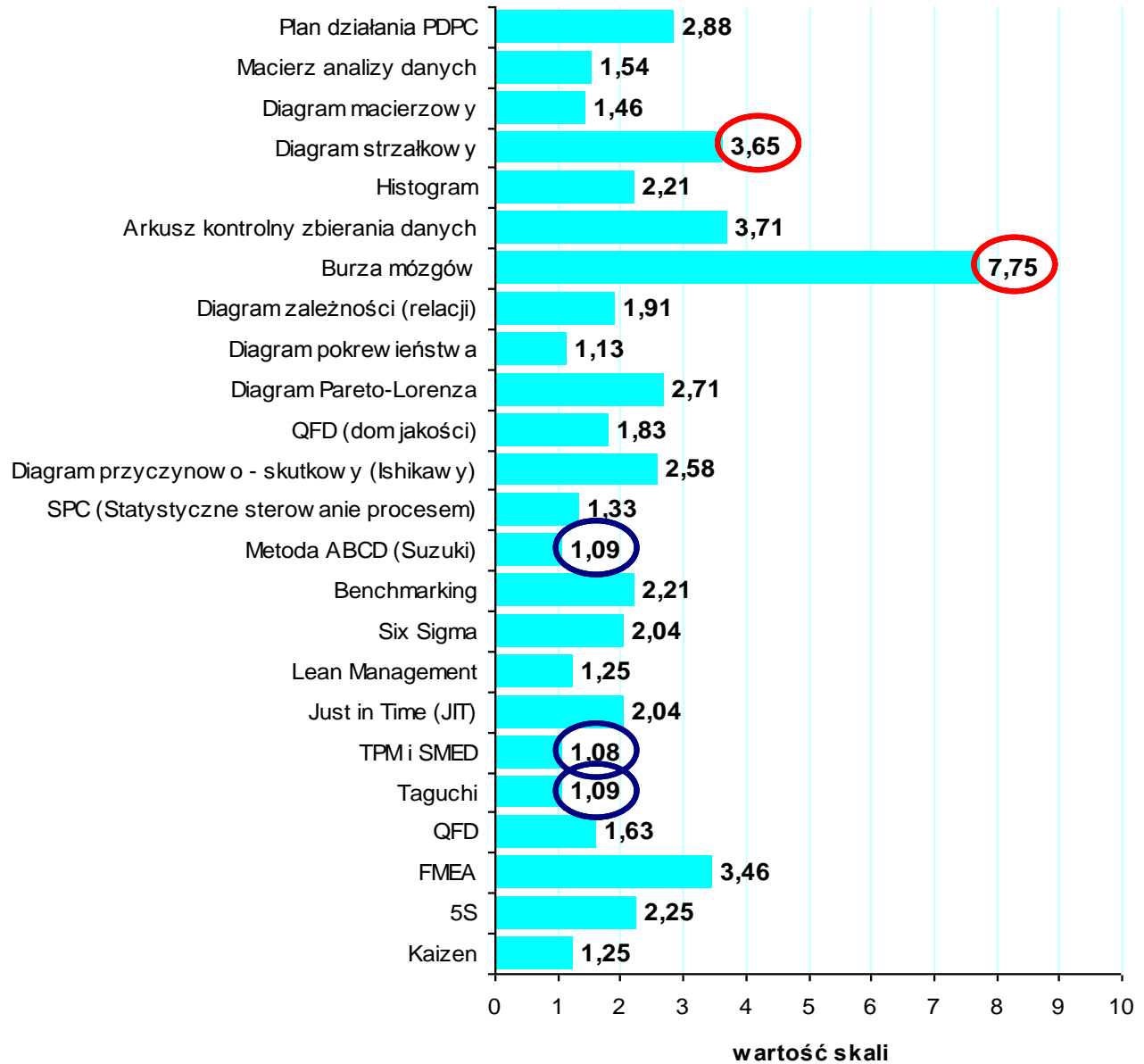
Podział badanych przedsiębiorstw ze względu na główną działalność



- Przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcja wyrobów z mięsa
- Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw
- Wytwarzanie wyrobów mleczarskich
- Wytwarzanie produktów przemiału zbóż, skrobi i wyrobów skrobiowych
- Produkcja wyrobów piekarskich i mącznych
- Produkcja pozostałych artykułów spożywczych
- Produkcja napojów

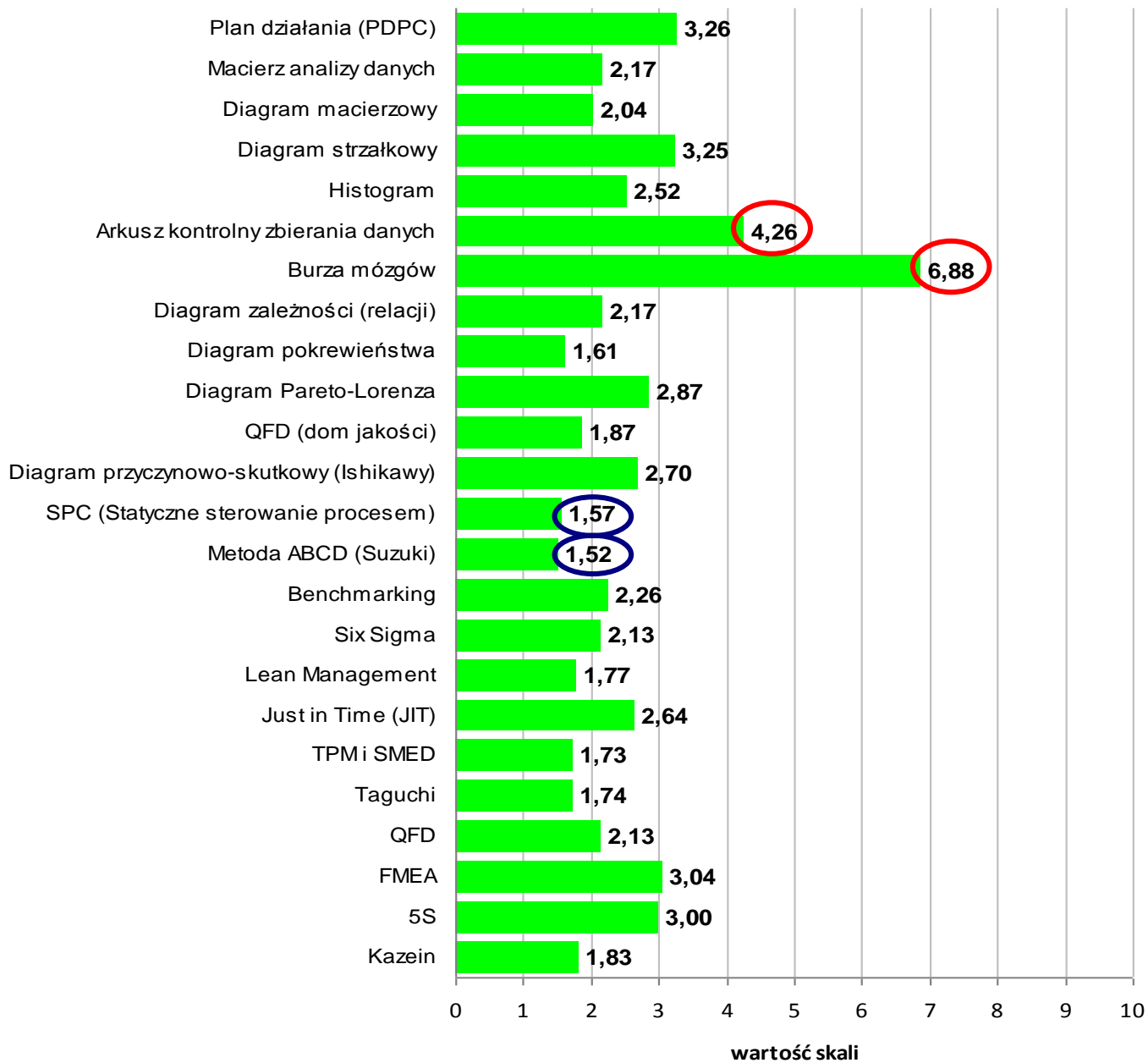


Częstotliwość występowania



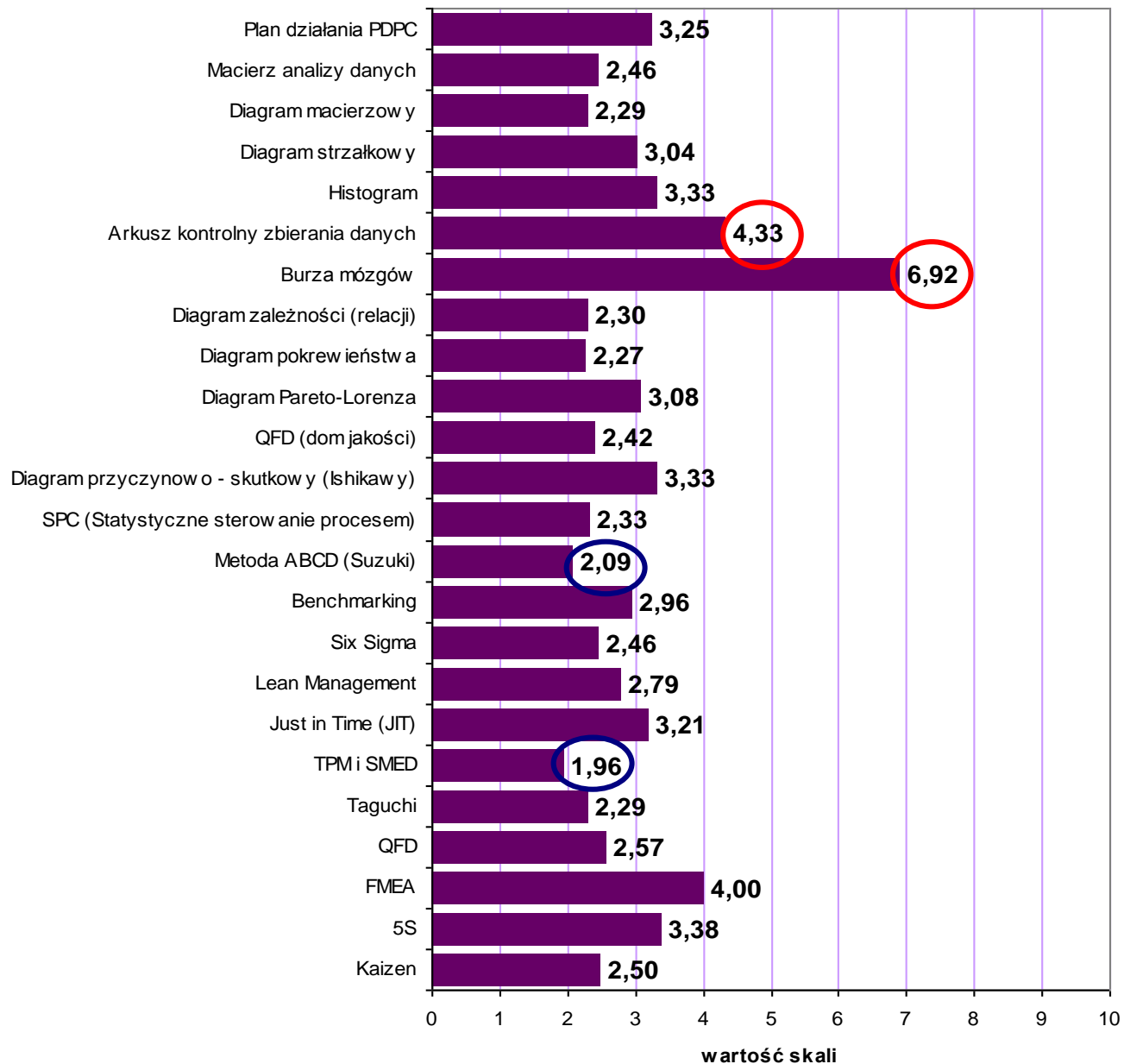


Istotność



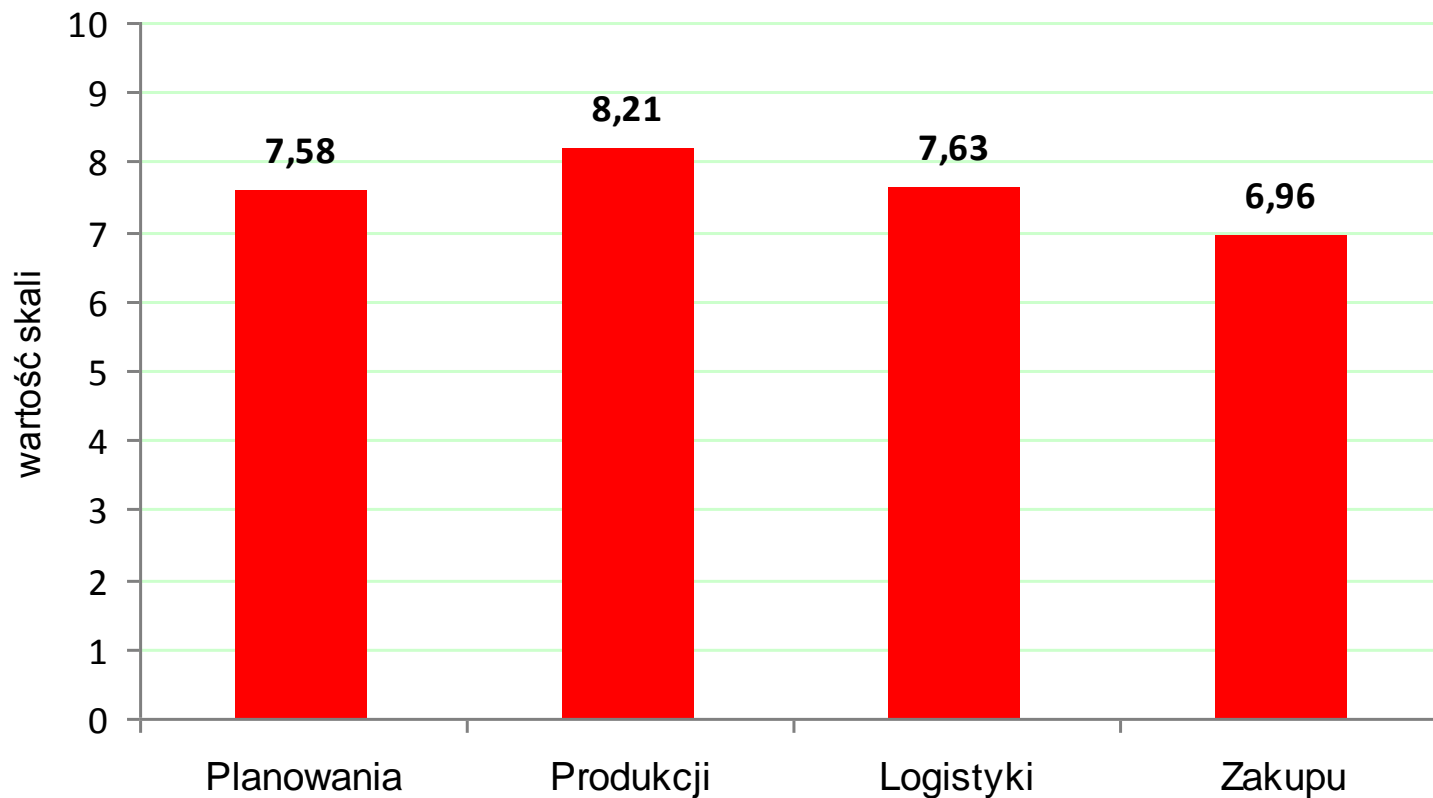


Skuteczność



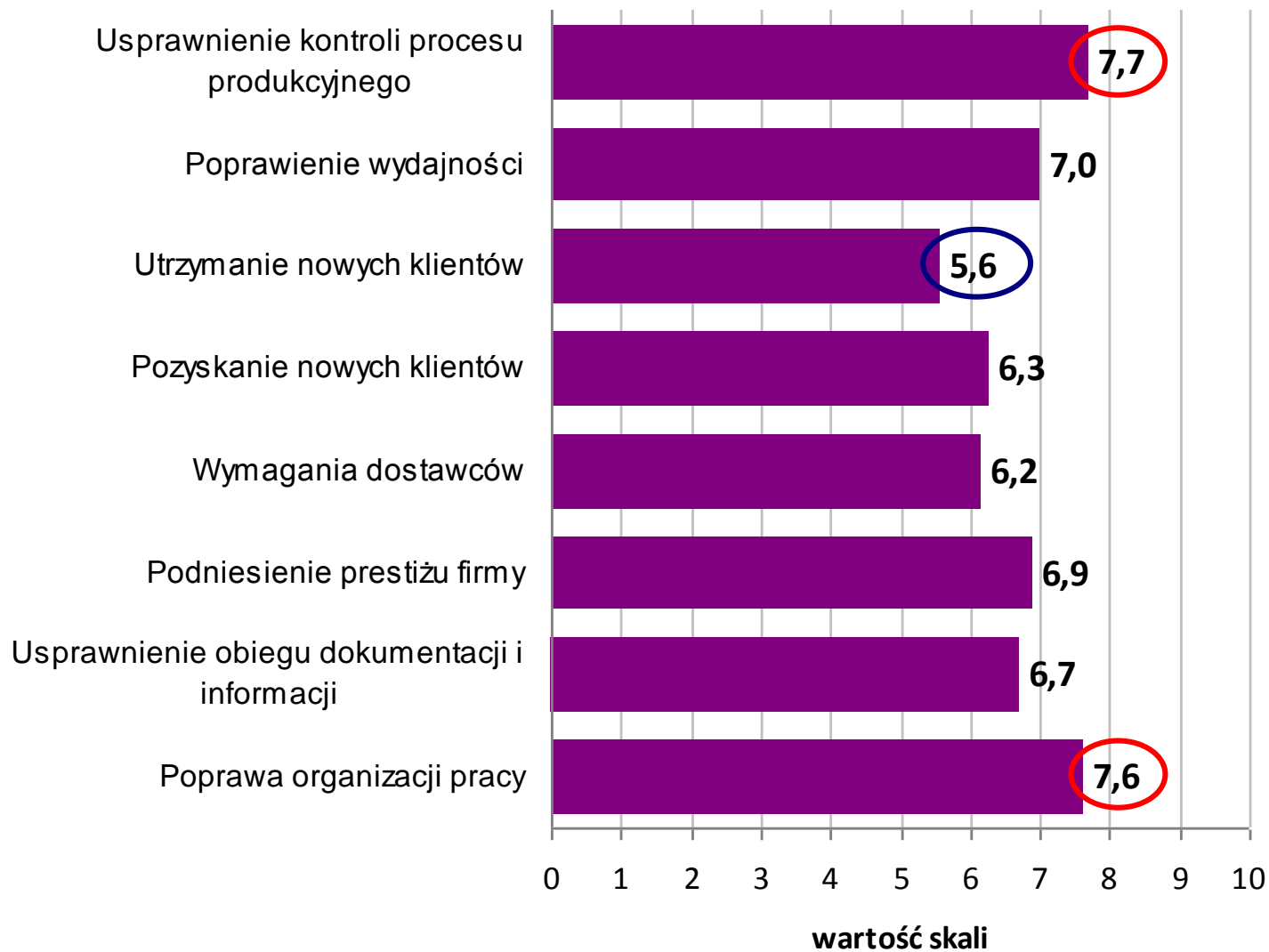


Przydatność w poszczególnych procesach



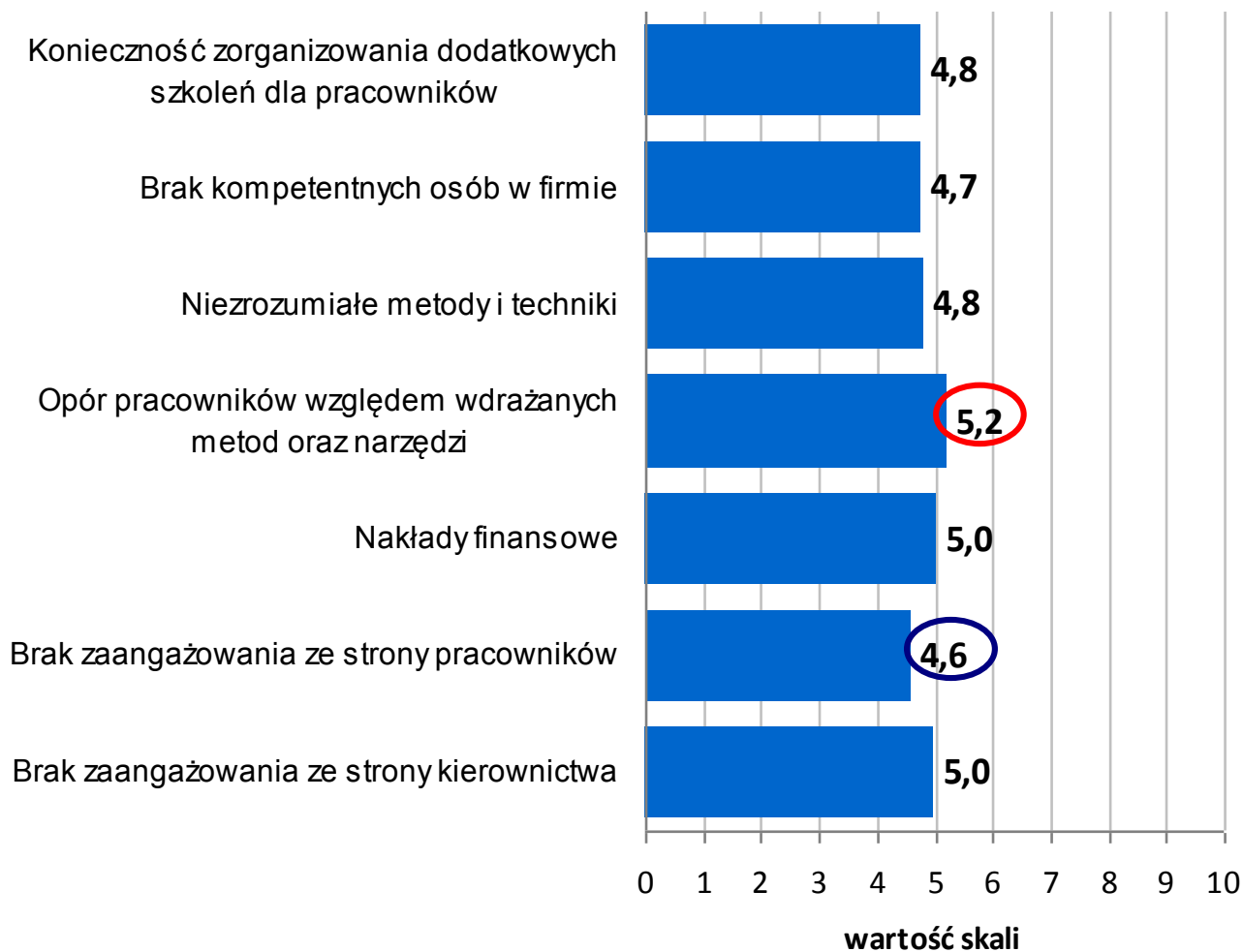


Przyczyny wdrożenia



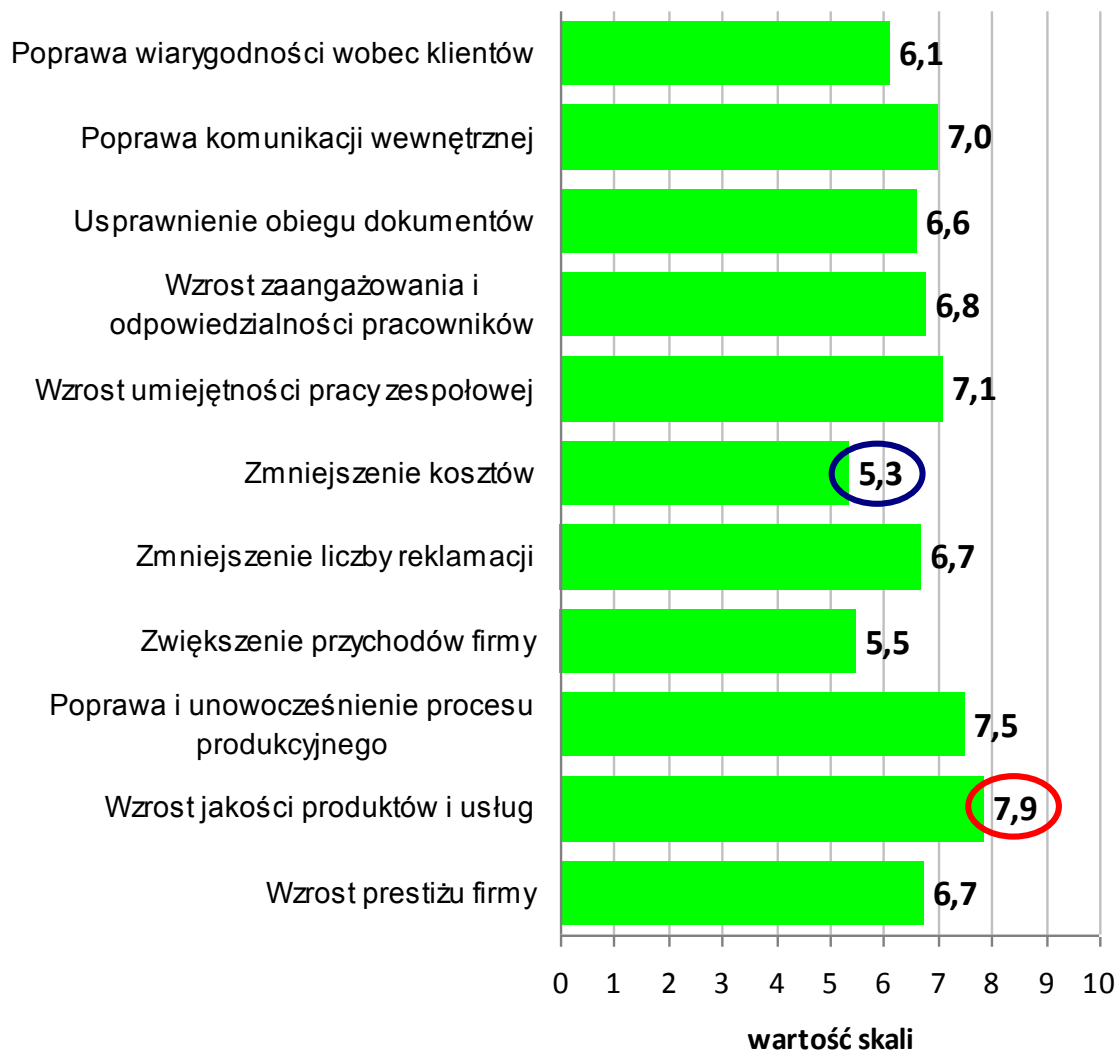


Napotkane trudności przy wdrażaniu



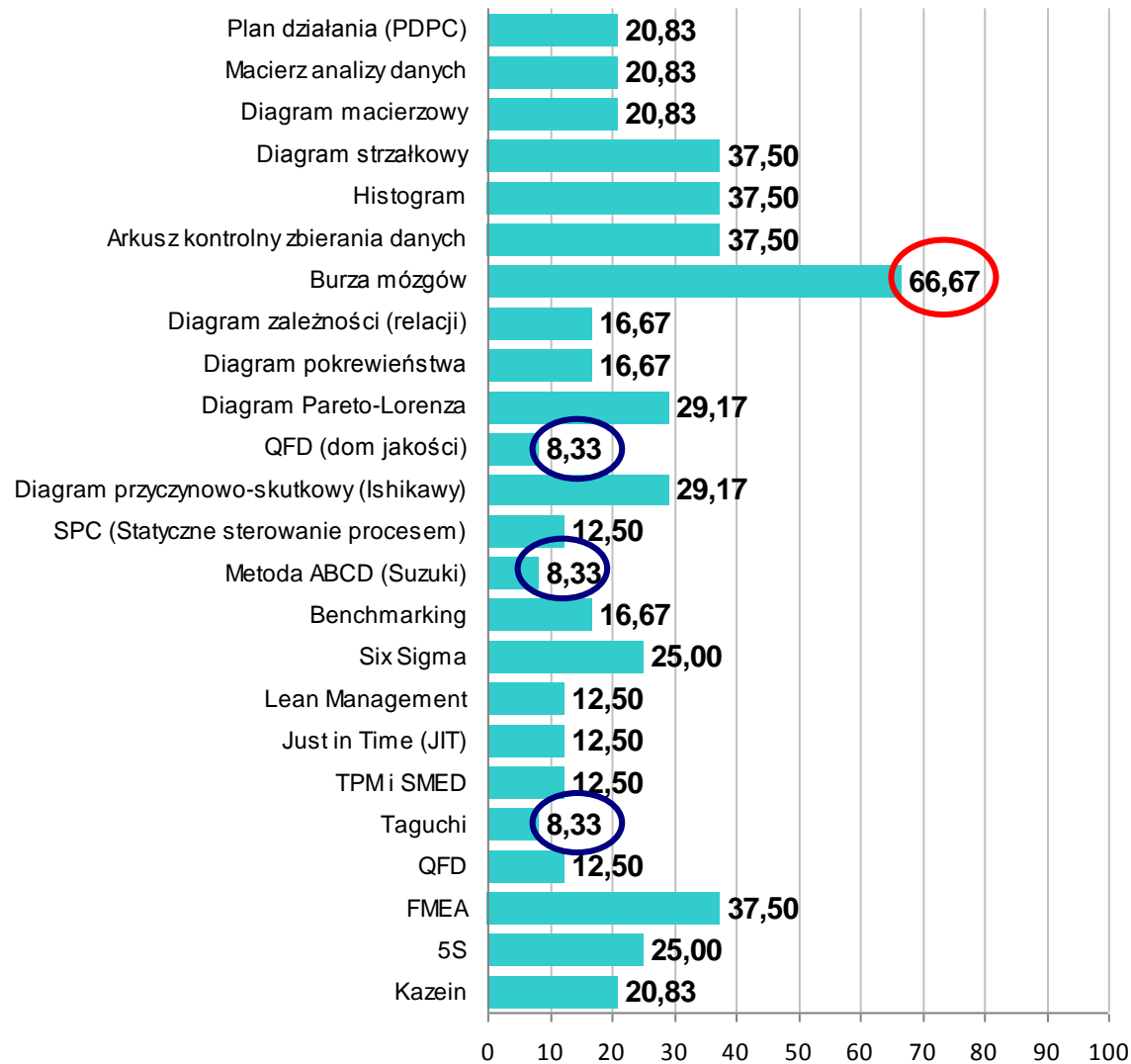


Korzyści wynikające z wdrożenia



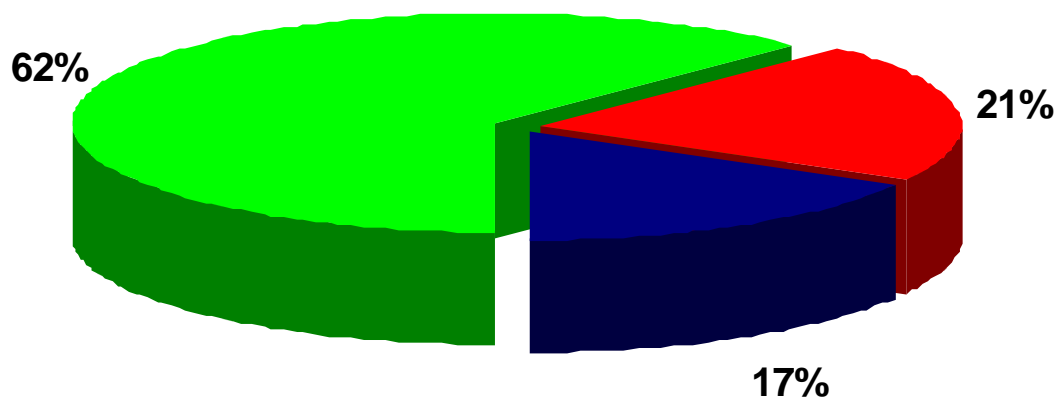


Stopień przeszkoleń z poszczególnych metod, narzędzi i technik w badanych przedsiębiorstwach





Pracownicy sfery produkcyjnej, którzy posiadają kompetencje w zakresie instrumentarium doskonalenia jakości



■ Poniżej 15% ■ od 15% do 40% ■ powyżej 40%



Podsumowanie i wnioski

Doskonalenie jakości jest bardzo ważnym czynnikiem decydującym o konkurencyjności firmy. Zastosowanie odpowiednich metod, narzędzi i technik daje możliwości wzrostu prestiżu oraz jakości produktów i usług firmy, zmniejszenia kosztów oraz zwiększenie przychodów przedsiębiorstwa.

Eksperti z branży spożywczej sięgają najczęściej po burzę mózgów oraz arkusz kontrolny zbierania danych. Okazuje się, że te metody oraz narzędzia są najważniejsze oraz najskuteczniejsze w przemyśle spożywczym. Może to wynikać z prostoty ich wdrażania oraz stosowania w przedsiębiorstwach. Natomiast najmniej skuteczną i ważną okazała się być metoda ABCD, która jest bardziej skomplikowana i pracochłonna.



Podsumowanie i wnioski

Metody, narzędzia i techniki zarządzania jakością najprzydatniejsze są w procesie produkcji, na który składa się wielu czynników zależnych od siebie.

Głównym powodem wdrażania metod, narzędzi oraz technik przez badanych jest usprawnienie kontroli procesu produkcyjnego, a także poprawa organizacji pracy.

Respondenci przez wdrożenie oraz stosowanie odpowiednich metod i narzędzi zyskali wzrost jakości produktów i usług. Niestety korzyścią wypływającym z stosowania instrumentarium doskonalenia jakości mogą towarzyszyć również bariery, wynikające z niewłaściwego ich zastosowania.



Podsumowanie i wnioski

Problemem przy wdrażaniu instrumentarium doskonalenia jakości w przemyśle spożywczym jest opór pracowników względem wdrażanych metod. Który spowodowany mógł być niewłaściwym przedstawieniem na czym polega wdrożenie oraz brak szkoleń pracowników z zakresu wdrażanych metod, narzędzi bądź technik zarządzania jakością.

Analiza wyników pozwoliła również na opracowanie wniosków i zaleceń przedsiębiorstw w aspekcie stosowania metod, narzędzi i technik doskonalenia jakości dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego.

Za warunek konieczny do odniesienia sukcesu w organizacjach, którym zależy na doskonaleniu jakości, można uznać stosowanie i zrozumienie metod oraz technik zarządzania jakością.



Dziękuję za uwagę!



**Państwowa Wyższa
Szkoła Zawodowa**
im. Stanisława Piłonia
w Krośnie

Praca dyplomowa

Ocena wdrożenia oraz skuteczności wykorzystania metod, narzędzi i technik zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego

Autor:

Magdalena Karaś

Opiekun pracy:

dr inż. Stanisław Zajac

Instytut Gospodarki i Polityki Społecznej

Kierunek: Towaroznawstwo

Specjalizacja: Towaroznawstwo żywności