Таким образом, можно сделать вывод, что использование системного подхода позволит определить совокупность взаимосвязанных, взаимодействующих элементов системы обучения, выделить наиболее значимые факторы, способствующие повышению эффективности и результативности образовательной организации при достижении ее целей в области качества.

ЭКСПРЕСС – КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Перешивкина Е.Ю., Дворянинова О.П., Калач Е.В., Соколов А.В.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия, e-mail: sokol993@yandex.ru

Один из главных факторов безопасного потребления рыбы – объективная оценка степени ее пригодности, в основе которой лежат как органолептические, так и физико-химические методы. Органолептический метод использует сенсорные рецепторы человека для оценки вкуса, запаха и цвета продукта. Он требует наличия высококвалифицированных дегустаторов и носит достаточно субъективный характер. При использовании физико-химических методов необходимы: достаточное количество времени, дорогостоящее оборудование и химические реактивы, работа опытных специалистов [1].

В связи с этим особую актуальность приобретает создание портативных приборов для оперативного определения (экспресс – контроля) степени пригодности рыбы к употреблению в пищу и при этом доступных для потребителя. В целях удовлетворения потребности обеспечении качества и безопасности продукции предлагается для оценки качества и безопасности рыбы и рыбной продукции использовать мультисенсорную систему «электронный нос», состоящую из десяти пьезосенсоров [2].

В ходе экспериментальных исследований системой слабоселективных сенсоров установлено, что при длительном хранении рыбной продукции наблюдается увеличение содержания аминосоединений в газовой фазе.

Из литературных данных известно, что сразу после засыпания рыбы в тушке начинает концентрироваться триметиламин, содержание которого увеличивается с продолжительностью хранения продукции. В связи с этим, для характеристики степени свежести рыбной продукции использован показатель содержания триметиламина в паровой фазе над рыбой.

Установлено, что при содержании триметиламина в газовой фазе превышающее 200 ppm рыба считается испорченной. Полученные результаты могут быть положены в основу метода неразрушающего контроля и прогнозирование качества рыбы.

Список литературы

1. Дворянинова О.П. Перспективы развития нового производства при переработке малоценных рыбных продуктов / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, 2014. №1(1). С. 61-65.

2. Антипова Л.В. Пищевая биотехнология в обеспечении правильного питания населения на основе биоресурсов и исследование показателей качества региональной пресноводной аквакультуры / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, Е.В. Калач // Вестник Воронежской государственной технологической академии, 2010. № 3. С. 71–74.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПЕРСОНАЛА ПРЕДПРИЯТИЯ

Платошкина Е.А., Квашнин Б. Н.

Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия, e-mail: platoshalove@yandex.ru

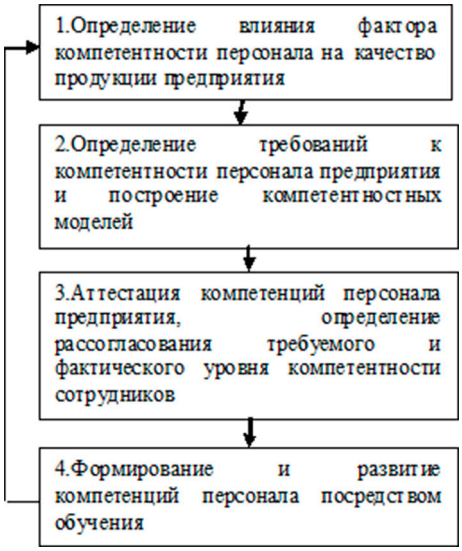
В настоящее время производство становится более гибким, наукоемким, динамично изменяются требования потребителей к качеству продукции. В связи с этим требуется постоянное обновление знаний, что в свою очередь влечет за собой формирование новых требований не только к умениям и навыкам специалистов, но и к их способностям получать и использовать эти знания на практике, проявлять готовность к постоянному самосовершенствованию. Поэтому возникают задачи по созданию новых моделей внутрифирменного развития и обучения персонала, в рамках которых работниками приобретаются знания, способности, ценности и мотивация, необходимые для успешного осуществления профессиональной деятельности, направленной на решение оперативных и стратегических задач организации, а также обеспечение требуемого качества продукции предприятия.

Наиболее распространение в настоящее время при решении вопросов внутрифирменного и профессионального обучения получают именно модели формирования компетенций и компетентностный подход.

Компетенции определяются на основе анализа деятельности персонала той категории, для которой создается модель. В качестве компетенций рассматриваются, например, лидерство, нацеленность на результат, дисциплинированность, позитивная коммуникация, умение обучать и развивать, умение анализировать проблемы и разрабатывать решения. Эта работа проводится экспертной группой, в состав которой входят руководители и специалисты с лучшими трудовыми показателями. Каждая компетенция описывается по нескольким критериям, указываются актуальные требования, поведение, которое ожидается от сотрудника. Принципиально важно, чтобы при этом использовался понятный для персонала язык, что обеспечит ясность формулировок, соответствие моделей корпоративной культуре, простоту внедрения и применения.

Основная задача, которая решается с помощью модели компетенций, – управление квалификацией сотрудников. Данными полномочиями наделен каждый руководитель, т.к. именно он отвечает за эффективность труда своего подчиненного и качество выполняемой работы, а следовательно и качество продукции.

Рассмотрим модель управления качеством продукции на основе формирования компетентности персонала предприятия, которая состоит из четырех взаимосвязанных основных блоков, представленных на рисунке.



Общая структура модели управления качеством продукции на основе формирования фактора компетентности