

Таким образом, гипотеза о существовании связи между типом профессиональной направленности и типом гендера, уровнем коммуникативной толерантности, уровнем эмоционального интеллекта, а также стратегией принятия решений была подтверждена.

Источники

1. Дружинин, Н. Е. Словарь по профориентации и психологической поддержке / Н. Е. Дружинин. — Томск : Изд-во Томск. центра проф. ориентации, 2003. — 450 с.
2. Блохина, Н. Н. Понятие гендера: становление, основные концепции и представления / Н. Н. Блохина // Общество и гендер : материалы респ. науч.-практ. конф., Рязань, 11–12 июля 2003 г. — Рязань, 2003. — С. 3–6.
3. Бойко, В. В. Энергия эмоций в общении: взгляд на себя и других [Электронный ресурс] / В. В. Бойко // Gigabaza.ru. — Режим доступа <https://gigabaza.ru/doc/147901.html>. — Дата доступа: 15.02.2019.
4. Жмырова, Е. Ю. О понятии «толерантность» и ее видах / Е. Ю. Жмырова // Вестн. ТГТУ. — 2006. — Т. 12, № 4Б. — С. 1265–1269.
5. Гоулман, Д. Эмоциональный интеллект / Д. Гоулман ; пер. с англ. А. П. Исаевой. — М. : АСТ МОСКВА, 2008. — 478 с.
6. Карпов, А. В. Психология менеджмента : учеб. пособие / А. В. Карпов. — М. : Гардарики, 2005. — 584 с.
7. Ильин, Е. П. Работа и личность. Трудоголизм, перфекционизм, лень / Е. П. Ильин. — СПб. : Питер, 2011. — 230 с.

СНИЛ «Товаровед»

В. Д. Бабей, А. В. Жижя

Научный руководитель — кандидат технических наук М. М. Петухов

КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разработана квалиметрическая модель оценки качества макаронных изделий быстрого приготовления. Для перевода показателей потребительских предпочтений в количественно измеряемые показатели проведено структурирование функции качества макаронных изделий. Предложенная модель рассматривает качество как иерархическую совокупность свойств. Обобщающий показатель качества представляет собой функцию единичных и комплексных показателей качества и позволяет сопоставлять и ранжировать аналогичную продукцию.

Успешная работа любой организации на рынке невозможна без постоянного совершенствования качества продукции. Проблема управления качеством и обеспечения его высокого уровня является актуальной и практически

значимой. Острая конкуренция на рынке ставит перед пищевыми предприятиями задачу, связанную с быстрой и разработкой новых видов продуктов с учетом изменяющихся требований потребителей.

В преддверии растущей заботе о здоровье многие производители стали изготавливать лапшу быстрого приготовления с повышенной биологической ценностью: макаронные изделия, обогащенные инулином, минеральными веществами, витаминами и йодом.

Мировой спрос на макаронные изделия быстрого приготовления за последние 4 года увеличился с 97 510 до 103 620 млн порций. Соответственно рынок макаронных изделий быстрого приготовления постоянно расширяется, совершенствуется ассортимент, что в свою очередь влечет за собой необходимость систематического контроля качества выпускаемой продукции.

Одним из самых распространенных и доступных методов оценки качества является дегустация. Однако при ее проведении не учитываются индивидуальные особенности дегустаторов, не ведется их специальная подготовка и обучение приемам органолептического анализа, не выполняются основные правила органолептического метода, вследствие чего оценки субъективны и не воспроизводимы.

Существует ряд методов потребительской оценки, направленных на сбор и анализ информации о мнениях, чувствах, значимости объекта оценки, а также о намерениях покупателя. Характеристика некоторых из них приведена в табл. 1.

Таблица 1

Методы потребительской оценки

Метод	Сущность	Преимущества	Недостатки
1	2	3	4
Органолептический метод			
Оценка по контрольному образцу	Сравнение признаков продукта с признаками контрольного образца	• доступность; • быстрота определения; • отсутствие дорогостоящего оборудования	• субъективизм оценки; • относительное выражение результатов в безразмерных величинах; • несопоставимость; • недостаточная воспроизводимость результатов
Метод предпочтения	Определение степени предпочтения одной или нескольких проб, выбранных из ряда представленных		
Метод scoring (отсчет очков)	Количественная оценка качественных признаков с использованием графических и словесных шкал		

1	2	3	4
Социологический метод			
Интервью-рование, опрос, анкетирование	нахождение показателей качества путем изучения спроса фактических или потенциальных потребителей продукции с помощью устных опросов или специальных анкет	• разносторонний анализ всех проблем; • большой объем суммарной информации; • низкая вероятность принятия показателей не имеющих значения; • принятие рискованных решений	• несогласованность; • разная компетентность экспертов; • недостаточная достоверность; • отдельные эксперты могут соглашаться с мнением большинства

Источники: собственная разработка на основе [1].

В этой связи перспективным направлением является разработка научно обоснованного подхода к оценке показателей качества и безопасности макаронных изделий быстрого приготовления, базирующегося на применении методов квалиметрии.

Макаронные изделия имеют большое значение в культуре питания человека, поскольку являются одним из продуктов первой необходимости и пользуются устойчивым спросом. Это объясняется универсальностью пяти принципов: доступность, удобство, безопасность и гигиена, длительный срок хранения и разнообразие вкусовых характеристик. Сегодня перед макаронной промышленностью встают следующие задачи: повышение производительности, расширение ассортимента продукции и повышение ее биологической ценности.

Целью данной работы является формирование квалиметрической модели оценки показателей качества макаронных изделий быстрого приготовления с использованием методологии структурирования функции качества путем применения экспертных оценок, ранжирования и определения коэффициентов весомости показателей качества.

В случае участия в опросе нескольких экспертов расхождения в их оценках неизбежны, однако величина этого расхождения имеет важное значение. Групповая оценка может считаться достаточно надежной только при условии хорошей согласованности ответов отдельных специалистов.

Коэффициенты весомости показателей определяли экспертным методом при условии, что сумма коэффициентов весомости всех свойств, находящихся на одном уровне иерархической модели, должна быть всегда постоянной, заранее заданной. Для определения коэффициентов весомости была разработана анкета целевого назначения с использованием метода непосредственной (балльной) оценки. Данный метод предусматривает полное заполнение матрицы, при этом каждое свойство объекта сравнивается с другим в прямом и обратном порядке, что способствует повышению объективной оценки [2].

В качестве объектов исследования было отобрано пять образцов вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы различных торговых марок и производителей: «Доширак Квисти», ООО «Доширак Коя» (Россия); Big Bon, ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия); «Ролитон», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия); «Мивина», ООО «Техноком» (Украина); «Петра», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» (Россия), реализуемых в торговой сети Республики Беларусь. Отбор образцов производился в соответствии с ГОСТ 31749-2012 Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия [3] в ОДО «Виталюр». Для перевода потребительских предпочтений в количественно измеряемые показатели проведено структурирование функции качества макаронных изделий быстрого приготовления, которое включало установление рекомендуемых и обязательных нормативных требований, установление коэффициентов весомости показателей, определение количественно измеряемых показателей, определение зависимостей потребительских предпочтений от определяемых показателей.

В результате проведения экспертного опроса для установления коэффициентов весомости показателей первого уровня было заполнено 10 анкет. В качестве экспертов выступали студенты БГЭУ, имеющие определенные знания в исследуемой нами области. Результаты обработки анкет позволили установить коэффициенты весомости и провести ранжирование показателей потребительских предпочтений, представленных в табл. 2.

Таблица 2

Результаты ранжирования экспертами показателей качества образцов

Показатель	Эксперт										Весовой коэффициент	Ранг
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Внешний вид	3	3	3	3	3	4	2	4	3	3	0,155	4
Цвет	2	3	2	1	1	1	2	3	2	2	0,095	5
Запах	3	3	5	2	3	2	3	4	4	3	0,160	3
Состояние после варки	1	4	3	4	6	3	3	3	3	6	0,180	2
Вкус	11	7	7	10	7	10	10	6	8	6	0,410	1
Σ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	1	

Источник: собственная разработка.

Установлено, что в формировании требований к качеству наибольшую значимость играет вкус (0,41), а меньшей значимостью характеризуется цвет (0,095). Проведенные исследования позволяют прогнозировать потребительские предпочтения и спрос на макаронные изделия, соответствующие ожиданиям потребителей.

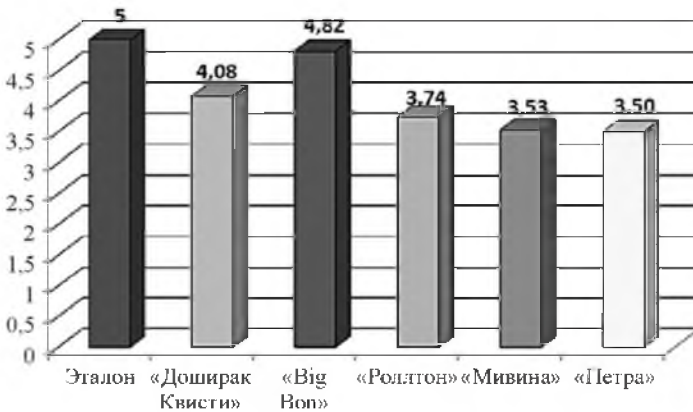
С учетом установленных коэффициентов весомости по данным табл. 3 был определен уровень качества исследуемых образцов.

Таблица 3

Уровень качества образцов											
Показатель	Средние арифметические оценки					$k_{\text{вес}}$	Среднее взвешенное				
	№ образца						№ образца				
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
Внешний вид	4,3	4,5	4,4	3,3	3,3	0,155	0,667	0,698	0,682	0,512	0,512
Цвет	3,2	4,7	4,0	3,7	3,3	0,095	0,304	0,447	0,38	0,352	0,314
Запах	3,9	4,9	3,6	3,2	4,3	0,160	0,624	0,784	0,576	0,512	0,688
Состояние после варки	4,5	4,9	4,4	4,0	4,0	0,180	0,810	0,882	0,792	0,720	0,720
Вкус	4,1	4,9	3,2	3,5	3,1	0,410	1,681	2,009	1,312	1,435	1,271
Итого:							4,08	4,82	3,74	3,53	3,50

И с т о ч н и к: собственная разработка.

Для графического изображения ранжирования исследуемых образцов была построена диаграмма, представленная на рисунке.



Ранжирование образцов по уровню качества

В качестве эталона был взят продукт, оцениваемый в 5 баллов — его качество отличное. Для 4 баллов качество считается хорошим, 3 баллов — удовлетворительным, 1 или 2 баллов — неудовлетворительным.

Установлено, что лучшим является образец Big Bon ООО «Маревен Фуд Сэнтрал» со вкусом курицы. Его уровень качества оценен на 4,82 балла. По всем пяти оцениваемым органолептическим показателям Big Bon превос-

ходит исследованные образцы-конкуренты. Далее в порядке убывания уровня качества расположились образцы «Доширак Квисти» (4,08 балла), «Роллтон» (3,74 балла), «Мивина» (3,53 балла) и «Петра» (3,50 балла). Следовательно, исследуемые образцы обладают хорошим и удовлетворительным качеством, соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов, не имеют дефектов, т.е. могут быть рекомендованы к употреблению.

Источники

1. *Евдохова, Л. Н.* Товарная экспертиза : учеб. пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. — Минск : Выш. шк., 2013. — 332 с.
2. *Азгальдов, Г. Г.* О квалификации / Г. Г. Азгальдов, Э. П. Райхман. — М. : Изд-во стандартов, 1973. — 172 с.
3. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия : ГОСТ 31749-2012. — Введ. 01.07.2013. — Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2013. — 15 с.

СНИЛ «Тураналитик»

*А. Ю. Сирош, Е. А. Дубеник, С. А. Крыж,
В. Д. Баева, А. Д. Лиморова, А. Н. Шлотгауз*
Научный руководитель — П. А. Литвинов

ОБОСНОВАНИЕ СОЗДАНИЯ ИГРОВОГО РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОГО ТУРИСТИЧЕСКОГО КЛАСТЕРА ВОЕННО-ПАТРИОТИЧЕСКОЙ ТЕМАТИКИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В работе рассмотрена необходимость разработки и реализации комплекса мер по организации масштабной туристической дестинации игровой тематики в Республике Беларусь, были предложены организации, могущие стать ядром туристического кластера, а также возможные партнеры, обоснована потенциальная эффективность проекта.

В условиях глобализации современного мира и усиливающейся конкуренции на международном туристическом рынке на одно из первых мест выходит проблема разработки инновационного концептуального продукта. Республика Беларусь не может похвастаться обилием туристических ресурсов, которые позволили бы сформировать туристические продукты монопольного характера. Предлагаемые в данном исследовании объект и предмет имеют перспективы использования концепции трех монополий, которую применяют в Западной Европе для выработки стратегий развития отдельных курортных местностей, аттракционных пунктов и регионов. В частности, это каса-