

ІЄРАРХІЧНА СТРУКТУРА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ

Свістун О.О., Кузьмін О.В. (ДонНУЕТ, м. Донецьк, Україна)

Кожен показник якості, будучи кількісною характеристикою (мірою) однієї з властивостей моделі якості об'єкту (явища), повинен відображати (більшою чи меншою мірою) здатність (властивість) цього об'єкту (явища) задовольняти громадські потреби (інтереси, цінності) в конкретних умовах. Таким чином, при формуванні (вступі) будь-якого показника якості необхідно враховувати наступні компоненти якості (рис. 1) [1]: громадську потребу (ГП); конкретні умови (КУ); об'єкт (О) і міру задоволення (градацію) потреби (МЗП). Показник якості повинен давати відповідь на питання: в якій мірі даний об'єкт (явище) має властивість (здатність) задовольняти громадську потребу (інтерес, цінність).

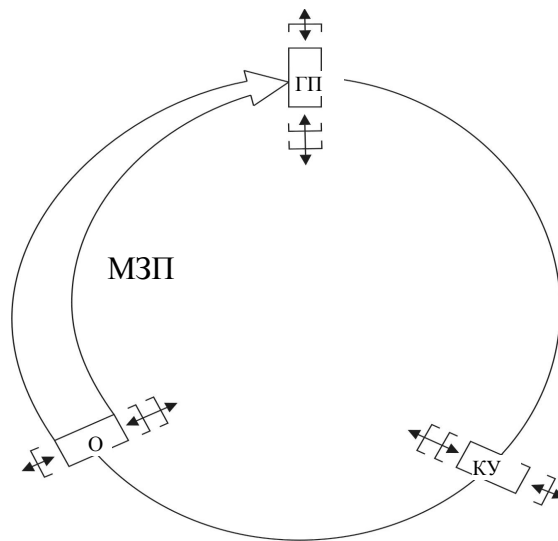


Рис. 1. Компоненти якості [1].

Що стосується вибору та обґрунтування показників продукції при оцінці рівня їх якості, то для здійснення такого вибору потрібно мати в своєму розпорядженні номенклатуру груп показників якості, які задовольняють нашим вимогам.

Так, за вмістом харчових речовин у кулінарній продукції може бути встановлена наступна номенклатура показників якості, які знайдено нами згідно планово-виробничого меню їдальні, на прикладі однієї страви – шніцелю натурального січеного, та норм вмісту харчових речовин у перерахунку на масу продукту 125 г: білки - 13,2 г; жири - 18,80 г; вуглеводи - 7,60 г; натрій – 333 мг; калій – 148 мг; кальцій – 14 мг; магній – 20 мг; фосфор – 113 мг; вітамін В₁ – 0,06 мг; вітамін В₂ – 0,12 мг; вітамін В₆ – 0,28 мг; вітамін С – відсутній.

При створенні ієрархічної структури показників якості раціонів харчування (рис. 2) приймаємо, що деяка найбільш узагальнена, комплексна властивість продукції розглядається на найвищому, нульовому рівні ієрархічної сукупності властивостей (комплексний показник якості), а складові його – менш узагальнені властивості – на нижчому, першому рівні ієрархії (харчові показники). В свою чергу харчові показники складаються з деякого числа ще менш загальних властивостей, розташованих на ще нижчому – другому рівні (енергетичні речовини, вітаміни, мінеральні речовини).

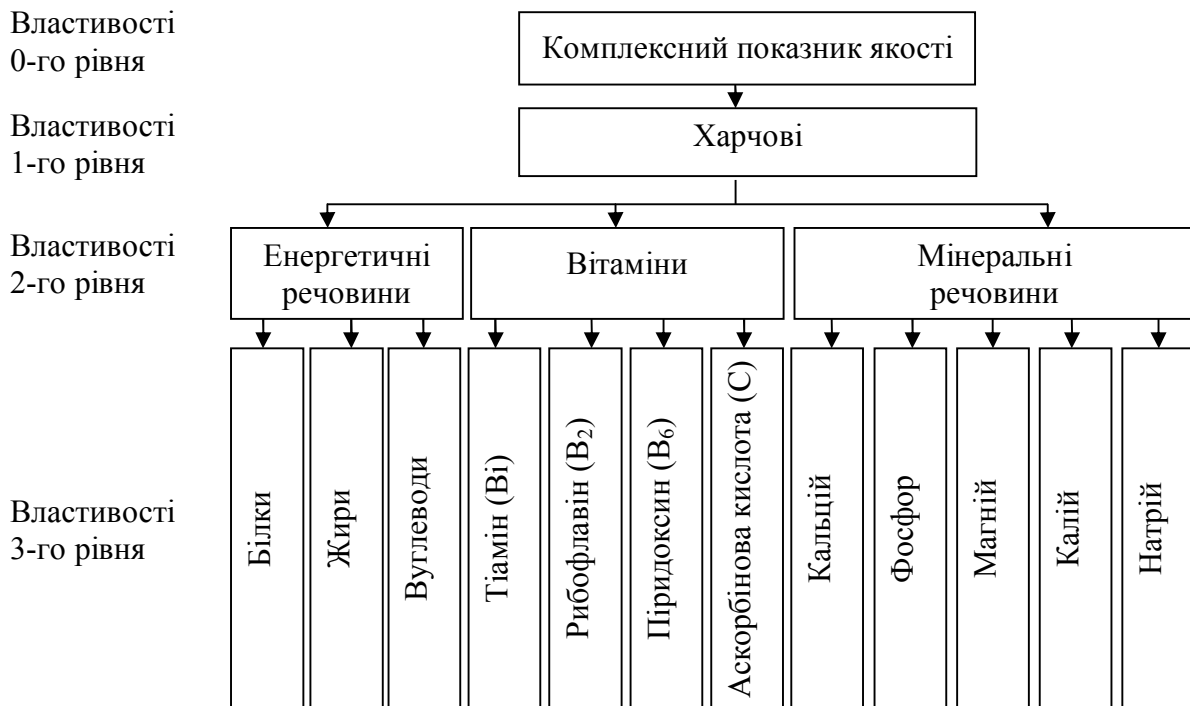


Рис. 2. Ієрархічна структура показників якості раціону харчування.

На третьому рівні кожна група властивостей також складається з декількох показників: енергетичні речовини (білки, жири, вуглеводи); вітаміни (тіамін, рибофлавін, піридоксин, аскорбінова кислота); мінеральні речовини (кальцій, фосфор, магній, калій, натрій).

Виникає підпорядкована, так звана ієрархічна, структура властивостей, число рівнів розгляду якої може необмежено зростати [2].

Будуючи ієрархічну структуру властивостей ми спустилися до нижнього рівня, на якому знаходяться так звані прості властивості. Ці прості властивості можуть бути виміряні певним методом, і тоді використовуються як одиничні показники якості.

Висновок. Перерахована номенклатура показників якості є основою для кількісної оцінки якості конкретного виду продукції. Причому рівень якості виробу може оцінюватися залежно від поставленої мети диференційовано за одиничними, комплексними або інтегральними показниками, виробничою або споживчою групою.

Якщо буде враховано багато показників якості, то модель якості виходить досконалою, але громіздкою та складною, та опис об'єкту за допомогою такої моделі зробити важко. Зменшуючи число показників якості, можна спростити модель якості і дійти до найгрубішої, яка характеризується всього одним показником якості.

Список літератури: 1. Шишкин І.Ф. Кваліметрія і управління якістю : учебник для вузів / Шишкин І.Ф., Станякин В.М. - М.: Изд-во ВЗПИ. 1992 – 210 с.

2. Топольник В.Г. Кваліметрія в ресторанному господарстві : монографія / В.Г. Топольник, А.С. Ратушний: Донець. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського – Донець: ДонНУЕТ, 2008. – 243 с.