Инговатова Олеся Александровна

ПРОБЛЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ЗАПАСАМИ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

В статье обозначены главные проблемы управления запасами макаронного производства. Основное внимание автор акцентирует на трудностях нормирования сырья в макаронном производстве, отсутствии алгоритма принятия решений по управлению запасами. Решение проблем, связанных с управлением запасами, предложено осуществлять по следующим направлениям: уточнение норм расхода сырья и материалов; проведение квалификационного отбора поставщиков; разработка квалиметрических показателей для оценки сырья и готовых изделий; применение комплексного подхода к управлению запасами на уровне бизнес-процессов.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/1/2014/12/12.html

Статья опубликована в авторской редакции и отражает точку зрения автора(ов) по рассматриваемому вопросу.

Источник

Альманах современной науки и образования

Тамбов: Грамота, 2014. № 12 (90). С. 49-52. ISSN 1993-5552.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/1.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/1/2014/12/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: almanac@gramota.net

ряд недостатков, таких как: большая трудоемкость исследования; перечень вопросов в анкетах повторяется при оценке разных критериев; перечень критериев оценки качества не соответствует современным требованиям потребителей и т.д. Кроме того, данные методики слабо адаптированы к современным условиям функционирования предприятий розничной торговли в России, что требует их модернизации; многие российские ученые приравнивают методику оценки качества услуг к качеству торгового обслуживания, что приводит к определенной терминологической путанице и определяет разноплановые направления проведения исследований; предлагаемые различными авторами методики включают в себя не все показатели оценки качества услуг в розничной торговле и не всегда предполагают интегральную оценку качества услуг.

Вышеуказанные проблемы и нерешенные задачи определяют необходимость проведения дальнейших научных исследований в области оценки качества услуг предприятий розничной торговли с учетом современных научных знаний и специфики функционирования отрасли.

Список литературы

1. **Герасимов Б. И., Злобина Н. В., Спиридонова С. П.** Управление качеством: учеб. пособие. 2-е изд. М.: КноРус, 2012.
2. **Дзахмишева И. Ш.** Методика оценки конкурентоспособности услуг в розничной торговой сети // Маркетинг в России и за рубежом. 2004. № 3.
3. **Крылова Г. Д., Соколова М. И.** Маркетинг: теория и 86 ситуаций: учеб. пособие. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.
4. **Платонов В. Н.** Организация и технология торговли: учебник. Минск: БГЭУ, 2009.
5. **Синяева И. М., Земляк С. В., Синяев В. В.** Практикум по маркетингу / под ред. проф. Л. П. Дашкова. М.: Торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.
6. **Ушакова Н. Н., Белый А. Б.** Социально-экономическая эффективность торговли: критерии и показатели. Киев: Вища школа, 1982.
7. **Фадеева Н. В.** Методология оценки качества услуг // Вестник ТГТУ. 2012. Т. 18. № 2.
8. **Экономика предприятий торговли и общественного питания**: учеб. пособие / под ред. Т. И. Николаевой, Н. Р. Егоровой. М.: КноРус, 2008.

ANALYSIS OF APPROACHES TO ESTIMATION OF RETAILMENT SERVICE QUALITY

Ignat'eva Anna Anatol'evna
Mingazinova Elena Rudol'fovna, Ph. D. in Economics, Associate Professor
Perm Institute (Branch) of Plekhanov Russian University of Economics
devochkaanna1@rambler.ru; mer6795@rambler.ru

The article analyzes and systematizes diverse approaches to estimating the retailment service quality of both foreign and Russian scientists. The authors identify the advantages and disadvantages of the discussed techniques. It is ascertained that a buyer is the most important and integral element of service system. It is noted that the existing techniques do not take into account the modern conditions of the development of this part of consumer market, and it conditions the need for the improvement of methodical approaches to estimating retailment service quality.

Key words and phrases: retailment; service; service quality; estimation of service quality; methods for estimating service quality.

УДК 338
Экономические науки

В статье обозначены главные проблемы управления запасами макаронного производства. Основное внимание автор акцентирует на трудностях нормирования сырья в макаронном производстве, отсутствии алгоритма принятия решений по управлению запасами. Решение проблем, связанных с управлением запасами, предложено осуществлять по следующим направлениям: уточнение норм расхода сырья и материалов; проведение квалификационного отбора поставщиков; разработка квалиметрических показателей для оценки сырья и готовых изделий; применение комплексного подхода к управлению запасами на уровне бизнес-процессов.

Ключевые слова и фразы: управление запасами; норма; пищевая промышленность; макаронное производство; уровень запасов; квалиметрические показатели.

Инговатова Олеся Александровна
Хабаровская государственная академия экономики и права
alekssandrovna1@rambler.ru

ПРОБЛЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ЗАПАСАМИ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА©

Запасы обеспечивают устойчивую работу предприятий пищевой промышленности. В любой отрасли производства необходимо решать вопросы целостного управления запасами с целью обеспечения бесперебойного функционирования экономического субъекта, и пищевая промышленность не является исключением.

© Инговатова О. А., 2014

Эти вопросы актуальны во всех пищевых производствах, в том числе и макаронном. В проблемах применения системного подхода к управлению запасами макаронного производства можно выделить следующие аспекты.

1. В практической работе предприятий управление запасами осуществляется без оперативного взаимодействия служб, имеются трудности в нормировании расхода сырья.

Следует подчеркнуть, что данные мероприятия осуществляются на основе Инструкции 1994 г., утвержденной Государственным научно- исследовательским институтом хлебопекарной промышленности, – «Инструкции по нормированию расхода сырья и вспомогательных материалов при выработке макаронных изделий на импортных автоматизированных линиях» [1, с. 254].

На каждый год устанавливается плановая норма расхода сырья. Отсутствие норм расходования, учитывающих ежемесячную влажность сырья, не позволяет с достаточной точностью определить потребность в ресурсах. В макаронной отрасли плановая норма расхода сырья определяется количеством сырья (муки и добавок), приведенного к влажности 14,5%, необходимого для выработки 1 т макаронных изделий стандартной влажности 13%. Расчёт норм осуществляется расчетно-опытным методом. В плановую норму расхода сырья входят технологические затраты, учтённые отходы, а также безвозвратные потери. Потери приводятся к базовой влажности сырья – 14,5%. Министерством пищевой промышленности СССР утверждены предельно допустимые нормативы учтённых отходов и безвозвратных потерь сырья при производстве макаронных изделий [Там же, с. 243].

Таблица 1. *Предельно допустимые нормативы отходов при производстве макаронных изделий*

Наименование отходов	**Норма, кг/т**
Учтённые отходы:	
1. Выбой из мешков	0,75
2. Смет в мукопросеивательном отделении	0,4
3. Смет в формовочном отделении	0,71
4. Отходы в сушильном отделении	1,02
5. Отходы в упаковочном отделении	0,74
6. Расходы на лабораторные анализы	0,08
Безвозвратные потери:	
1. Отсев	0,08
2. Унос с вентиляционным воздухом	0,30
3. Потери с моечными водами	0,45
4. Провес при упаковке	0,67

Управление деятельностью организации путем установления норм позволяет осуществлять анализ и контроль за выполнением норм соответствующими службами. Применение нормирования запасов в макаронной промышленности обеспечивает контроль за расходом сырья.

Но, в то же время, в Инструкции по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий указано, что нормы и нормативы потерь и отходов должны быть прогрессивными, технически и экономически обоснованными и должны подкрепляться конкретными организационно-техническими мероприятиями, обеспечивающими их выполнение. Нормы расхода сырья, утвержденные в СССР, безнадежно устарели, поэтому было проведено определение нормы расхода сырья расчетно-опытным путем в ОАО «Хабаровскмакаронсервис». При проведении нормирования не учитывались недостачи сырья в мешках – «недовес». Масса муки для переработки была взята в фактическом количественном выражении.

Нередко в практической деятельности предприятия при приемке сырья обнаруживаются недовесы муки менее чем 0,05% от общей массы поставки. При определении нормы расхода такие потери не учитываются, что ведет к искажению нормы расхода сырья.

Предлагается вести учет данных потерь и включать их в состав учтенных отходов, а не безвозвратных потерь, как указано в Инструкции.

Таким образом, в макаронном производстве имеются специфические особенности нормирования сырья, которые необходимо учитывать при формировании системы управления запасами.

2. В макаронном производстве нет конкретного алгоритма формирования решений по управлению запасами для предприятий, не обозначены факторы, влияющие на систему управления запасами.

Алгоритм является неотъемлемой частью систем и моделей управления запасами. Важно классифицировать правила алгоритма управления запасами в зависимости от функций управления, что позволит подходить к вопросу управления запасами с разных сторон (планирования, организации, учета, контроля).

Предприятиям, занимающимся производством макаронных изделий, рекомендуется применять Правила алгоритма управления запасами в зависимости от функций управления, которые представлены в Таблице 2.

3. Недостаточное информационное обеспечение для расчета уровня запаса и его прогнозирования при наличии большого числа факторов, влияющих на размер заказа: величина и возможная неравномерность расхода, отдаленность поставщиков, ограничения по ресурсам, способы транспортировки.

Актуально использовать неунифицированный документ управленческой документации, в котором будут отражаться числовые и нечисловые значения указанных факторов, собранные в разных отделах организации, имеющих к запасам какое-либо отношение.

Таблица 2. *Правила алгоритма принятия решений по управлению запасами*

Функция управления	Правило алгоритма
1. Планирование	Расчет размера потребности в муке в количественном и стоимостном выражении на месяц
2. Организация	Организация своевременной приемки сырья, обеспечение оперативной смены поставщика, взаимодействия отдела логистики с другими подразделениями компании для совместного принятия решений
3. Учет	Учет запасов в пути, издержек хранения, доставки, принятие решений о расходе сырья
4. Контроль	Контроль отклонений размера фактического запаса от нормативных, нормирование расхода сырья

Таблица 3. *Критерии подхода к отбору поставщиков в пищевой промышленности*

Критерий	Подход, используемый в настоящее время	Специальный подход	Преимущества специального подхода над применяемым
Ценообразование	Низкая цена, предпочтение нескольких поставщиков	Готовность оплатить дополнительные расходы по качеству	Повышение качества приобретаемого сырья и материалов
График поставок	Гибкость, быстрота поставки в течение недели	Планирование графика поставки на квартал	Снижение затрат на хранение запасов по грузам в пути
Уровень качества	Информация в сертификатах качества у поставщика	Качество обеспечивается совместно (требования ГОСТ, квалиметрические показатели)	Обеспечение качества поступивших запасов позволит снизить затраты на проверку качества

Предполагается, что данный отчет будут формировать работники службы снабжения, а дополнять – работники бухгалтерии, производства, маркетинговой службы.

4. Отбор поставщиков проводится с использованием одного критерия – цены.

При проведении квалификационного отбора поставщиков рекомендуется руководствоваться специальным подходом по нижеприведенным критериям.

При осуществлении взаимоотношений с поставщиками важно не только провести их отбор, но и спрогнозировать предстоящие поставки. Так как отбор поставщиков рассматривается отдельным этапом комплексного подхода, составление бизнес-прогноза является также частью методического обеспечения комплексного подхода к управлению запасами.

5. В существующих моделях управления запасами не уделяется внимание управлению качеством запасов, что является решающим для пищевых отраслей.

Управление качеством выделено в отдельное направление менеджмента. Рассматривая любую модель управления запасами, говорят об оптимизации их уровня, не обращая внимания на качество. Но ведь никто не будет покупать макароны, которые приготовлены быстро, стоят дешево и, при этом, плохи на вкус, цвет, запах, сделаны с нарушением технологии производства и т.д. В связи с этим, предлагается в системе управления запасами выделить направление управления качеством, а не рассматривать этот вопрос отдельно.

Письмом Роспотребнадзора от 21.11.2006 № 0100/12292-06-32 во исполнение Постановления Правительства РФ от 23.05.2006 № 305 «О мерах по обеспечению государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий» [2] определен порядок подтверждения соответствия качества и безопасности муки, макаронных и хлебобулочных изделий при ввозе (вывозе) на территорию Российской Федерации, а также при поставке (закладке) муки в государственный резерв, ее хранении в составе государственного резерва и транспортировке. Предлагается выделить квалиметрические показатели сырья и производить их балльную оценку. В зависимости от характеризуемых свойств можно выделить несколько групп показателей качества.

1. Показатели, характеризующие пищевую полезность. Для пищевых продуктов – калорийность и готовность. Каждое наименование макаронных изделий приходит в состояние готовности при соответствующем периоде варки.

2. Показатели экономного использования ресурсов – это показатели, характеризующие расход материальных ресурсов при изготовлении и эксплуатации продукции: расход муки; расход воды; расход топлива на 1 тонну макаронных изделий.

3. Эргономические показатели – показатели, характеризующие качество продукции. Конечно, в этом аспекте следует упомянуть об органолептических свойствах макаронных изделий.

4. Эстетические показатели – показатели, характеризующие эстетические свойства. Для макаронных изделий это цвет макарон и внешний вид упаковки.

5. Экологические показатели характеризуют уровень вредных воздействий на природу при эксплуатации или потреблении продукции. Эти воздействия проявляются в виде наличия в изделии вредных, канцерогенных веществ и красителей.

6. Показатели безопасности продукции характеризуют безопасность потребления.

Оценка показателей может быть представлена в количественной и качественной форме.

Вышеизложенное показывает, что проблемы управления запасами остаются до конца не решенными, поэтому к управлению запасами необходим подход, соответствующий специфике пищевого производства и позволяющий системно решать вопросы управления запасами. Направлениями решения основных пяти рассмотренных выше проблем управления запасами в пищевой промышленности могут быть:

1. Применение комплексного подхода к управлению запасами на уровне бизнес-процессов; прогнозирование уровня запасов, применение управленческой документации и др.
2. Разработка конкретного алгоритма принятия решений по управлению запасами пищевой промышленности.
3. Определение факторов, влияющих на размер запасов, их состояние, информационное обеспечение расчета показателей управления запасами, подготовка оперативных расчетов потребности в запасах.
4. В связи с тем, что отбор поставщиков на многих предприятиях пищевой промышленности проводится с использованием одного критерия – цены, рекомендуется отбор поставщиков по следующим критериям: ценообразование, график поставок, уровень качества.
5. Использование квалиметрических показателей для оценки и контроля качества сырья и готовых продуктов.

По указанным направлениям можно предложить инструментарий управления запасами не только в макаронном производстве, но и в других отраслях пищевой промышленности.

Список литературы

1. **Медведев Г. М.** Технология макаронных изделий. СПб.: ГИОРД, 2006. 312 с.
2. **О мерах по обеспечению государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий**: Постановление Правительства РФ от 23.05.2006 № 305 // Собрание законодательства Российской Федерации. 2006. № 22. Ст. 2337.

PROBLEMS OF INVENTORY MANAGEMENT OF MACARONI PRODUCTION

Ingovatova Olesya Aleksandrovna
Khabarovsk State Academy of Economics and Law
alekssandrovna1@rambler.ru

The article identifies the main problems of the inventory management of macaroni production. The author pays special attention to the difficulties of raw materials rationing in macaroni production, and to the absence of algorithm for making decisions on inventory management. The article suggests solving the problems of inventory management according to the following directions: clarifying the norms of the consumption of raw materials; holding a qualification-based selection of suppliers; development of qualimetry indicators to assess raw materials and finished products; application of integrated approach to inventory management at the level of business processes.

Key words and phrases: inventory management; norm; food industry; macaroni production; inventory level; qualitative indicators.

УДК 81-11
Филологические науки

В данной статье исследуется гендерный аспект эмоциональной языковой личности в английских «бытовых» анекдотах. В соответствии с целью нашего исследования в английских «бытовых» анекдотах нами рассмотрены лексические и синтаксические средства в речи мужчин и женщин. Изучение эмотивного поведения мужчины и женщины в юмористическом дискурсе показывает, что гендерные различия существуют на синтаксическом и лексическом уровнях речи.

Ключевые слова и фразы: гендер; анекдот; юмористический дискурс; стереотип; вербальное поведение; синтаксический уровень; лексический уровень.

Князян Анна Тариеловна, к. филол. н., доцент
Ереванский государственный университет, Армения
knanna2010@mail.ru

ГЕНДЕРНЫЕ РАЗЛИЧИЯ ЯЗЫКОВОЙ РЕПРЕЗЕНТАЦИИ В ЮМОРИСТИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ (НА МАТЕРИАЛЕ АНГЛИЙСКИХ «БЫТОВЫХ» АНЕКДОТОВ)©

В юмористическом дискурсе (анекдоте) на языковом уровне проявляются социокультурные особенности общества, особенности национального характера и менталитета, национально-культурные и гендерные стереотипы. Гендерные представления о мужском и женском образе находят свое проявление в английских

© Князян А. Т., 2014