

Престиж, Лютеня, Левада, Санжара, Астра, Іванівська остиста, Одеська 267, Одеська 51; та селекційні лінії: Лінія 15×Зерноград 11, Українка полтавська×Єрмак, (Перемога 2×Коломак 3) ×Станічна, Сагайдак×Левада, (Леся×Донецька 46)×Коломак 2, Лорд×Манжелія, Манжелія×Сагайдак, (Перемога 2×Коломак 5) ×Станічна, Одеська 267×Донецька 46, (Леся×Донецька 46) ×Коломак 5.

Висновки: В результаті досліджень на фоні великої вибірки сортів та селекційних ліній пшениці озимої реалізація ознаки «маса зерна з колоса» краще відбувається при ранніх та оптимальних строках сівби. Добори генотипів за високим рівнем стабільності ознаки «маса зерна з колоса» краще проводити за трьома строками сівби.

УДК 656.13.071.8

Дальокін А. С., студент*

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

УПРАВЛІННЯ ПОТЕНЦІАЛОМ ВИРОБНИЧОЇ ПОТУЖНОСТІ ДИЛЕРСЬКОГО СЕРВІСНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Постановка проблеми.

Тепер конкурентна боротьба виводить на передній план для дилерських сервісних підприємств (ДСП) проблему економічного виживання, яка з технічних позицій зводиться до раціонального управління потенціалом виробничої потужності.

Виклад основного матеріалу досліджень.

Одним з основних техніко-економічних показників ефективності роботи сервісного підприємства (СП) і реалізації потенціалу його є коефіцієнт використання виробничої потужності:

$$K_{ВП} = \frac{T_{ФВП}}{T_{МВП}}, \quad (1)$$

де $T_{ФВП}$ - фактична виробнича потужність підприємства;

$T_{МВП}$ - максимальна виробнича потужність підприємства.

В умовах обмеженого попиту і конкуренції для багатьох сервісних підприємств $T_{МПМ} = 0,5$. Основне завдання полягає в збільшенні коефіцієнта за рахунок раціонального пошуку рішень щодо поліпшення якості послуг:

$$K_{ВП_2} = K_{ВП_1} \cdot \frac{T_{ФВП_2}}{T_{МВП_2}} \cdot \frac{T_{МВП_1}}{T_{ФВП_1}}, \quad (2)$$

де 1,2- індекси фактичних і планованих значень показників відповідно.

*Науковий керівник – Субочев О.І., канд. техн. наук, доцент

Якщо обмежити максимальні виробничі потужності сервісного підприємства, то коефіцієнт використання виробничої потужності:

$$K_{ВП_2} = K_{ВП_1} \cdot \frac{T_{ФВП_2}}{T_{ФВП_1}} \quad (3)$$

Резерв збільшення коефіцієнта використання виробничої потужності сервісного підприємства від поліпшення якості послуг і умов обслуговування:

$$\Delta K_{ВП} = K_{ВП_2} - K_{ВП_1} = K_{ВП_1} \cdot \left(\frac{T_{ФВП_2}}{T_{ФВП_1}} - 1 \right) \quad (4)$$

Коефіцієнт використання виробничої потужності сервісного підприємства складається з результативності роботи постів усіх виробничих зон (дільниць):

$$K_{ВП} = \sum_1^n (P_i \cdot K_{ВП_i}) \quad (5)$$

де P_i - узгоджена вага зони (дільниці) в виробничій структурі сервісного підприємства;

$K_{ВП_i}$ - коефіцієнт використання виробничої потужності зони (дільниці);

n - кількість виробничих зон (дільниць).

Резерв підвищення коефіцієнта використання виробничої потужності сервісного підприємства від поліпшення якості послуг у i -й виробничій зоні:

$$\Delta K_{ПМ_i} = P_i \cdot \Delta K_{ПМ_i} = K_{ПМ_i} \cdot \left(\frac{T_{ФПМ_2}}{T_{ФПМ_1}} - 1 \right) \quad (6)$$

Аналіз виробничої діяльності постів виконується відповідно до схеми організації технологічного процесу приймання і обслуговування автомобілів клієнтів, представленої на рис. 1.

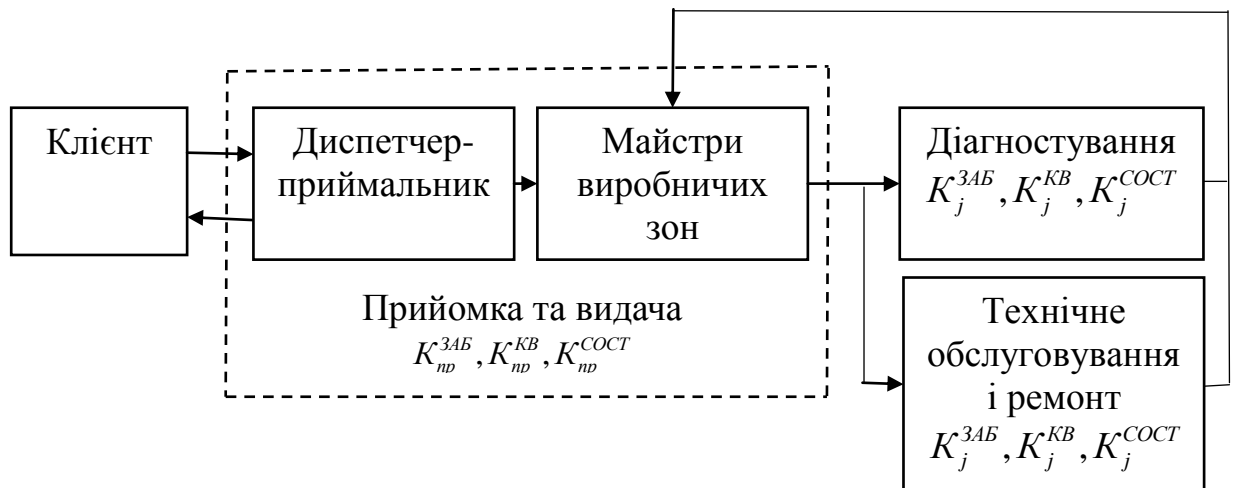


Рис. 1. Схема організації технологічного процесу прийомки і

обслуговування автомобілів клієнтів

Показник забезпеченості технологічно необхідним обладнанням і інструментом для виконання і-го виду робіт розраховується за формулою:

$$K_j^{ОБЕСП} = \frac{S_j^\phi}{S_j^m}, \quad (7)$$

де S_j^ϕ - фактично наявну кількість одиниць обладнання, інструменту;

S_j^m - кількість обладнання та інструменту, покладене за табелем.

Показник технічного стану обладнання, інструменту та оснащення, призначених для виконання j-ого виду робіт (послуг) на посаді розраховується наступним чином:

$$K_j^{СОСТ} = \frac{\left(\sum_1^n K_{3H_H} \right)_j}{\left(\sum_1^n K_{3H_\Phi} \right)_j}, \quad (8)$$

де K_{3H_Φ} - фактичний коефіцієнт зносу обладнання в%, визначений за шкалою оцінок;

K_{3H_H} - умовна норма зносу, приймається рівною 10%;

n - кількість обладнання та інструменту.

Критерієм оцінки навичок і вмій персоналу надавати j-ую послугу служить питома вага операцій (робіт), виконаних без порушень і помилок:

$$K^{KB} = 1 - \frac{a_{поруш_j}}{a_j}, \quad (9)$$

де $a_{поруш_j}$ - кількість операцій (робіт), виконаних з порушеннями і помилками;

a_j - загальна кількість операцій (робіт).

Як порушення і помилки розглядаються: недотримання вимог технологічної документації в частині виконання переходів, використання має обладнання, інструменту, оснащення та документації; пошкодження вузлів, агрегатів, деталей автомобіля; порушення термінів виконання робіт при наявності необхідного обладнання та комплектуючих.

Висновки.

1. Запропоновано робочу гіпотезу про існування залежності між повторними зверненнями клієнта за послугами СП і показниками виробничої програми сервісного підприємства.

2. Розроблено функцію управління коефіцієнтом $K_{ВП}$ автосервісу і визначені критерії, що відображають виробничу діяльність сервісного підприємства.

3. Запропоновано методику аналізу виробничої діяльності постів і анкетування клієнтів.

Література.

Технічна експлуатація і обслуговування автомобілів. Організація, планування і управління: підруч. для студентів ВНЗ / Олександр Лудченко, Ярослав Лудченко; Нац. трансп. ун-т. - 2-ге вид., переробл. - Київ : Логос, 2014. - 462 с.

УДК 663.86.054.1

Даутов Н. З., магістрант, **Байгазієва Г. И.**, канд. біолог. наук,
Мекибаєва А. К., **Аскарбеков Э. Б.**, доктори PhD
Казахский Национальный аграрный университет

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ СОЕВО-ОВСЯНЫХ ЭКСТРАКТОВ

Перед пищевой промышленностью поставлены задачи разработки и внедрения новых технологических решений производства комбинированных поликомпонентных продуктов позитивного физиологического действия на организм.

Разработка социально значимых продуктов профилактического назначения, получаемых на основе безотходной технологии совместной обработки соевых бобов и продуктов переработки овса, безопасных в процессе ежедневного потребления и имеющих низкую стоимость является актуальной задачей [1].

По результатам зарубежных и отечественных исследований доказано, что соевые продукты проявляют себя как эффективное средство профилактики целого ряда заболеваний.

Соя - единственная из сельскохозяйственных культур наиболее удачно сочетающая в своем составе высокое содержание белка со сбалансированным почти по всем аминокислотам составом, липидов, содержащих в благоприятном соотношении со-3 и со-6 полиненасыщенные жирные кислоты, витаминов, минеральных и фитопитательных веществ, приносящих пользу здоровью [2].

Наиболее целесообразно использование соевого белка при производстве, так называемых, комбинированных продуктов, в частности, на основе зернового сырья, которое характеризуется низким содержанием белка, состав которого не сбалансирован по ряду важных для организма аминокислот, в первую очередь, лизина.

С целью получения продукта с улучшенными реологическими свойствами, стабильной консистенцией, повышенной пищевой и

биологической ценностью, обладающего профилактическим действием и улучшенными органолептическими показателями была проведена серия экспериментов по разработке рецептур продуктов на основе соево-овсяных экстрактов.

Для всестороннего исследования продукта был выбран количественный описательный (профильный) метод сенсорного анализа, так как объективно отражает качественное описание индивидуальных признаков продукта и изменения, которые происходят в нем при изменении рецептуры. Физико-химические показатели определялись согласно установленным методикам.

В таблице 1 представлены органолептические показатели качества соевого и соево-овсяного экстрактов.

1. Сравнительная характеристика образцов соевого и соево- овсяного экстрактов

Наименование показателя	Соевый экстракт	Соево-овсяный экстракт
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость, без посторонних включений	Однородная непрозрачная жидкость, вязкой консистенции
Цвет	Бело-кремовый	Кремовый
Запах	Слабовыраженный, свойственный бобовым	Слабовыраженный, овсяный, без постороннего
Вкус	Травянистый	Приятный, с легким сладковатым привкусом

Как видно из данных таблицы 1, соево-овсяный экстракт по органолептическим показателям качества не уступает соевому экстракту, а даже превосходит их, обладая приятным вкусом и небольшой сладостью.

Физико-химические показатели качества соевого и соево-овсяного экстрактов представлены в таблице 2.

2. Физико-химические показатели качества соевого и соево- овсяного экстрактов

Наименование показателя	Соевый экстракт	Соево-овсяный экстракт
Массовая доля сухих веществ, %	6,9	7,2
Массовая доля белка, %,	2,7	2,6
Массовая доля жира, %,	1,6	1,1
Массовая доля углеводов, %	2,5	3,4
Кислотность, Т°	16	15