

Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

В ОТРАСЛЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Учебное пособие

4-е издание

*Допущено
Учебно-методическим объединением
по образованию в области производственного
менеджмента в качестве учебного пособия
для студентов, обучающихся по специальности
“Экономика и управление на предприятии
пищевой промышленности”*

Москва
Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
2017

УДК 33

ББК 65

Д83

Авторы:

Н. И. Дунченко — доктор технических наук, профессор;

М. Д. Магомедов — доктор экономических наук, профессор;

А. В. Рыбин — кандидат экономических наук, доцент.

Рецензенты:

В. В. Гусев — доктор экономических наук, профессор;

Л. Т. Печеная — доктор экономических наук, профессор.

Дунченко Н. И.

Д83

Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. — 4-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 212 с.

ISBN 978-5-394-01921-0

В учебном пособии рассмотрены теоретические и практические аспекты основных проблем управления качеством продукции в отраслях пищевой промышленности.

Освещены современные концепции и история развития управления качеством, методы оценки уровня качества продукции, статистические инструменты и методы контроля, анализа и управления качеством, показана роль международных стандартов ИСО серии 9000. Даны основы разработки систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции и их сертификации. Изложены основы технического регулирования (подтверждение соответствия, сертификация, стандартизация) с учетом современных изменений законодательной базы. Большое внимание уделено экономическим аспектам управления качеством: формированию и оценке затрат, анализу показателей брака и потерь от него.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Экономика» и «Менеджмент».

ISBN 978-5-394-01921-0

© Коллектив авторов, 2007

Содержание

Введение	5
Глава 1. Понятие качества. Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности	9
1.1. Сущность категории качества	9
1.2. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей	16
1.3. Управление качеством в системе менеджмента пищевых предприятий	22
1.4. Всеобщий менеджмент качества — TQM	25
1.5. Из истории становления и развития управления качеством	30
Мировой опыт управления качеством	30
Отечественный опыт управления качеством	33
Вопросы для самопроверки	37
Глава 2. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях	38
2.1. Показатели качества. Номенклатура и применяемость	38
2.2. Методы определения значений показателей качества	44
2.3. Методы оценки уровня качества	47
2.4. Квалиметрия	50
2.5. Оценка качества технической продукции	54
Вопросы для самопроверки	59
Глава 3. Инструменты и методы управления качеством	61
3.1. Контроль в системе управления качеством	61
3.2. Выборочный контроль	65
3.3. Статистический приемочный контроль	67
3.4. Статистические инструменты и методы контроля, анализа и управления качеством	72
Вопросы для самопроверки	90
Глава 4. Международные стандарты ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества	91
4.1. Международные стандарты ИСО 9000:2000	91

4.2. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности	94
4.3. Документация систем менеджмента качества	100
4.4. Сертификация систем менеджмента качества	113
4.5. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP	120
Вопросы для самопроверки	131
Глава 5. Техническое регулирование.	
Подтверждение соответствия. Основы стандартизации	132
5.1. Техническое регулирование	132
5.2. Подтверждение соответствия	135
5.3. Основы стандартизации	146
Вопросы для самопроверки	155
Глава 6. Экономические аспекты управления качеством	
в отраслях пищевой промышленности	156
6.1. Состав и классификация затрат на качество	156
6.2. Связь затрат и уровня качества	164
6.3. Оценка величины и структуры затрат на качество	169
6.4. Методы анализа затрат на качество	171
6.5. Методы сравнительной оценки уровня качества пищевой продукции	187
6.6. Экономический анализ показателей брака	191
Вопросы для самопроверки	198
Литература	199
Приложения:	
1. Общие сведения об отечественных системах управления качеством	202
2. Анализ опасных факторов (производство творожного десерта)	204
3. Дерево принятия решений	206
4. Определение критических контрольных точек (производство творожного десерта)	207
5. Критические пределы для критических контрольных точек	208
6. Схемы сертификации продукции	209