

оказанные услуги производятся чеками на основе установленных расчетных (договорных) цен;

4. Создание внутрихозяйственной рыночной инфраструктуры. Это условие подразумевает формирование различных субъектов экономических взаимоотношений внутри сельхозпредприятия. В частности, к ним могут относиться как подразделения основного (растениеводство и животноводство), так и вспомогательного и обслуживающего производства (автопарк и ремонтная мастерская), а также ФРЦ, планово-экономическая служба и др.;

5. Организация внутрихозяйственных договорных отношений между подразделениями, а также между сельхозпредприятием и его подразделениями предусматривает заключение внутрихозяйственных договоров на аренду основных средств производства, на поставку материально-технических ресурсов и произведенной сельхозпродукции, на выполнение определенных работ и оказание услуг. В этих договорах в обязательном порядке указываются наименования, объемы и сроки поставок, различные нормы и нормативы, внутрихозяйственные расчетные (договорные) или реализационные (закупочные) цены, обязанности и ответственность сторон и т.д.

Таким образом, вышеизложенная система внутрихозяйственных и экономических взаимоотношений должна обеспечить мобилизацию внутренних резервов и ресурсов сельхозпредприятия для достижения максимальных результатов, что чрезвычайно важно в современный период развития и становления рыночных отношений.

И. П. Кашанская
БГЭУ (Минск)

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Как известно, под качеством продукции понимается совокупность регламентированных свойств продукта, определяющих его биологическую пищевую ценность. Качество продукции растениеводческого происхождения - подвижная категория, оно формируется и изменяется в процессах выращивания и обращения (транспортирования, хранения, переработки, реализации) продукции, то есть на всех этапах жизненного цикла продукта.

На цивилизованном рынке в понятие качества включается все, что воспринимается покупателем: функциональные характеристики товара, внешний вид, потребительские свойства, нормативные параметры и даже упаковка.

Проблема качества и конкурентоспособности усугубляется отсутствием методик комплексной оценки качества сельскохозяйственной продукции на этапах ее производства и обращения. Концепция качества продукции для формирования рынков продоволь-

твенных товаров должна включать: механизм управления качеством продукции от ее производства до конечной реализации (на всем протяжении жизненного цикла); использование номенклатуры показателей оценки уровня качества сельскохозяйственных товаров, ориентацию на экологические требования, направленные на совершенствование технологических процессов производства продукции; выявление путем маркетинговых исследований платежеспособного спроса покупателей, позиции товаров на рынке и конъюнктуры конкуренции.

Из сельскохозяйственной продукции картофель пользуется большим спросом населения. Картофель считается "вторым хлебом" в питании, его потребление на одного человека в РБ достигает 180 кг в год. В нем содержатся углеводы, белки, сахар, минеральные вещества, витамины и ферменты (они в совокупности составляют 18-20%), представляющие пищевую и потребительскую ценность. Картофель отзывчив на внешние условия и в сравнении с другими культурами в наибольшей мере подвергается воздействию нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов и др.

Жизненный цикл картофеля представляет собой стадии: производства (выращивания), хранения, переработки, транспортирования и реализации. Стадии различаются не только по форме, но и по продолжительности. Под управлением качеством мы понимаем установление, обеспечение и поддержание заданных потребительских свойств как на отдельных стадиях, так и в целом на протяжении жизненного цикла продукта.

На первой стадии (производство) главная задача - обеспечить качество и экологическую безопасность картофеля, которая может достигаться путем агробиологического (альтернативного) ведения земледелия. В основу экологической продукции должны быть положены: полное взаимодействие составляющих альтернативного земледелия с природными агроэкосистемами; поддержание и увеличение потенциального плодородия почвы; обеспечение замкнутого цикла органического вещества и питательных элементов с использованием в системе "почва-растение-продукция"; организация агроэкологического мониторинга и комплексной оценки качества сельхозпродукции.

На следующей стадии - хранение - осуществляется защита продукции от неблагоприятно воздействующих факторов. На этой стадии необходимо также создание условий, обеспечивающих лежкоспособность, сохранность полезных свойств и минимальные потери продукта, доведение его до конечного потребителя.

На стадии переработки требования к качеству регламентируются действующими стандартами и нормативами. Эффективность перерабатывающих предприятий во многом зависит от качества сырья, поступающего на переработку. Основным его показателем для крахмалопаточной и спиртовой промышленности является крахмалистость. В последние годы в республике наблюдается устойчивая тенденция ее снижения. Исследования показывают, что снижение сухих веществ в картофеле на 1% увеличивает себестои-

мость продукции на 3%, расход топливно-энергетических ресурсов на 5%, трудоемкость производства на 3% и уменьшает удельный выход продуктов из картофеля на 5-10%. Значительная часть картофеля поступает на переработку с отклонением от стандартов, с повышенной загрязненностью, а нередко подмороженные и загнившие клубни. В результате чего происходит уменьшение выхода конечной продукции с единицы сырья.

На последующих стадиях - транспортировка и реализация - предусматриваются меры по сохранению кондиционного состояния и сокращения потерь продукта от физико-механического воздействия.

На основе регламентированной пищевой ценности и требований потребительских свойств можно определить номенклатуру показателей качества картофелеводческой продукции, включающую классификационные, нормативные (внешний вид, размеры, допускаемые дефекты и повреждения), функциональные (пищевая, энергетическая и биологическая ценность), безопасность потребления (нитраты, пестициды, тяжелые металлы, радионуклиды), технологические (цвет, вкус, содержание отходов) и другие показатели.

Оценка качества становится более определенной, взвешенной, если оперировать не только свойствами произведенной продукции, но и данными об их изменениях при обращении и доведении продукции до потребителя.