

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

*Шерназарова Дилноза Шухратовна  
Рашидова Гуласалхон Нодировна*

*Бухарский инженерно-технологический институт*

**Аннотация:** На всех этапах развития человека к понятию «качество» относится особый подход, ему даются разные определения, но суть совершенно одна и та же. Подразумевается, что вещь удовлетворяет указанную потребность.

**Ключевые слова:** оценивает, характеристика, продукт, предприятия, требования, методы, контрольные листы.

Точные методы оценки качества необходимы для решения множества проблем, в том числе проблем управления качеством, обеспечения конкурентоспособности выпускаемых изделий на внутреннем и внешнем рынке, эффективного развития торговли и т.д. Оценка качества должна объективно отражать общественную полезность продукции на всех стадиях ее жизненного цикла - от проекта до завершения эксплуатации и утилизации. Только на основе объективных оценок возможны успешное управление качеством и ассортиментом продукции, вырабатываемой каждым предприятием, заключение контрактов на поставки в торговлю

конкурентоспособных товаров, предотвращение поступления в продажу морально устаревших и неэффективных в эксплуатации товаров. Увеличившееся в последние годы количество изделий зарубежного производства на отечественном рынке делает затруднительным для покупателей выбор качественных товаров из-за отсутствия профессиональных навыков в оценке их потенциальной потребительской ценности. Однако до настоящего времени отсутствуют общепринятые методы оценки качества; в каждой стране эта проблема решается по-своему.

В странах с развитой рыночной экономикой успешно действуют многочисленные ассоциации, общества, союзы потребителей, независимые испытательные лаборатории, которые занимаются оценкой качества различных товаров по своим методикам и публикуют результаты оценок в специальных журналах. Большое распространение получили тестирование потребителей и специалистов в области качества товаров, экспертные оценки. При использовании любых методов оценки качества необходимо четко

представлять следующее:

- что требуется оценивать;
- какие методы применять для определения и оценки выбранных

характеристик;

- какими должны быть единицы измерения и способ обработки результатов измерений;
- какая схема оценки должна использоваться;
- какие действия следует предпринимать по результатам оценки.

Для того чтобы система оценки была репрезентативной и точной, она должна удовлетворять следующим требованиям:

- 1) соответствие целям оценки;
- 2) измеримость оцениваемых характеристик, их непротиворечивость и пригодность к практическому использованию;
- 3) точность и правильность;
- 4) современность и дешевизна;
- 5) возможность мониторинга достигнутых и прогнозирования будущих результатов.

Главная цель любой оценки продукции - возможность ее использования для управления качеством. Специалисты в области качества в течение продолжительного времени ищут наиболее адекватные методы оценки качества.

В нашей стране использовались следующие виды оценок качества продукции, которые различались по этапам жизненного цикла оцениваемой продукции, критериям и содержанию процедур:

- оценка соответствия качества продукции действующей нормативной и другой документации (стандартам, технической документации, условиям контрактов);
- оценка на предпроизводственной стадии при принятии решения о постановке продукции на производство или еще на стадии проектирования, когда параметры разрабатываемой продукции заносятся в —Карту технического уровня и качества и сравниваются с одноименными параметрами производимого или реализуемого аналога;
- аттестация продукции по категориям качества;
- градация продукции по сортам;
- сертификация продукции;
- оценка качества опытных образцов;
- оценка интегральных показателей качества;
- комплексная оценка качества;
- оценка в процессе государственной приемки.
- оценки качества продукции органами торговли - для экспорта и внутренних нужд;
- оценка в процессе государственной приемки.

Поиск объективных количественных оценок качества продукции привел в

начале 70-х гг. XX в. к появлению нового научного направления - квалиметрии. Квалиметрия связана не с определением некоего абсолютного качества, а с относительными оценками и позволяет определить уровень качества.

Метод оценки уровня качества получил название комплексного метода. Он включает такие понятия, как —оценка уровня качества продукции, —базовое значение показателей качества продукции.

Оценка уровня качества продукции - совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми показателями.

Базовое значение показателей качества продукции - значение показателей качества продукции, принятое за основу при сравнительной оценке ее качества.

Оценка уровня качества может быть использована, например, для одновременного сравнения товаров одного и того же вида, производимых различными предприятиями или представленными на рынке различными поставщиками, а также при расчетах конкурентоспособности товаров.

#### **Список литературы:**

1. Baxtiyorovna, D. M. (2022). Food safety management. *Texas Journal of Multidisciplinary Studies*, 8, 64-67.
2. Bakhtiyarovna, D. M., Shakhidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Investigation Of The Effect Of Plant Extracts On The Rheological Properties Of Wheat Dough. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 2(09), 41-47.
3. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).
4. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. *Science and Education*, 3(12), 398-405.
5. Bahtiyarovna, D. M., Shakhsaidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Nutritional And Biological Value Of National Breads With The Use Of Vegetable Extracts. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 2(09), 85-96.
6. Давлятова, М. Б., & Рашидова, Г. Н. ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ.
7. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). OBTAINING HEALING NATIONAL BAKERY PRODUCTS WITH ADDITIVES ACCORDING TO THE STANDARD. *Science and Innovation*, 1(5), 135-149.
8. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).

9. Bakhtiyorovna, D. M., Shukhratovna, S. D., & Nodirovna, R. G. (2023). Quality of Service and its Provision, Definition and Principles of SLA. *Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal*, 2(5), 650-653.
10. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. *Science and Education*, 3(12), 398-405.
11. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ. *Science and innovation*, 1(A5), 135-149.
12. Sagdullaev, S. S., Inoyatova, F. I., Glushenkova, A. I., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Lipids of zizyphusjuba fruits Acad. In *S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds*.
13. Tosheva, G. D., & Toirov, B. B. (2020). INNOVATSION TEXNOLOGIYALAR TA'LIM TARAQQIYOTINING ASOSIY KUCHI VA TUTGAN O'RNI. *Science and Education*, 1(8), 222-228.
14. Tosheva, G. D. (2023). Ta'limda innovatsion metodlarning sifatli ta'limdagi tutgan o'rni. *Science and Education*, 4(1), 633-638.
15. Tosheva, G. D. (2023). Asboblarning o'lchash sharoitlarida noaniqligini aniqlashdagi tahlillar. *Science and Education*, 4(1), 318-325.
16. Tosheva, G. D. (2019). Shaping Future Specialists Via Using Interactive Methods in Special Subject Practical Course. *Eastern European Scientific Journal*, (1).
17. Akhmetzhanov, M. M., Tojiev, M., & Tosheva, G. (2019). Pedagogical technologies and pedagogical skills. *Tashkent: "Navroz" publishing house*, 407.
18. Nurillayevna, T. Z., Barotovich, O. S., Djurayevna, T. G., Muxiddinova, T. N., & Abduformonova, A. F. (2021). Research of Foot Sizes of Younger School Children for the Purpose of Identification of Static Deformations. *Annals of the Romanian Society for Cell Biology*, 4723-4741.
19. Djuraevna, T. G. (2020). DIDACTIC MEANS OF CARRYING OUT SPECIAL DISCIPLINES BASED ON INTERACTIVE METHODS IN FUTURE SPECIALISTS. *European Journal of Research and Reflection in Educational Sciences Vol*, 8(12).
20. Anvarovich, A. A., Djurayevna, T. G., & Gulomova, M. M. THE ROLE AND SIGNIFICANCE OF USING THE VISUAL-COGNITIVE APPROACH IN HIGHER EDUCATION.
21. Тошева, Г. Д., & Расулова, С. С. (2016). Математические модели расчета основных конструктивных параметров деталей одежды на базе антропометрических измерений фигур. *Наука, техника и образование*, (2 (20)), 65-67.
22. Тошева, Г. Д., & Маджидова, М. Х. К. (2016). Техническое размножение лекал деталей одежды. *Наука, техника и образование*, (2 (20)), 76-79.
23. Тошева, Г. Д., & Маджидова, М. Х. К. (2016). Особенности конструкций одежды для фигур с различной осанкой. *Наука и образование сегодня*, (3 (4)), 44-45.