

application deployment, scaling, load balancing, journaling, etc., the platform is modular and offers users to choose specific solutions for certain tasks.

Conclusion. To sum up, Kubernetes follows the principle that standards usually strive for. This system can be used as a foundation, the very “standard library” that should be used for building PaaS and other similar solutions to reach the maximum flexibility.

References:

1. Kubernetes Documentation [Electronic Resource] - Resource Access Mode: <https://kubernetes.io/docs>.

Тематика: Інші професійні науки

**ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ**

Новікова Н.В.

к.с.г.н., доцент, Херсонський державний аграрно - економічний
університет

Антоненко Н.М.

здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня

На підприємствах харчової промисловості якість закладається в процесі виготовлення продукції, тому найважливішим фактором підтримки якості і одним з головних позитивних елементів в конкурентній боротьбі виробників є система менеджменту, яка діє на підприємстві. Цим обумовлено послідовне збільшення ролі системи менеджменту підприємства як незамінного чинника збільшення здатності до конкурування організації, що дає можливість досягти основних цілей: зменшення собівартості продуктів, що випускаються, при повному задоволенні споживчих вимог [1, с. 3].

Найбільш популярним вирішенням цієї проблеми для підприємств харчової галузі є впровадження системи менеджменту якості, реалізація принципів НАССР. В Україні вимоги щодо розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000: 2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів [5, с. 5]. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Концепція системи НАССР (НАССР- Hazard Analysis and Critical Control Point - аналіз ризиків і критичних контрольних точок) забезпечує надійну безпеку продуктів харчування і скорочує ризик зараження хворобами, пов'язаними зі споживанням продуктів харчування [2, с. 19].

Аналіз небезпечних факторів передбачає збір і оцінку інформації про небезпеку і умови, які можуть призвести до їх виникнення. У нашій роботі здійснювали контроль всіх факторів (згідно НАССР), які з достатньою ймовірністю можуть загрожувати безпеці виробництва зернових хлібців [3, с. 129].

Кожний етап торгового і технологічного процесів були докладно розглянуті з метою одержання як можна більшої кількості даних. Роботу починали зі складання переліку небезпечних факторів (фізичних, біологічних, хімічних), що мають відношення до безпечності продукції. При встановленні небезпечних чинників враховували склад продукту, процес переробки, інструкції для споживача, безпеки, що виходять від персоналу, устаткування.

Технологічна схема організації торгового і технологічного процесів поділена на чотири етапи: придбання та приймання продукту; виробництво зернових хлібців; складування та зберігання харчових продуктів; торгівельне викладення продуктів. При аналізі небезпечних чинників враховували також імовірність їх виникнення та серйозність безпеки. Якщо для всіх етапів визначені всі виникаючі можливі небезпечні чинники, то після цього визначили дії та процедури запобігання виникнення безпеки. Діями запобігання

небезпеки є, наприклад: ефективний план миття та дезінфекції, знання працівників про харчову гігієну і їх застосування, функціонування плану із захисту від шкідників і плану обігу з відходами, стан здоров'я працівників, контроль харчових продуктів при їх прийманні, зберігання харчових продуктів при належній температурі, питна вода, що відповідає вимогам, дотримання на підприємстві правил гігієни, справність і чистота устаткування та засобів обігу з харчовими продуктами, тобто по суті дії та процедури програми попередніх умов. На наступному етапі встановлювали КТК. КТК — точка, етап або процес, в якому може бути застосований контроль, та ризики для безпечності харчового продукту, і можуть бути усунуті чи зменшені до допустимого рівня.

Наступним етапом було розроблення коригувальних дії, тобто план управління безпечністю зернових хлібців, які виготовляють. Коригувальні дії — це дії на той випадок, коли в процесі моніторингу з'ясується, що положення в контрольній точці контролю вийшло за встановлені критичні межі або граничні показники [4, с. 134]. Відхилення та коригувальні дії також слід завжди документувати, для цього в аркуші моніторингу є графа для опису коригувальної дії.

Запропоновані заходи щодо впровадження системи НАССР на підприємстві роздрібної торгівлі дозволять уникнути можливих ризиків небезпеки при реалізації та виробництві продуктів харчування, тим самим забезпечити надходження нешкідливої та якісної продукції до споживача.

Список літератури:

1. Приятного аппетита, или ХАССП в помощь [Електронний ресурс]: офіц. сайт. Режим доступу: <http://www.klubok.net/article2331.html>. Назва з екрана (дата звернення: 27.03.2020).
2. Мардар М. Р. Формування споживчих переваг до функціональних продуктів харчування на основі маркетингових досліджень. *Економіка харчової промисловості*. 2015. № 1. С. 19–25.
3. Мортимор С., Уоллес К. НАССР. Практические рекомендации; пер. с англ. 3-го перераб. изд. СПб.: ИД «Профессия», 2014. 520 с.

4. Система НАССР: довідник. Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003.218 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів [Чинний від 2009-07-01]. Київ, 2010. 19 с. (Інформація та документація).

Тематика: Педагогічні науки

ФОРМУВАННЯ ОСОБИСТОСТІ ПІД ЧАС НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Новікова Л.О.

Полтавський коледж нафти і газу Національного університету
«Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
викладач вищої категорії

Волинець В.М.

Полтавський коледж нафти і газу Національного університету
«Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»
викладач вищої категорії

Відповідно до Закону України «Про освіту» метою освіти є «... формування особистості шляхом патріотичного, правового, екологічного виховання, утвердження в учасників освітнього процесу моральних цінностей, соціальної активності, громадянської позиції та відповідальності, здорового способу життя, вміння вільно мислити та самоорганізовуватися в сучасних умовах...». Розглядаючи концепцію освіти як процес розвитку творчої особистості, колектив Полтавського фахового коледжу нафти і газу вважає, що пріоритетним напрямком організаційно - педагогічної діяльності є індивідуальний підхід у вихованні особистості студентів, стимулювання їхніх внутрішніх сил до саморозвитку й самовиховання. Під час роботи педагогічній колектив коледжу використовує такі педагогічні принципи: