

**РЕСУРСОЭФФЕКТИВНЫЕ СИСТЕМЫ
В УПРАВЛЕНИИ И КОНТРОЛЕ:
ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ**

*Сборник научных трудов
VI Международной конференции школьников, студентов,
аспирантов, молодых ученых*

9–14 октября 2017 г.

Томск 2017

УДК 658.18(063)
ББК 65.28л0
Р44

Ресурсоэффективные системы в управлении и контроле:
Р44 **взгляд в будущее** : сборник научных трудов VI Международной конференции школьников, студентов, аспирантов, молодых ученых / Томский политехнический университет. – Томск : Изд-во Томского политехнического университета, 2017. – 208 с.

В сборнике представлены материалы VI Международной конференции школьников, студентов, аспирантов, молодых ученых «Ресурсоэффективные системы в управлении и контроле: взгляд в будущее». Более 500 авторов из 35 вузов, предприятий и научных исследовательских университетов России, ближнего и дальнего зарубежья представили тезисы своих докладов, в которых рассматриваются актуальные проблемы неразрушающего контроля и технической диагностики, внедрения систем менеджмента, качества образования, управления в современной экономике.

Материалы предназначены для специалистов, преподавателей, аспирантов и студентов вузов, а также для всех интересующихся проблемами ресурсоэффективных технологий.

УДК 658.18(063)
ББК 65.28л0

Материалы предоставлены в авторской редакции

© ФГАОУ ВО НИ ТПУ, 2017
© Оформление. Издательство Томского
политехнического университета, 2017

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ РАБОТЫ С ПОПУТНЫМИ ПРОДУКТАМИ ПО ЭТАПАМ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ	
<i>Сафарова Л.Р.</i>	145
СИСТЕМА КАЧЕСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	
<i>Слажнев А.С.</i>	146
РАЗРАБОТКА ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРИЕМО-СДАТОЧНЫХ ИСПЫТАНИЙ ИСТОЧНИКОВ ПИТАНИЯ	
<i>Сухоруков А.А.</i>	147
АУДИТ СИСТЕМЫ 5S	
<i>Тихонина А.С.</i>	148
РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ПРОЦЕССА ПЛАНИРОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ	
<i>Тогущакова И.В.</i>	149
РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ПРОЦЕССОВ КАК ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ	
<i>Тогущакова И.В.</i>	150
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ АСПЕКТЫ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА КОНО-ПИЦЦЫ В РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ	
<i>Толстихина Е.В.</i>	151
ОЦЕНКА ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП	
<i>Филимонова А.С.</i>	155
МЕТОДЫ И ПРОБЛЕМЫ ВНЕДРЕНИЯ ПРИНЦИПОВ TQM В ПРАКТИКУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМПАНИЙ СФЕРЫ ПОСТАВКИ РЕСУРСОВ В ОБЛАСТИ ХОЗЯЙСТВЕННО-ПИТЬЕВОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАЧЕСТВЕННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ МЕТОДОВ ВОДОПОДГОТОВКИ	
<i>Филимонова С.В.</i>	156
ВИЗУАЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ В РАДИОЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРАХ НА ПРИМЕРЕ НИИИП – НЗИК	
<i>Чекарова С.А., Ростова Е.С.</i>	157
УЛУЧШЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ДЕСТКОГО САДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КАРТЫ ПРОЦЕССОВ	
<i>Чирва А.С.</i>	158
ПРИМЕНЕНИЕ ВЕБ-ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ	
<i>Шамурзаев А.Р.</i>	159

ОЦЕНКА ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Филимонова А.С.

*Сибирский государственный индустриальный университет,
г. Новокузнецк*

*Научный руководитель: Кольчурина И.Ю., к.т.н.,
эксперт по сертификации систем качества, СибГИУ*

В настоящее время существует острая конкуренция среди производителей продуктов питания. Для обеспечения уверенности в безопасности своей продукции организации внедряют системы ХАССП.

Для эффективного функционирования действующей системы необходимо провести оценку процессов производства пищевой продукции и оценку степени риска выпуска опасной продукции. Проверка состоит из нескольких этапов: определение целей и задач, определение критериев и предмета проверки, проведение проверки, оформление результатов, применение мер по выявленным нарушениям.

Проведение проверки включает в себя ряд процедур, каждая из которых должна быть оценена на наличие опасных факторов, их идентификацию и анализ.

Оформление результатов проверки заключается в расчете весовых коэффициентов опасности процедур и предметов проверки. Данные расчеты заносятся в оценочный лист предприятия.

По результатам проверки проводится оценка риска выпуска опасной продукции, где предприятию, в котором степень риска более чем значительная, требуется разработка корректирующих мероприятий по нескольким процедурам, а также, в случае крайней необходимости, актуализация системы менеджмента, вплоть до приостановления предприятия. Предприятиям, где степень риска незначительная или допустимая, рекомендуется поддержание и дальнейшее улучшение системы менеджмента.

Список информационных источников

1. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – М.: Изд-во Стандартиформ, 2001 – 10с.
2. МР 5.1.0096-14. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015. – 35с.

Научное издание

**РЕСУРСОЭФФЕКТИВНЫЕ СИСТЕМЫ
В УПРАВЛЕНИИ И КОНТРОЛЕ:
ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ**

Сборник научных трудов
VI Международной конференции школьников, студентов,
аспирантов, молодых ученых

Компьютерная верстка *И.С. Лобанова*

Зарегистрировано в Издательстве ТПУ
Размещено на корпоративном портале ТПУ



Издательство

ТОМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ