

ISSN: 2542-0348

ИНТЕРНАУКА

НАУЧНЫЙ

ЖУРНАЛ

10(92)



internauka.org

г. Москва

ИНТЕРНАУКА
internauka.org

«ИНТЕРНАУКА»

Научный журнал

№ 10(92)
Март 2019 г.

Издается с ноября 2016 года

Москва
2019

Председатель редакционной коллегии:

Еникеев Анатолий Анатольевич - кандидат философских наук, доцент, доцент кафедры философии КУБГАУ, г. Краснодар.

Редакционная коллегия:

Авазов Комил Холлиевич - старший преподаватель;
Бабаева Фатима Адхамовна – канд. пед. наук;
Беляева Наталия Валерьевна – д-р с.-х. наук;
Беспалова Ольга Евгеньевна – канд. филол. наук;
Богданов Александр Васильевич – канд. физ.-мат. наук, доц.;
Большакова Галина Ивановна – д-р ист. наук;
Виштак Ольга Васильевна – д-р пед. наук, канд. тех. наук;
Голованов Роман Сергеевич – канд. полит. наук, канд. юрид. наук, MBA;
Дейкина Алевтина Дмитриевна – д-р пед. наук;
Добротин Дмитрий Юрьевич – канд. пед. наук;
Землякова Галина Михайловна – канд. пед. наук, доц.;
Каноква Фатима Юрьевна – канд. искусствоведения;
Кернесюк Николай Леонтьевич – д-р мед. наук;
Китиева Малика Ибрагимовна – канд. экон. наук;
Коренева Марьям Рашидовна – канд. мед. наук, доц.;
Напалков Сергей Васильевич – канд. пед. наук;
Понькина Антонина Михайловна – канд. искусствоведения;
Савин Валерий Викторович – канд. филос. наук;
Тагиев Урфан Тофиг оглы – канд. техн. наук;
Харчук Олег Андреевич – канд. биол. наук;
Хох Ирина Рудольфовна – канд. психол. наук, доц. ВАК;
Шевцов Владимир Викторович – д-р экон. наук;
Щербаков Андрей Викторович – канд. культурологии.

И73 «Интернаука»: научный журнал – № 10(92). – М., Изд. «Интернаука», 2019. – 90с.

Содержание	
Статьи на русском языке	6
Архитектура и строительство	6
КОНЦЕПЦИЯ РЕКОНСТРУКЦИИ ВАЛЬМОВОЙ КРЫШИ ЖИЛОГО ПЯТИЭТАЖНОГО ДОМА С ПОСЛЕДУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ СВЕТОПРОЗРАЧНОЙ АРОЧНОЙ КРЫШИ Зверева Анна Николаевна	6
ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОЗЕЛЕНЕННЫХ ПРОСТРАНСТВ В МНОГОЭТАЖНЫХ ЖИЛЫХ ДОМАХ УЗБЕКИСТАНА Назаренко Татьяна Васильевна	8
ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ СТРОИТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ Шамаев Сергей Сергеевич	10
История и археология	12
НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ ИСТОРИОГРАФИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНОВ НАРОДНОГО КОНТРОЛЯ В СОВЕТСКИЙ ПЕРИОД И ВКЛАД В ЕЕ РАЗРАБОТКУ УЧЕНЫХ УЗБЕКИСТАНА Абраров Саидмухтар Ахбарович	12
Медицина и фармакология	15
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТВЕРДЫХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ФОРМ. КАПСУЛЫ И СБОРЫ Қантөре Әсел Рүстембекқызы Құспанова Тоты Маратқызы Қожанова Қ.Қ.	15
ХАРАКТЕРИСТИКА АНЕМИИ ПРИ ЮВЕНИЛЬНОМ РЕВМАТОИДНОМ АРТРИТЕ Халдарбекова Малика Ахинжановна Магзумова Саодатхон Хабибуллаевна Таирова Камолахон Бахтиёр қизи	18
Педагогика	20
ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЕ. ФОРМИРОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА И ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ В КОРРЕКЦИОННОЙ ПЕДАГОГИКЕ Готовцева Елена Александровна	20
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ НА УРОКАХ Гридина Татьяна Николаевна	23
ТЕХНОЛОГИИ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРИМЕРЕ ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАННИКОВ СВУ Исаев Александр Юрьевич	26
ОБУЧЕНИЕ КОРРЕЛЯЦИИ ТВЕРДЫХ И МЯГКИХ СОГЛАСНЫХ В КУРСЕ ФОНЕТИКИ РУССКОГО ЯЗЫКА Каримова Дилбар Авазова Сохибжамол	28
УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА В ДОУ НА ПРИМЕРЕ ПРОЕКТА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ Рафикова Фарида Зинатовна Семенова Наталья Валерьевна	30
Психология	32
ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПОМОЩНИКОВ КОМАНДИРОВ ПО РАБОТЕ С ВЕРУЮЩИМИ ВОЕННОСЛУЖАЩИМИ И ВОЙСКОВЫХ (ФЛОТСКИХ) ПСИХОЛОГОВ, КАК ОСНОВНЫХ УЧАСТНИКОВ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРОВОДИМОЙ В ВООРУЖЕННЫХ СИЛАХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Колесникова Вера Васильевна Попова Татьяна Георгиевна	32

Технические науки	36
ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ЛИКВИДАЦИИ АВАРИЙНЫХ РАЗЛИВОВ НЕФТИ И НЕФТЕПРОДУКТОВ В УСЛОВИЯХ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУР ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	36
Ваганов Максим Александрович Белозеров Иван Павлович Пустова Елена Юрьевна	
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ	38
Казангельдина Жанна Бахытжановна Куатов Магжан Оразбекулы Изтелиева Раушан Акмуратовна Байболова Ляззат Кемербековна Альберто Сепеда Саез	
СПОСОБ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОЭФФИЦИЕНТА ДЕМПФИРОВАНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩЕГО СИЛЫ ТРЕНИЯ В МЕХАНИЗМЕ ИГЛЫ	40
Рахмонов Иномжон Мухторович Нодирова Махлиё Хужаева Малика Саидова Нозима	
СНИЖЕНИЯ ДИНАМИЧЕСКИХ НАГРУЗОК В КИНЕМАТИЧЕСКИХ ПАРАХ МЕХАНИЗМОВ ШВЕЙНЫХ МАШИН	43
Рахмонов Иномжон Мухторович Абдуллаев Азимжон Ҳайдаров Шахриёр	
Филология	48
ОДОРАТИВНАЯ ЛЕКСИКА В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ А.П. ЧЕХОВА	48
Айсакова Елена Алексеевна	
ЯВЛЕНИЕ БИЛИНГВИЗМА: СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ ИЗУЧЕНИЯ БИЛИНГВИЗМА	50
Балаболова Галина Геннадьевна	
КРИТЕРИИ ФОРМИРОВАНИЯ АКТИВНОГО СЛОВАРЯ ПРИ ОБУЧЕНИИ АНГЛИЙСКОМУ ЯЗЫКУ	52
Емельянова Лариса Тихоновна	
ФОРМИРОВАНИЕ КАНОНИЧЕСКИХ ТЕКСТОВ В КИТАЕ	54
Крюкова Елена Сергеевна	
ВЛИЯНИЕ ФРАНЦУЗСКИХ ЗАИМСТВОВАНИЙ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА	57
Лосева Снежана Михайловна Лосева Мария Александровна	
ОСНОВНАЯ ЗАРУБЕЖНАЯ ЛЕКСИКА РЕКЛАМЫ	59
Саидова Нилуфар Абдусаломовна	
Экономика	62
РИСКИ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ: ПОНЯТИЕ И ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ	62
Алимова Жанара Булатовна	
СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И РАЗВИТИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ В УСЛОВИЯХ МОДЕРНИЗАЦИИ ЭКОНОМИКИ	66
Буранова Манзура Абдукадыровна	
СУЩНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ НАЛОГОВОГО КОНТРОЛЯ	69
Галицкий Егор Тимурович	
ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РЕГИОНЕ	71
Джумаева Дилафруз Хамроевна	
ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЖКХ	73
Соловьева Анна Александровна	

Юриспруденция	75
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ ЛИЦ ЗА СОВЕРШЕНИЕ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЙ Шамаев Антон Владимирович	75
БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ Шамаев Антон Владимирович	77
Papers in english	80
Political	80
GOVERNMENT REGULATION OF PUBLIC PROCUREMENT IN KYRGYZ REPUBLIC Aizhamal Kurmanbekova	80
Қазақ тілінде мақалалар	82
Қазақстан тарихы және археология	82
ҰЛЫ ОТАН СОҒЫСЫНАН КЕЙІНГІ СЕМЕЙ ҚАЛАСЫНЫҢ АХУАЛЫ Қырықбаева Эльмира Омарбекқызы	82
O'zbek tilida maqolalar	85
Tarix va arxeologiya	85
МИЛЛИЙ ДАВЛАТ ЧЕГАРАЛАНИШИНИНГ ҰТКАЗИЛИШИ ВА УНИНГ ИЖТИМОЙ ТАЪСИРИ Инатов Мурот Ниятович	85
Pedagogika	87
ЗАМОНАВИЙ СПОРТ ҲАКАМИ МОДЕЛИ ВА УНГА ҚЎЙИЛАДИГАН ТАЛАБЛАР Исмоилов Ёқуб Кучкарбаевич Дўстмуродов Нурсултон Илҳом ўғли	87

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**Казангельдина Жанна Бахытжановна***PhD докторант,
кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета,
Республика Казахстан, г. Алматы***Куатов Магжан Оразбекулы***магистрант
кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета,
Республика Казахстан, г. Алматы***Изтелиева Раушан Акмуратовна***PhD доктор, и/о доцента
кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета,
Республика Казахстан, г. Алматы***Байболова Ляззат Кемербековна***д-р техн. наук, профессор,
проректор по учебно-методической работе Алматинского технологического университета,
Республика Казахстан, г. Алматы***Альберто Сепеда Саез***PhD доктор, профессор Университета Сантьяго де Компостела
Испания, г. Луго*

Аннотация. В статье рассмотрены принципы системы ХАССП и контроль качества мясной и рыбной продукции, отвечающие требованиям пищевой безопасности.

Ключевые слова: система менеджмента качества; стандартизация; мясная продукция; безопасность.

Одним из приоритетных направлений развития мясного и рыбного комплекса является обеспечение продовольственной безопасности и увеличение потребления населением качественной рыбной продукции.

В целях обеспечения безопасности мясной и рыбной продукции всё большее значение приобретает разработка и использование систем управления производством, которые гарантировали бы стабильные безопасность и качество производимой продукции. Речь идёт о таком способе организации производства, когда сводится к минимуму риск производственных ошибок, которые не могут быть устранены или предотвращены только посредством контроля качества и безопасности конечной продукции. Должна контролироваться не сама конечная продукция, а процесс её производства.

При этом определяются не только потенциальные опасности, которые могут возникнуть на производстве и повлиять на безопасность продукции, но и появляется возможность установить место и время их наиболее вероятного появления, следовательно, можно предпринять необходимые шаги, препятствующие появлению этих опасностей или исправляющие их, если они возникнут. Важным направлением работы по повышению качества и безопасности мясной и рыбной продукции должно стать совершенствование систем менеджмента на предприятиях.

Система менеджмента безопасности — совокупность организационной структуры, методик, процессов, необходимых для осуществления меро-

приятий по выявлению, снижению до приемлемого уровня или устранению опасностей в критических контрольных точках, в результате выполнения которых обеспечивается выпуск безопасной продукции.

Основные функции менеджмента: планирование, организация, мотивация, коммуникации, управление, процессы разработки и принятия решений, контроль. Взаимосвязь этих функций определяется тем, что нельзя управлять неорганизованной системой, т.е., чем лучше организовано предприятие, тем меньше оно нуждается в управлении.

При производстве продукции система менеджмента безопасности в конечном результате ориентируется на пищевой продукт, безопасный для человека в момент потребления.

Международной организацией по стандартизации (ISO) разработан и утверждён стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой продукции». Этот документ объединил требования стандарта ISO 9001, принципы ХАССП и требования к программе обязательных предварительных мероприятий.

Указанные стандарты направлены на гармонизацию на глобальном уровне требований к менеджменту безопасности продукции для организаций, работающих в цепях создания и поставок.

Концепция ХАССП предусматривает систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции, и основана на семи основных принципах (таблица 1).

Таблица 1.

Принципы и мероприятия системы ХАССП

Принцип ХАССП	Мероприятия
1. Проведение анализа опасных факторов (рисков)	Определить потенциально опасные факторы производства продукции на всех его стадиях. Оценить вероятность возникновения опасных факторов и выработать общие профилактические меры для их предотвращения и контроля.
2. Определение ККТ	Определить точки, процедуры, технологические стадии, где контроль позволит не допустить опасности или свести к минимуму возможность её возникновения.
3. Установление критических пределов в ККТ	Установить лимиты (пределы) и допуски, которые необходимо соблюдать, чтобы ситуация в ККТ не выходила из-под контроля.
4. Установление процедур мониторинга ККТ	Осуществлять систему наблюдений и инспекции в ККТ при помощи производственного контроля (регулярные испытания, анализы и др.) и надзора.
5. Разработка корректирующих действий	Разработать корректирующие действия, предпринимаемые в случае установления в процессе наблюдений или инспекции нарушений в ККТ.
6. Установление процедур учёта и ведения документации	Разработать процедуры проверки для подтверждения эффективности и действенности системы ХАССП.
7. Установление процедур проверки	Разработать и поддерживать в рабочем состоянии документацию процедур и действий по внедрению и соблюдению принципов ХАССП.

В международной мясной и рыбной торговлях общепризнано, что принятые во всём мире и повсеместно реализованные системы качества и безопасности мясных и рыбных продуктов, основанные на принципах ХАССП, значительно способствовали повышению безопасности и качества биоресурсов и продукции из них, предлагаемой на международных рынках. Это также привело к усилению прозрачности и согласованию среди торговых партнёров их систем безопасности и качества управления.

Для того, чтобы эффективно осуществлять принципы, которые положены в основу системы менеджмента качества и безопасности, необходимо проделать определенные этапы разработки и внедрения системы. В этом процессе самым главным шагом является обучение персонала, в том числе необходимо обучить специалистов рабочей группы ХАССП теории анализа рисков и пройти повышение квалификации лиц, которые отвечают за осуществление оперативного контроля.

В Республике Казахстан действуют стандарты, устанавливающие требования к системам менедж-

мента безопасности для предприятий пищевой промышленности:

- СТ РК 1179-2003 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- СТ РК ИСО 22000-2006 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».

СТ РК ИСО 22000-2006 идентичен международному стандарту ISO 22000:2005 и обеспечивает унификацию требований к системам ХАССП на международном уровне, их сближение с требованиями других международных стандартов на системы менеджмента.

На основании вышесказанного, можно сделать вывод, что система ХАССП, является одним из эффективных инструментов в сфере обеспечения безопасности и качества как мясной, так и рыбной продукции, которая основана на исследовании серьезных обстоятельств, для принятия решений, которые связаны с гигиеной пищевой продукции, созданием программ по обеспечению качества.

Список литературы:

1. Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. Система обеспечения безопасности пищевой продукции НАССР: учеб. пособие. – М.: РУДН, 2010. – 205 с.
2. СТ РК ИСО 22000-2006 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов».
3. Казангельдина Ж.Б., Альберто С.С., Байболова Л.К., Изтелиева Р.А. Исследование безопасности качества рыбы в процессе холодного копчения. XXXVIII международной научно-практической конференции: «Достижения и проблемы современной науки» г. Санкт-Петербурга: Научный журнал "Globus", 4 января 2019г. –С.29-34.

«ИНТЕРНАУКА»

Научный журнал

№10(92)
Март 2019

В авторской редакции
Мнение авторов может не совпадать с позицией редакции

Подписано в печать 23.03.19. Формат бумаги 60x84/16.
Бумага офсет №1. Гарнитура Times. Печать цифровая.
Усл. печ. л. 5,625. Тираж 550 экз.

Издательство «Интернаука»
125009, Москва, Георгиевский пер. 1, стр.1
E-mail: mail@internauka.org

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного
оригинал-макета в типографии «Allprint»
630004, г. Новосибирск, Вокзальная магистраль, 3