



## АСЮЧЕНКО Олексій Васильович

**Факультет:** Харчових технологій та управління якістю продукції  
АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

**Кафедра:** Стандартизації та сертифікації сільськогосподарської  
продукції

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

**Спеціальність:** 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»

(<https://nubip.edu.ua/node/1418/4>)

**Освітня програма:** «Якість, стандартизація та сертифікація»

(<https://nubip.edu.ua/node/1373/8>)

**Тема магістерської роботи:** Аналіз системи управління якістю  
харчових продуктів діючого підприємства та розроблення  
пропозицій щодо їх покращення

**Керівник:** Слива Юлія Володимирівна, доцент, кандидат  
технічних наук

## Актуальність дослідження

Сучасні тенденції глобалізації харчової індустрії та підвищені вимоги споживачів до безпечності продукції зумовлюють необхідність впровадження ефективних систем управління якістю на підприємствах харчового виробництва. Інтеграція України до європейського економічного простору потребує гармонізації національних стандартів якості з міжнародними вимогами, зокрема ISO 22000, HACCP та BRC, що є критично важливим для забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції. Аналіз функціонування систем управління якістю на діючих підприємствах дозволяє виявити системні недоліки та розробити науково обґрунтовані підходи до їх оптимізації. Актуальність дослідження підтверджується необхідністю модернізації технологічних процесів контролю якості відповідно до сучасних викликів харчової безпеки та цифровізації виробництва.

## Мета дослідження

Провести комплексний аналіз системи управління якістю харчових продуктів на діючому підприємстві та розробити науково обґрунтовані рекомендації щодо підвищення ефективності процедур контролю якості та забезпечення відповідності міжнародним стандартам харчової безпеки.

## Об'єкт дослідження

Система управління якістю харчових продуктів на діючому підприємстві харчової промисловості.

## Предмет дослідження

Процедури контролю якості, критичні контрольні точки, методи моніторингу безпечності харчових продуктів та механізми забезпечення відповідності продукції встановленим стандартам якості.

## Завдання дослідження

1. Провести аудит існуючої системи управління якістю підприємства на відповідність вимогам міжнародних стандартів HACCP, ISO 22000 та національних технічних регламентів України.
2. Проаналізувати ефективність функціонування критичних контрольних точок та процедур моніторингу мікробіологічних, фізико-хімічних та органолептичних показників якості продукції.
3. Оцінити систему документообігу, прослідковності продукції (traceability) та процедури верифікації і валідації контрольних заходів.
4. Ідентифікувати проблемні зони у системі управління якістю та визначити причини їх виникнення з використанням методів системного аналізу.
5. Розробити комплекс практичних рекомендацій щодо впровадження сучасних методів експрес-аналізу, цифрових технологій моніторингу та оптимізації програм підготовки персоналу з питань забезпечення якості харчової продукції.

---

## ПУБЛІКАЦІЇ

1. [Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів \(м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.\). – К. : РВВ НУБіП України, 2025. – 642 с.](#)



---

## ПОСТЕР

---

## **РЕФЕРАТ**

---

## **ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ**

---

## **РЕЗЮМЕ**

---

## **ДОСВІД РОБОТИ**