



ДОБРЕНКО Анна Олександрівна

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: Розроблення елементів системи
управління безпекою та гігієною праці в умовах підприємства

Керівник: Науменко Тетяна Вікторівна, доцент, доктор філософії

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Харчова промисловість характеризується специфічними виробничими ризиками, які потребують комплексного підходу до управління безпекою та гігієною праці з урахуванням одночасного забезпечення промислової безпеки персоналу та санітарно-гігієнічних вимог до харчової продукції. Впровадження інтегрованих систем управління безпекою та гігієною праці (СУБГП) на підприємствах харчової галузі відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 45001:2018 та національних нормативно-правових актів України стає пріоритетним завданням сучасного менеджменту. Необхідність розробки ефективних елементів СУБГП обумовлена зростанням вимог до промислової безпеки, підвищенням соціальної відповідальності роботодавців та потребою формування стійкої корпоративної культури безпеки. Актуальність дослідження посилюється необхідністю використання цифрових технологій моніторингу умов праці та проактивних індикаторів ефективності для превентивного управління професійними захворюваннями та виробничим травматизмом.

Мета дослідження

Науково-методичне обґрунтування та розробка комплексу взаємопов'язаних елементів системи управління безпекою та гігієною праці для підприємств харчової промисловості з урахуванням специфічних галузевих ризиків та вимог міжнародних стандартів.

Об'єкт дослідження

Система управління безпекою та гігієною праці на підприємствах харчової промисловості.

Предмет дослідження

Методи ідентифікації та оцінки професійних ризиків, елементи превентивного управління виробничим травматизмом та професійними захворюваннями, процедури моніторингу та контролю ефективності заходів з охорони праці в умовах харчових виробництв.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати специфічні професійні ризики харчової промисловості, включаючи біологічні небезпеки від патогенних мікроорганізмів, фізичні фактори технологічного обладнання, хімічні ризики від дезінфекційних засобів та ергономічні фактори виробничих процесів.

2. Розробити методологію ідентифікації та оцінки професійних ризиків з урахуванням вимог ISO 45001:2018 та галузевих санітарних норм для харчових виробництв.

3. Створити комплекс документованих процедур управління професійними ризиками, включаючи матрицю оцінки небезпек для різних робочих місць та стандартизовані операційні процедури безпечного виконання критичних технологічних операцій.

4. Обґрунтувати систему проактивних індикаторів ефективності та цифрових технологій моніторингу умов праці для превентивного управління професійними захворюваннями та виробничим травматизмом.

5. Розробити програму цільового навчання персоналу з питань охорони праці, мотиваційні механізми забезпечення культури безпеки та процедури внутрішнього аудиту ефективності СУБГП з використанням ключових показників результативності.

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