



ДЯЧЕНКО Ігор Олегович

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 діючого закладу
ресторанного господарства

Керівник: Антоненко Артем Васильович, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Заклади ресторанного господарства характеризуються підвищеними ризиками виробничого травматизму, професійних захворювань та порушень санітарно-епідеміологічних норм через інтенсивність технологічних процесів, експлуатацію складного теплового та механічного обладнання, а також безпосередній контакт персоналу з харчовими продуктами. Розроблення системи управління безпекою та гігієною праці (СУБГП) є актуальним завданням у контексті посилення вимог до охорони праці працівників і споживачів харчових послуг, а також гармонізації з міжнародними стандартами серії ISO 45001. Впровадження науково обґрунтованої системи управління безпекою сприяє зниженню професійних ризиків, підвищенню ефективності виробничих процесів та конкурентоспроможності підприємств харчової сфери. Недостатня розробленість методологічних підходів до створення спеціалізованих систем БГП для закладів ресторанного господарства підтверджує актуальність даного дослідження.

Мета дослідження

Розроблення науково обґрунтованих елементів системи управління безпекою та гігієною праці для діючого закладу ресторанного господарства, спрямованих на ідентифікацію, оцінювання та мінімізацію професійних ризиків, забезпечення відповідності нормативно-правовим вимогам і створення безпечного виробничого середовища.

Об'єкт дослідження

Система управління безпекою та гігієною праці в закладах ресторанного господарства як складова забезпечення безпечних умов праці та якості харчових послуг.

Предмет дослідження

Методи ідентифікації, оцінювання та управління професійними ризиками, організаційно-технічні заходи щодо забезпечення безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм у виробничих процесах закладів ресторанного господарства.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати сучасний стан системи управління безпекою та гігієною праці в закладах ресторанного господарства та виявити основні проблемні аспекти.
2. Дослідити специфіку професійних ризиків у технологічних процесах закладів ресторанного господарства та розробити методику їх ідентифікації й оцінювання.
3. Розробити організаційно-технічні елементи системи управління БГП, адаптовані до специфіки виробничих процесів ресторанного господарства.
4. Обґрунтувати систему моніторингу та контролю ефективності впровадження заходів безпеки та гігієни праці в умовах діючого закладу.
5. Розробити практичні рекомендації щодо впровадження та функціонування системи управління БГП у закладах ресторанного господарства різних типів.

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