



ХАЛАМАН Максим Віталійович

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 заходів удосконалення
технологій виробництва у закладах харчування із використанням
інструментів якості

Керівник: Антоненко Артем Васильович, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасні заклади харчування функціонують в умовах посилення вимог споживачів до якості, безпечності та екологічності харчової продукції, що зумовлює необхідність модернізації технологічних процесів виробництва. Впровадження систем управління якістю та інструментів безперервного вдосконалення, таких як концепції Lean Manufacturing, Six Sigma, система аналізу ризиків та критичних контрольних точок (НАССР) і тотального управління якістю (TQM), стає критично важливим для забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової індустрії. Оптимізація виробничих процесів через застосування цих методологій дозволяє досягти відповідності міжнародним стандартам ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018, що є обов'язковою умовою для успішного функціонування на глобальному ринку. Системний підхід до удосконалення технологій виробництва у закладах харчування сприяє підвищенню операційної ефективності, зниженню собівартості продукції та мінімізації технологічних втрат.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовані заходи щодо удосконалення технологій виробництва у закладах харчування шляхом комплексного застосування інструментів якості, спрямованих на оптимізацію технологічних процесів, підвищення якісних характеристик харчової продукції та забезпечення її безпечності.

Об'єкт дослідження

Технологічні процеси виробництва харчової продукції у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості.

Предмет дослідження

Методи та інструменти управління якістю для удосконалення технологій виробництва харчової продукції у закладах харчування.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати сучасний стан технологій виробництва у закладах харчування та ідентифікувати основні проблемні аспекти якості продукції.
2. Дослідити теоретичні основи та практичні аспекти застосування інструментів якості (Lean, Six Sigma, НАССР, TQM) у харчовій промисловості.
3. Розробити методологічний підхід до впровадження інструментів якості для оптимізації технологічних процесів у закладах харчування.
4. Запропонувати комплекс заходів щодо удосконалення технологій виробництва з урахуванням специфіки різних типів закладів харчування.
5. Обґрунтувати економічну ефективність та практичну доцільність впровадження розроблених заходів для підвищення конкурентоспроможності підприємств.

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