



## ІСРАЕЛЯН Карен Каджікович

**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 якістю в умовах діючого підприємства

**Керівник:** Толлок Галина Арсенівна, доцент, кандидат технічних  
наук

## **ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ**

### **Актуальність дослідження**

Підвищення ефективності функціонування систем управління якістю (СУЯ) на харчових підприємствах є одним із пріоритетних завдань сучасного менеджменту якості в умовах посилення вимог споживачів до безпечності та якості харчової продукції. Інтеграція інноваційних елементів системи менеджменту якості відповідно до вимог ISO 9001:2015 та специфічних стандартів харчової безпеки (НАССР, ISO 22000) створює передумови для забезпечення конкурентоспроможності підприємств на глобальному ринку. Впровадження комплексного підходу до управління якістю, що поєднує принципи Total Quality Management (TQM), методологію Six Sigma та процесний підхід, дозволяє досягти стабільно високого рівня якості продукції та оптимізувати виробничі процеси. Актуальність теми підтверджується необхідністю розроблення адаптованих до специфіки конкретного підприємства моделей управління якістю, що забезпечують безперервне покращання та мінімізацію ризиків у виробничих процесах.

### **Мета дослідження**

Розроблення та обґрунтування комплексу інноваційних елементів системи управління якістю для підвищення ефективності функціонування харчового підприємства з урахуванням вимог міжнародних стандартів якості та специфіки технологічних процесів.

### **Об'єкт дослідження**

Система управління якістю харчового підприємства як інтегрована сукупність взаємопов'язаних елементів менеджменту якості, спрямованих на забезпечення відповідності продукції встановленим вимогам та очікуванням споживачів.

### **Предмет дослідження**

Методи, інструменти та процедури розроблення та впровадження елементів системи управління якістю в умовах діючого харчового підприємства з урахуванням принципів процесного підходу та вимог міжнародних стандартів.

### **Завдання дослідження**

1. Провести комплексний аудит існуючої системи управління якістю підприємства та ідентифікувати критичні точки контролю у виробничих процесах відповідно до принципів НАССР.
2. Розробити систему документообігу та процедури внутрішнього контролю якості з урахуванням вимог ISO 9001:2015 та специфічних стандартів харчової безпеки.
3. Створити систему ключових показників ефективності (KPI) для моніторингу якості продукції та оцінки результативності процесів управління якістю.
4. Впровадити систему корегувальних та попереджувальних дій (CAPA) та розробити методику оцінки задоволеності споживачів і постачальників.
5. Обґрунтувати концепцію інтегрованої інформаційної системи управління якістю з використанням цифрових технологій для автоматизації процесів контролю та моніторингу якості.

---

## 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**