



ЛИНКА Олександр Вікторович

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 НАССР в
умовах підприємства роздрібної торгівлі з власним виробничим
циклом

Керівник: Толок Галина Арсенівна, доцент, кандидат технічних
наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Забезпечення безпеки харчової продукції в умовах інтеграції виробничих процесів і торговельної діяльності на підприємствах роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом є однією з пріоритетних проблем сучасної харчової індустрії. Специфіка таких підприємств полягає у поєднанні процесів виготовлення кулінарної продукції, напівфабрикатів та готових страв з їх безпосереднім реалізуванням споживачам, що потребує комплексного підходу до управління якістю та безпекою харчових продуктів. Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) є науково обґрунтованим підходом до аналізу небезпечних чинників та контролю критичних точок у харчовому виробництві, що дозволяє попередити загрози безпеці продукції на всіх етапах технологічного циклу. Впровадження елементів НАССР у підприємствах роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом дозволить ідентифікувати біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники, встановити критичні контрольні точки та розробити ефективні заходи моніторингу й коригування технологічних процесів.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовані елементи системи НАССР для підприємств роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом, що забезпечуватиме підвищення рівня безпеки харчової продукції та відповідність міжнародним стандартам якості.

Об'єкт дослідження

Система управління безпекою харчової продукції на підприємствах роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом.

Предмет дослідження

Принципи та методи розроблення і впровадження елементів системи НАССР в умовах інтеграції виробничих процесів та торговельної діяльності підприємств роздрібно́ї торгівлі.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати специфіку технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції на підприємствах роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом.
2. Ідентифікувати небезпечні чинники та встановити критичні контрольні точки у виробничо-торговельному циклі досліджуваних підприємств.
3. Розробити систему моніторингу та документообігу для забезпечення функціонування елементів НАССР.
4. Оцінити ефективність впровадження розроблених елементів системи НАССР на підприємстві роздрібно́ї торгівлі.
5. Створити методичні рекомендації щодо адаптації принципів НАССР до умов підприємств роздрібно́ї торгівлі з власним виробничим циклом.

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