



МЕРТВИЧЕНКО Владислав Андрійович

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
менеджменту безпечності харчових продуктів, згідно вимог ДСТУ
ISO 22002-2:2019 в умовах підприємства ресторанного господарства

Керівник: Бровенко Тетяна Вікторівна, доцент, кандидат технічних
наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства характеризуються підвищенням вимог споживачів до безпечності та якості харчових продуктів, що обумовлює необхідність впровадження ефективних систем управління безпечністю харчування. Гармонізація національного законодавства України з міжнародними стандартами якості та безпечності харчових продуктів створює передумови для імплементації інтегрованих систем менеджменту безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з вимогами стандарту ISO 22000:2018 та ДСТУ ISO 22002-2:2019 дозволяє забезпечити контроль критичних точок на всіх етапах технологічного процесу виробництва та реалізації продукції громадського харчування. Розроблення елементів системи менеджменту безпечності харчових продуктів для підприємств ресторанного господарства є актуальним завданням, що відповідає сучасним вимогам продовольчої безпеки та конкурентоспроможності галузі.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовані рекомендації щодо формування елементів системи менеджменту безпечності харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 22002-2:2019 для підвищення ефективності забезпечення безпечності харчової продукції в умовах підприємства ресторанного господарства.

Об'єкт дослідження

Процеси забезпечення безпечності харчових продуктів у системі менеджменту якості підприємства ресторанного господарства.

Предмет дослідження

Елементи системи менеджменту безпечності харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 22002-2:2019 та методи їх впровадження в операційну діяльність підприємства ресторанного господарства.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати теоретичні основи та нормативно-правові засади функціонування систем менеджменту безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві відповідно до міжнародних стандартів ISO 22000:2018 та ДСТУ ISO 22002-2:2019.
2. Дослідити особливості технологічних процесів підприємства ресторанного господарства з метою ідентифікації критичних контрольних точок та потенційних загроз безпечності харчових продуктів.
3. Розробити структуру та елементи системи менеджменту безпечності харчових продуктів, адаптовані до специфіки діяльності підприємства ресторанного господарства згідно з вимогами ДСТУ ISO 22002-2:2019.
4. Обґрунтувати методичні підходи до впровадження програм-передумов та принципів НАССР у практичну діяльність підприємства ресторанного господарства.
5. Розробити рекомендації щодо моніторингу та оцінювання ефективності функціонування системи менеджменту безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

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