



ПОЛІЩУК Дмитро Миколайович

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 закладу швидкого харчування

Керівник: Науменко Тетяна Вікторівна, доцент, доктор філософії

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Індустрія швидкого харчування характеризується специфічними технологічними процесами, що включають інтенсивне використання напівфабрикатів, скорочені цикли теплової обробки та високі темпи обслуговування споживачів, що створює унікальні виклики для забезпечення харчової безпечності. Впровадження системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) у закладах швидкого харчування набуває особливої актуальності через необхідність дотримання вимог національного законодавства, що з 2019 року зобов'язує всі підприємства громадського харчування застосовувати принципи превентивного контролю небезпечних чинників. Специфіка фаст-фуд індустрії полягає у короткотривалості процесів кулінарної обробки, інтенсивному потоці замовлень та обмеженості виробничих площ, що вимагає адаптації класичних принципів НАССР до умов високоінтенсивного виробництва. Забезпечення безперервного моніторингу критичних контрольних точок у режимі реального часу є критично важливим для підтримання якості та безпечності харчової продукції в умовах швидкого обслуговування.

Мета дослідження

Розроблення практичних елементів системи аналізу небезпек та критичних контрольних точок, адаптованих до операційних особливостей закладів швидкого харчування з урахуванням специфіки технологічних ланцюгів, логістичних процесів та організаційної структури підприємств даного сегменту.

Об'єкт дослідження

Система харчової безпечності у закладах швидкого харчування як складова частина технологічного процесу виробництва та реалізації готової харчової продукції.

Предмет дослідження

Елементи системи НАССР, адаптовані до специфічних умов функціонування підприємств швидкого харчування, включаючи процедури ідентифікації небезпечних чинників, встановлення критичних контрольних точок та розроблення корегувальних дій.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати специфічні біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники, характерні для технологічних процесів у закладах швидкого харчування.
2. Ідентифікувати критичні контрольні точки у технологічних ланцюгах виробництва та реалізації продукції фаст-фуд індустрії.
3. Розробити оптимізовані критичні межі для параметрів безпечності харчової продукції з урахуванням скорочених циклів приготування.
4. Сформулювати ефективні процедури моніторингу та верифікації системи НАССР в умовах високих темпів виробництва.
5. Запропонувати систему корегувальних дій для швидкого реагування на відхилення від встановлених критичних меж у процесі виробництва.

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