



СУЛІМАНОВ Денис 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: Вдосконалення системи управління
безпекою та гігієною праці в умовах діючого підприємства

Керівник: Прядко Ольга Анатоліївна, доцент, кандидат технічних
наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Система управління безпекою та гігієною праці на підприємствах харчової промисловості характеризується підвищеною складністю внаслідок необхідності одночасного забезпечення безпеки персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог до виробництва харчових продуктів. Специфічні виробничі небезпеки харчових виробництв, включаючи мікробіологічні ризики, термічні впливи технологічного обладнання, контакт з хімічними дезінфектантами та ергономічні фактори конвеєрного виробництва, потребують розробки інтегрованого підходу до управління професійними ризиками. Впровадження міжнародних стандартів ISO 45001:2018 у поєднанні з галузевими санітарними нормами для харчових виробництв обумовлює необхідність створення адаптованих методологічних підходів до оцінки та мінімізації ризиків. Формування проактивної культури безпеки на харчових підприємствах є критичним фактором зниження показників виробничого травматизму та забезпечення соціальної відповідальності бізнесу.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовану систему вдосконалення управління безпекою та гігієною праці на підприємстві харчової промисловості на основі інтеграції принципів ISO 45001:2018 з галузевими санітарними вимогами до виробництва харчових продуктів.

Об'єкт дослідження

Система управління безпекою та гігієною праці на підприємстві харчової промисловості.

Предмет дослідження

Методи та засоби вдосконалення управління професійними ризиками в умовах специфічних небезпек харчового виробництва з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати діючу систему управління охороною праці підприємства та ідентифікувати специфічні виробничі небезпеки харчового виробництва відповідно до вимог ISO 45001:2018 та галузевих санітарних норм.
2. Розробити матрицю оцінки професійних ризиків з урахуванням імовірності виникнення небезпечних подій та тяжкості їх наслідків для різних категорій працівників виробничих підрозділів.
3. Створити комплексну програму вдосконалення системи управління охороною праці з впровадженням проактивного підходу до попередження нещасних випадків та автоматизованого моніторингу параметрів виробничого середовища.
4. Розробити стандартизовані операційні процедури (SOP) безпечного виконання критичних технологічних операцій та програму цільового навчання персоналу з питань промислової безпеки.
5. Запропонувати систему ключових показників ефективності (KPI) для оцінки результативності заходів з охорони праці та механізм мотивації безпечної поведінки працівників.

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