



УДОД Артем Анатолійович

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 закладів харчування

Керівник: Бровенко Тетяна Вікторівна, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасні заклади харчування з власним виробничим циклом потребують комплексного підходу до забезпечення безпеки харчової продукції в умовах інтеграції технологічних процесів виготовлення та реалізації кулінарної продукції. Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) являє собою науково обґрунтований превентивний підхід до управління безпекою харчових продуктів, що базується на принципах аналізу ризиків та контролю критичних точок у технологічному ланцюгу. Специфіка функціонування підприємств ресторанного господарства полягає у поєднанні виробничих процесів з безпосереднім обслуговуванням споживачів, що створює додаткові виклики для забезпечення якості та безпеки готової продукції. Впровадження елементів НАССР у закладах харчування дозволяє систематизувати процеси ідентифікації біологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників і розробити ефективні заходи їх попередження та контролю.

Мета дослідження

Розроблення та наукове обґрунтування елементів системи НАССР для закладів харчування з власним виробничим циклом з метою підвищення рівня безпеки харчової продукції та забезпечення відповідності міжнародним стандартам управління якістю.

Об'єкт дослідження

Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції в закладах харчування з власним виробничим циклом.

Предмет дослідження

Елементи системи НАССР та їх адаптація до специфіки функціонування закладів харчування з урахуванням критичних контрольних точок у виробничо-торговельному ланцюгу.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати специфіку технологічних процесів виробництва кулінарної продукції в закладах харчування та ідентифікувати потенційні небезпечні чинники біологічного, хімічного та фізичного походження.
2. Визначити критичні контрольні точки у виробничо-торговельному циклі закладів харчування та встановити критичні межі для кожної ККТ.
3. Розробити систему моніторингу критичних контрольних точок та процедури коригувальних дій для забезпечення безперервного контролю безпеки харчової продукції.
4. Створити систему документообігу та верифікації процесів у рамках впровадження елементів НАССР в умовах закладів харчування.
5. Оцінити ефективність впровадження розроблених елементів системи НАССР та сформулювати методичні рекомендації щодо їх практичного застосування.

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