



ЖУКОВСЬКИЙ Михайло Михайлович

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
управління безпечністю харчових продуктів в умовах малих
виробничих потужностей

Керівник: Толок Галина Арсенівна, доцент, кандидат технічних
наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

У сучасних умовах глобалізації харчової промисловості забезпечення безпечності та якості харчових продуктів набуває критичного значення для підтримки конкурентоспроможності підприємств на міжнародному ринку. Зростання споживчих вимог до якості продукції та посилення регуляторних стандартів вимагає від виробників впровадження ефективних систем управління безпечністю харчових продуктів відповідно до міжнародного стандарту ISO 22000:2018. Особливої актуальності це питання набуває для малих виробничих потужностей, які стикаються з обмеженими ресурсами та специфічними технологічними викликами при імплементації комплексних систем якості. Відсутність адаптованих методологічних підходів для малих підприємств харчової промисловості створює прогалину між вимогами стандартів та можливостями їх практичного впровадження.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовані елементи системи управління безпечністю харчових продуктів для малих виробничих потужностей із урахуванням специфіки їх технологічних процесів та організаційних можливостей.

Об'єкт дослідження

Процеси забезпечення безпечності харчових продуктів на малих підприємствах харчової промисловості в контексті впровадження системи управління відповідно до вимог ISO 22000:2018.

Предмет дослідження

Методи та інструменти розроблення адаптованих елементів системи управління безпечністю харчових продуктів з інтегрованими принципами НАССР для умов малих виробничих потужностей.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати сучасний стан впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на малих підприємствах харчової промисловості та виявити основні бар'єри для їх ефективної імплементації.
2. Дослідити специфічні особливості технологічних процесів та організаційної структури малих виробничих потужностей, що впливають на розроблення системи управління безпечністю.
3. Розробити адаптовану методологію ідентифікації критичних контрольних точок (ККТ) для типових технологічних процесів малих підприємств харчової промисловості.
4. Створити практичні рекомендації щодо розроблення програм-передумов (PRP) та операційних програм-передумов (OPRP) з урахуванням ресурсних обмежень малих виробництв.
5. Обґрунтувати систему моніторингу та верифікації ефективності впроваджених елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах малих виробничих потужностей.

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