



КАКУН Володимир 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 системи менеджменту якості згідно вимог ДСТУ ISO 9001 в умовах м'ясопереробного підприємства

Керівник: Вергелес Олександр Петрович, кандидат с.-г. наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасна м'ясопереробна промисловість України функціонує в умовах підвищених вимог до якості та безпечності харчових продуктів, що обумовлює критичну необхідність імплементації міжнародних стандартів управління якістю, зокрема ДСТУ ISO 9001:2015. Гармонізація національних підходів до управління якістю з вимогами цього стандарту є ключовим фактором забезпечення конкурентоспроможності вітчизняних м'ясопереробних підприємств на глобальному продовольчому ринку та створення передумов для експорту продукції. М'ясопереробні підприємства характеризуються специфічними технологічними викликами: використання швидкопсувної білкової сировини тваринного походження, складність багатостадійних технологічних процесів, підвищені мікробіологічні ризики та критична необхідність суворого дотримання температурно-часових параметрів холодового ланцюга. Зазначені галузеві особливості обумовлюють необхідність адаптації універсальних принципів ISO 9001 до специфіки м'ясопереробного виробництва та розробки практичних механізмів ефективного функціонування системи менеджменту якості з урахуванням технологічних, санітарно-гігієнічних та регуляторних вимог галузі.

Мета дослідження

Науково обґрунтувати та розробити адаптовані елементи системи менеджменту якості для м'ясопереробного підприємства відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 з урахуванням технологічної специфіки галузі та критичних контрольних точок виробничого процесу.

Об'єкт дослідження

Система менеджменту якості м'ясопереробного підприємства як комплекс взаємопов'язаних організаційних, технологічних та управлінських процесів, спрямованих на забезпечення стабільної якості та безпечності м'ясної продукції на всіх етапах виробничого циклу.

Предмет дослідження

Процеси, методи, інструменти та документовані процедури системи менеджменту якості, адаптовані до специфічних умов м'ясопереробного виробництва, включаючи методики контролю якості сировини та напівфабрикатів, технологічні регламенти та системи моніторингу критичних контрольних точок.

Завдання дослідження

Для досягнення поставленої мети планується розв'язати такі завдання:

1. Провести системний аналіз сучасного стану управління якістю в м'ясопереробній галузі України та визначити ступінь відповідності існуючих систем вимогам ДСТУ ISO 9001:2015;
2. Ідентифікувати критичні процеси та фактори, що впливають на якість м'ясної продукції, з урахуванням специфіки технологічних операцій та потенційних ризиків;
3. Розробити документовані процедури контролю якості м'ясної сировини та готової продукції з урахуванням вимог стандартів на м'ясні продукти;
4. Створити систему моніторингу та оцінювання ефективності функціонування СМЯ з використанням ключових показників результативності, адаптованих до м'ясопереробного виробництва;
5. Сформулювати методичні рекомендації щодо поетапного впровадження розроблених елементів СМЯ у виробничу практику м'ясопереробних підприємств.

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