



КУЗНЄЦОВ Антон Денисович

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

Інтенсивний розвиток харчової промисловості України та підвищення вимог до якості й безпечності харчових продуктів обумовлюють необхідність модернізації системи управління охороною праці на підприємствах галузі. Специфіка харчових виробництв, пов'язана з використанням складного технологічного обладнання, впливом екстремальних температурних режимів, контактом з хімічними дезінфектантами та ризиками мікробіологічного забруднення, потребує розробки комплексних заходів щодо забезпечення безпечних умов праці. Імплементація міжнародних стандартів ISO 45001:2018 та вимог НАССР у вітчизняну практику управління професійними ризиками залишається актуальним завданням для підвищення конкурентоспроможності українських підприємств. Недосконалість існуючих систем управління безпекою праці на харчових підприємствах призводить до зростання рівня виробничого травматизму та професійних захворювань, що негативно впливає на соціально-економічні показники галузі.

Мета дослідження

Розробка науково-методичних основ удосконалення системи управління безпекою та гігієною праці на харчовому підприємстві на основі ризик-орієнтованого підходу та сучасних міжнародних стандартів.

Об'єкт дослідження

Система управління охороною праці на діючому харчовому підприємстві з урахуванням специфіки технологічних процесів та виробничого середовища.

Предмет дослідження

Методи та засоби забезпечення безпечних умов праці, процедури ідентифікації та оцінки професійних ризиків, механізми контролю небезпечних та шкідливих виробничих факторів у харчовій промисловості.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати сучасний стан системи управління охороною праці на досліджуваному харчовому підприємстві та оцінити її відповідність вимогам національних і міжнародних стандартів безпеки.
2. Ідентифікувати та класифікувати професійні ризики, притаманні технологічним процесам харчового виробництва, з використанням методів кількісної та якісної оцінки ризиків.
3. Розробити комплексну методику оцінки ефективності засобів індивідуального та колективного захисту працівників у специфічних умовах харчового виробництва.
4. Обґрунтувати систему превентивних заходів щодо мінімізації впливу небезпечних факторів виробничого середовища з урахуванням вимог санітарно-гігієнічного законодавства.
5. Запропонувати інтегровану систему моніторингу умов праці з використанням цифрових технологій та розробити рекомендації щодо її впровадження на харчових підприємствах.

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