



ЛИТВИНЕНКО Ольга Леонідівна

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 процедур управління
ризиками в умовах підприємства

Керівник: Слива Юлія Володимирівна, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасне бізнес-середовище харчової промисловості характеризується зростаючою волатильністю та невизначеністю, що обумовлює необхідність впровадження ефективних систем управління ризиками як критично важливого елементу стратегічного планування та операційної діяльності. Специфіка підприємств харчової промисловості полягає у необхідності врахування широкого спектру ризиків: від технологічних та якісних до регуляторних, репутаційних та ланцюгових ризиків, що пов'язані з особливостями харчових продуктів як товарів першої необхідності з обмеженими термінами зберігання та підвищеними вимогами до безпечності згідно з принципами НАССР та стандартами харчової безпеки. Відсутність комплексних процедур управління ризиками може призвести до значних фінансових втрат, порушення регуляторних вимог та зниження конкурентоспроможності підприємства. Тому розроблення систематизованих процедур управління ризиками відповідно до принципів ДСТУ ISO 31000:2018 є актуальним завданням для забезпечення стійкості та ефективності функціонування підприємств харчової промисловості.

Мета дослідження

Розроблення комплексних процедур управління ризиками, які забезпечать систематичний підхід до ідентифікації, аналізу, оцінки та контролю потенційних загроз у діяльності підприємства харчової промисловості з урахуванням галузевої специфіки та операційних особливостей виробничих процесів.

Об'єкт дослідження

Процеси управління ризиками на підприємствах харчової промисловості в умовах мінливого зовнішнього середовища та специфічних вимог до якості та безпечності харчової продукції.

Предмет дослідження

Методи, процедури та інструменти ідентифікації, аналізу, оцінки та мітігації ризиків у діяльності підприємств харчової промисловості з урахуванням технологічних, якісних, регуляторних та ланцюгових специфікацій галузі.

Завдання дослідження

Дослідити теоретичні основи управління ризиками та проаналізувати специфіку ризик-менеджменту на підприємствах харчової промисловості відповідно до міжнародних стандартів ISO 31000 та галузевих вимог.

Розробити алгоритми ідентифікації ризиків за категоріями (стратегічні, операційні, технологічні, фінансові, комплаєнс-ризики) з урахуванням специфіки харчових технологій та виробничих процесів.

Сформувати матрицю оцінки ризиків з урахуванням імовірності виникнення та величини потенційного впливу на операційну діяльність, якість продукції та фінансові показники підприємства.

Розробити процедури моніторингу та контролю ризиків, включаючи систему ключових індикаторів ризику (KRI) та механізми періодичного перегляду ефективності контрольних заходів.

Обґрунтувати практичні рекомендації щодо впровадження розроблених процедур управління ризиками для підвищення стійкості підприємства до негативних впливів та забезпечення регуляторної відповідності.

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