



ПАЩЕНКО Дмитро Олександрович

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 процедури моніторингу
показників якості та безпечності продукції в умовах підприємства

Керівник: Слива Юлія Володимирівна, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Забезпечення високого рівня якості та безпечності харчової продукції є пріоритетним завданням сучасної харчової промисловості в умовах посилення глобальних вимог до продовольчої безпеки та захисту споживачів. Ефективний моніторинг критичних показників якості та безпечності продукції на всіх етапах виробничого циклу становить фундаментальну основу системи управління якістю підприємства та забезпечення відповідності міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів. Впровадження комплексної системи контролю з урахуванням принципів HACCP, вимог ISO 22000:2018, BRC Global Standard та національного законодавства України потребує розробки науково обґрунтованих процедур моніторингу показників якості. Інтеграція цифрових технологій збору та обробки аналітичних даних у систему контролю якості дозволяє підвищити оперативність виявлення відхилень від нормативних вимог та забезпечити прослідковність показників безпечності продукції.

Мета дослідження

Розробити науково обґрунтовану процедуру моніторингу показників якості та безпечності харчової продукції в умовах виробничого підприємства з урахуванням вимог міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів та принципів системи HACCP.

Об'єкт дослідження

Система управління якістю та безпечністю харчової продукції на підприємстві харчової промисловості.

Предмет дослідження

Процедури моніторингу фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних показників якості та критеріїв безпечності харчової продукції в умовах виробничого процесу.

Завдання дослідження

1. Ідентифікувати ключові показники контролю якості та безпечності харчової продукції відповідно до вимог системи HACCP, стандартів ISO 22000:2018, BRC Global Standard та національного законодавства України.
2. Встановити критичні межі відхилень для фізико-хімічних параметрів (рН, активність води a_w , масова частка основних нутрієнтів), мікробіологічних критеріїв та показників безпечності продукції.
3. Розробити алгоритми корегувальних дій при виявленні невідповідностей нормативним вимогам та оптимізувати частоту контрольних вимірювань.
4. стандартизовану операційну процедуру (SOP) моніторингу показників якості та безпечності з інтегрованою системою документування результатів контролю.
5. Впровадити цифрові технології збору та обробки аналітичних даних для автоматизації звітності та статистичного аналізу трендів якості продукції.

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