



Антонів Артем Дмитрович

Факультет Харчових технологій та управління якістю продукції АПК
(<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

Кафедра: стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно – вимірювальна техніка».

Освітня програма: Якість, стандартизація та сертифікація.



Тема магістерської роботи: «Розроблення процедури верифікації НАССР в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд», м. Київ.

Керівник: Самойліченко Ольга Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

ПУБЛІКАЦІЇ

Стаття у науково – фаховому виданні України:

1. Крижова Ю.П., Антонюк М. М., Антонів А.Д., Сидоренко М.А. Дослідження впливу амілопектинового крохмалю на властості м'ясних систем. Науковий вісник львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.І.Гжицького. 2020. Том 22 № 94. С. 32-36.



Тези наукових доповідей:

- 1. Антонів А.Д., Крижова Ю.П.** Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: VIII науково – практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ 17-18 квітня 2019 року: тези доповідей. Київ, 2019. С. 83-84. Отримано сертифікат.
- 2. Антонів А.Д., Сарана В.В.** Обґрунтування варіанту шнекового преса для обвалювання м'яса. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: VIII науково – практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ 17-18 квітня 2019 року: тези доповідей. Київ, 2019. С. 266-267.
- 3. Антонів А.Д.** Ефективний засіб забезпечення якості освіти. Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно – ресторанного бізнесу: I Всеукраїнська науково – практична конференція, м. Тернопіль 13 травня 2020 року: тези доповідей. Тернопіль, 2020. С. 20-21. Отримано сертифікат.
- 4. Антонів А.Д.** Новітні тенденції у світі ресторанного бізнесу. Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно – ресторанного бізнесу: I Всеукраїнська науково – практична конференція, м. Тернопіль 13 травня 2020 року: тези доповідей. Тернопіль, 2020. С. 66-68.
- 5. Антонів А.Д., Крижова Ю.П.** Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно – ресторанного бізнесу: I Всеукраїнська науково – практична конференція, м. Тернопіль 13 травня 2020 року: тези доповідей. Тернопіль, 2020. С. 135-137.
- 6. Тези Антонів А.Д, Артеменко, О.В. (2021).** Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог. *Сучасні тенденції розвитку публічного та приватного права*, 402.
- 7. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021).** Аналіз сучасних підходів до забезпечення СУБХП в умовах закладу роздрібної торгівлі. *Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол 8 від 22.04. 2021 року), 28–29.*



8. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Особливості валідації плану НАССР в мережі закладів роздрібної торгівлі. *Управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи*, 76-77.
9. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Контроль на законодавчому рівні харчових продуктів в умовах фуд-корту. *Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в готельно-ресторанного бізнесу*, 59-61.
10. Тезиси Антонив, А.Д, Синонова, Н.Б. (2021). Анализ опасных факторов, связанных с пищевыми продуктами, в заведениях розничной торговли. *Цифровизация экономики и общества: вклад молодых исследователей: материалы III Международной научно-практической конференции молодых ученых «Жас Тұран-2021»*, 53–56

Патенти України на корисну модель:

1. Крижова Ю.П., Антонів А.Д., Марченко Н.Г., Дерев'яно Л.П. Сардельки «Ніжні»: пат. 138518 Україна. № u201906250; заявлено 05.06.2019; опубл. 25.11.2019, Бюл. № 22. 4 с.
2. Крижова Ю.П., Антонів А.Д. Ковбаса «Унікальна»: пат. 145002 Україна. № u202003666; заявлено 18.06.2020; опубл. 10.11.2020, Бюл. №21. 4 с.



Повний обсяг магістерської роботи становить 125 сторінок, робота містить 26 таблиць, 16 рисунків, складається із вступу, трьох розділів, висновків, 9 списків використаних джерел та 8 додатків.

Метою магістерської роботи є розробити процедуру верифікації плану НАССР виробництва відділу кулінарії ТОВ «Сільпо-Фуд».

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми наукового дослідження, визначено мету та завдання, наведено дані про об'єкт та предмет дослідження.

У першому розділі

Проведено сучасний огляд літератури та здійснено аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпечності та якості та вимоги до належного функціонування СМБХП.

У другому розділі

Досліджено технологічні схеми виробництва, аналіз документів та записів СМБХП, ознайомлено з діяльністю закладу роздрібною торгівлі.

У третьому розділі

Проведено аналіз та моніторинг діючої концепції НАССР, виконано вимоги по розробленні процедури верифікації системи менеджменту та запропоновано імплементацію досліджень в реальному часі.

Ключові слова: АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ, БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, БЛОК-СХЕМА, ВАЛІДАЦІЯ, ВЕРИФІКАЦІЯ, ГРАНИЧНА МЕЖА, ГРУПА НАССР, КОНТРОЛЬНА ТОЧКА (КТ), КОРИГУЮЧА ДІЯ, КРИТИЧНА КОНТРОЛЬНА ТОЧКА (ККТ), МОНІТОРИНГ ККТ, НАССР, НЕБЕЗПЕЧНИЙ ФАКТОР, СУБХП, СМБХП, ЗРГ, ЗАКЛАДИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАКЛАДИ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ, МЕРЕЖА МАГАЗИНІВ, ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

Диплом II ступеня. ЛАУРЕАТ VII Української Олімпіади з менеджменту серед молоді в рамках Глобального проекту «Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ» в номінації «Система менеджменту якості»

Диплом I ступеня. ПЕРЕМОЖЕЦЬ VII Української Олімпіади з менеджменту серед молоді в рамках Глобального проекту «Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ» в номінації «Система управління безпечністю харчових продуктів»



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ





PRAKTIKUMSBESCHEINIGUNG СВІДОЦТВО ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

Frau/Herr **Antoniv Artem**
geb. am 24.05.1999

Пан/і **Антонів Артем**
дата нар. 24.05.1999

war in der Zeit vom **23.09.2019. bis**
29.11.2019.

у період з **23.09.2019. по 29.11.2019.**

als Praktikant/in in unserem Betrieb

проходив/ла практику на нашому
підприємстві

Allfein Feinkost GmbH & Co. KG
Brägeler Str. 110
49393 Lohne/bundesweite Niederlassungen
beschäftigt.

ТОВ Альфайн Файнкост
вул. Брегелер, 110
49393 Лоне /інші філії (Німеччина)

Während dieser Dauer war der Student/die
Studentin überwiegend in folgenden Bereichen
Tätig:

Під час практики студент/ка переважно
був/ла задіяний/а в наступних сферах:

Produktion, Verpackung, Lager/Logistik,
Qualitätssicherung, Tumbleraum, sonstiger
Bereich.

виробництво, пакування, управління
якістю продукції, склад/логістика та в
інших сферах.

Dabei verrichtete und erlernte sie/er folgende
Tätigkeiten:

При цьому вона/він виконувала/в та
вивчала/в такі види діяльності:

Warenfluss in der Produktion; maschinelle
Herstellung, Warenfluss, Verpackung; maschinelle
Verpackung von Geflügelfleisch, Warenfluss
Lager; Bereitstellung der Fertigware, Einhalten von
Qualitätsstandards, Warenfluss beim
Rohwareneingang; Auftauen von Geflügelfleisch,
bearbeiten und marinieren, ordnungsgemäße
Dokumentation von Abfällen.

товарний потік на виробництві, у
пакувальному цеху та на складі;
виготовлення напівфабрикатів,
розморожування, обробка та маринування
м'яса птиці; автоматичне запаковування
продукції; підготовка готових товарів до
відправлення; дотримання стандартів
якості, правильне документування
відходів.

Besondere Stärken und sonstige Bemerkungen:

Характеристика практиканта та інші
примітки:

Die übertragenen Aufgaben sind vom Praktikanten
zur vollen Zufriedenheit gelöst. Er zeichnete sich
durch Verantwortungsbewusstsein und
Teamfähigkeit aus.

Поставлені завдання відмінно виконані
практикантом. Він/вона
відзначився/лась відповідальним
ставленням до обов'язків та умінням
працювати в колективі.

Allfein
Feinkost GmbH & Co. KG
Brägeler Straße 110
49393 Lohne



ПОДЯКА

міського голови

***Антоніву
Артему Дмитровичу***

*Голові Студентської ради
Державного вищого навчального
закладу "Тернопільський коледж харчових
технологій і торгівлі", за активну громадську
діяльність, життєву позицію, вагомий
особистий внесок у реалізацію державної
молодіжної політики у місті
Тернополі та з нагоди
Дня молоді України*

Міський голова



С.Надал

*Тернопіль
червень 2016р*



ГРАМОТА

Державний вищий навчальний заклад
«Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»

нагороджує

Антоніва Артема Дмитровича

за участь в I Регіональній студентській науково-практичній
конференції
«Тенденції та перспективи розвитку маркетингу як основи
конкурентоспроможності українських підприємств на
європейському ринку»

в номінації

«Актуальний проект»

Тема проекту: «Впровадження нової форми кейтерингового
обслуговування споживачів»

Директор коледжу



Л.Я. Крукевич

Тернопіль-2016



ГРАМОТА

ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛАСНА ОРГАНІЗАЦІЯ
ПРОФСПАКИ ПРАЦІВНИКІВ ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАГОРОДЖУЄ

АНТОНІВА АРТЕМА,

студента ДВНЗ
«Тернопільський коледж харчових
технологій і торгівлі»,

за активну життєву позицію,
особисте самовизначення і
самореалізацію, творчий пошук,
зміцнення профспілкового руху,
удосконалення внутрішпількової
роботи та з нагоди
Міжнародного дня студента

Голова обласної
організації профспілки



ЛЮДМИЛА МОКЕЙ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magistr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>



ТМЖК «Відродження нації»

CERTIFICATE OF VOLUNTEER HOURS

IS AWARDED TO

Artem Antoniv

This certificate recognizes that the person listed above has completed 60 volunteer hours working on human rights issues. These hours have been completed under the supervision of TCWC "Revival of the Nation" during the year 2015.

Head of the Board for TCWC "Revival of the Nation"

Volunteer Coordinator



Galina Kravets

Zoriana Barchuk



ВІДКРИТИЙ УНІВЕРСИТЕТ МАЙДАНУ
ДІАЛОГИ НА МАЙДАНІ

ШКОЛА СВІДОМОГО ГРОМАДЯНИНА

СЕРТИФІКАТ № 1016

ПІДТВЕРДЖУЄМО, ЩО Артем Антонів
УСПІШНО ПРОЙШОВ /ПРОЙШЛА КУРС ШКОЛИ СВІДОМОГО ГРОМАДЯНИНА

КОМАНДА ВУМ

2015 РІК

Юлія Коцєрган

Тузківський
Роман

Олександр Стародубчев

Дмитро Селєвкін

Осан Васів

Олена Хиль



VUM.ORG.UA



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»

І РЕГІОНАЛЬНА СТУДЕНТСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МАРКЕТИНГУ ЯК ОСНОВИ
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ УКРАЇНСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ НА ЄВРОПЕЙСЬКОМУ РИНКУ»

СЕРТИФІКАТ УЧАСНИКА

Антонів Артему Дмитровичу

за участь у роботі І Регіональної студентської науково-практичної конференції, яка
відбулася 14 квітня 2016 року у ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і
торгівлі»

Директор коледжу



Л.Я. Крукевич



РЕЗЮМЕ

Антонів Артем Дмитрович

e-mail: artemantoniv@gmail.com

тел. +380664732840

Освіта:

1. Навчальний заклад: ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»
ОС: «Молодший спеціаліст»
Спеціальність: «Виробництво харчової продукції»
Період навчання: 2014 – 2018 рр.
2. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»
Період навчання: 2018 - 2020 рр.

Вміння та навички:

Навички роботи з комп'ютером. Добре володіння пакетом MS Office (Word, Excel, PowerPoint). Робота електронною поштою. Впевнена робота з різними браузерами (Opera, Firefox, Chrome). Впевнений користувач оргтехніки.

Мови: українська (рідна), російська (вільно), німецька (початковий рівень).

Досвід роботи

1. 05.2020 – 12.2020 р., 02.2021 – 12.2021 р. – лаборант кафедри стандартизації та сертифікації с/г продукції НУБіП України, Київ.
 2. 11.2020 – 02.2021 р. – технолог, менеджер якості харчових продуктів. Стажування в Fietz Restaurantbetriebe Wismar GmbH Mc Donalds, Wismar (Німеччина).
 3. 09. 2019 – 12.2019 р. – технолог, начальник лінії. Практичне стажування на виробництві Allfein Feinkost GmbH & Co. KG, Лааге (Німеччина).
 4. 06.2019 – 09.2019 р. – адміністратор ресторану. Київ, мережа ресторанів «Mafia».
 5. 11.2017 – 09.2018 р. – кухар. Тернопіль, гостро – паб «Natura».
 6. 02.2017 – 11.2017 р. – кухар, офіціант. Тернопіль, арт – бар «Коза».
 7. 09.2016 – 02.2017 р. – кухар, піцейола. Тернопіль, піцерія «Папероні».
-