



# Остролуцька Катерина Вікторівна

**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:** «Аналіз ризиків при виробництві рибної продукції та розроблення заходів управління ними».

**Керівник:** Слива Ю. В., к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.



---

## ПУБЛІКАЦІЇ

Тези доповіді Застосування законодавчих вимог щодо простежуваності у виробництві риби в ланцюгу «водойма-споживач». Остролуцька К. В., Сухенко В.Ю., Артеменко О.В. Міжнародної науково-практичної інтернет конференції «Сучасні тенденції розвитку публічного та приватного права» 2021.

Тези доповіді X Аналіз ризиків при виробництві рибної продукції. Остролуцька К.В., Сухенко В.Ю. Міжнародна конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові



здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». 2021.

## ПОСТЕР

Національний Університет Біоресурсів і Природокористування України  
Тема: Аналіз ризиків при виробництві рибної продукції та розроблення заходів управління ними  
Виконала студентка: Остролуцька К.В. Керівник: Розбицька Т.В.



**Мета:** Зменшення ризиків на виробництві і

**Актуальність:** Вивчення документації для удосконалення виробничих ліній

**Об'єкт:** Ризики при виробництві рибної продукції

**Предмет:** Управління ризиками

**Завдання:** дослідження технічної документації; вивчення ризиків; розроблення заходів за для управління ризиками та їх унеможливлення.

**Ризик** – це коли те, що відбувається, є невизначеним або небезпечним, в той час як управління само собою передбачає, що ви знаєте як справитися з невизначеними, невідомими і ризикованими ситуаціями.

Ризик не можливо охарактеризувати одним словом чи цифрою, РИЗИК це ймовірнісний розподіл.

Види ризиків на рибному виробництві: залишку бруду після дефростації; розбирання – не рівні зрізи, залишки нутроців; дозування солі/спецій; Закриття/закатка ж/б банок/пластикових ємностей.

Сімейство стандартів, що стосуються управління ризиками, кодифікованих Міжнародною організацією зі стандартизації, ISO 31000: 2018 містить принципи та загальні вказівки щодо управління ризиками, з якими стикаються організації.



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана на 84 сторінках друкованого тексту. Текстова частина складається з вступу, огляду літератури, результату власних досліджень, висновків, рекомендацій та пропозицій, переліку посилань із використаних джерел. Містить: таблиць, 9; рисунки, 13; схеми, 1; додаток, 2

Мета - аналіз ризиків при виробництві замороженого рибного філе та розроблення заходів управління.



*Перший розділ* описує аналіз ризиків в умовах харчових виробництв керуючись концепцією НАССР та ризик - менеджмент та вимоги міжнародного стандарту ISO 31000.

*Другий розділ* включає в себе опис мети, об'єкту, предмету та методів дослідження, застосування методології управління ризиками ISO 31000:2018, застосування концепції методології в НАССР в управлінні ризиками, щодо безпечності.

*Третій розділ* містить власні дослідження, а саме аналіз рибної промисловості України, технологію виробництва рибного філе мороженого, технологічні характеристики сировини і вимоги до її якості, технохімічний контроль виробництва, аналіз ризику, визначення ступеня ризику, обробка ризику та економічна оцінка ефективності рибопереробних підприємств при управлінні ризиками.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** *СТАНДАРТ, ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО, ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА; ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ, ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ, РИБНА ПРОМИСЛОВІСТЬ, РИБНЕ ФІЛЕ, ПЕРЕРОБКА РИБИ, ІДЕНТИФІКАЦІЯ, АНАЛІЗ, ОЦІНКА, УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМ; ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ.*

---

**ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ**

---



## РЕЗЮМЕ

Остролицька Катерина Вікторівна

e-mail:

тел.

### Освіта:

1. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України  
ОС: «Бакалавр»  
Спеціальність: «Харчові технології».
2. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України  
ОС: «Магістр»  
Спеціальність: «Технологія переробки та консервування водних біоресурсів».

### Вміння та навички:

Навички роботи з комп'ютером. Добре володіння пакетом MS Office.

Мови: українська (рідна), російська (вільно).

---

### ДОСВІД РОБОТИ

---