



Ракова Дар'я Володимирівна

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 елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах Центру закладів харчування НУБіП України»

Керівник: Адамчук Леонора Олександрівна, к.с.-г.н., доцент, Розбицька Тетяна Вікторівна, доктор філософії, асистент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.

ПУБЛІКАЦІЇ

Тези " НАССР у навчальних закладах – важливий інструмент для контролю безпеки харчування". Д.В. Ракова, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: зб. праць за підсумками X Міжнародної науково–практичної конференції вчених, аспірантів і студентів. Київ: НУБіП України, 2021



ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

Магістерська робота
Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві
Виконала: Ракова Д.В.
Науковий керівник: Розбицька Т.В., Адамчук Л.О



Структура магістерської роботи:

- 1 Огляд літератури
- 2 Аналіз власних досліджень
- 3 Розробка заходів щодо відновлення безпеки

Аналіз нормативно-правової бази

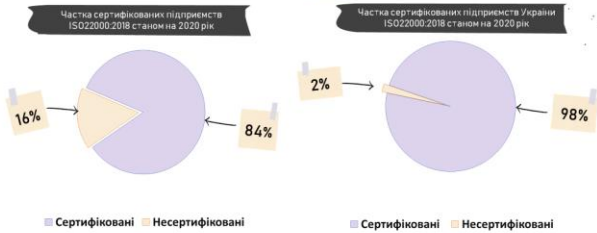
- Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та безпеку в харчових продуктах»
- ISO 22000:2018 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів – Вимоги до організації, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції»
- ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 Програма-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів (ISO/TS 22002-1:2009, IDT)
- ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 Програма-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування (ISO/TS 22002-2:2003, IDT)



1 Програми-передумови «Гігієна персоналу»

2 Інструкція «Миття та дезинфекція»

1. Змочити руки
2. Нанести мило
3. Потирати долоні
4. Потирати долоні
5. Потирати долоні
6. Потирати долоні



РЕФЕРАТ

Повний обсяг магістерської роботи становить 103 сторінок, робота містить таблиці, рисунки, складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатка.

Метою магістерської роботи є розробити елементи системи управління безпечністю харчових продуктів, використовуючи вимогами ДСТУ ISO 22000:2019 та ISO/TS 2002-2:2013 в умовах «Навчально-виробничого центру закладів харчування НУБіП України».

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



У першому розділі проаналізовано законодавче забезпечення у сфері безпечності харчових продуктів, вимоги ДСТУ ISO 22000:2019 до систем управління безпечністю харчових продуктів та вимоги ISO/TS 22002-2:2013 до програм-передумов.

У другому розділі обґрунтовано доцільності досліджень, описано характеристику діяльності підприємства та здійснено аналіз дієвості СУБХП в умовах підприємства.

У третьому розділі описані власні дослідження, які стосуються розроблення елементів СУБХП, розроблення програми «Гігієна персоналу», розроблення інструкції «Миття та дезінфекція» та розрахунку економічної ефективності.

Ключові слова: *СУБХП, НАССР, БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЯКІСТЬ, ПРОГРАМИ ПЕРЕДУМОВИ, ПРОЦЕДУРИ, ІНСТРУКЦІЇ*

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Ракова Дар'я Володимирівна

е-mail:

тел. +380958943531

Освіта:

1. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОС: «Бакалавр»
Спеціальність: «Харчові технології»
Період навчання: 2016 - 2020 рр..

Вміння та навички:

Навички роботи з комп'ютером. Добре володіння пакетом MS Office (Word, Excel, PowerPoint).

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

ДОСВІД РОБОТИ
