



Савчук Дмитро Сергійович

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 заходів GMP в умовах ТОВ «Вінковоцький сирзавод» Хмельницької обл».

Керівник: Прядко О. А., к.т.н., доцент, Розбицька Тетяна Вікторівна, доктор філософії, асистент, кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.



ПУБЛІКАЦІЇ

Тези " Управління якістю та безпечністю продукції на молокопереробних підприємствах" Д. С. Савчук, Т.В. Розбицька, В.Ю. Сухенко. 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 СУБХП в умовах ТОВ «Віньковецький сирзавод»
Виконав: Савчук Дмитро Сергійович
Науковий керівник: Прудко О.А.,
Розбицька Т.В.

Розділ 1

Мета : розроблення заходів належної виробничої практики в умовах ТОВ «Віньковецький сирзавод»

Завдання :

- Провести аналіз національного та європейського законодавства до СУБХП
- Аналіз діяльності ТОВ «Віньковецький сирзавод»
- Аналіз сучасного стану молочних продуктів в Україні
- Аналіз технологічної схеми виробництва
- Розроблення заходів GMP на ТОВ «Віньковецький сирзавод»

Розділ 2

ТОВ-ВІНЬКОВЕЦЬКИЙ СИРЗАВОД»

Розділ 3

Належна виробнича практика(GMP) — це частина системи забезпечення якості, котра гарантує, що продукція виробляється і контролюється за стандартами якості, згідно з торговельною ліцензією, та відповідає її призначенню.

Молочна промисловість України переживає зараз кризові часи . Тому актуальним на даний час є дотримання заходів належної виробничої практики , так як вони пов'язані безпосередньо зі всім технологічним процесом . Для цього ми розробили заходи GMP на ТОВ «Віньковецький сирзавод»

При аналізі невідповідностей роботи молочного заводу з вимогами GMP були розроблені відповідні заходи:

- Розроблення процесу проведення навчання персоналу та відповідної документації
- Процедуру та документацію планово-потерезувальних ремонтів
- Методову та документацію дотримання гігієнічних вимог та уникнення перекреснених контамінацій
- Схему пересування персоналу для уникнення перекреснених контамінацій відділів

Технологічна схема рясавих «Віньковецька кілотука»

Продуктив молока
Освоєння молока 1-4х 2°С
Нормалізація
Освоєння 1-35...60°С
Гомогенізація 1-45 - 85°С, тиск - 12.5 - 17.5 МПа
Естерифікація і кристалізація молока 1-97±2°С, 3 - 4 год
Освоєння 1-37...42°С
Заквашування
Сквашування 1-37...42°С, зростає 5-8 год
Освоєння 1-20±2°С
Розлив, фасування
Маркування
Допроковидання в холодильній камері 1-4±2°С

РЕФЕРАТ

Повний обсяг магістерської роботи становить 83 сторінок, робота містить таблиці, рисунки, складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатка.

Метою магістерської роботи є розроблення заходів Належної виробничої практики в умовах ТОВ «Віньковецький сирзавод»

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

У **першому розділі** наведені вимоги національного та європейського законодавства до системи управління безпечністю харчових продуктів, описані принципи застосування заходів належних виробничих практик.



У другому розділі проведено загальний аналіз стану молочних продуктів в Україні, описана характеристика підприємства.

У третьому розділі досліджено технологічну схему , визначено основні технологічні процеси , ідентифіковані небезпечні чинники – біологічні , хімічні та фізичні , що виникають або можуть виникнути при виробництві молочної продукції , розробили заходи GMP , визначили економічну доцільність.

Ключові слова: *НАЛЕЖНА ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА , БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ , ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ , ЗАХОДИ GMP , ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА.*

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Савчук Дмитро Сергійович

е-mail:

тел. +3800980587838

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
