

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ****МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ****Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,  
стандартизації та біотехнології****Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій****Спеціальність 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»  
Ступінь вищої освіти «Магістр»**

Допустити до захисту

Рекомендувати до захисту

Декан \_\_\_\_\_ Михайло ГИЛЬ

В. о. завкафедри \_\_\_\_\_ Олена ПЕТРОВА

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2023 р.

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ****ХЛІБОБУЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ****ТОВ «ТЕРНОВСКИЙ ХЛІБЗАВОД» М. МИКОЛАЇВ****04. 04. – КР. 185-О. 23 09 22. 002****Виконавець:**

здобувач вищої

освіти II курсу \_\_\_\_\_ Аксенія КУЛИНА

**Науковий керівник:**

доцент \_\_\_\_\_

Олена ПЕТРОВА

**Науковий керівник:**

асистент \_\_\_\_\_

Ірина КАНИЦЬКА

**Рецензент**

директор ТОВ «Терновський

хлібзавод» \_\_\_\_\_ Фаррух Полладов

**Миколаїв – 2023**

## ЗМІСТ

РЕФЕРАТ	3
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	4
ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1.1. Аналіз ринку хлібобулочних виробів в Україні	7
1.2. Принципи та переваги системи НАССР	9
1.3. Аналіз небезпечних факторів	13
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛ, УМОВИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	19
2.1. Місце та об'єкт досліджень	19
2.2. Методика виконання роботи	21
РОЗДІЛ 3. РОЗРАХУНКОВО-ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	23
3.1. Характеристика основної сировини	23
3.2. Технологія виробництва хліба пшеничного	24
3.3. Вимоги до якості готових виробів хліба	29
3.4. Встановлення критичних контрольних точок при виробництві хлібу	32
3.5. Економічна частина	36
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ	38
РОЗДІЛ 5. БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	43
РОЗДІЛ 6. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	47
ВИСНОВКИ	50
ПРОПОЗИЦІЇ	52
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53

## РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота виконана обсягом 57 сторінок комп'ютерного тексту з 1,5 інтервалом між рядками. Має в своєму складі 13 таблиць.

При написанні дипломної роботи використано 34 літературних джерела, найменувань спеціальної, довідникової літератури та періодичних видань.

Для виконання теми «Впровадження системи управління безпечністю хлібобулочної продукції в умовах ТОВ «Тарновський хлібзавод» м. Миколаїв»

*Метою даної дипломної (кваліфікаційної) роботи є розробка і заходів щодо удосконалення управління якістю на підприємстві в сучасних економічних умовах з метою підвищення конкурентоспроможності, провести аналіз небезпечних факторів та критичних контрольних точок, які можуть виникати на етапах виробництва хліба пшеничного.*

В якості об'єкту досліджень було технологічні операції виробництва хлібобулочних виробів на підприємстві, діючі нормативно-правові акти та система управління якістю.

Предметом дослідження є небезпечні фактори та критичні контрольні точки при виробництві хліба пшеничного, принципи системи НАССР для удосконалення системи управління якістю.

Задачами дослідження було провести провести аналіз технологічного процесу виготовлення хлібобулочних виробів в умовах виробництва, встановити показники якості, що контролюються при виробництві; провести аналіз небезпечних факторів; визначити критичні точки контролю та їх межі.