

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ
ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

(обов'язковий / вибірковий)

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Бакалавр

Розробник:

(підпис)

Геліх А.О., к.т.н., доцент кафедри
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

(підпис)

Болгова Н.В., к.с.-г.н., доцент кафедри
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та безпеки харчових</u> <u>продуктів</u> (назва кафедри)	протокол від _____ .№ _____
	Завідувач кафедри _____ (підпис) <u>Самілик М.М.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Сабадаш С.М.
(підпис) (ПІБ)

В.п. декана факультету, де реалізується освітня програма _____ Болгова Н.В.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: _____ Самілик М.М.
підпис (ПІБ)

_____ Назаренко Ю.В.
підпис (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК26 Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства		
2.	Факультет/кафедра	технологій та безпечності харчових продуктів		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	ОП «Харчові технології», 181 Харчові технології		
5.	Рівень НРК	1-й бакалаврський		
6.	Семестр та тривалість вивчення	5-й семестр, 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 30	Лабораторні 44	76
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.с.-г.н, доцент Болгова Н.В.		
11.1	Контактна інформація	Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів 317м., E-mail: bolgova_1981@i.ua ; natalia.bolhova@snau.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	теоретична та практична підготовка фахівців з харчових технологій із вивченням основ стандартизації, метрології, сертифікації, управління якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства, що спинятиме прийняття самостійних правильних рішень при розгляді наукових та виробничих завдань для досягнення високих кінцевих результатів		
12.	Мета освітнього компонента	формування у здобувачів системи знань, вмінь та навичок з основ стандартизації, метрології, сертифікації, управління якістю харчової продукції та послуг ресторанного господарства, необхідних для виконання своїх майбутніх професійних обов'язків фахівців харчових технологій		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня освіти: ОК8 Теоретичні основи харчових виробництв, ОК11 Основи фізіології та гігієни харчування, ОК13 Біохімія, ОК 24 Товарознавство харчових продуктів 2. Освітній компонент є основою для ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня освіти: ОК9 Мікробіологія харчових продуктів, ОК21 Технології молока та молочних продуктів, ОК 22 Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби, ОК 23 Технології харчування, ОК27 Організація ресторанного господарства		
14.	Політика академічної доброчесності	Кодекс академічної доброчесності (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/)		
15.	Посилання на курс в системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5033		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни	Програмні результати навчання ¹				Як оцінюється РНД
	ПРН5 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	ПРН11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	ПРН 18 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	ПРН 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	
ДРН 1. Вміти організовувати, проводити контроль та аналізувати результати показників якості й безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів	X	X	X	X	Усний захист лабораторних робіт Тестування в системі Moodle (атестація) Конспект лекцій Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом Іспит
ДРН 2. Вміти застосовувати знання галузевих стандартів та систем управління якістю харчових продуктів в забезпеченні виробництва та реалізації харчових продуктів, послуг ресторанного господарства	X	X		X	
ДРН 3. Вміти розробляти, укладати ділову документацію			X	X	
ДРН 4. Уміти застосовувати знання при розробці проектів нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів			X	X	

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП І та ІІ рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП ІІІ

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	СР	
	Лк.		
Тема 1: Стандартизація. Основні поняття стандартизації. Історія розвитку стандартизації. Мета та основні функції стандартизації. Принципи побудови сучасної стандартизації. Методи і об'єкти стандартизації. Суб'єкти стандартизації в Україні. Процедури розроблення та надання чинності стандартам України. Категорії українських нормативних документів. Порядок державного нагляду за дотриманням вимог нормативних документів.	4		[1,4,18,20,23,27,34,38,40,49,53-58]
Міжнародні організації зі стандартизації (Міжнародна організація стандартизації (ISO). Міжнародна електротехнічна комісія (IEC). Міжнародний союз електрозв'язку (ITU)). Міжнародні спеціалізовані організації, діючі у сфері стандартизації (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (FAO). Всесвітня організація охорони здоров'я (WHO). Комісія "Кодекс Аліментаріус" (CAC).)		4	
Структура європейського управління. Європейські організації зі стандартизації. (Європейський комітет стандартизації (CEN). Європейський комітет стандартизації в електротехніці (CENELEC). Європейський інститут стандартизації електрозв'язку (ETSI). Міждержавна рада зі стандартизації, сертифікації та метрології (МДР - EASC)). Міжнародні організації із стандартизації агропромислової продукції (Європейська економічна комісія ООН (ЄЕК ООН - UNECE). Міжнародна федерація руху за органічне землеробство (IFOAM). Центр із співробітництва у наукових дослідженнях тютюну (CORESTA). Міжнародна федерація виробників молока (IDF). Міжнародна асоціація випробування насіння (ISTA). Міжнародна організація винограду і вина (OOV). Міжнародна федерація виробників фруктових соків (IFU). Міжнародна комісія іригації та дренажу (ICID). Міжнародна конвенція із захисту рослин (IPPC). Міжнародна комісія уніфікованих методів аналізу цукру (ICUMSA). Національні органи стандартизації за кордоном. (Американський інститут стандартів і технологій (NIST). Британський інститут стандартів (BSI). Французька асоціація зі стандартизації (AFNOR). Німецький інститут стандартів (DIN). Японський комітет промислових стандартів (JISC). Госстандарт Російської Федерації.). Мета та пріоритети інтернаціоналізації дій із стандартизації в Україні.			
Тема 2:Сертифікація. Сутність робіт з підтвердження відповідності. Принципи оцінювання і аудиту відповідності. Сертифікація як база державного регулювання безпечності товарів та послуг. Національна система сертифікації України. Учасники процесу сертифікації. Порядок проведення сертифікації. Способи засвідчення факту сертифікації.	4		[1,2,11,14,18,20,21,23,25,38,40,53-58]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			СР
	Лк.	Лб.		
Виникнення і розвиток сертифікації. Сертифікація товарів на європейському ринку. (Сертифікація продукції на стадії проектування, відпрацювання технології та виробництва. Сертифікація серійної продукції на стадії виробництва. Порядок підтвердження відповідності членами СНД).		4		
Міжнародні стандарти соціальної відповідальності. (Стандарт соціальної відповідальності SA 8000. Стандарт ISO 26000 "Настанови з соціальної відповідальності". Стандарти менеджменту професійної безпеки OHSAS).			10	
Тема 3: Якість та шляхи її забезпечення Якість та порядок її забезпечення. Поняття якості. Правові засади забезпечення якості. Фактори формування якості. Принципи управління якістю. Міжнародні стандарти якості. Історія розвитку систем якості.	4			
Методи контролю якості. Сертифікація систем управління якістю. Концепція всеосяжного менеджменту якості. Екологічна сертифікація та маркування.		6		
Порядок захисту інтересів споживачів в Україні. Громадські організації якості в Україні. Системи екологічного менеджменту. Міжнародні стандарти систем менеджменту навколишнього середовища			10	
Тема 4: Державне регулювання якості та безпечності харчової продукції. Поняття безпечності харчової продукції. Світові проблеми гарантування безпечності харчової продукції.	2			
Система безпечності харчових продуктів НАССР. Стандарти на системи керування якістю харчової продукції. Принципи державного контролю якості та безпечності харчової продукції.		6		
Порядок і засоби регламентування безпечності харчових продуктів. (Належна сільськогосподарська практика. Світовий стандарт безпечності сільськогосподарської продукції GlobalGAP.) Світова організація торгівлі як гарант якості і безпечності продукції. (Угода по сільському господарству. Угода про захисні заходи. Угода про технічні бар'єри в торгівлі. Угода по санітарних та фітосанітарних заходах.). Екологічна складова безпечності харчової продукції.			12	
Тема 5. Якість як об'єкт управління Історія виникнення систем управління якістю. Процесний підхід як основа підвищення ефективності функціонування організації. Система управління якістю. Управління якістю обслуговування. Міжнародний досвід. Основні аспекти проектування і контролю якості послуг. Принципи системи якості послуг.	4			
Поняття й методичні підходи до оцінки: петля якості продукції, послуг; павутина якості		4		
Впровадження міжнародних стандартів ISO серії 9000 в Україні. Проблема якості продукції та послуг на сучасному етапі. Поняття послуги та її відмінність від товару.			12	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			СР
	Лк.	Лб.		
Прогресивні чинники підвищення ефективності управління готельним. Аналіз надання послуги і підвищення її якості.				
Тема 6. Розвиток системи управління якістю Поняття та особливості якості готельних послуг. Управління і проектування якості надання послуг. Сертифікація продукції.	2			
Аналіз надання послуги і підвищення її якості.		4		
Державне регулювання якості послуг та продукції.			6	
Тема 7. Загальна характеристика системи правління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві СУЯ як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства у сфері управління якістю. Нормативно-правове регулювання діяльності підприємств готельного господарства України. Система якості. Показники системи якості. Ліцензування, стандартизація в готельний індустрії, сертифікація готельних послуг.	4			
Санітарно-гігієнічні вимоги до готелю.		4		
Удосконалення організаційно-правового механізму управління якістю у готельному господарстві. Якість – як економічна складова успіху. Загальне визначення зовнішніх документів. Пожежна документація.			10	
Тема 8. Основні методи визначення якості продукції та послуг Особливості видів оцінки якості.	2			
Проблеми фальсифікації та ідентифікації харчових продуктів. Класифікація методів фальсифікації. Приклади деяких фальсифікацій продуктів харчування		4		
Тема 9. Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства Класифікація показників якості послуг. Контроль і оцінка якості послуги. Сертифікація готельних послуг	2			
Тема 10. Вимоги до показників якості у готельно-ресторанному господарстві Якість надання послуг. Показники якості надання послуг на підприємстві.	2			
Етапи визначення якості. Кваліфікація персоналу.		2		
Тема 11. Оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства Якість. Кваліметрія. Вимірювання і кількісне оцінювання в кваліметрії. Сфера застосування кваліметрії.		2		
Чому з’явилися оцінки якості? Що таке кваліметрія?			4	
Всього	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Вміти організовувати, проводити контроль та аналізувати результати показників якості й безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів	Лекції: - Інформаційна (освітня). Лекція інформує студентів про досягнення науки, основні положення навчальної дисципліни, розкриває особливості кожної теми, знайомить з проблемою, яка розв'язана наукою, чи розв'язується зараз. - Орієнтаційна. Орієнтує студентів на генезис розвитку різних теорій, у яких літературних джерелах можна їх знайти і познайомитися. Лектор рекомендує орієнтовний список літератури. - Стимулююча збуджує інтерес до теми. - Мотиваційна. Розвиває інтерес до науки, пізнавальні потреби переконання в необхідності вивчати науки, в її теоретичній та практичній значущості. - Роз'яснююча, пояснююча. Пояснення понять, які є складовими (стрижневими) даної теми. Роз'яснюючи і пояснюючи квінтесенцію теорії, необхідно домагатися адекватного розуміння студентами наукового змісту понять. Переконуюча. З акцентом на системі доказів. - Розвиваюча пов'язана із завданням формування пізнавальної активності аудиторії, вимагає ведення лекційного викладу як процесу самостійного творчого пізнання. Ця функція зумовлена необхідністю забезпечення оптимальних умов для інтелектуального розвитку особистості шляхом включення її в активну розумову діяльність. - Проблемна. Новий теоретичний матеріал подається як невідоме, яке слід відкрити, вирішивши проблемну ситуацію. Презентації (демонстрація інформації щодо тематики). Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до завдання). Поглиблення та уточнення знань, здобутих на лекціях і в процесі	74	Самостійна робота (студент самостійно робить висновки і узагальнення щодо теми; пошук знань, їх осмислення і закріплення; формування і розвиток практичних навичок, а також інтелектуальних і гностичних умінь; систематизацію знань); - проблемно-пошукові методи; - метод проектного навчання; - методи колективної розумової діяльності; - метод застосування новітніх інформаційно-комунікаційних технологій у навчанні	76
ДРН 2. Вміти застосовувати знання галузевих стандартів та систем управління якістю харчових продуктів в забезпеченні виробництва та реалізації харчових продуктів, послуг ресторанного господарства				
ДРН 3. Вміти розробляти, укладати ділову документацію				
ДРН 4. Уміти застосовувати знання при розробці проектів нормативної документації з використанням				

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів	самостійної роботи; формування інтелектуальних умінь і навичок планування, аналізу та узагальнення; опанування техніки; нагромадження первинного досвіду організації виробництва та оволодіння технікою управління ним. Консультації. Відповіді на запитання, обмін думками, невелика дискусія з висновками викладача.			

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усний захист лабораторних робіт (за кожен тему 3 бали)	30 балів / 30 %	До 14-го тижня навчального семестру
2.	Тестування в системі Moodle (атестація)	15 балів / 15 %	
3.	Конспект лекцій (за кожен тему 1 бал)	10 балів / 10 %	
4.	Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом	15 балів / 15 %	До 13-го тижня навчального семестру
5.	Іспит (розгорнуті відповіді на питання)	30 балів / 30 %	Відповідно графіку

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ²	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
Усний захист лабораторних робіт	0,5 бали	1 бал	2 бали	3 бали
	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тестування в системі Moodle	0 балів	7 балів	11 балів	15 балів
	Тестування не пройдено	Отримано 7 вірних відповідей	Отримано 11 вірних відповідей	Отримано 15 вірних відповідей
Конспект лекцій	0,5 бали	0,7 бали	0,8 бали	1 бал
	Студент написав	Більшість вимог	Виконано усі вимоги завдання, не	Виконано усі вимоги завдання,

² Зазначити компонент сумативного оцінювання

³ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

Компонент ²	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
	<i>конспект, але не відповідає на питання</i>	<i>виконано, але окремі складові відсутні</i>	<i>продемонстровані уміння</i>	<i>продемонстровано уміння аналізувати, синтезувати, узагальнювати та критично оцінювати інформацію</i>
Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом	0 балів <i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	5 балів <i>Більшість вимог виконано, але тему опрацьовано не в повному обсязі</i>	10 балів <i>Підготовлено реферат відповідно до встановлених вимог, представлено перед аудиторією</i>	15 балів <i>Підготовлено реферат, презентацію відповідно до встановлених вимог, представлено перед аудиторією, продемонстровано професійну обізнаність, залучено аудиторію до спілкування та групової дискусії</i>
Іспит (розгорнуті відповіді на питання)/ Тестування	15 балів	15-19 балів	20-24 балів	25-30 балів
	<i>Кожне питання оцінюється в 10 балів / 30 питань. Кожне питання оцінюється в 1 бал</i>			

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	Відповідно до графіку навчального процесу
2.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
3.	Представлення конспекту лекції та обговорення/аналіз інформації	
4.	Зворотній зв'язок у формі захисту реферату	До 13 тижня
5.	Обговорення результатів іспиту	Відповідно до графіку навчального процесу

Загальна кількість балів за освітнім компонентом складе 100. Шкала оцінювання, що діє в Університеті:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою	
	Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики, кваліфікаційної роботи	для заліку
90 – 100	відмінно	зараховано
82-89	добре	
75-81		
69-74	задовільно	
60-68		
35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Базова

1. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: Підручник / Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, Г.Є. Поліщук, М.З. Паска, В.Г. Бурак. - К.: ЦП «Компринт» - 2017. - 573 с.
2. Держспоживстандарт України; Лист від 25.06.2005 № 5183-2-4/24т «Про сертифікацію продукції» https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v4_24609-05#Text
3. Codex Alimentarius. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>
4. ISO 22000:2018 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга. <https://www.iso.org/standard/65464.html>
5. ДСТУ ISO/TR 10013:2003. Настанови з розроблення документації системи управління якістю (ISO/TR) / В. Горопацький (пер.і наук.-техн.ред.). – Офіц. вид – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – IV, 11 с. – (Національний стандарт України).
6. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2002,IDT) / Л. К. Віткін (пер.та наук.-техн.ред.). – Офіц. вид. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – V, 24с. : рис. – (Національний стандарт України).
7. ДСТУ ISO 10007:2005. Системи управління якістю. Настанови щодо керування конфігурацією ISO / А. Сухенко (пер.з англ.і наук.техн.ред.). – Вид. офіц. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – IV, 8 с. – (Національний стандарт України). – Бібліогр.: С. 7
8. ДСТУ ISO 9000:2007. Системи управління якістю ; Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). – Вид. офіц. – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – V, 29 с. – (Національний стандарт України)
9. ДСТУ ISO 9001:2009. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2008, IDT). – Вид. офіц. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – VII, 26 с. – (Національний стандарт України).
10. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
11. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення. https://dnaor.com/html/41017/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3410-96
12. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.Й. Білоус. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 190 с
13. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 468 с
14. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник. К. : Центр навч. літ., 2019. 426 с
15. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
16. Новіков В., Никитюк О. Особливості моделі системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2005 та необхідність впровадження стандартів ISO серії 22000 в Україні, офіційний сайт ЧП Новіков В.В. Режим доступу : <https://www.novikov.biz.ua>.
17. Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е. В., Янушкевич Д. А., Шайхлісламов З. Р., Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ- Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с
18. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: конспект лекцій / Г. А. Коцюбенко, І. В. Каницька. – Миколаїв: МНАУ, 2021. – 88с.
19. Безродна С.М. Управління якістю : Навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей ВНЗ – Чернівці : ПБКФ «Технодрук», 2017. – 174 с.

20. Болотніков А. О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. - К.: МАУП, 2015. - 144с.
21. Величко О. М., Кучерук В.Ю., Гордієнко Т.Б. Основи стандартизації та сертифікації: підручник. - Херсон: Олді-плюс, 2018 – С. 302-304
22. Траченко Л.А. Системи управління якістю підприємств сфери інженірингу: монографія. – Одеса: ОНЕУ, 2019. – 378 с.
23. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підруч. — Львів: Вид-во Нац. ун-ту "Львівська політехніка", 2004. — 500 с.
24. ДСТУ 2682–94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологічне забезпечення. Основні положення. – К.: ДУ, 2004.
25. ДСТУ 3413-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції. https://dnaop.com/html/43921/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3413-96
26. ДСТУ 4161–2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
27. ДСТУ ISO / IEC Guide 59-2000. Кодекс усталених правил стандартизації.
28. ДСТУ ISO 22000 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».
29. ДСТУ ISO 9000:2007 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів. https://dnaop.com/html/32617/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_ISO_9000_2007
30. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник».
31. ДСТУ ISO 9001–2001 Системи управління якістю. Вимоги. – К. Держстандарт України, 2001
32. ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».
33. Каталог Стандартів ISO [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.iso.org/iso_catalogue.htm
34. Кириченко Л. С, Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навч. посіб. — К.: КНТЕУ, 2001. — 446 с.
35. Колесник С. Доцільність національної комісії України з Кодексу Аліментаріусу у 2011-2012рр. Проблеми харчування. № 3-4.2012. 50-53.
36. Новіков В., Никитюк О. Особливості моделі системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2005 та необхідність впровадження стандартів ISO серії 22000 в Україні, офіційний сайт ЧП Новіков В.В. Режим доступу: <https://www.novikov.biz.ua>.
37. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів. ЄС. № 178/2002. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text
38. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. К.: Центр навч. літ., 2019. 426 с
39. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю – НАССР Електронний ресурс: <https://consumerhm.gov.ua/2-bez-katehorii/259-sistema-analizu-nebezpek-i-kritichnikhtochok-kontrolyu-haccp>
40. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник / укл.: Воробець М.М., Кондрачук І.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.
41. Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII «Про захист прав споживачів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

42. Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
43. Закон України від 05.03.1998 № 187/98-ВР «Про відходи» [Втрата чинності, відбудеться 09.07.2023] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80#Text>
44. Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text> Закон
45. Закон України від 31.05.2007 № 1103-V "Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1103-16#Text>
46. Закон України від 29.07.2009 № 803 «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#n10>
47. Закон України від 02.12.2010 № 2735-VI «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2735-17#Text>
48. Наказ Мінагрополітики від 01.10.2012 № 590 "Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>
49. Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII «Про стандартизацію» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
50. Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>
51. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний з 01.09.2010 р.
52. Закон України від 20.06.2022 № 2320-IX «Про управління відходами» [Набрання чинності, відбудеться 09.07.2023] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2320-20#Text>

Методична

53. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація [Текст] : навчальний посібник / С. В. Цюцюра, В. Д. Цюцюра. - 3-тє вид., стереотип. - К. : Знання, 2006. - 242 с.
54. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація [Текст] : підручник / Р. В. Бичківський, П. Г. Столярчук, П. Р. Гамула; Ред. Р. В. Бичківський. - 2-ге вид., випр. і доп. - Львів : НУ "Львівська політехніка", 2004. - 560 с.
55. Сертифікація продукції та послуг : курс лекцій / Л. О. Стріха, Т. В. Підпала, С. В. Фоміна. – Миколаїв : МНАУ, 2018. – 66 с.
56. Стандартизація, метрологія, сертифікація [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання ОС "Бакалавр" / укл. В. В. Цигура. - Суми : СНАУ, 2018.
57. Стандартизація, метрологія, сертифікація [Електронний ресурс] : навчально-методичний комплекс для студентів 4 курсу ОС "бакалавр" спеціальності 181 "Харчові технології" спеціалізація "Технологія харчування" денної та заочної форм навчання / укл. О. Ю. Мельник. - Суми : СНАУ, 2017.
58. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукції [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для студентів за напрямком підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" денної та заочної форм навчання ОКР "бакалавр" / укл.: Ю. В. Назаренко, Т. А. Крижська, В. В. Цигура. - Суми : СНАУ, 2016.

Допоміжна

59. ДСТУ 3417-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Процедура визнання сертифікації продукції, що імпортується.
60. ДСТУ 3420-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації систем якості та порядок їх акредитації.
61. ДСТУ 2462-94 Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення.
62. ДСТУ 3411-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації продукції та порядок їх акредитації.
63. ДСТУ 3412-96 Система сертифікації УкрСЕПРО, Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації.
64. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення.
65. ДСТУ 3415-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр Системи.
66. ДСТУ 3416-9 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок реєстрації об'єктів добровільної сертифікації.
67. ДСТУ 3418-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до аудиторів та порядок їх атестації.
68. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація системи якості, Порядок проведення.
69. Плугин А.Н. Метрология, стандартизация и управления качеством. – Х.: 2010.
70. Стандартизация и контроль качества продукции в сельском хозяйстве/Под ред. В.С. Хилевича. К.: Вища школа, 2010. -256 с.
71. Шаповал М. І. Менеджмент якості: Підруч. — К.: Т-во "Знання", КОО, 2003. — 475 с.

Інформаційні ресурси

72. http://www.iso.org/iso_catalogue.htm
73. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_005-02#Text
74. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>
75. <https://zakon.rada.gov.ua/>
76. <https://www.google.com.ua>
77. <http://www.twirpx.com/file/119031/>
78. <http://www.twirpx.com/file/597197/>