

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
**ОК 26. УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
ЗА ПРИНЦИПАМИ СИСТЕМИ НАССР**
Основний

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Ступінь вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:

Наталія БОЛГОВА
(прізвище, ініціали)

К.С.-Г.Н., доцент
(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>17</u>
	Завідувач кафедри <u>Марина САМЛИК</u> (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми
Марина САМЛИК
(підпис)

Декан факультету харчових технологій,
де реалізується освітня програма

Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана:

Василь ТИЩЕНКО (додається)

Оксана МЕЛЬНИК (додається)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Світлана Тарасів
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 08.06 2026р.

© СНАУ, 2026 рік

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	ОК 26. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій / технологій та безпечністі харчових продуктів		
3.	Статус ОК	Обов'язкова		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	Крафтові технології та гастрономічні інновації/ Харчові технології		
5.	Рівень НКР	6		
6.	Семестр та тривалість вивчення	8 (15 тижнів)		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 (150 год)		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		14		60
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Болгова Н.В.		
11.	Контактна інформація	Кафедра технологій та безпечністі харчових продуктів 317м., E-mail: bolgova_1981@i.ua ; natalia.bolhova@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент сприяє формуванню у здобувачів спеціальних знань та умінь з безпечністі харчової продукції за принципами системи НАССР		
13.	Мета освітнього компонента	Придбання, систематизація та закріплення у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для розробки, аналізу та запровадження ефективної системи НАССР, що дозволяє контролювати небезпечні фактори на всіх етапах виробництва.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: Хімія; Біохімія; Методи контролю харчових продуктів, Проектування крафтових харчових підприємств, Виробнича практика, Переддипломна практика 2. Освітній компонент є основою для: Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства; Атестація.		

15.	Політика академічної доброчесності	Кодекс академічної доброчесності (https://surl.li/yiptmj). Політика академічної доброчесності під час вивчення ОК передбачає самостійне виконання лабораторних, тестових та індивідуальних завдань у визначені строки. Не допускаються плагіат, списування, фальсифікація результатів, використання чужих робіт без належного посилання. Усі запозичення інформації мають супроводжуватися коректним цитуванням відповідно до академічних вимог. Використання інструментів ШІ дозволяється лише як допоміжного засобу для пошуку, аналізу та структурування інформації без підміни власного авторства здобувача. Відповідальність за достовірність, оригінальність і якість поданих робіт несе здобувач особисто. У разі порушення принципів академічної доброчесності застосовуються заходи відповідно до внутрішніх положень університету
16.	Ключові слова	Управління безпечністю, харчовий продукт, принципи НАССР, система НАССР, ККТ
17.	Посилання на електронний ресурс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5449

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

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹		Як оцінюється РНД
	ПРН ₁₀	ПРН ₁₆	
ДРН 1. Знати небезпечні фактори харчового виробництва та розуміти вимоги санітарії і гігієни під час професійної діяльності		x	Усний захист лабораторних робіт Тестування в системі Moodle Іспит
ДРН 2. Розуміти вплив технологічних процесів на навколишнє середовище та застосовувати заходи щодо зменшення екологічних ризиків і виробничих відходів.		x	
ДРН 3. Знати сучасні методи контролю безпечності сировини, напівфабрикатів і	x		

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

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹		Як оцінюється РНД
	ПРН ₁₀	ПРН ₁₆	
харчових продуктів та застосовувати принципи НАССР під час контролю виробництва			
ДРН 4. Розуміти принципи систем управління безпекою харчових продуктів та застосовувати вимоги НАССР для забезпечення безпеки крафтової продукції.	x		
ДРН 5. Знати вимоги систем управління безпекою харчових продуктів, розуміти принципи функціонування системи НАССР та застосовувати їх у професійній діяльності	x	x	
<p>Загальні: знання і розуміння сучасних вимог безпеки та якості харчових продуктів, критичне та системне мислення, здатність логічно обґрунтовувати позицію, творчість, ініціативність, оцінювати ризики, приймати рішення, розв'язувати проблеми, здатність співпрацювати з іншими людьми, знання та вміння спеціаліста з якості.</p> <p>Фахові: здатність розмежовувати якість та безпеку; вміння аналізувати та впроваджувати харчове законодавство; здатність розробляти та впроваджувати програми-передумови; розуміти та застосувати принципи НАССР; здатність аналізувати та уникати типових помилок щодо впровадження системи НАССР; здатність аналізувати та реалізовувати нормативні документи щодо якості харчових продуктів.</p>			<p>Форма підтвердження результатів навчання: Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин.</p>

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		
	Лк	Лб	
<p>Тема 1. Основні поняття системи НАССР</p> <p>1. НАССР: 7 кроків, 12 принципів.</p> <p>2. Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени</p>	2*		[1-16,23,28,39,43,44,45, 57,58,65,66]
Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами ринку		40	[1-17,19,21,22,27,28,31-35,37,46,47,49,50,51,53, 62,63,65,66]

² Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ²	
	Аудиторна робота			Самостійна робота
	Лк	Лб		
Терміни та визначення. Законодавство України щодо HACCP. Система державного нагляду за якістю продукції.			12**	[5,21,22,28,29,31-35, 49,56]
Тема 1. Основні поняття системи HACCP 1. Міжнародний стандарт ISO 22000. 2. Міжнародний Стандарт харчових продуктів (IFS). 3. Глобальний стандарт BRC. 4. Міжнародний стандарт OHSAS 18001	2			[1-18,20,23-26,38,40, 41,53,61]
Міжнародні аспекти запровадження HACCP. Програма HACCP на молочному заводі (IDFA, NCIMS).			10	
Тема 2. Програми-передумови системи HACCP 1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.	2*	4		[1-17,27,37,46,47,49,63]
Основи системи HACCP			10	
Тема 2. Програми-передумови системи HACCP 1. Вимоги до стану приміщень, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. 2. Вимоги до планування та стану комунікацій, вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.	2*	4	10	[1-16,19,31,37,46,47,49, 50,65,66]
Тема 2. Програми-передумови системи HACCP 1. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами. 2. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь). 3. Здоров'я та гігієна персоналу	2*	4		[1-16,19,31,37,46,47,49, 50,65,66]
Навчання персоналу			10	
Тема 2. Програми-передумови системи HACCP 1. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності. 2. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.	2*	4	12	[1-17,19,22,27-29,37,49, 52,54,56,59,60,64]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Самостійна робота	Рекомендована література ²
	Аудиторна робота			
	Лк	Лб		
3. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин				
Тема 2. Програми-передумови системи НАССР 1. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками 2. Зберігання та транспортування 3. Контроль за технологічними процесами 4. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів	2*	4	12	[1-16,21,24,28,30,34,37,51,65,66]
Всього	14	60	76	
Неформальна освіта (Prometheus)*				
Курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» ТЕМАТИКА КУРСУ: 1.Безпечність чи якість? Що регулює харчове законодавство? 2.Базові знання з НАССР – що необхідно знати перед впровадженням? Програми-передумови. 3.Розуміння та застосування принципів НАССР. Як уникнути типових помилок?				https://prometheus.org.ua/course/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2
Неформальна освіта (Освітній Хаб міста Кисва)**				
Курс «Професія: Спеціаліст з якості» ТЕМАТИКА КУРСУ: 1.Спеціаліст з якості – людина з високими стандартами. 2.Модель компетенцій спеціаліста з якості. 3.Розвиток якостей та кар'єрні вектори спеціаліста з якості.				https://eduhub.in.ua/courses/profesiya-specialist-z-yakosti

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>здобувач самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Знати небезпечні фактори харчового виробництва та розуміти вимоги санітарії і гігієни під час професійної діяльності	<p>Лекції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Інформаційна (освітня). Лекція інформує здобувачів про досягнення науки, основні положення навчальної дисципліни, розкриває особливості кожної теми, знайомить з проблемою, яка розв'язана наукою, чи розв'язується зараз. 	74	Самостійна робота (здобувач 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;):	76
ДРН 2. Розуміти вплив технологічних процесів на навколишнє середовище та застосовувати заходи щодо зменшення екологічних ризиків і виробничих відходів.	<ul style="list-style-type: none"> - Орієнтаційна. Орієнтує здобувачів на генезис розвитку різних теорій, у яких літературних джерелах можна їх знайти і познайомитися. Лектор рекомендує орієнтовний список літератури. - Стимулююча збуджує інтерес до теми. 		<ul style="list-style-type: none"> - проблемно-пошукові методи; - метод проектного навчання; - методи колективної розумової діяльності; - метод застосування новітніх інформаційно-комунікаційних технологій у навчанні 	
ДРН 3. Знати сучасні методи контролю безпечності сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів та застосовувати принципи НАССР під час контролю виробництва	<ul style="list-style-type: none"> - 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 здобувачами наукового змісту понять. Переконуюча. З акцентом на системі доказів. 			
ДРН 4. Розуміти принципи систем управління безпечністю харчових продуктів та застосовувати вимоги НАССР для забезпечення безпечності крафтової продукції.	<ul style="list-style-type: none"> - Розвиваюча пов'язана із завданням формування пізнавальної активності аудиторії, вимагає ведення лекційного викладу як процесу 			

<p>ДРН 5. Знати вимоги систем управління безпекою харчових продуктів, розуміти принципи функціонування системи НАССР та застосовувати їх у професійній діяльності</p>	<p>самостійного творчого пізнання. Ця функція зумовлена необхідністю забезпечення оптимальних умов для інтелектуального розвитку особистості шляхом включення її в активну розумову діяльність.</p> <p>- Проблемна. Новий теоретичний матеріал подається як невідоме, яке слід відкрити, вирішивши проблемну ситуацію.</p> <p>Презентації (демонстрація інформації щодо тематики).</p> <p>Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до завдання). Поглиблення та уточнення знань, здобутих на лекціях і в процесі самостійної роботи; формування інтелектуальних умінь і навичок планування, аналізу та узагальнення; опанування техніки; нагромадження первинного досвіду організації виробництва та оволодіння технікою управління ним.</p> <p>Консультації. Відповіді на запитання, обмін думками, невелика дискусія з висновками викладача.</p>			
---	--	--	--	--

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
Модуль I			
1.	Усний захист лабораторних робіт (на всі лб модуля)	30 балів / 30 %	На наступному лабораторному занятті
2.	Проміжне тестування	5 балів / 5 %	До наступного заняття
3.	Неформальна освіта (Prometheus)*	5 балів / 5 %	Протягом перших 6 тижнів
4.	Неформальна освіта (Освітній Хаб міста Києва)**	2 балів / 2 %	
Модуль II			
5.	Усний захист лабораторних робіт (на всі лб модуля)	30 балів / 30 %	На наступному лабораторному занятті
6.	Проміжне тестування	5 балів / 5 %	До наступного заняття
7.	Неформальна освіта (Prometheus)*	5 балів / 5 %	Протягом 7-12 тижнів
8.	Іспит	30 балів / 30%	Згідно графіка

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ³	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁴
Усний захист лабораторних робіт	<i>1 бал</i> <i>Здобувач відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	<i>1,5 бали</i> <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	<i>1,7 бали</i> <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>2 бали</i> <i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	<i>Кожен тест включає 10 питань, кожне з яких оцінюється в 0,5 бал</i>			
Неформальна освіта	<i>За наявності сертифікату – 12 балів</i>			
Іспит (письмова відповідь)	<i>< 12 балів</i> <i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>12-23 бали</i> <i>Більшість вимог виконана, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті</i>	<i>24-29 балів</i> <i>Виконані всі вимоги до завдання</i>	<i>30 балів</i> <i>Виконані всі вимоги до завдання, продемонстровано власне рішення, підхід</i>

³ Зазначити компонент сумативного оцінювання

⁴ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

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.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу, отримання сертифікату

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Підручник, посібники

1. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: навчальний посібник-практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, І. С. Пілюгіна, Л. І. Сєногонова. – Х. : Світ Книг, 2022. – 120 с.

2. Шенаур О.В.: Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі». – Рівне, 2023. – 94 с

3. Біленька, І. Р. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю : підручник для закл. вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова ; за ред. І. Р. Біленької ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : Олді+, 2024. — 524 с

4. Крафтові технології харчових виробництв: навчальний підручник / М.М. Самілик, Н.В. Болгова, Т.П. Синенко, А.О. Геліх; за загальною редакцією М.М. Самілик. – Суми: СНАУ, 2024.

5. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34с.

6. Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості. Методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладач: О.Б. Хребтань - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 16 с.

7. Посібник з питань безпечності харчових продуктів. Глава 3 «Система управління безпечністю харчових продуктів: підходи та техніки». Міжнародна фінансова корпорація (IFC). Електронний ресурс: <http://surl.li/ubcln>

8. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. Електронний ресурс: <https://surl.li/cezczs> (дата звернення 04.05.2026)

9. Димань Т. Безпека харчових гідробіонтів: підручник / Т. Димань, Н. Гриневич, Т. Мазур; за наук. ред. Т. Димань. – Київ: ВЦ «Академія», 2022. – 256 с.

10. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР: підручник / Н.В. Болгова, М.М. Самілик та ін. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025. – 418 с

11. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР [електронний ресурс] : конспект лекцій для здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад.: Н. В. Болгова, Ю. В. Назаренко. Суми : 2025. 125 с.

12. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Збірник ситуаційних задач для здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові

технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Болгова, Ю.В. Назаренко, М.М. Самілик. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.45.

13. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP [електронний ресурс] : методичні вказівки до самостійної роботи студента, для здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад.: Н. В. Болгова, Ю. В. Назаренко. Суми : 2025. 130 с

14. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP. Методичні вказівки до лабораторних робіт для здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В.Болгова, Ю.В. Назаренко. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с.71

15. Харчові блоки в закладах освіти. Посібник для проектувальників та архітекторів. URL: <http://surl.li/ubded> (дата звернення 08.05.2026)

16. Бочарова О. В. Розроблення HACCP-системи для галузі громадського харчування із застосуванням «горизонтального» підходу : підручник. Одеса : Атлант, 2024. 140 с

Інші джерела чому

17. Русавська, В. (2025). Удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в закладах ресторанного бізнесу на основі принципів управління якістю. Економіка та суспільство, (71). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-91>

18. Британський Консорціум роздрібних торговців [Електронний ресурс]. URL: <http://www.brcglobalstandards.com> (дата звернення 01.05.2026)

19. Впровадження системи HACCP як інструмент підвищення безпечності харчування у закладах ресторанного господарства. (2025). Комунальне господарство міст. Серія: «Економічні науки», 7(195), 34-39. <https://doi.org/10.33042/3083-6735-2025-7-195-34-39>.

20. Департамент сільського господарства США [Електронний ресурс]. URL: www.fsis.usda.gov (дата звернення 01.05.2026)

21. ДСТУ ISO/TS 22003:2019 (ISO/TS 22003:2013, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів

22. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу.

23. Комісія Codex Alimentarius [Електронний ресурс]. URL: www.codexalimentarius.net. (дата звернення 01.05.2026)

24. Міжнародна організація стандартизації [Електронний ресурс]. URL: <http://www.iso.org> (дата звернення 01.05.2026)

25. Міжнародний Альянс HACCP [Електронний ресурс]. URL: www.haccpalliance.org (дата звернення 01.05.2026)

26. Організація IFS (International featured standards) [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ifs-certification.com> (дата звернення 01.05.2026)

27. Основні вимоги до системи управління безпечністю промислового харчового виробництва [Текст] / Романовська, Т. І.; Осейко, М. І.; Романовська, Н. І.; Романовський, Н. О. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2022. - Т. 28, № 2. - С. 7-23

28. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18 травня 2017 № 2042-VIII Відомості Верховної Ради. 2017. 4 серпня.

29. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції : Закон України від 02 грудня 2010 № 2735-VI Відомості Верховної Ради. 2011. 27 травня.

30. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII Урядовий кур'єр офіційне видання від 27.02.2019 № 39

31. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-1:2019 (ISO TS 22002-1:2009, IDT. Національний стандарт України.
32. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. ДСТУ ISO TS 22002-2:2019 (ISO TS 22002-2:2013, IDT. Національний стандарт України.
33. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство. ДСТУ ISO TS 22002-3:2019 (ISO TS 22002-3:2011, IDT. Національний стандарт України.
34. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-4:2019 (ISO TS 22002-4:2013, IDT. Національний стандарт України.
35. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 6. Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин. ДСТУ ISO TS 22002-6:2019 (ISO TS 22002-6:2016, IDT. Національний стандарт України.
36. Розробник стандартів FCCS 22000 [Електронний ресурс]. URL: www.fssc22000.com (дата звернення 01.05.2026)
37. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с
38. Управління США з контролю за харчовими продуктами та медикаментами [Електронний ресурс]. URL: www.fda.gov (дата звернення 01.05.2026)

Додаткові джерела

39. Analysis of documents the HACCP system at the current enterprise/ / Bolgova, N. V., Sokolenko, V. V., Huba S. O., Ladokhin, S. V., Matsiuk, Y. A. // Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes, 2024. №1 (55). С. 27-31. <https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.3>
40. International Labour Organization: 2001 Guidelines on, Occupational Health and Safety Management Systems (OSH-MS). [Електронний ресурс]. URL: wikipedia.org (дата звернення 01.05.2026)
41. OHSAS 18002 Occupational health safety and management systems - Guidelines for the implementation of OHSAS 18001 [Електронний ресурс]. URL: profiteh.kiev.ua (дата звернення 01.05.2026)
42. Болгова Н. Аналіз технології виробництва безлактозної ряжанки. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2024. №14(1). <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-20>
43. Болгова Н.В. (2022). Міжнародна комунікація в питаннях безпечності харчових продуктів. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2022. Т.28. №5. С. 16-26. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-5-4>
44. Б. Ю. Луханін, Н. В. Болгова Вплив військових дій на безпечність молока. Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи : матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 27 березня 2025 року). – Полтава : ПУЕТ, 2025. – С. 90-92.
45. Луханін Б.Ю., Болгова Н.В. Безпечність молочної сировини в умовах війни. матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції/ За ред. Пелих Н.Л., Казанок О.О.- Кропивницький: ХДАЕУ, 2025. – С. 200
46. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Електронний ресурс]. URL: dreamdim.ua (дата звернення 01.05.2026)

47. ДБН В.2.5-28:2018 Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. [Електронний ресурс]. URL: dbn_v_2_5_28/1-1-0-1188/ (дата звернення 01.05.2026)
48. Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10. [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/udjqel> (дата звернення 01.05.2026)
49. Державні санітарні правила та норми ДсанПіН 4.4.4.065-00. від 18 квітня 2000 р. N 65. [Електронний ресурс]. URL: ligazon.com.ua (дата звернення 01.05.2026)
50. Державні санітарні правила та норми ДсанПіН 5.5.5.23-99. від 26 квітня 1999 р. N 23. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/xblqou> (дата звернення 01.05.2026)
51. Димань Т. Безпека харчових гідробіонтів: підручник / Т. Димань, Н. Гриневич, Т. Мазур; за наук. ред. Т. Димань. – Київ: ВЦ «Академія», 2022. – 256 с.
52. ДСТУ 4462.3.01:2006. “Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій”. Київ. ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ України. 2008. 30 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/vsljem> (дата звернення 01.05.2026)
53. ДСТУ OHSAS 18001:2010 «Система управління гігієною та безпекою праці». [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.gd/hggsvx> (дата звернення 01.05.2026)
54. ДСТУ-2195-99 «Охорона природи. Поводження з відходами. Технічний паспорт відходу. Склад, вміст, виклад і правила внесення змін.» Київ. Держстандарт України. 2000. 22с. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/tkcrpz> (дата звернення 01.05.2026)
55. Закон України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення» 10.01.2002 № 2918-III № 2918-III від 10.01.2002. [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/rtqqib> (дата звернення 01.05.2026)
56. Закону України «Про відходи» від 05.03.1998 № 187/98-ВР. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/szcfbh> (дата звернення 01.05.2026)
57. Болгова Н.В. (2022). Міжнародна комунікація в питаннях безпечності харчових продуктів. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Т. 28. №5. 16-26.DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-4
58. Н.В. Болгова, Д.С. Шурубей, В.В. Соколенко Шляхи удосконалення системи безпечності на м'ясопереробному підприємстві. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 7 листопада 2023 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2023 269-270
59. Накази про державну реєстрацію (перереєстрацію) дезінфекційних засобів. 26.04.2022. № 694 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://surl.li/tuxpros> (дата звернення 01.05.2026)
60. Накази про державну реєстрацію (перереєстрацію) дезінфекційних засобів. 30.05.2005. №236 [Електронний ресурс]. URL: <http://surl.li/ubdpt> (дата звернення 01.05.2025)
61. Нова редакція ISO 22000 [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/jhcdej> (дата звернення 01.05.2026)
62. Нутриціологія: історія, якість, технологія, харчові добавки [Електронний ресурс] : навчальний посібник для здобувачів ВНЗ / С. Д. Мельничук, Н. В. Болгова, М. М. Самілик, В. В. Цигура ; СНАУ. - Суми : СНАУ, 2020
63. Планування і забудова територій. ДБН Б.2.2-12:2018. Київ. Мінрегіон. 236с. dbn.co.ua (дата звернення 01.05.2026)
64. СанПіН 2.2.7.029-99 «Гігієнічні вимоги щодо поведження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення» від 16.09.2014 v0029588-99. [Електронний ресурс]. URL: <https://surli.cc/eeermi> (дата звернення 01.05.2026)
65. Bolgova, N. V., Sokolenko, V. V., Huba S. O., Ladokhin, S. V., & Matsiuk, Y. A. (2024). ANALYSIS OF DOCUMENTS OF THE HACCP SYSTEM AT THE CURRENT

ENTERPRISE. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes, (1 (55), 27-31. <https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.3>

66. Мітал О. Особливості впровадження системи HACCP у ресторанному бізнесі: регуляторні вимоги та практичні аспекти. Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry. 2025. № (3 (17). С. 114–121. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/206>