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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК 11. УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗА ПРИНЦИПАМИ СИСТЕМИ НАССР

Вибірковий

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

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 безпечності харчових продуктів_____	протокол від 19.05.26 № 17
	Завідувач кафедри (підпис) Марина САМЛИК

Погоджено:
Гарант освітньої програми (підпис) Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету харчових технологій, де реалізується освітня програма (підпис) Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана: (підпис) Тетяна СИНЕНКО (додається)

(підпис) Оксана МЕЛЬНИК (додається)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації (підпис) (Надія Баранюк)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 08.06 2026 р.

© 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

<table>
<tr><td>1.</td><td>Назва ОК</td><td colspan="4">ВК 11. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Факультет/кафедра</td><td colspan="4">Харчових технологій / технологій та безпечності харчових продуктів</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Статус ОК</td><td colspan="4">Вибіркова</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК</td><td colspan="4">Харчові технології / Харчові технології</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Рівень НКР</td><td colspan="4">6</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)</td><td colspan="4">Надати перелік ОПП, яким може викладатися цей ОК: Харчові технології, Крафтові технології та гастрономічні інновації, Готельно-ресторанна справа</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Семестр та тривалість вивчення</td><td colspan="4">8, 6 (15 тижнів)</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Кількість кредитів ЄКТС</td><td colspan="4">5 (150 год)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">9.</td><td rowspan="3">Загальний обсяг годин та їх розподіл</td><td colspan="3">Контактна робота(заняття)</td><td>Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>Лекційні</td><td>Практичні /семінарські</td><td>Лабораторні</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td></td><td>46</td><td>90</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>Мова навчання</td><td colspan="4">українська</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Викладач/Координатор освітнього компонента</td><td colspan="4">Болгова Н.В.</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Контактна інформація</td><td colspan="4">Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів 317м.,
E-mail: bolgova_1981@i.ua; natalia.bolhova@snau.edu.ua</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Загальний опис освітнього компонента</td><td colspan="4">Освітній компонент сприяє формуванню у здобувачів спеціальних знань та умінь з безпечності харчової продукції за принципами системи НАССР</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Мета освітнього компонента</td><td colspan="4">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.</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП</td><td colspan="4">1. Освітній компонент базується на: Хімія; Біохімія; Методи контролю харчових продуктів.
2. Освітній компонент є основою для: Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства; Атестація.</td></tr>
</table>

16.	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
17.	Ключові слова	Управління безпечністю, харчовий продукт, принципи НАССР, система НАССР, ККТ
18.	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**
	$ПРН_{10}$	$ПРН_{11}$	$ПРН_{29}$	
ДРН 1. Аналізувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів та застосовувати методи контролю безпечності відповідно до принципів НАССР.	x	x		Усний захист лабораторних робіт Тестування в системі Moodl Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом Диф залік
ДРН 2. Оцінювати показники безпечності харчових продуктів та обґрунтовувати їх вплив на здоров'я людини		x		
ДРН 3. Організовувати та проводити контроль безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до чинних нормативних вимог та систем управління безпечністю харчових продуктів.		x	x	
ДРН 4. Застосовувати стандарти та вимоги систем управління безпечністю харчових	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

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)[1]			**Як оцінюється РНД**
	$ПРН_{10}$	$ПРН_{11}$	$ПРН_{29}$	
продуктів для контролю безпеки сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів і готової продукції під час виробництва та реалізації.				
ДРН 5. Розробляти та організовувати технологічний процес виробництва продукції відповідно до вимог системи НАССР.		x		
Загальні: знання і розуміння сучасних вимог безпечності харчових продуктів, критичне та системне мислення, здатність логічно обґрунтовувати позицію, творчість, ініціативність, оцінювати ризики, приймати рішення, розв'язувати проблеми, здатність співпрацювати з іншими людьми. **Фахові:** здатність розмежовувати якість та безпечність; 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.				**Форма підтвердження результатів навчання:** Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література[2]
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лб		
Тема 1. Основні поняття системи НАССР 1. НАССР: 7 кроків, 12 принципів. 2. Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени	2*			[1-15,20,23,56,57,59-64]
Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами ринку		36		[1-15,16-20,31-37,40-44,55-58]
Терміни та визначення. Законодавство України щодо НАССР.			10	[2,20,21,31-37,48,52]
Тема 1. Основні поняття системи НАССР 1. Міжнародний стандарт ISO 22000. 2. Міжнародний Стандарт харчових продуктів (IFS). 3. Глобальний стандарт BRC. 4. Міжнародний стандарт OHSAS 18001	2			[1-15,18,23-30,38-40,54]
Міжнародні аспекти запровадження НАССР			12	
Тема 2. Програми-передумови системи НАССР 1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.	2*	2		[1-16,19,41-44]
Основи системи НАССР			12	
Тема 2. Програми-передумови системи НАССР 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*	2	12	[1-17,31,42-44,56,57]
Тема 2. Програми-передумови системи НАССР 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*	2*		[1-17,42-46,52,57]
Навчання персоналу			12	
Тема 2. Програми-передумови системи НАССР 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*	2	12	[1-21,36,48-53]

[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		
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*	2	10	[1-16,20-22,34,37,55-57]
Всього	14	46	90	
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. Розуміння та застосування принципів НАССР. Як уникнути типових помилок?				https://prometheus.org.ua/course/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2

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 здобувач самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Аналізувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів та застосовувати методи контролю безпечності відповідно до принципів НАССР. ДРН 2. Оцінювати показники безпечності харчових продуктів та обґрунтовувати їх вплив на здоров'я людини ДРН 3. Організовувати та проводити контроль безпечності сировини, напівфабрикатів і	**Лекції:** - 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. - 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. - Мотиваційна. Розвиває інтерес до науки, пізнавальні потреби переконання в необхідності вивчати науки, в її	60	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;): - проблемно-пошукові методи; - метод проектного навчання; - методи колективної розумової діяльності; - метод застосування новітніх	90

готової продукції відповідно до чинних нормативних вимог та систем управління безпечністю харчових продуктів. ДРН 4. Застосовувати стандарти та вимоги систем управління безпечністю харчових продуктів для контролю безпеки сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів і готової продукції під час виробництва та реалізації. ДРН 5. Розробляти та організовувати технологічний процес виробництва продукції відповідно до вимог системи НАССР.	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. - 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 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.		інформаційно-комунікаційних технологій у навчанні	

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 І		
1.	Усний захист лабораторних робіт (на всі лб модуля)	25 бали / 25 %	На наступному лабораторному занятті
2.	Проміжне тестування	20 балів / 20 %	До наступного заняття
3.	Неформальна освіта (Prometheus)*	20 балів / 20 %	
	Модуль ІІ		
4.	Усний захист лабораторних робіт (на всі лб модуля)	25 бали / 25 %	На наступному лабораторному занятті
5.	Проміжне тестування	20 балів / 20 %	До наступного заняття
6.	Неформальна освіта (Prometheus)*	20 балів / 20 %	
7.	Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом	10 балів / 10%	Згідно графіка навчання

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент[3]	**Незадовільно**	**Задовільно**	**Добре**	**Відмінно[4]**
Усний захист лабораторних робіт	*1 бал*	*1,5 бали*	*1,7 бали*	*2 бали*
	Здобувач 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*
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	*Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал*			
Неформальна освіта (Prometheus)*	*За наявності сертифікату – 40 балів*			
Виконання індивідуального завдання у вигляді реферату з публічним захистом	*< 3 балів*	*3-6 бали*	*6-9 балів*	*9-10 балів*
	Вимоги щодо завдання не виконано	*Більшість вимог виконана, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті*	*Виконані всі вимоги до завдання*	*Виконані всі вимоги до завдання, продемонстровано власне рішення, підхід*

[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
4.	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання	Відповідно до графіку навчального процесу

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Підручник, посібники

1. 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.
2. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34с.
3. 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.
4. 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
5. 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
6. 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.
7. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Збірник ситуаційних задач для студентів 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.
8. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР [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
9. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР. Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 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

10. 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

11. Пешук Л.В., Штик І.І., Кривобік Р.А., Новікова Н.В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів: навч. посіб. для вузів / Пешук Л.В.,Штик І.І.,Кривобік Р.А., Новікова Н.В., Дніпро, 2023. 287 с..

12. 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

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

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

15. Харчові блоки в закладах освіти. Посбіник для проектуальників та архітекторів. Елетронний ресурс: http://surl.li/ubded

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

Інші джерела чому

17. Впровадження системи НАССР 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.

18. 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

19. Безпечність харчових продуктів та стандарти ISO 22000 і FSSC 22000. Елетронний ресурс: https://surl.li/mbgybz

20. 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

21. 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.

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

23. 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

24. Комісія Codex Alimentarius [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.codexalimentarius.net.

25. Міжнародна організація стандартизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.iso.org

26. Британський Консорціум роздрібних торговців [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.brcglobalstandards.com

27. Організація IFS (International featured standards) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ifs-certification.com

28. Розробник стандартів FCCS 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fssc22000.com

29. Департамент сільського господарства США [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fsis.usda.gov
30. Управління США з контролю за харчовими продуктами та медикаментами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fda.gov
31. Міжнародний Альянс HACCP [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.haccpalliance.org
32. 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.
33. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. ДСТУ ISO TS 22002-2:2019 (ISO TS 22002-2:2013, IDT. Національний стандарт України.
34. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство. ДСТУ ISO TS 22002-3:2019 (ISO TS 22002-3:2011, IDT. Національний стандарт України.
35. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво паковання для харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-4:2019 (ISO TS 22002-4:2013, IDT. Національний стандарт України.
36. 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.
37. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу.
38. 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

Додаткові джерела

39. OHSAS 18002 Occupational health safety and management systems - Guidelines for the implementation of OHSAS 18001 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : profiteh.kiev.ua
40. International Labour Organizatiotn: 2001 Guidelines on, Occupational Health and Safety Management Systems (OSH-MS). [Електронний ресурс]. – Режим доступу : wikipedia.org
41. ДСТУ OHSAS 18001:2010 «Система управління гігієною та безпекою праці». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34112/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_OHSAS_18001_2010
42. Планування і забудова територій. ДБН Б.2.2-12:2018. Київ. Мінрегіон. 236с. dbn.co.ua
43. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Електронний ресурс]. – Режим доступу : dreamdim.ua
44. Державні санітарні правила та норми ДсанПіН 4.4.4.065-00. від 18 квітня 2000 р. N 65. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : ligazakon.ua
45. ДБН В.2.5-28:2018 Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : dbn_v_2_5_28/1-1-0-1188/
46. Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10. [Електронний ресурс]. – Режим доступ: https://aqua-life.ua/content/files/dsanpn-2.2.4-171-10-ggenchn-vimogi-do-vodi-pitno-priznacheno-dlja-spozhivannja-ludinou-91453299.pdf

47. Закон України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення» 10.01.2002 № 2918-III № 2918-III від 10.01.2002. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2918-14#Text

48. Накази про державну реєстрацію (перереєстрацію) дезінфекційних засобів. Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ліки.укр/mynysterstvo%20ohorony/dez_zasobi_MOZ.html

49. Державні санітарні правила та норми ДсанПіН 4.4.4.065-00. від 18 квітня 2000 р. N 65. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : ligazakon.ua

50. Накази про державну реєстрацію (перереєстрацію) дезінфекційних засобів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://surl.li/ubdpt

51. 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]. – Режим доступу: https://cern.com.ua/wp-content/uploads/2016/08/dstu_2195_99.pdf

52. ДСТУ 4462.3.01:2006. "Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій". Київ. ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ України. 2008. 30 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dsty_4462.3.01-2006_povodzhennya_z_vidhodami.pdf

53. Закону України «Про відходи» від 05.03.1998 № 187/98-ВР. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80#Text

54. СанПіН 2.2.7.029-99 «Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення» від 16.09.2014 v0029588-99. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0029588-99?lang=ru#Text

55. Нова редакція ISO 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.iso.org/news/ref2301.html

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

57. Сегеда Ірина. (2025). Впровадження системи управління безпекою харчових продуктівв закладах ресторанного господарства IMPLEMENTATION OF A FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN CATERING ESTABLISHMENTS. Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences. 348. 352-357. 10.31891/2307-5740-2025-348-6-51.

58. 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

59. 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.

60. Болгова Н.В. Сучасні тенденції в подовженні терміну зберігання м'ясних продуктів. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м.Київ.– К.:НУХТ,2022р.–148-150.

61. 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

62. 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

63. Bolgova, N. V., Sokolenko, V. V., HubaS. 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

64. 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