

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ  
АДМІНІСТРАЦІЇ  
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ №7 м. Калуш



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ВПУ №7 м. Калуша  
Володимир МЕЛЬНИК

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР»

Спеціальність: 181 "Харчові технології"

Галузь знань: 18 "Виробництво та технології"

Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції

Викладач Наталія СЕМЕНЧЕНКО

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії

Протокол № 1 від «28» серпня 2024р.

Голова циклової комісії Світлана Жогунт

(прізвище, ініціали)

(підпис)

Калуш  
2024 рік

## **ЗМІСТ**

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	
2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ.....	
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ.....	
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	
6.1. Лекції(додаток)	
6.2. Практичні заняття.....	
6.3. Самостійна робота.....	
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ З ДИСЦИПЛІНИ .....	
8. ФОРМИ КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ.....	
9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ.....	
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Відповідно до навчального плану на вивчення дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР» виділено всього 90 академічних години (3,0 кредити ECTS), у т.ч. аудиторних – 60 годин (лекції - 28, лабораторно-практичні роботи – 26, семінарські - 6), самостійна робота здобувачів освіти – 30 годин.

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ

**Мета вивчення дисципліни** – отримання здобувачами освіти теоретичних знань про законодавче регулювання виробництва безпечної та якісної харчової продукції в Україні; ознайомлення з міжнародною системою безпеки харчових продуктів НАССР; набуття умінь та навичок використання та впровадження правової, нормативної документації з НАССР, необхідних для організації виробництва та переробки харчових продуктів, що сприяють безпеці та якості харчової продукції; формування відповідальності дотримання необхідних заходів в системі НАССР для виготовлення безпечної харчової продукції; засвоєння спеціальних компетенцій для правильної організації переробки харчових продуктів; формування у здобувачів освіти системного мислення й комплексу знань у галузі.

**Міждисциплінарні зв'язки:** матеріал предмету базується на знаннях, одержаних здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК 11 «Органічна хімія», ОК 12 «Аналітична хімія», ОК 13 «Мікробіологія та фізіологія», ОК 17 «Технологія виробництва кулінарної продукції», ОК 25 «Устаткування закладів ресторанного господарства».

**Завдання дисципліни** – теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- вивчення основних понять, що стосуються безпеки харчової продукції та системи НАССР;
- ознайомлення зі службами, які забезпечують безпеку харчової продукції та НАССР в Україні та світі, нормативно-правовою базою їх діяльності;
- ознайомлення з нормативною документацією в галузі, що стосується безпеки харчової продукції та принципами системи НАССР;
- ознайомлення з організацією впровадження системи НАССР при виробництві харчової продукції на підприємстві;
- ознайомлення з процедурами і видами контролю безпеки продукції;
- формування технологічних вмінь і навичок використання документації для контролю безпеки в процесі виробництва харчової продукції;
- формування практичних умінь самостійно використовувати процедури контролю безпеки та якості харчової продукції при організації виробництва;
- формування відповідальності за дотриманням необхідних заходів в системі безпеки харчової продукції НАССР.

У результаті вивчення навчальної дисципліни згідно з вимогами освітньої програми здобувач освіти повинен **знати:**

- суть системи безпеки харчової продукції НАССР, її мету, завдання, основні поняття, принципи;
- напрямки діяльності органів та служб забезпечення безпеки харчової продукції в Україні;
- напрямки діяльності міжнародних та європейських систем безпеки харчової продукції ISO, САС;
- загальні принципи безпеки харчової продукції; критерії безпеки і якості ХП; харчові ризики;
- небезпечні чинники, які впливають на безпеку ХП; джерела небезпеки; наслідки впливу;
- небезпека алергенів та харчових добавок;
- поняття про екологічну безпеку ХП;
- розуміння ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів;
- основні поняття, значення раціонального харчування;
- послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР;
- підготовка до впровадження НАССР та програм-передумов;
- процедури моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування;
- порядок розроблення та впровадження плану НАССР;
- поняття процедур верифікації та валідації;
- перевірка ефективності впроваджених процедур НАССР.
- види аудиту.
- порядок документування процедур НАССР на виробництві ХП.

#### **Повинен вміти :**

- дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-правову документацію в галузі безпеки харчових технологій;
- здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції;
- проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв;
- знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій;
- проводити процедури моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування;
- проводити документування процедур в системі НАССР;
- забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції

### **3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

#### **Інтегральна компетентність (ІК):**

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних

навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій.

Здатність застосовувати знання у виробничих ситуаціях.

Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

### **Фахові компетентності спеціальності (СК):**

Здатність використовувати основні нормативно-правові документи, що стосуються безпеки сировини, напівфабрикатів, готової продукції.

Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

### **Результати навчання (РН) включають вміння:**

Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

Визначати показники безпечності харчової продукції відповідно до нормативних вимог.

Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

#### **4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Програма дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР» складається з двох змістовних модулів та визначає загальну спрямованість курсу й обов'язковий обсяг знань і умінь, якими повинні оволодіти здобувачі освіти.

Форма підсумкового контролю знань — залік.

##### **Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.**

###### **1.1. Основи та правове регулювання безпечності харчових продуктів.**

Актуальність безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.

Державне регулювання безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні.

Міжнародна та Європейська системи, що регулюють безпеку харчових продуктів та НАССР.

Історія створення НАССР, суть та основні поняття. Кодекс Аліментаріус.

ЛПР№1 «Ознайомлення з нормативно-правовою базою щодо безпеки харчових продуктів».

###### **1.2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Харчові ризики.**

Загальні принципи безпеки харчової продукції. Критерії безпеки і якості ХП. Харчові ризики.

Класифікація небезпечних чинників. Джерела небезпеки. Наслідки впливу.

Характеристика біологічних та фізичних небезпечних чинників.

Характеристика хімічних небезпечних чинників.

Алергени та харчові добавки. Екологічна безпека ХП.

Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.

ЛПР№2 «Оцінювання безпечності та якості продуктів харчування».

Семинар. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Правове регулювання безпечності та якості харчової продукції.

###### **1.3. Раціональне харчування - основа безпечної життєдіяльності людини.**

Раціональне харчування – основа безпечної життєдіяльності людини. Основні поняття, значення раціонального харчування для профілактики захворювань.

Принципи складання меню, нормування харчової цінності продукції харчування. Особливості харчування різних категорій населення.

ЛПР№3 «Ознайомлення з порядком складання меню денного раціону».  
Модульний контроль.

## **Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.**

### **2.1 Принципи системи НАССР та етапи впровадження.**

Принципи НАССР. Застосовні терміни та визначення.

Послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР.

### **2.2 Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови.**

Підготовка до впровадження системи НАССР. Програми-передумови планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень та прилеглих територій. Вимоги до стану.

Програма - передумова комунікацій: безпечність води, повітря, енергії.

Програми - передумови чистоти поверхонь та дезінфекції; здоров'я та гігієни персоналу.

Програми - передумови управління відходами: поводження з відходами виробництва та сміттям; контроль за шкідниками.

Програми - передумови контролю за постачальниками. Вимоги до сировини. Вимоги до зберігання та транспортування сировини, продуктів та напівфабрикатів.

ЛПР№4 «Ознайомлення з програмою-передумов маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів».

Семінар. Програми-передумови – основа системи НАССР. Планування, заходи безпеки, контроль.

### **2.3. Розроблення та впровадження плану НАССР.**

Послідовність впровадження НАССР. Створення робочої групи НАССР.

Вимоги до підготовки та ресурси робочої групи. Опис сировини та готової продукції.

Розробка та затвердження блок-схеми технологічного процесу. Виявлення та аналіз небезпек. Коригувальні дії. Процедури верифікації та валідації.

Перевірки ефективності впроваджених процедур НАССР. Види аудиту.

ЛПР№5 «Опис сировини та готової продукції».

ЛПР№6 «Ознайомлення з процедурами моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування».

ЛПР№7 «Документування процедур системи НАССР».

Семінар. Розроблення та впровадження плану НАССР. Процедури верифікації та валідації.

Модульний контроль.

Залік.

**5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Програма безпеки харчування та НАССР»**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Всього	В тому числі				
Лекції		Лабораторні практичні	Семинарські	Контрольні		
<b>І курс І семестр:</b>						
<b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.</b>						
<b>1.1. Основи та правове регулювання безпечності харчових продуктів.</b>	6	4	2	-	-	4
<b>1.2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Харчові ризики.</b>	12	6	4	2	-	10
<b>1.3. Рациональне харчування - основа безпечної життєдіяльності людини.</b>	8	4	4		1	2
<b>Всього за модуль 1</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
<b>Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.</b>						
<b>2.1 Принципи системи НАССР та етапи впровадження.</b>	2	2	-	-	-	2
<b>2.2 Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови.</b>	12	6	4	2	-	4
<b>2.3. Розроблення та впровадження плану НАССР.</b>	10	4	12	2	3	8
<b>Всього за модуль 2</b>	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>14</b>
<b>Разом:</b>	<b>60</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>30</b>

## 6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Програма безпеки харчування та НАССР»

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин		
		Лекції	Л/П/К	Семинар
<b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР</b>				
	<b>1.1. Основи та правове регулювання безпечності харчових продуктів.</b>			
1	Актуальність безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.	1		
2	Державне регулювання безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні.	1		
3	Міжнародна та Європейська системи, що регулюють безпеку харчових продуктів та НАССР.	1		
4	Історія створення НАССР, суть та основні поняття. Кодекс Аліментаріус.	1		
5-6	ЛПР№1 «Ознайомлення з нормативно-правовою базою щодо безпеки харчових продуктів».		2	
	<b>1.2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Харчові ризики.</b>			
7	Загальні принципи безпеки харчової продукції. Критерії безпеки і якості ХП. Харчові ризики.	1		
8	Класифікація небезпечних чинників. Джерела небезпеки. Наслідки впливу.	1		
9	Характеристика біологічних та фізичних небезпечних чинників.	1		
10	Характеристика хімічних небезпечних чинників.	1		
11	Алергени та харчові добавки. Екологічна безпека ХП.	1		
12	Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	1		
13-16	ЛПР№2 «Оцінювання безпечності та якості продуктів харчування».		4	
17-18	Семинар. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Правове регулювання безпечності та якості харчової продукції.			2
	<b>1.3. Раціональне харчування - основа безпечної життєдіяльності людини.</b>			
19	Раціональне харчування – основа безпечної життєдіяльності людини. Основні поняття, значення	1		

	раціонального харчування для профілактики захворювань.			
20	Принципи складання меню, нормування харчової цінності продукції харчування.	1		
21-24	ЛПР№3 «Ознайомлення з порядком складання меню денного раціону».		4	
25	Особливості харчування різних категорій населення.	1		
26	Модульний контроль	1		
	<b>Всього за модуль 1</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
<b>Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.</b>				
	<b>2.1 Принципи системи НАССР та етапи впровадження.</b>			
27	Принципи НАССР. Застосовні терміни та визначення.	1		
28	Послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР.	1		
	<b>2.2 Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови.</b>			
29	Підготовка до впровадження системи НАССР. Програми-передумови планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень та прилеглих територій. Вимоги до стану.	1		
30	Програма - передумова комунікацій: безпечність води, повітря, енергії.	1		
31	Програми - передумови чистоти поверхонь та дезінфекції; здоров'я та гігієни персоналу.	1		
32	Програми - передумови управління відходами: поводження з відходами виробництва та сміттям; контроль за шкідниками.	1		
33	Програми - передумови контролю за постачальниками. Вимоги до сировини.	1		
34	Вимоги до зберігання та транспортування сировини, продуктів та напівфабрикатів.	1		
35-38	ЛПР№4 «Ознайомлення з програмою-передумов маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів».		4	
39-40	Семінар. Програми-передумови – основа системи НАССР. Планування, заходи безпеки, контроль.			2
	<b>2.3.Розроблення та впровадження плану НАССР.</b>			
41	Послідовність впровадження НАССР. Створення робочої групи НАССР. Вимоги до підготовки та	1		

	ресурси робочої групи. Опис сировини та готової продукції.			
42	Розробка та затвердження блок-схеми технологічного процесу. Виявлення та аналіз небезпек. Коригувальні дії. Процедури верифікації та валідації.	1		
43-46	ЛПР№5 «Опис сировини та готової продукції».		4	
47-50	ЛПР№6 «Ознайомлення з процедурами моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування».		4	
51-54	ЛПР№7 «Документування процедур системи НАССР».		4	
55-56	Семінар. Розроблення та впровадження плану НАССР. Процедури верифікації та валідації.			2
57	Перевірки ефективності впроваджених процедур НАССР. Види аудиту.	1		
58	Модульний контроль.	1		
59-60	Залік	2		
	<b>Всього за модуль 2</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
	<b>Разом:</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>6</b>

**6.1. Лекції з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» (додаток)**

**6.2 Тематика практичних робіт з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції» для здобувачів освіти**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	ЛПР№1 «Ознайомлення з нормативно-правовою базою щодо безпеки харчових продуктів»	2
2.	ЛПР№2 «Оцінювання безпечності та якості продуктів харчування»	4
3.	ЛПР№3 «Ознайомлення з порядком складання меню денного раціону»	4
4.	ЛПР№4 «Ознайомлення з програмою-передумов маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів»	4
5.	ЛПР№5 «Опис сировини та готової продукції»	4
6.	ЛПР№6 «Ознайомлення з процедурами моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування»	4
7.	ЛПР№7 «Документування процедур системи НАССР»	4
	<b>Всього:</b>	<b>26</b>

### 6.3 Самостійна робота здобувачів освіти

#### з дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР»

Самостійна робота здобувачів освіти є одним з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом з дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР». Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувачів освіти, регламентується робочим навчальним планом.

Зміст самостійної роботи здобувачів освіти з дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР» визначається навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

У процесі самостійної роботи необхідно опрацьовувати джерела інформації щодо особливостей використання норм безпеки харчової продукції та процедур контролю якості та безпеки при виробництві харчової продукції відповідно до системи НАССР.

Здобувачі освіти повинні своєчасно виконувати завдання для самостійної роботи, оцінка за їх виконання враховується при проміжному контролі роботи здобувача освіти, що проводиться після проходження змістовного модуля.

Методичні рекомендації допоможуть здобувачеві освіти правильно організувати процес самостійної роботи, прищеплять вміння включати у систему своєї діяльності зростаючий потік інформації як професійної, так і просто корисної для фахівця. У зв'язку з цим під час вивчення дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР» здобувачі освіти вчать комплексно використовувати набуті знання, об'єднувати їх у систему, розвивати вміння приймати самостійні рішення в конкретних виробничих ситуаціях.

Одним з головних завдань дисципліни є навчити майбутнього фахівця взаємодіяти зі змінами при виробництві харчової продукції, надати широку фахову компетентність, розвинути здатність до саморозвитку.

Самостійна робота базується на діяльному підході (використанні репродуктивних умінь та творчих здібностей), тобто знання та вміння спрямовуються на формування діяльності у гармонічному поєднанні. У фахівців виробляється визначена система знань, яка забезпечує застосування набутого досвіду у професійній діяльності в галузі виробництва ХП.

Під час самостійного опрацювання матеріалу здобувачі освіти повинні засвоїти основи безпеки харчування та НАССР при виробництві харчової продукції, створення нової продукції та використання нових технологій. Для самостійного контролю повноти набутих знань здобувачам освіти запропоновано питання. Теоретичний матеріал з виділених для самостійного

опрацювання тем наданий у підручниках, науковій літературі та джерелах, наведених у кінці методичних вказівок.

Результати самостійної роботи враховуються під час поточного, проміжного (модульного) та підсумкового контролю.

### Питання для самостійної роботи здобувачів освіти.

№ з/п	Теми, які вивчаються учнями самостійно	К-сть годин	Форми контролю
	<b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.</b>		
1	Державні акти та правові документи, що регулюють безпеку харчової продукції в Україні (Закони, накази, постанови КМУ).	2	Презентація, реферат
2	Міжнародні стандарти, що регулюють безпеку харчових продуктів та НАССР (основні стандарти, регламенти, директиви).	2	Презентація, реферат
3	Джерела та суть небезпеки фізичних та біологічних чинників. Наслідки впливу.	2	Презентація, реферат
4	Джерела та суть небезпеки хімічних чинників. Особливості небезпеки алергенів та харчових добавок.	2	Презентація, реферат
5	Екологічна безпека харчування. Джерела небезпеки. Наслідки впливу.	2	Презентація, реферат
6	Оцінювання безпечності харчових продуктів. Основні вимоги та критерії безпеки і якості харчової продукції.	2	Презентація, реферат
7	Маркування як фактор безпеки харчової продукції.	2	Презентація, реферат
8	Основні принципи раціонального, профілактичного, лікувального харчування. Потреби в харчовій та поживній цінності для різних категорій населення. Особливості харчування дітей, дорослих та людей похилого віку, чоловіків та жінок.	2	Презентація, реферат

	<b>Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.</b>		
9	Система НАССР та переваги її впровадження на виробництва харчової продукції . Застосовні терміни та визначення. Послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР. Призначення кожного етапу.	2	Презентація, реферат
10	Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови. Програми-передумови планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень та прилеглих територій. Вимоги до обладнання. Заходи захисту ХП від забруднень та сторонніх домішок.	2	Презентація, реферат
11	Програми-передумови комунікацій: безпечність води, повітря, енергії. Вимоги до систем водопостачання, водовідведення, освітлення, вентиляції, електро- та газопостачання.	2	Презентація, реферат
12	Вимоги щодо надання споживачам інформації про харчові продукти. Опис продуктів та готової продукції.	2	Презентація, реферат
13	Впровадження плану НАССР. Складання блок-схеми технологічних процесів. Виявлення потенційних небезпек. Критерії критичних меж для критичних контрольних точок (ККТ). Завдання заходів моніторингу для ККТ.	2	Презентація, реферат
14	Коригувальні дії, вимоги до них. Встановлення процедур верифікації та валідації.	2	Презентація, реферат
15	Управління документацією в системі НАССР.	2	Презентація, реферат
	<b>Разом:</b>	<b>30</b>	

# КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОДІАГНОСТИКИ

## з дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР»

1. В чому актуальність проблеми безпеки харчування?
2. Що включає поняття «Безпека харчових продуктів»?
3. Чому захворювання харчового походження є перешкодою для економічного розвитку?
4. Поняття: НАССР, Кодекс Аліментаріус, агрохарчовий ланцюг.
5. Поняття про безпечний харчовий продукт, небезпечний харчовий продукт, небезпечні чинники.
6. Які є біологічні небезпечні чинники?
7. Які є фізичні небезпечні чинники?
8. Які джерела та в чому небезпека чинників: фізичних, біологічних?
9. Які є хімічні чинники?
10. Чому алергени виокремлюють в окрему групу хімічних небезпечних чинників?
11. Джерела та суть небезпеки хімічних чинників:
  - Забруднення довкілля (діоксин, важкі метали, радіонукліди)
  - Пестициди, гербіциди, нітрати
  - Токсини (мікотоксини, морські біотоксини, рослинні токсини)
  - Небезпечні метаболіти, ГМО
  - Залишки ліків (антибіотики, гормональні препарати)
  - Алергени
  - Харчові добавки.
12. Які види харчових захворювань?
13. Які чинники впливають на виникнення спалахів харчових захворювань?
14. Як запобігти харчовим захворюванням?
15. Маркування харчових продуктів. Обов'язкова інформація.
16. Вимоги до маркування харчових продуктів
17. Поняття: ідентифікація харчових продуктів.
18. Критерії ідентифікації.
19. Чому маркування є фактором безпеки харчових продуктів?
20. Поняття: фальсифікація харчових продуктів.
21. Види фальсифікації.
22. Яка відповідальність за свідому фальсифікацію?
23. Як забезпечується нормативно-правове регулювання безпеки харчових продуктів в Україні?
24. Основні стандарти, регламенти та директиви ЄС щодо ХП. Стандарти ISO.
25. Діяльність міжнародних організацій (САС, ISO та ін.) щодо ХП.
26. Що включають поняття: «НАССР», «критична контрольна точка», «програма-передумова», «валідація», «верифікація», «аудит»?
27. Які основні переваги системи НАССР?
28. Які завдання системи НАССР?
29. На яких принципах базується система НАССР?
30. Які підприємства зобов'язані впроваджувати НАССР?
31. Що передбачають програми передумови?

32. Які цілі програми-передумов системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень?
33. Які цілі програми-передумов - вимоги до планування території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи із захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок?
34. Які цілі програми-передумов - вимоги до планування та стану комунікацій: вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо?
35. Які цілі програми-передумов - гігієна персоналу?
36. Які цілі програми-передумов - чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь)?
37. Які цілі програми-передумов - контроль шкідників?
38. Які цілі програми-передумов - управління відходами ?
39. Які цілі програми-передумов - вхідний контроль й оцінювання постачальників?
40. Які цілі програми-передумов - зберігання та використання токсичних сполук і речовин?
41. Які цілі програми-передумов - маркування харчових продуктів та інформування споживачів
42. Які цілі програми-передумов - належна організація технологічних процесів?
43. Які заходи дератизації, дезінсекції проводять в ЗРГ?
44. Які вимоги та режими зберігання швидкопсувних продуктів і н/ф?
45. Які вимоги щодо надання інформації споживачам про продукти харчування?
46. В чому полягає простежуваність харчових продуктів?
47. Як забезпечується простежуваність харчових продуктів в ЗРГ?
48. Маркування в системі НАССР: харчових продуктів, устаткування, інвентарю, інструментів.
49. Які вимоги до маркування в системі НАССР?
50. Документи про відповідність на харчові продукти.
51. Який порядок впровадження системи НАССР?
52. Який порядок створення робочої групи НАССР?
53. Які вимоги до підготовки та ресурси робочої групи?
54. Що передбачає опис сировини та готової продукції.?
55. Порядок розробки та затвердження блок-схеми технологічного процесу.
56. Виявлення ККТ та аналіз небезпек.
57. Які завдання заходів моніторингу для кожної ККТ?
58. Які критерії критичних меж для ККТ?
59. Які вимоги до коригувальних дій для ККТ?
60. Як здійснюється управління документацією?
61. Які процедури встановлюють для валідації?
62. Як здійснюють процедури верифікації?
63. Документування процедур системи НАССР.
64. Як перевіряють ефективність впроваджених процедур НАССР?
65. Які види аудиту, його етапи?

## 7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання навчальних досягнень під час поточного, проміжного контролю здійснюється за 12-бальною системою; заліку – за 2-рівневою національною шкалою («зараховано»/ «не зараховано»).

### *Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти*

#### **Початковий рівень:**

**1 бал** – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

**2 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

**3 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

#### **Середній рівень:**

**4 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

**5 балів** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

**6 балів** – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

#### **Достатній рівень:**

**7 балів** – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

**8 балів** – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

**9 балів** – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

## Високий рівень:

**10 балів** – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

**11 балів** – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

**12 балів** – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Здобувачі освіти, які за результатами навчання одержали семестрову /річну/ оцінку менше 4 бали або «не атестовані», підлягають повторній атестації.

### Відповідність рейтингових показників оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS

За шкалою ECTS	За національною шкалою	Пояснення	Рейтинговий показник (у балах)
A	10 - 12 (зараховано)	відмінно	90-100
B	7-9 (зараховано)	дуже добре	82-89
C		добре	74-81
D	4-6 (зараховано)	задовільно	64-73
E		достатньо	60-63
FX	1 - 3 ( не зараховано)	незадовільно з можливістю повторної перездачі	35-59
F		незадовільно з обов'язковим повторним курсом	1-34

## 8. ФОРМИ КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

(поточний контроль, практичні, семінарські заняття, проміжний (модульний), підсумковий контроль (залік)).

№ з/ п	Назва теми (змістовного модулю)	Форма контролю
1	<b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.</b>	Поточний контроль, практичні, семінар, модульний контроль
2	<b>Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.</b>  <b>Залік</b>	Поточний контроль, практичні, семінар, модульний контроль  підсумковий контроль

Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного, проміжного (модульного) і підсумкового контролю (залік) та за виконання практичних, семінарських та самостійних завдань. Проводиться у вигляді опитування (усного, письмового), тестування, виступів здобувачів, в он-лайн-форматі.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувачу освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за 12-бальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні роботи, самостійна робота).

Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача освіти в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це

більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

#### **Проведення проміжного (модульного) контролю.**

Проміжний (модульний) контроль здійснюється та оцінюється за декількома складовими: лекційною і практичною. Контроль проводиться в усній або письмовій формі після того, як розглянуто увесь теоретичний матеріал і виконані практичні завдання в межах кожного зі змістовних модулів.

#### **Форма підсумкового контролю – залік.**

Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовними модулями, здачі заліку за графіком навчального процесу.

Умовою допуску здобувачів освіти до заліку є «4-12» бали з поточного контролю знань, виконання практичних завдань та самостійної роботи.

Залік здійснюється в письмовій за варіантами або в усній формі. Кожен варіант містить завдання з лекційного курсу, практичних та самостійних робіт.

Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як середня з кількох складових, що враховує оцінки кожного виду контролю (оцінки за результатами поточного, модульного контролю протягом семестру та оцінки за результатами заліку).

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ЗАЛІК)  
з дисципліни «Програма безпеки харчування та НАССР»**

1. Пояснити актуальність проблеми безпеки харчування.
2. Що включає поняття «Безпека харчових продуктів»?
3. Чому захворювання харчового походження є перешкодою для економічного розвитку?
4. Поняття: НАССР, Кодекс Аліментаріус, агрохарчовий ланцюг.
5. Основні переваги системи НАССР.
6. Завдання НАССР.
7. Принципи НАССР.
8. Поняття про безпечний харчовий продукт, небезпечний харчовий продукт, небезпечні чинники.
9. Характеристика біологічних небезпечних чинників.
10. Характеристика фізичних небезпечних чинників.
11. Джерела та суть небезпеки чинників:
  - фізичних,
  - біологічних.
12. Характеристика хімічних небезпечних чинників:
  - хімічні речовини, що виникають природним шляхом
  - навмисно додані хімічні речовини
  - ненавмисно або випадково додані хімічні речовини
13. Чому алергени виокремлюють в окрему групу хімічних небезпечних чинників?
14. Джерела та суть небезпеки хімічних чинників:
  - Забруднення довкілля (діоксин, важкі метали, радіонукліди)
  - Пестициди, гербіциди, нітрати
  - Токсини (мікотоксини, морські біотоксини, рослинні токсини)
  - Небезпечні метаболіти, ГМО
  - Залишки ліків (антибіотики, гормональні препарати)
  - Алергени
  - Харчові добавки.
15. Які види харчових захворювань?
16. Які чинники впливають на виникнення спалахів харчових захворювань?
17. Як запобігти харчовим захворюванням?
18. Маркування харчових продуктів. Обов'язкова інформація.
19. Вимоги до маркування харчових продуктів
20. Поняття: ідентифікація харчових продуктів.
21. Критерії ідентифікації.
22. Маркування як фактор безпеки харчових продуктів
23. Поняття: фальсифікація харчових продуктів.
24. Види фальсифікації.
25. Відповідальність за свідому фальсифікацію.
26. Як забезпечується нормативно-правове регулювання безпеки харчових продуктів в Україні?
27. Основні стандарти, регламенти та директиви ЄС щодо ХП.
28. Міжнародні організації, що регулюють безпеку ХП (діяльність САС, ISO).
29. На яких принципах базується система НАССР?
30. Що включає поняття: «НАССР», «критична контрольна точка», «програма-передумова», «валідація», «верифікація», «аудит»?
31. Які переваги системи НАССР?
32. Які підприємства зобов'язані впроваджувати НАССР?.
33. Що передбачають програми передумови?
34. Які цілі програми-передумов системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень?
35. Які цілі програми-передумов - вимоги до планування території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання,

калібрування тощо, а також заходи із захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок?

36. Які цілі програми-передумов - вимоги до планування та стану комунікацій: вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо?
37. Які цілі програми-передумов - гігієна персоналу?
38. Які цілі програми-передумов - чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь)?
39. Які цілі програми-передумов - контроль шкідників?
40. Які цілі програми-передумов - управління відходами ?
41. Які цілі програми-передумов - вхідний контроль й оцінювання постачальників?
42. Які цілі програми-передумов - зберігання та використання токсичних сполук і речовин?
43. Які цілі програми-передумов - маркування харчових продуктів та інформування споживачів
44. Які цілі програми-передумов - належна організація технологічних процесів?
45. Які заходи дератизації, дезінсекції проводять в ЗРГ?
46. Які вимоги та режим зберігання швидкопсувних продуктів і н/ф?
47. Які вимоги щодо надання інформації споживачам про продукти харчування?
48. В чому полягає простежуваність харчових продуктів?
49. Маркування в системі НАССР: харчових продуктів, устаткування, інвентарю, інструментів.
50. Вимоги до маркування в системі НАССР.
51. Як забезпечується простежуваність харчових продуктів в ЗРН?
52. Документи про відповідність на харчові продукти.
53. Який порядок впровадження системи НАССР?
54. Створення робочої групи НАССР. Вимоги до підготовки та ресурси робочої групи.
55. Що передбачає опис сировини та готової продукції.?
56. Порядок розробки та затвердження блок-схеми технологічного процесу.
57. Виявлення ККТ та аналіз небезпек.
58. Завдання заходів моніторингу для кожної ККТ. Критерії критичних меж для ККТ.
59. Вимоги до коригувальних дій для ККТ.
60. Як здійснюється управління документацією?
61. Встановлення процедур валідації.
62. Встановлення процедур верифікації.
63. Документування процедур системи НАССР.
64. Перевірки ефективності впроваджених процедур НАССР.
65. Види аудиту, його етапи.

## 9. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

*(Атестація, усний контроль знань, тематичний контроль знань, проведення семінарських занять, контроль виконання самостійної роботи здобувачів освіти, практична робота, залік)*

№ з/п	Тема уроку	Форма контролю	Вид контролю
<b>Змістовний модуль 1. Безпека харчових продуктів та система НАССР.</b>			
	<b>1.1. Основи та правове регулювання безпечності харчових продуктів.</b>		
1	Актуальність безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
2	Державне регулювання безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
3	Міжнародна та Європейська системи, що регулюють безпеку харчових продуктів та НАССР.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
4	Історія створення НАССР, суть та основні поняття. Кодекс Аліментаріус.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
5-6	ЛПР№1 «Ознайомлення з нормативно-правовою базою щодо безпеки харчових продуктів».	поточний контроль	Практичне заняття
	<b>1.2. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Харчові ризики.</b>		
7	Загальні принципи безпеки харчової продукції. Критерії безпеки і якості ХП. Харчові ризики.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
8	Класифікація небезпечних чинників. Джерела небезпеки. Наслідки впливу.	поточний контроль	Усне або письмове Опитування
9	Характеристика біологічних та фізичних небезпечних чинників.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
10	Характеристика хімічних небезпечних чинників.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
11	Алергени та харчові добавки. Екологічна безпека ХП.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
12	Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
13-16	ЛПР№2 «Оцінювання безпечності та якості продуктів харчування».	поточний контроль	Практичне заняття

17-18	Семінар. Загальні принципи безпеки харчових продуктів. Правове регулювання безпечності та якості харчової продукції.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
	<b>1.3.Рациональне харчування - основа безпечної життєдіяльності людини.</b>		
19	Рациональне харчування – основа безпечної життєдіяльності людини. Основні поняття, значення рационального харчування для профілактики захворювань.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
20	Принципи складання меню, нормування харчової цінності продукції харчування.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
21-24	ЛПР№3 «Ознайомлення з порядком складання меню денного раціону».	поточний контроль	Практичне заняття
25	Особливості харчування різних категорій населення.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
26	Модульний контроль.	проміжний контроль	Усне або письмове опитування
<b>Змістовний модуль 2. Впровадження системи НАССР в Україні.</b>			
	<b>2.1. Принципи системи НАССР та етапи впровадження.</b>		
27	Принципи НАССР. Застосовні терміни та визначення.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
28	Послідовність етапів розроблення та впровадження системи НАССР.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
	<b>2.2. Підготовка до впровадження НАССР та програми-передумови.</b>		
29	Підготовка до впровадження системи НАССР. Програми-передумови планування виробничих, допоміжних, побутових приміщень та прилеглих територій. Вимоги до стану.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
30	Програма - передумова комунікацій: безпечність води, повітря, енергії.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
31	Програми - передумови чистоти поверхонь та дезінфекції; здоров'я та гігієни персоналу.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
32	Програми - передумови управління відходами: поводження з відходами виробництва та сміттям; контроль за	поточний контроль	Усне або письмове опитування

	шкідниками.		
33	Програми - передумови контролю за постачальниками. Вимоги до сировини.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
34	Вимоги до зберігання та транспортування сировини, продуктів та напівфабрикатів.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
35-38	ЛПР№4 «Ознайомлення з програмою-передумов маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів».	поточний контроль	Практичне заняття
39-40	Семінар. Програми-передумови – основа системи НАССР. Планування, заходи безпеки, контроль.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
	<b>2.3.Розроблення та впровадження плану НАССР.</b>		
41	Послідовність впровадження НАССР. Створення робочої групи НАССР. Вимоги до підготовки та ресурси робочої групи. Опис сировини та готової продукції.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
42	Розробка та затвердження блок-схеми технологічного процесу. Виявлення та аналіз небезпек. Коригувальні дії. Процедури верифікації та валідації.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
43-46	ЛПР№5 «Опис сировини та готової продукції».	поточний контроль	Практичне заняття
47-50	ЛПР№6 «Ознайомлення з процедурами моніторингу критичних контрольних точок технологічного процесу закладу харчування».	поточний контроль	Практичне заняття
51-54	ЛПР№7 «Документування процедур системи НАССР».	поточний контроль	Практичне заняття
55-56	Семінар. Розроблення та впровадження плану НАССР. Процедури верифікації та валідації.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
57	Перевірки ефективності впроваджених процедур НАССР. Види аудиту.	поточний контроль	Усне або письмове опитування
58	Модульний контроль.	проміжний контроль	Усне або письмове опитування
59-60	Залік.	підсумковий контроль	Усне або письмове опитування

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Рекомендована основна навчальна література:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. Навч. посібник – Київ: ЦУЛ, 2012, 280 с.
2. Баль-Прилипко Л.В. та ін. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник.- Київ: Компрінт, 2018.- 420с.
3. Басова Ю.О., Горячова О.О. та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник – Полтава : ПУЕТ, 2020, 137 с.
4. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР – Київ: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, 2011.
5. Захожай В.Б. та ін. Управління якістю: навч. посібник для студентів вищих навч.закл. – Київ: ДП «Вид.дім «Персонал», 2011, 936 с.
6. Юрченко Н. Організація харчування дітей у ЗДО за системою НАССР. Посібник. – Київ: «Основа», 2024

### Додаткові джерела:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 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»
4. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 17.08. 2002 р. N 447- Про затвердження концепції державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).
5. Лист МОН від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти».
6. Каталог нормативних документів. К.: Держспоживстандарт України, т.3., 2006.
7. Міжнародні стандарти. Показник. К.: Держспоживстандарт України, т.2, книга 2, 2006.
8. Мережко Н.В. Управління якістю. Конспект лекцій – К.: КНТЕУ, 2010.
11. Система управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT): ДСТУ ISO 9001:2016.
12. Система управління якістю. Основні положення та словник (ISO 9000:2015, IDT): ДСТУ ISO 9000:2015.

### Електронні ресурси:

1. Портал Держпродспоживслужби <http://www.znaimo.ua>
2. Стандарти НАССР. <http://www.mon.ua>.

3. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України <http://www.moz.ua>.
2. Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)» <http://www.nau.ua>.
3. Глобальний ресурсний інформаційний банк даних – Режим доступу : <http://www.grida.no>.