



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НАССР в ресторанному господарстві

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Власюк Карина Вікторівна	067 96 89 510	Karinvlasyuk26@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Викладено інформацію щодо організації контролю якості і безпеки харчових продуктів. Організація державного та внутрішнього контролю за якістю продукції. Правова та нормативна база контролю якості. Недоліки та проблеми в організації виробничого контролю. Наукові основи виробничого контролю. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції. Методи управління якістю продукції. Система управління безпекою молочних продуктів на основі концепції НАССР. Основні терміни та визначення. Національні законодавчі аспекти запровадження концепції НАССР. Огляд міжнародних стандартів та схем сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Програми-передумови та їх роль в гарантуванні безпечності харчових продуктів. Розроблення постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР: створення робочої групи НАССР; опис сировини і готових продуктів; опис блок-схеми технологічних процесів виробництва; аналіз небезпечних факторів; визначення критичних контрольних точок (ККТ); встановлення граничних меж для кожної ККТ; встановлення заходів моніторингу для кожної ККТ; визначення коригувальних дій; встановлення процедур верифікації (перевіряння); створення документації та ведення обліку.

Метою НАССР в ресторанному господарстві як навчальної дисципліни є забезпечення підготовки фахівців з питань аналізу ризиків у харчових продуктах під час їх виробництва, перероблення, зберігання, транспортування та реалізації у галузі харчового виробництва.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «НАССР в ресторанному господарстві» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Навчальна дисципліна НАССР в ресторанному господарстві забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя .

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Уміння:

3. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
4. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
5. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
6. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Навички:

7. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	4	7	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	усього	денна форма			усього	Заочна форма		
		у тому числі				у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1. HACCP: 7 кроків, 12 принципів	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2. Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3. Вивчення стандартів системи HACCP: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap)	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 4. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції,	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.								
Тема 7. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь).	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Здоров'я та гігієна персоналу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14. Зберігання та транспортування.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15. Контроль за технологічними процесами. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом

Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. HACCP: 7 кроків, 12 принципів	2	0,5
2	Тема 2. Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени	2	0,5
3	Тема 3. Вивчення стандартів системи HACCP: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap)	2	0,5
4	Тема 4. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.	2	0,5
5	Тема 5. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок	2	0,5
6	Тема 6. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.	2	0,5
7	Тема 7. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.	2	0,5
8	Тема 8. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь).	2	0,5
9	Тема 9. Здоров'я та гігієна персоналу.	2	0,5
10	Тема 10. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.	2	0,5
11	Тема 11. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.	2	0,5
12	Тема 12. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.	2	0,5
13	Тема 13. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.	2	1
14	Тема 14. Зберігання та транспортування.	2	1
15	Тема 15. Контроль за технологічними процесами. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.	2	2
	Всього	30	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «HACCP в ресторанному бізнесі» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.

6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Вимоги до робочої групи НАССР	12	16
2	Тема 2. Опис сировини та готової продукції	12	16
3	Тема 3. Опис блок-схеми технологічних процесів виробництва	12	16
4	Тема 4. Аналіз небезпечних чинників	12	16
5	Тема 5. Визначення критичних контрольних точок (ККТ)	12	16
6	Тема 6. Установлення обмежень для кожної ККТ.	12	16
7	Тема 7. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ	12	16
8	Тема 8. Визначення коригувальних дій	12	16
9	Тема 9. Установлення процедур верифікації та валідації	12	16
10	Тема 10. Управління документацією	12	16
	Всього	120	160

8.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи	50%
підсумковий контроль - екзамен	50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

Питання до екзамену

1. НАССР: 7 кроків, 12 принципів.
2. Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени.
3. Вивчення стандартів системи НАССР: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap).
4. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.

5. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
6. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.
7. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.
8. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь).
9. Здоров'я та гігієна персоналу.
10. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.
11. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.
12. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.
13. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.
14. Зберігання та транспортування.
15. Контроль за технологічними процесами.
16. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.
17. Вимоги до робочої групи НАССР.
18. Опис сировини та готової продукції.
19. Опис блок-схеми технологічних процесів виробництва.
20. Аналіз небезпечних чинників.
21. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).
22. Установлення обмежень для кожної ККТ.
23. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ.
24. Визначення коригувальних дій.
25. Установлення процедур верифікації та валідації.
26. Управління документацією.

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	--/	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	--/	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необгрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. НАССР в ресторанному господарстві: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / О. В. Дишкантюк, Л.А.Тітомир, К. В. Власюк, В.А. Харазян ; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 33 с.
1. Антюшко Д. Безпечність харчових продуктів: новації стандарту ISO 22000:2018 / Д. Антюшко, Ю. Павлюченко, С. Вежлівцева // Товари і ринки. 2018. № 3. С. 5-14.
2. Архіпов В. В. Судово-товарознавча експертиза товарів народного споживання та послуг: теорія та практика : навч.-практ. посіб. / В. В. Архіпов. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 306 с.
3. Бабич М. М. Моніторинг та інформаційне забезпечення процесів формування продовольчої безпеки / М. М. Бабич // Економіка & держава. – 2017. № 2. С. 32-36.
4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 137 с.

Допоміжна:

1. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с
2. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво

“Растр-7” 2018. 400 с.

3. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник/ Якубчак О. М., Таран Т.В. – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.

Законодавчі та нормативні документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інформаційні ресурси:

1. HACCP. URL:<https://uk.wikipedia.org/wiki/HACCP> (дата звернення 20.07.2022)

2. Впровадження системи HACCP на підприємстві URL: <http://market.avianua.com> (дата звернення 01.07.2022)

3. HACCP - систематичний підхід до забезпечення безпеки продуктів харчування URL: <https://certificant.org/uk/xassp-ce-sistematichnij-pidxid-do-zabezpechennya-bezpeki-produktiv-xarchuvannya> (дата звернення 01.07.2022)

4. Впровадження HACCP. URL: <https://sanfood.biz/prohramy-peredumovy-haccp> (дата звернення 19.07.2022)