

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені  
Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва**

**А. В. Слащева**

**СИСТЕМА НАССР  
У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

**Методичні рекомендації для вивчення дисципліни**

Ступінь: магістр

**Кривий Ріг  
2021**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені  
Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва**

**А. В. Слащева**

**СИСТЕМА НАССР  
У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

**Методичні рекомендації для вивчення дисципліни**

Ступінь: магістр

Затверджено на засіданні  
кафедри технологій в ресторанному  
господарстві, готельно-ресторанної справи  
та підприємництва  
Протокол № 2  
від «20» вересня 2021 р.

Рекомендовано навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 2  
від «07» жовтня 2021 р.

Кривий Ріг  
2021

УДК 658.5.012.7  
С 47

**Слащева, А. В.**

**С 47** Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 32 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві» здобувачів вищої освіти всіх форм навчання. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання і розподілу балів, питання для підготовки для поточного модульного контролю, методичні рекомендації з організації самостійної роботи.

© Слащева А. В., 2021

© Донецький національний університет  
економіки і торгівлі імені Михайла  
Туган-Барановського, 2021

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>4</b>
<b>ЧАСТИНА I. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ.....</b>	<b>5</b>
<b>ЧАСТИНА II. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПОТОЧНОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ.....</b>	<b>14</b>
<b>ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.....</b>	<b>18</b>
Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні аспекти системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві .....	19
Змістовий модуль 2. Практичне впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві.....	25

## ВСТУП

Система НАССР (*Hazard Analysis and Critical Control Point*, або Система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю) є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Впровадження системи НАССР є обов'язковим для всіх підприємств в Україні, які мають відношення до виготовлення та обігу харчових продуктів, тому готельно-ресторанна галузь потребує фахівців, компетентних у цих питаннях.

**Навчальна дисципліна «Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві»** спрямована на формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР.

**Програмним результатом засвоєння дисципліни є оволодіння наступними компетенціями:** здатність забезпечувати якість та безпеку харчових продуктів на підприємствах галузі на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР; здатність оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів; здатність проводити науковий аналіз умов праці працівників готельно-ресторанних комплексів з точки зору можливості виникнення в процесі виробництва небезпечних і шкідливих факторів виробничого середовища; здатність організовувати розробку і розробляти нормативні акти з охорони праці, що діють в межах підприємства; здатність забезпечити організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

**Особливості дисципліни.** «Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві» – гібридна дисципліна, яка поєднує аудиторну (56 годин лекцій) та позааудиторну (Moodle та виконання групових проєктів) активності і передбачає формування системи знань в області теорії та практики впровадження системи НАССР в готельно-ресторанному господарстві. Невід'ємною частиною вивчення дисципліни є підготовка та захист групових проєктів. Тематика проєктів полягає у розробці або вдосконаленні Програми НАССР у підприємстві готельно-ресторанного господарства, що було базою переддипломної (виробничої) практики, яку студенти проходять до початку третього семестру навчання безпосередньо перед опануванням цієї дисципліни.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві» та призначено для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання.

**ЧАСТИНА I**  
**ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Харчові технології, Готельно-ресторанна справа</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>56 / 16</b>
Практичні / семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	<b>94 / 134</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>6,71</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР для закладів готельно-ресторанного господарства.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері харчової безпеки; формуванні вмінь та навичок: формування та розроблення плану НАССР в готельно-ресторанному господарстві, впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції з метою зниження кількості шкідливих речовин та небезпечних факторів, оцінювання та контроль безпечності продукції ресторанного господарства, управління технологічними процесами з метою запобігання контамінації харчової продукції, використання та дотримання основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів в ресторанній галузі.

**Предмет:** сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в Україні та практику впровадження системи НАССР в готельно-ресторанному господарстві.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Нормативно-правова база із впровадження системи НАССР у сфері HoReCa в Україні

Тема 2. Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанних комплексах

Тема 3. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР у сфері HoReCa в Україні

Тема 4. Аналіз небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних. алергенів)

Тема 5. Розробка методів документування всіх процедур та ведення записів

Тема 6. Процедури перевірки ефективності НАССР

Тема 7. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ). Встановлення критичних меж. Встановлення системи моніторингу для ККТ.

Тема 8. Програми-передумови № 1-5 для сфери HoReCa

Тема 9. Програми-передумови № 6-9 для сфери HoReCa

Тема 10. Програми-передумови № 10-13 для сфери HoReCa

Тема 11. Коригувальні дії, процедури валідації та верифікації

Тема 12. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів

Тема 13. Опис харчового продукту або страв за групами

Тема 14. Документація для здійснення контролю НАССР в готельно-ресторанних комплексах

### **Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:**

1) формування:

#### **– загальних програмних компетентностей:**

здатність зберігати та примножувати наукові цінності і досягнення у розвитку технологій харчової продукції;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

навички здійснення безпечної діяльності;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність працювати в команді;

здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

#### **– фахових програмних компетентностей:**

здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень природних шкідливих компонентів продовольчої сировини та контамінантів впродовж технологічного процесу;

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного та інформаційного забезпечення;

здатність проводити контроль безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність забезпечувати безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР;

здатність проводити технологічні розрахунки;

здатність складати технологічні схеми виробництва харчових продуктів;



здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) при впровадженні системи НАССР;

здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці при впровадженні Плану НАССР в діючих підприємствах харчової промисловості та ресторанної галузі;

**2) досягнення програмних результатів навчання:**

знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;

проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень шкідливих компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

контролювати технологічні процеси переробки продовольчої сировини у харчові продукти;

впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

складати технологічні схеми виробництва харчових продуктів при складанні Плану НАССР;

проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;

організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;

мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;

підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

вміти укладати ділову документацію державною мовою;

**3) набуття результатів навчання (згідно Дублінських дескрипторів):**

**– знання:**

цілей та основних пріоритетів державної політики в області безпеки харчової продукції;

шляхів контамінації шкідливих речовин у харчові продукти з метою запобігання забруднення або знешкодження;

способи зниження негативного впливу або кількісного вмісту контамінантів харчових продуктів;

нормативно-технічного регулювання харчової безпеки у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі;

**– уміння/навички:**

впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень природних шкідливих компонентів продовольчої сировини та контамінантів впродовж технологічного процесу;

забезпечувати безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР;

здатність проводити технологічні розрахунки;

здатність складати технологічні схеми виробництва харчових продуктів при складанні Плану НАССР;

здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) при впровадженні системи НАССР;

здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці при впровадженні Плану НАССР в діючих підприємствах харчової промисловості та ресторанної галузі;

– **комунікація:**

донесення до споживачів харчової продукції інформації щодо складу харчового продукту та наявності потенційно шкідливих речовин (маркування щодо наявності алергенів та ГМО);

збір, інтерпретація та застосування даних щодо контролю якості та безпеки харчової продукції;

спілкування з професійних питань безпеки харчових продуктів із контролюючими органами, науковцями за фахом, керівниками харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), споживачами ресторанних послуг;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво групою НАССР у харчових підприємствах та закладах ресторанного господарства;

спроможність нести відповідальність за вироблення безпечної харчової продукції.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні аспекти системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві</b>					
Тема 1. Нормативно-правова база із впровадження системи НАССР у сфері HoReCa в Україні	10	4			6
Тема 2. Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанних комплексах	10	4			6
Тема 3. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР у сфері HoReCa в Україні	10	4			6

Тема 4. Аналіз небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних, алергенів) закладів готельно-ресторанного господарства	10	4			6
Тема 5. Розробка методів документування всіх процедур та ведення записів	11	4			7
Тема 6. Процедури перевірки ефективності НАССР	11	4			7
Тема 7. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ) на прикладі ЗРГ при готелях	11	4			7
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>73</b>	<b>28</b>			<b>45</b>
<b>Змістовий модуль 2. Практичне впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві</b>					
Тема 8. Програми-передумови № 1-5 для сфери HoReCa	11	4			7
Тема 9. Програми-передумови № 6-9 для сфери HoReCa	11	4			7
Тема 10. Програми-передумови № 10-13 для сфери HoReCa	11	4			7
Тема 11. Коригувальні дії, процедури валідації та верифікації	11	4			7
Тема 12. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів	11	4			7
Тема 13. Опис харчового продукту або страв за групами	11	4			7
Тема 14. Документація для здійснення контролю НАССР в готельно-ресторанних комплексах	11	4			7
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>77</b>	<b>28</b>			<b>49</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>56</b>			<b>94</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

Дисципліна не передбачає семінарські (практичні, лабораторні) заняття.

#### 5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(очна форма навчання)**

№ теми лекційного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	ЗГП*	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1					1	1
Тема 2					1	1
Тема 3					1	2
Тема 4					2	2
Тема 5					2	2
Тема 6					2	2
Тема 7			25		1	2
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>			<b>25</b>		<b>10</b>	<b>35</b>

<b>Змістовий модуль 2</b>						
					2	2
Тема 8					2	2
Тема 9					2	2
Тема 10					2	2
Тема 11					1	1
Тема 12					1	1
Тема 13			25			25
Тема 14				30		30
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>			<b>25</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>65</b>
<b>Усього годин</b>			<b>50</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

\*ЗГП – захист групових проєктів

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

**Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни**

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

**ЧАСТИНА II**  
**ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ**  
**ДО ПОТОЧНОГО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ**

# СПИСОК ПИТАНЬ ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ

## Змістовий модуль 1

### Теоретичні та методологічні аспекти системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві

1. Що являє собою система управління безпекою харчових продуктів?
2. Які супутні програми повинні бути впровадженні при розробленні системи НАССР?
3. Навести основні Правила впровадження програми GHP (належна гігієнічна практика).
4. Навести основні Правила впровадження програми GMP (належна виробнича практика).
5. Які вам відомі стандарти серії ISO 22000 щодо безпеки харчових продуктів?
6. Що таке Біла книга про безпеку харчових продуктів? Її особливості, мета створення?
7. Які існують основні нормативні документи Європейського парламенту і Ради Європи щодо харчової безпеки?
8. Навести Регламенти ЄС, які є нормативно-правовою базою безпеки харчових продуктів.
9. Які основні положення щодо безпеки харчових продуктів викладені в Директиві Ради 93/43 ЕЕС «Про гігієну харчових продуктів»?
10. Які основні законодавчі документи щодо харчової безпеки діють в Україні?
11. Перерахувати основні Закони України, в яких наведені вимоги до харчових виробництв.
12. Які існують основні закони України, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчових продуктів?
13. Які вимоги щодо безпечності харчових продуктів регламентуються в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів»?
14. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України «Про захист прав споживачів»?
15. Які відносини регулюються Законом України «Про захист прав споживачів»?
16. Назвати основні положення Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного забезпечення населення». Які відносини він регулює?
17. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»?

18. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів викладені в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»?
19. Яку структуру має Кодекс Аліментаріус?
20. Які основні завдання комісії Кодексу Аліментаріус?
21. Які Комітети входять до складу Кодексу Аліментаріус?
22. Які завдання вирішує Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус?
23. Які основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС щодо виробництва безпечних харчових продуктів?
24. Які основні закони України, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчових продуктів?
25. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів та виробництва наведені в Законі України «Про якість та безпеку продовольчої сировини та харчових продуктів»?
26. Які існують основні Закони України, в яких наведені вимоги до харчових виробництв?
27. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових продуктів.
28. Навести структуру органів виконавчої влади, що регулює якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини.
29. Які основні функції окремих структур виконавчої влади, що відповідальні за якість та безпеку харчових продуктів?
30. Навести класифікацію нормативно-технічної документації, в якій містяться вимоги до харчових продуктів. Зміст нормативно-технічної документації.

## **Змістовий модуль 2**

### **Практичне впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві**

1. З яких етапів складається розроблення плану НАССР?
2. На яких принципах базується система управління безпечністю харчових продуктів?
3. Порядок розроблення плану НАССР.
4. Які дані зазначають на блок-схемі та схематичному плані виробництва?
5. Яким чином відбувається коригування розробленого плану НАССР в умовах виробництва?
6. Яким чином відбувається перевірка дієвості плану НАССР?
7. Які існують вимоги до документації, що розробляється в системі НАССР?
8. Яким чином відбувається керування ресурсами при впровадженій системі НАССР на підприємстві?
9. Який порядок проведення сертифікації системи НАССР?



10. Які документи надаються до акредитованого органу при сертифікації системи НАССР?
11. Заходи щодо поліпшення системи управління безпечністю харчових продуктів.
12. Яким чином робоча група НАССР повинна скласти повний опис харчового продукту?
13. Які на які важливі фізичні характеристики та склад продукту під час і після оброблення слід звернути увагу?
14. Чи може контамінант потрапити до продукту в процесі приготування, оброблення або зберігання?
15. Чи забезпечує планування виробничих приміщень відповідне відокремлення сировини від готової до вживання продукції?
16. Чи може очищення впливати на безпечність продукту, який обробляється?
17. Вплив стану здоров'я, особистої гігієни та підготовки персоналу на якість готового продукту.
18. Яким чином здійснити опис продукту у вигляді уніфікованої форми?
19. Назви товарів згідно класифікації асортименту товарів.
20. Які вимоги містять ДСТУ?
21. Назвіть споживчі властивості харчових продуктів.
22. Як зазначають стан готовності продукції?
23. Як описують види та типи пакування, терміни зберігання?
24. Класифікація токсичних речовин, які регламентує Законодавство України.
25. Які завдання та основні принципи мікробіологічного контролю на підприємстві?
26. Які документи регламентують допустимі рівні вмісту контамінантів у харчових продуктах та продовольчій сировині?
27. Програми-передумови для розроблення та впровадження системи НАССР.
28. Що таке ризики? Яким чином проводиться аналіз ризиків небезпек та визначається важкість наслідків небезпек?
29. Які завдання санітарно-гігієнічного контролю на підприємстві?
30. Якими заходами забезпечується особиста гігієна працівників підприємства?

**ЧАСТИНА III**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

# ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

## ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СИСТЕМИ НАССР У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

### Тема 1. Нормативно-правова база із впровадження системи НАССР у сфері HoReCa в Україні

#### Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Законодавчі документи, що регламентують харчові безпеку в Україні
  2. Особливості впровадження системи НАССР у умовах карантину
  3. Терміни і визначення, що використовуються при впровадженні НАССР
3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

#### Список рекомендованої літератури

##### Основна

1. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№771/97-ВР від 23.12.1997 р., зі змінами 1602-VII від 20.09.2015 р.). Статті 1, 21, 22, 40-51.
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

##### Додаткова

1. Постанова №57 від 30.12.2020 р. «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).
2. Настанова ЄС «Про запровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, та сприяння запровадження принципів НАССР на деяких харчових підприємствах» від 16.11.2005 р.
3. Настанова ФАО та ВООЗ для урядів із запровадження НАССР на малих та менш розвинутих підприємствах харчової промисловості. ФАО. Документи про харчові продукти та харчування, № 86.
4. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради «Про гігієну харчових продуктів» від 29.04.2004 р.
5. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до всіх організацій харчового ланцюга.

## **Тема 2. Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанних комплексах**

### **Завдання для самостійної роботи:**

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Стандарти системи НАССР: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap)
  2. Вимоги до архітектурно-конструктивних та інженерних систем закладів ресторанного господарства
  3. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельно-ресторанних комплексів
- 3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
2. Система НАССР. Леонорм, Львів, 2003. 216 с.
3. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.
2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
3. Постанова КМУ № 559 від 23.05.2001 року «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок».
4. Наказ МОЗ № 280 від 23.07.2002 р. «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».
5. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.

### **Тема 3. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР у сфері HoReCa в Україні**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Вимоги до процедур НАССР
  2. Види процедур НАССР
  3. Процедура ведення записів для документального підтвердження дотримання встановлених процедур
  4. Процедура моніторингу
  5. Процедура перевірки
  6. Процедура «зворотного зв'язку» для подальшого удосконалення програми НАССР
3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

#### **Список рекомендованої літератури**

##### **Основна**

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

2. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

##### **Додаткова**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.

2. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.

3. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.

4. Закон України № 2639 (набув чинності 06.08.2019 р.) «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

5. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 05.04.2007 № 877-V.

## **Тема 4. Аналіз небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних, алергенів) закладів готельно-ресторанного господарства**

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Вплив алергенів на організм людини
  2. Механізм дії алергенів
  3. Перехресне забруднення алергенами
  4. Нормування алергенів в харчових продуктах
  5. Ознайомлення із положеннями МБТіСН 5061-89.
3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Закон України № 2639 (набув чинності 06.08.2019 р.) «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». *Перелік алергенів.*
2. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навчальний посібник для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». 2-ге видання, доповн. та переробл. / А. В. Слащева, О. В. Сабіров. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 526 с.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с.
4. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.
5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

#### **Додаткова**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.
2. МБТіСН 5061-89 «Медико-биологические требования и санитарные нормы».
3. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».
4. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.
5. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.

## **Тема 5. Розробка методів документування всіх процедур та ведення записів**

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Порядок створення робочої групи
  2. Документообіг групи НАССР
  3. Журнали реєстрації
  4. Чек-листи
  5. Форма наказу про групу НАССР
3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

Накази Мінагрополітики про затвердження форм уніфікованих актів перевірок Держпродспоживслужбою:

1. № 446 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»
2. №447 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю інспектування стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин».

## **Тема 6. Процедури перевірки ефективності НАССР**

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення
  2. 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

*3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.

2. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.

3. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.

4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

5. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

1. Закон України № 2639 (набув чинності 06.08.2019 р.) «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

### **Тема 7. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ) на прикладі ЗРГ при готелях**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

*1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*

*2. Самостійно опрацюйте питання:*

1. Температурні ККТ
2. Мікробіологічні ККТ
3. Токсикологічні ККТ

*3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від



03.11.2016 № 1728.

2. Система НАССР. Леонорм, Львів, 2003. 216 с.

3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

5. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

1. МБТиСН 5061-89 «Медико-биологические требования и санитарные нормы».

2. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навчальний посібник для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». 2-ге видання, доповн. та переробл. / А. В. Слащева, О. В. Сабіров. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 526 с.

3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с.

4. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.

5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ПРАКТИЧНЕ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

### **Тема 8. Програми-передумови № 1-5 для сфери HoReCa**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

*1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*

*2. Самостійно опрацюйте питання:*

1. Безпечність води

2. Процедури прибирання, миття й дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь

*3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

#### **Список рекомендованої літератури**

##### **Основна**

1. МБТиСН 5061-89 «Медико-биологические требования и санитарные нормы».

2. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навчальний посібник для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». 2-ге видання, доповн. та переробл. / А. В. Слащева, О. В. Сабіров. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 526 с.

3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с.

4. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.

5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

#### **Додаткова**

1. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.

2. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.

3. Корзун В. Н. Гігієна харчування : КНТЕУ, 2019. 236 с.

### **Тема 9. Програми-передумови № 6-9 для сфери HoReCa**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

1. Санітарно-гігієнічні вимоги для персоналу сфери HoReCa

2. Вимоги до встановлення сміттєзбірників на підприємствах сфери HoReCa

3. Вимоги та сертифікація для засобів боротьби із шкідниками

3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

#### **Список рекомендованої літератури**

##### **Основна**

1. Постанова КМУ № 559 від 23.05.2001 року «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок».

2. Наказ МОЗ № 280 від 23.07.2002 р. «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

3. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства:

навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.

#### **Додаткова**

1. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.

2. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.

3. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

### **Тема 10. Програми-передумови № 10-13 для сфери HoReCa**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

*1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*

*2. Самостійно опрацюйте питання:*

1. Документообіг складського господарства
2. Контроль постачальників
3. Вимоги до транспортування харчових продуктів за групами

*3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

#### **Список рекомендованої літератури**

##### **Основна**

1. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».

2. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.

##### **Додаткова**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.

2. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.

3. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.

4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

5. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та

запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

## **Тема 11. Коригувальні дії, процедури валідації та верифікації**

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Документальне оформлення процедури верифікації
  2. Державний аудит процедури НАССР
3. *Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.
2. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.
3. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.
4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
5. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

Накази Мінагрополітики про затвердження форм уніфікованих актів перевірок Держпродспоживслужбою:

1. № 446 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»
2. №447 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю інспектування стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин».

## **Тема 12. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів**

### **Завдання для самостійної роботи:**

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
  1. Групи харчових продуктів
  2. Етапи виготовлення страв і харчової продукції
- 3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.

#### **Додаткова**

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.

## **Тема 13. Опис харчового продукту або страв за групами**

### **Завдання для самостійної роботи:**

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*

1. Небезпечні чинники харчової продукції
2. Основні ознаки, за якими проводиться опис харчових продуктів
3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
2. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.
3. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.
4. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.
5. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.

#### **Додаткова**

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.

### **Тема 14. Документація для здійснення контролю НАССР в готельно-ресторанних комплексах**

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу.
2. Самостійно опрацюйте питання:

1. Акти НАССР
2. Протокол нарад НАССР групи
3. Протоколи моніторингу ККТ
4. Протоколи впровадження коригувальних заходів
5. Протоколи валідації, верифікації

*3. Підготуйте доповідь та презентацію за темою з урахуванням тематики групового проекту.*

### **Список рекомендованої літератури**

#### **Основна**

1. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.

2. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанова щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління.

3. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.

4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

5. Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». Київ, 2010. 34 с.

#### **Додаткова**

Накази Мінагрополітики про затвердження форм уніфікованих актів перевірок Держпродспоживслужбою:

1. № 446 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»

2. №447 від 08.08.2019 р. «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю інспектування стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин».

**Навчальне видання**

*Слащева Аліна Вячеславівна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**СИСТЕМА НАССР  
У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

**Методичні рекомендації для вивчення дисципліни**

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,0.

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50042, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.