

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри
готельного, ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
Протокол №1 від 01.09.2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи



Каріна НЕМАШКАЛО

БЕЗПЕКА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

**Ж Транспорт та послуги
Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
перший (бакалаврський)
Готельно-ресторанна справа**

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

**обов'язкова
українська**

Розробник:
д.т.н., доцент

Віталій БЕЗСОННИЙ

Завідувач кафедри
готельного, ресторанного
бізнесу і крафтових
технологій

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Віталій БЕЗСОННИЙ

**Харків
2026**

ВСТУП

В умовах глобалізації ринку гостинності та євроінтеграційних процесів в Україні, парадигма безпеки готельно-ресторанного бізнесу зазнає докорінних змін. Сучасний заклад індустрії гостинності розглядається не лише як місце надання сервісу, а як об'єкт критичної інфраструктури, де безпека гостей, персоналу та активів є фундаментальною умовою функціонування.

Традиційні підходи, обмежені охороною праці та базовою санітарією, вже не здатні протистояти новітнім загрозам. Актуальність дисципліни зумовлена необхідністю підготовки фахівців нової формації для спеціалізації J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», здатних керувати ризиками в умовах високої невизначеності. Специфіка кейтерингу, що передбачає розрив у часі та просторі між виробництвом і споживанням продукту, вимагає глибоких знань логістичної безпеки, управління «холодовим ланцюгом» (Cold Chain) та оцінки ризиків на віддалених локаціях (Site Assessment).

Окрім того, повномасштабна війна в Україні актуалізувала питання цивільного захисту, енергетичної автономності закладів та психологічної стійкості команд. Паралельно з цим, цифрова трансформація галузі створює нові виклики у сфері кібербезпеки та захисту персональних даних (GDPR), а посилення соціальної відповідальності бізнесу вимагає беззаперечного дотримання норм інклюзивності та безбар'єрності. Таким чином, дисципліна є інтегруючим елементом професійної підготовки, що об'єднує управлінські, технологічні, правові та психологічні аспекти ведення бізнесу.

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти системного професійного мислення та комплексу прикладних компетентностей, необхідних для розробки, впровадження та аудиту систем безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства та кейтерингу. Курс спрямований на підготовку менеджера, здатного гарантувати безперервність бізнес-процесів, мінімізувати операційні та репутаційні ризики, а також створити безпечне фізичне та психологічне середовище для споживача послуг.

Завданнями навчальної дисципліни є:

1) теоретико-методологічні – вивчення сучасних концепцій ризик-менеджменту в HoReCa, розуміння еволюції загроз від фізичних до гібридних (кібернетичних, біологічних, інформаційних);

2) нормативно-правові – глибоке засвоєння національного законодавства та імплементація міжнародних стандартів серії ISO (ISO 22000 – безпечність харчових продуктів, ISO 45001 – гігієна праці, ISO 27001 – інформаційна безпека).

3) технологічні (Food Safety) – формування навичок розробки планів HACCP, адаптованих до динамічних умов кейтерингу, а також впровадження протоколів захисту від біотерроризму та фальсифікації продукції (концепції TACCP та VACCP);

4) організаційно-управлінські: розвиток умінь проводити аудит безпеки виїзних локацій, організовувати безпечну логістику готової продукції, управляти натовпом під час масових заходів (Crowd Management);

5) цифрові та соціальні – набуття компетенцій із захисту інформаційних активів готелю, забезпечення цифрової приватності гостей, а також створення інклюзивного простору відповідно до вимог ДБН В.2.2-40:2018;

б) антикризові – підготовка до ефективних дій в умовах надзвичайних ситуацій воєнного характеру (повітряні тривоги, блекаут), організація роботи в укриттях та надання домедичної допомоги.

Предметом навчальної дисципліни є сукупність управлінських, інженерно-технічних, санітарно-гігієнічних та психологічних механізмів, спрямованих на ідентифікацію, аналіз та нейтралізацію ризиків у системі «гість – персонал – середовище гостинності».

Об'єкт навчальної дисципліни – цілісна екосистема безпеки підприємств готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингових компаній, що охоплює процеси виробництва, транспортування, реалізації послуг, а також захист інформаційних та матеріальних ресурсів в умовах мінливого зовнішнього середовища.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
PH2	ЗК 3, СК 2, СК 3
PH5	СК 6, СК 11
PH6	ЗК 10
PH7	ЗК 4, ЗК 9, ЗК 10
PH9	СК 11
PH10	ЗК 8, СК 14
PH12	ЗК 1, ЗК 9, СК 3, СК 14
PH13	ЗК 8
PH14	ЗК 9, СК 4, СК 6, СК 11, СК 13
PH15	ЗК 8
PH17	ЗК 8
PH18	ЗК 8
PH19	ЗК 8
PH21	ЗК 8
PH22	ЗК 8
PH23	ЗК 6, СК 2

де, PH2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та

діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

PH9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

PH10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

PH18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

PH19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

PH22. 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.

PH23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя
- ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.
- ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- СК14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Операційна безпека та управління ризиками в кейтерингу та ресторані

Тема 1. Концептуальні засади безпеки та управління ризиками (Risk Management) в HoReCa

Еволюція поняття безпеки в індустрії гостинності: від охорони праці до комплексного управління ризиками. Сутність та класифікація ризиків у готельно-ресторанному бізнесі: операційні, стратегічні, фінансові, репутаційні та юридичні ризики. Концепція «нульового травматизму» (Vision Zero).

Методологія оцінки ризиків. Інструменти ідентифікації загроз: SWOT-аналіз безпеки, метод FMEA (Failure Mode and Effects Analysis) для аналізу видів та наслідків відмов у сервісних процесах. Матриця ризиків як інструмент пріоритезації загроз.

Корпоративна культура безпеки. Роль людського фактора у забезпеченні стабільності бізнес-процесів. Політика безпеки закладу: розробка, впровадження та

комунікація персоналу. Відповідальність менеджменту за створення безпечного середовища.

Тема 2. Нормативно-правова база безпеки в Україні та міжнародні стандарти

Законодавче регулювання безпеки послуг. Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про охорону праці», «Про захист прав споживачів». Вимоги Санітарного регламенту для закладів громадського харчування.

Міжнародна стандартизація. Огляд стандартів серії ISO: ISO 22000 (системи менеджменту безпечності харчових продуктів), ISO 45001 (системи менеджменту охорони здоров'я та безпеки праці). Гармонізація українського законодавства з директивами ЄС.

Державний нагляд та контроль. Повноваження Держпродспоживслужби та Держпраці. Порядок проведення перевірок, права та обов'язки суб'єктів господарювання. Юридична відповідальність за порушення норм безпеки: дисциплінарна, адміністративна, кримінальна.

Тема 3. Інтегрована система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

Концепція НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Сім принципів НАССР. Програми-передумови як фундамент системи безпеки: вимоги до приміщень, обладнання, гігієни персоналу, боротьби зі шкідниками (Pest Control), поводження з відходами.

Аналіз небезпечних факторів. Класифікація небезпек: біологічні (бактерії, віруси, паразити), хімічні (пестициди, миючі засоби, алергени), фізичні (сторонні предмети). Оцінка ймовірності виникнення та тяжкості наслідків.

Критичні контрольні точки (ККТ). Алгоритм визначення ККТ ("Дерево рішень"). Встановлення критичних меж, системи моніторингу та коригувальних дій. Процедури верифікації та валідації системи. Документування процедур та ведення записів. Система простежуваності (Traceability) продукції «від лану до столу».

Тема 4. Специфіка безпеки кейтерингових послуг: Логістика та Cold Chain

Особливості ризиків у виїзному обслуговуванні (Off-premise catering). Поняття «вікна ризику» при розриві технологічного ланцюга. Температурний контроль та безпека (Time/Temperature Control for Safety — TCS Foods). Небезпечна температурна зона.

Управління холодним ланцюгом (Cold Chain). Технології Cook & Chill та Cook & Hold. Вимоги до спеціалізованого автотранспорту: санітарні паспорти, температурний моніторинг під час перевезення (дата-логери).

Пакування та транспортування. Види термоконтейнерів та ізотермічних боксів. Правила товарного сусідства при транспортуванні. Запобігання перехресному забрудненню в дорозі. Маршрутизація доставки як фактор безпеки.

Тема 5. Food Defense та безпека на виїзних локаціях (Site Assessment)

Захист харчових продуктів від навмисного забруднення (Food Defense). Відмінність концепцій НАССР (випадкове забруднення) та ТАССР/ВАССР

(Threat/Vulnerability Assessment Critical Control Point — оцінка загроз та вразливостей). Запобігання біотерроризму, саботажу та фальсифікації продукції (Food Fraud).

Аудит безпеки локації (Site Assessment). Критерії оцінки безпечності майданчика для кейтерингу: доступ до джерел питної води та електроенергії, наявність санітарних зон для персоналу, захист від погодних умов та комах. Організація тимчасових кухонь та зон роздачі з дотриманням санітарних розривів. Управління відходами на виїзді.

Тема 6. Протипожежна безпека та інженерний захист об'єктів

Організація пожежної безпеки. Класифікація пожеж. Специфіка пожежної безпеки на професійній кухні (клас пожежі F — горіння жирів та олій). Автоматичні системи пожежогасіння та первинні засоби (вогнегасники, протипожежні ковдри).

Інженерно-технічний захист. Вимоги до систем вентиляції та жироловлювачів. Електробезпека: захист від ураження струмом, заземлення обладнання. Безпечна експлуатація газового господарства та балонів під тиском (актуально для кейтерингу). Планування шляхів евакуації, системи оповіщення та знаки безпеки.

Змістовий модуль 2. Стратегічна безпека, цифровізація та кризовий менеджмент

Тема 7. Охорона праці та ергономіка в готельно-ресторанному бізнесі

Управління охороною праці. Основні шкідливі та небезпечні виробничі фактори в HoReCa. Профілактика професійних захворювань. Організація медичних оглядів персоналу.

Ергономіка робочого простору. Принципи ергономічного проектування кухонь та зон обслуговування для мінімізації фізичного навантаження. Безпека вантажно-розвантажувальних робіт (Manual Handling). Попередження травматизму: порізи, опіки, падіння (Slips, Trips, and Falls). Засоби індивідуального захисту (ЗІЗ).

Тема 8. Кібербезпека та захист інформаційних активів готелю

Інформаційна безпека в епоху цифровізації. Основні кіберзагрози для готельно-ресторанного бізнесу: віруси-шифрувальники (Ransomware), DDoS-атаки, фішинг. Вразливості систем управління готелем (PMS) та POS-терміналів.

Захист персональних даних. Регламент GDPR (General Data Protection Regulation) та закон України «Про захист персональних даних». Правила обробки та зберігання конфіденційної інформації гостей (паспортні дані, платіжні картки).

Цифрова гігієна персоналу. Політика паролів, безпека корпоративної пошти, захист гостьових Wi-Fi мереж. Безпека IoT-пристроїв («розумні» замки, термостати). Соціальна інженерія та методи протидії маніпуляціям.

Тема 9. Інклюзивна безпека: Доступність та безбар'єрність

Нормативна база інклюзивності. Державні будівельні норми ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд». Концепція універсального дизайну в гостинності.

Створення безбар'єрного простору. Вимоги до входних груп, пандусів, ліфтів, ширини дверних отворів. Облаштування інклюзивних санітарних кімнат та номерного фонду. Забезпечення навігації для осіб з порушеннями зору (тактильна плитка, шрифт Брайля) та слуху.

Організація евакуації маломобільних груп населення. Спеціалізоване обладнання (евакуаційні крісла) та алгоритми дій персоналу при порятунку осіб з інвалідністю під час надзвичайних ситуацій.

Тема 10. Психологічна безпека та управління конфліктами

Психологія безпеки. Вплив стресу та втоми на безпеку праці. Профілактика професійного вигорання в сервісних службах.

Конфлікт-менеджмент. Типологія конфліктів у сфері обслуговування. Специфіка роботи зі «складними» гостями (агресивна поведінка, стан алкогольного сп'яніння). Методики деескалації конфліктів (моделі LATTE, HEAT). Ненасильницьке спілкування.

Протоколи безпеки при агресії. Взаємодія зі службою безпеки та правоохоронними органами. Юридичні аспекти самозахисту персоналу та захисту честі й гідності.

Тема 11. Безпека масових заходів (Event Safety) та управління натовпом

Специфіка безпеки івент-індустрії. Планування безпеки масових заходів: фестивалів, концертів, банкетів. Оцінка місткості майданчика (Capacity calculations).

Управління натовпом (Crowd Management). Психологія натовпу. Ризики виникнення тисняви та паніки. Організація потоків відвідувачів: входні групи, зонування, черги. Контроль доступу та акредитація. Роль стюардів та волонтерів у забезпеченні порядку. Взаємодія з екстреними службами під час заходу.

Тема 12. Цивільний захист та дії в умовах воєнного стану та НС

Система цивільного захисту суб'єкта господарювання. Кодекс цивільного захисту України. Планування та організація заходів ЦЗ на об'єктах готельно-ресторанного бізнесу.

Дії в умовах воєнного стану. Протоколи реагування на сигнали «Повітряна тривога». Організація та обладнання укриттів: вимоги до вентиляції, запасів води та їжі, зв'язку. Забезпечення автономності закладу при блекаутах (генератори, альтернативне водопостачання).

Домедична допомога. Алгоритми надання першої допомоги при критичних кровотечах, зупинці серця, опіках, травмах. Склад та використання аптечок. Психологічна підтримка постраждалих.

Перелік практичних занять / завдань за навчальною дисципліною наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Перелік практичних занять / завдань

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1. Завдання 1	Практикум з ідентифікації ризиків у HoReCa

Тема 2. Завдання 2	Аудит нормативної відповідності закладу
Тема 3. Завдання 3.	Розробка плану НАССР: Визначення ККТ
Тема 4. Завдання 4.	Кейс-стаді: Організація безпечної логістики (Cold Chain)
Тема 5. Завдання 5.	Аудит безпеки виїзної локації (Site Assessment)
Тема 6. Завдання 6.	Планування евакуації та протипожежна безпека
Тема 7. Завдання 7.	Ергономічний аудит робочих місць
Тема 8. Завдання 8.	Тренінг з цифрової гігієни та кібербезпеки
Тема 9. Завдання 9.	Аудит доступності та інклюзивності об'єкта
Тема 10. Завдання 10.	Рольова гра: Деескалація конфліктів
Тема 11. Завдання 11.	Планування безпеки масового заходу (Event Safety)
Тема 12. Завдання 12.	Симуляційний тренінг: Дії в умовах воєнного стану

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл. 3.

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1-12	Вивчення лекційного матеріалу
Тема 1-12	Підготовка до практичних занять
Тема 1-12	Виконання компетентнісно-орієнтованих завдань
Тема 1-12	Підготовка до контрольних робіт

Кількість годин лекційних та практичних занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття визначених результатів навчання, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

Словесні (лекція (Тема 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) проблемна лекція (Тема 9, 10, 11, 12)).

Наочні (демонстрація (Тема 1-12)).

Практичні (практична робота (Тема 1 - 12), дискусії (Тема 1-12)).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів: максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума – 60 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль.

Семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається сумуванням всіх балів, отриманих під час поточного контролю.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: комплексно-орієнтовні завдання (48 балів), письмові контрольні роботи (52 бали).

Семестровий контроль: залік.

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Безпека життєдіяльності та охорона праці. Практикум з тренінг-курсу для здобувачів вищої освіти всіх спеціальностей першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. Є. О. Михайлова, О. Ф. Протасенко; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. — Електрон. текстові дан. (1,59 МБ). — Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. — 146 с.: іл. — Загол. з титул. екрану. — Бібліогр.: с. 145. — Режим доступу : <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/32520>

2. Тренінг-курс "Безпека життєдіяльності". Практикум для студентів усіх спеціальностей першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс] / уклад. О. Ф. Протасенко, Є. О. Михайлова; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (1,57 МБ). - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. - 125 с. - Режим доступу : <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26070>

Додаткова

3. Вецепура Н. В. Економічна безпека підприємств індустрії гостинності: теоретичний аспект / Н. В. Вецепура, Ю. В. Земліна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. — 2022. — № 35. — С. 83-90. <http://srd.pgasa.dp.ua:8080/xmlui/handle/123456789/9515>

4. Food Safety Controls during Bulk Food Preparation—An Observational Analysis — PMC. — Режим доступу : <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10297087/>

5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

6. The Law of Ukraine On Quality and Safety of Food Products and Food Raw Materials - FAOLEX Database. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/ukr38571original.pdf>

Інформаційні ресурси

7. Безпека послуг у готельному і ресторанному бізнесі (спец. 241) – [Електрон. ресурс] : Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10156>

8. HACCP Principles & Application Guidelines – FDA – [Електрон. ресурс] . – Режим доступу : <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

9. What are the key differences between HACCP and Menu-Safe? - IFSQN, – [Електрон. ресурс] . – Режим доступу : <https://www.ifsqn.com/forum/index.php/topic/38978-what-are-the-key-differences-between-haccp-and-menu-safe/>

10. Safe Handling of Take-Out Foods - USDA Food Safety and Inspection Service, – [Електрон. ресурс] . – Режим доступу : <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/safe-handling-take-out-foods>