

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**


Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К. Скороходька



Протокол № _____ від _____ 2023р.



"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Декан факультету
ІВАНІШОВСЬКИЙ
_____ 2023р.

"СХВАЛЕНО"
на засіданні кафедри ветеринарної
гігієни ім. проф. А.К. Скороходька
Протокол № 9 від " 11 " квітня 2023р.


Завідувач кафедри
Марія КУЧЕРУК

"РОЗГЛЯНУТО"
Гарант ОП «Ветеринарна гігієна,
санітарія і експертиза»
 Лариса ШЕВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ**

спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Факультет ветеринарної медицини
Розробники: проф., д.вет.н. Якубчак О.М., ас. к.вет.н. Гриб Ю.В.

Київ – 2023р.

1. Опис навчальної дисциплін

ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
Освітня програма	<i>«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>залік</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	
Семестр	4	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	- год.	
Лабораторні заняття	30 год.	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	- год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Мета: набуття студентами знань щодо основоположних характеристик товарів, що визначають їх споживчу вартість, і чинники, що забезпечують ці характеристики; щодо сертифікації та управління безпекою харчової продукції на національному, регіональному та міжнародному рівнях та практичних навичок розроблення та практичного застосування нормативних документів (НД) різних категорій на продукцію тваринництва, гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів.

Завдання:

- надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою харчових продуктів;
- ознайомити студентів з основними національними, регіональними, міжнародними та європейськими законодавчими, нормативними документами за тематикою дисципліни;
- розглянути основоположні та організаційно-методичні стандарти національної системи стандартизації та сертифікації;
- ознайомити студентів з вимогами щодо правил розробки, оформлення і впровадження нормативних документів (НД) різних видів та категорій;
- надати студентам відповідну практичну підготовку з розроблення та застосування нормативних документів (НД) різних категорій на продукцію тваринництва гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів;
- ознайомити студентів з організацією метрологічної діяльності в Україні;
- розглянути організацію та порядок проведення державного нагляду та контролю за дотриманням вимог стандартів, норм та правил;
- ознайомити студентів з процедурою сертифікації продукції, що імпортується в Україну та порядком проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій;
- розглянути основні положення серії стандартів з управління якістю ДСТУ ISO 9000, вимоги та основні положення ДСТУ ISO 17025-2001 та основні положення серії стандартів системи управління навколишнім середовищем ДСТУ ISO 14000;
- ознайомити студентів з основами управління безпекою харчових продуктів (принципи системи HACCP)

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

загальні компетентності (ЗК):

ЗК4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

СК14. Здатність ідентифікувати та оцінювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, наведеним в інформації для споживача або декларації виробника

Програмні результати навчання (ПРН): У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- терміни та визначення основних понять у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою харчових продуктів;
 - основні принципи діяльності, структуру та обов'язки і права національних органів стандартизації, сертифікації;
 - структуру та основні принципи діяльності міжнародної та регіональної системи стандартизації, сертифікації, метрології та акредитації;
 - основні положення та вимоги Законів України і нормативних документів щодо стандартизації, сертифікації, метрології та управління безпекою харчових продуктів;
 - категорії та види нормативних документів чинних в Україні;
 - порядок застосування міжнародних, регіональних, національних стандартів та інших нормативних документів;
 - порядок здійснення державного нагляду за дотриманням вимог стандартів, норм та правил;
 - організацію та порядок проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій;
 - основні положення, терміни, визначення та принципи системи управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг;
 - основні положення системи управління навколишнім середовищем.
- вміти:
- працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації;
 - користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації, сертифікації та управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг;
 - розробляти технічні умови (ТУ) на харчові продукти та сировину;
 - проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та сировину

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Товарознавство продуктів харчування														
Тема 1. Основи сучасного товарознавства. Маркування харчових продуктів.	1	8	2		2		4							
Тема 2. Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика харчових жирів. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.	2	8	2		2		4							
Тема 3. Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.	3	8	2		2		4							
Тема 4. Товарознавство продуктів тваринного походження. Товарознавча характеристика риби та рибних товарів. Товарознавча характеристика харчових концентратів	4	8	2		2		4							
Тема 5. Товарознавство продуктів рослинного походження: товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	5	8	2		2		4							

Тема 6. Товарознавство продуктів рослинного походження: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Товарознавча характеристика смакових товарів	6	8	2		2		4						
Тема 7. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення	7	7	2		2		3						
Тема 8. Товарознавство молочних, м'ясних, жирових та рибних продуктів функціонального призначення	8	7	2		2		3						
Разом за змістовим модулем 1		62	16		16		30						
Змістовий модуль 2. Стандартизація продуктів харчування													
Тема 1. Основні поняття і визначення вітчизняної стандартизації	9	6	2				4						
Тема 2. Категорії та види стандартів	10	8	2		2		4						
Тема 3. Міжнародні організації, що займаються питаннями стандартизації	11	8	2		2		4						
Тема 4. Регіональні організації зі стандартизації	12	8	2		2		4						
Тема 5. Управління якістю. Сертифікація	13	8	2		2		4						
Тема 6. Екологічна стандартизація	14	11	2		4		5						
Тема 7. Маркування органічних харчових продуктів, сучасні вимоги законодавства України	15	9	2		2		5						
Разом за змістовим модулем 2		58	14		14		30						

Курсовий проект (робота) з												
(якщо є в робочому навчальному плані)												
Усього годин	120	30		30		60						

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Асортимент і вимоги до якості молока коров'ячого питного	2
2	Вимоги до якості та споживчі властивості ковбасних виробів	4
3	Характеристика харчових концентратів. Вивчення асортименту та оцінка якості харчових концентратів.	2
4	Особливості виробництва різних видів плодово-овочевої продукції.	2
5	Товарознавча характеристика смакових товарів.	2
6	Харчові продукти функціонального призначення. класифікацією, властивостями та способами отримання функціональних молочних продуктів.	2
7	Асортимент та споживчі якості кондитерських виробів	2
8	Міжнародна організація стандартизації ISO	4
9	Структура ДП «УкрНДНЦ»	2
10	Організації із стандартизації СЕН та СЕНЕЛЕК	2
11	Системи управління якістю (ISO 9000)	2
12	Екологічне маркування	2
13	Маркування органічних харчових продуктів	2

5. Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

1. Історія становлення і розвитку товарознавства
2. Визначення понять: «товарознавство», «якість харчового продукту», «безпека харчового продукту», «товар», «стандартизація», «стандарт».
3. Вимоги до молочних функціональних товарів
4. Споживні властивості кисломолочних напоїв, їх класифікація та асортимент.
5. Які є дефекти питного молока і кисломолочних напоїв?
6. Технологія консервування згущеного, стерилізованого і сухого молока. Класифікація згущеного молока.
7. Споживні властивості твердих сичужних сирів, їх класифікація.
8. Які є дефекти вершкового масла і твердих сичужних сирів?
9. Класифікація м'яких сичужних і перероблених сирів.
10. Умови і строки зберігання окремих груп молочних товарів.

11. Які супутні речовини впливають на формування властивостей жирів?
12. Які ви знаєте способи виділення і рафінування олії та як вони впливають на формування асортименту, біологічні цінності продукту?
13. Які ви знаєте показники якості та дефекти олії?
14. Як впливає сировина і способи витоплювання на формування асортименту та якості тваринних топлених жирів?
15. Які ви знаєте показники якості та дефекти тваринних топлених жирів?
16. Які строки зберігання тваринних топлених жирів гарантуються їх виробниками?
17. Які ви знаєте показники якості, дефекти маргарину та кулінарних жирів?
18. Які чинники впливають на формування асортименту маргарину та кулінарних жирів.
19. Які строки зберігання маргарину та кулінарних жирів гарантуються їх виробниками?
20. Народногосподарське значення стандартизації.
21. Зв'язок стандартизації з іншими науками.
22. Стандартизація, як наука, мета, основні задачі.
23. Перспективні напрями розвитку стандартизації сільськогосподарської продукції.
24. Методи стандартизації.
25. Основні задачі стандартизації.
26. Методи стандартизації – агрегування, взаємозамінність.
27. Роль комплексної стандартизації у поліпшенні якості сільськогосподарської продукції.
28. Основні завдання комплексної стандартизації.
29. Ступеневий характер впровадження окремих прогресивних показників якості.
30. Обов'язкові і рекомендовані показники у стандартизації сільськогосподарської продукції.
31. Обов'язкові показники в стандартизації харчових продуктів.
32. Обов'язкові показники в стандартизації кормів і кормових добавок.
33. Обов'язкові показники в стандартизації сільськогосподарської промислової продукції.
34. Обов'язкові показники в стандартизації сільськогосподарської рослинної продукції (овочів, фруктів та ін.).
35. Обов'язкові показники в стандартизації зерна і продуктів його переробки.
36. Основні вимоги до якості сільськогосподарської продукції (зерна, кормів), які оформляються на експорт.
37. Документи (посвідчення, сертифікати), які необхідно оформити при експорті зерна, кормів, насіння тощо.
38. Вимоги до сільськогосподарської продукції, яка імпортується в Україну.
39. Процедура визнання результатів сертифікації сільськогосподарської продукції, що імпортується.
40. Особливості сертифікації імпортованої сільськогосподарської продукції, яка випускається серійно.
41. Підстава для визнання відповідності сертифіката іноземної держави.
42. Особливості сертифікації імпортованої сільськогосподарської продовольчої

продукції.

43. Сертифікати походження продукції.
44. У яких випадках оформляються сертифікати походження?
45. Термін дії сертифікатів походження.
46. Що таке посвідчення якості елеватора або картка аналізу і хто ці документи оформляє при підготовці партії для експорту.
47. Порядок оформлення сертифіката якості і хто його видає.
48. Фітосанітарний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
49. Карантинний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
50. Радіологічний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
51. Ветеринарне свідоцтво, про що в ньому йде мова і хто його оформляє.
52. Ветеринарний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
53. Сертифікат відповідності, документи необхідні для його оформлення і хто його оформляє.
54. Порядок оформлення свідоцтва про визнання імпортного сертифіката.
55. Порядок оформлення сертифіката відповідності на імпортну продукцію.
56. Ситуації в яких приймається рішення про повне чи часткове визнання результатів сертифікації іноземної держави.
57. Вимоги до декларацій постачальника про відповідність.
58. Яким національним знаком відповідності маркується продукція, яка відповідає обов'язковим вимогам НД, всім вимогам чи окремим вимогам НД.
59. Знак відповідності СЄ, яку продукцію можна маркувати цим знаком.
60. Документи, які повинен оформити імпортер сільськогосподарської продукції.
61. Інформація, що необхідна для ідентифікації продукції і постачальника при оформленні декларації відповідності.
62. На яку продукцію (товари) не треба представляти сертифікати походження.
63. Маркування, екологічне маркування.
64. Вимоги до органічного маркування харчових продуктів.
65. Екологічна стандартизація, її значення в системі охорони навколишнього середовища.

Приклади тестових питань:

Вкажіть вид членства України в організації ISO?

- А) Повноправний член організації
- В) Член-кореспондент
- С) Член-абонент

Як називається загальна угода, що не має серйозних заперечень стосовно суттєвих питань у більшості заінтересованих сторін і яку досягають за процедури, спрямованої на врахування думки всіх сторін і зближення розбіжних поглядів?

- А) консенсус
- В) консолідація
- С) консорціум

Повноваження якої організації реалізуються в стандартизації в усіх областях господарювання за виключенням сфер електротехніки, електроніки та електрозв'язку?

- A) ISO
- B) IEC
- C) ITU

Як називається стандарт, прийнятий країнами СНД, що приєдналися до Угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології і сертифікації, і який застосовується ними безпосередньо.

- A) Міждержавний стандарт (ГОСТ)
- B) Національний стандарт (ДСТУ)
- C) Міжнародний стандарт (ISO)

Яка організація здійснює державний нагляд за дотриманням суб'єктами ринку органічної продукції законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції?

- A) Це повноваження Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.
- B) Це повноваження ДП "УкрНДНЦ"

Чи є вірним наступне твердження: Стандарт ДСТУ ISO 14001:2015 «Системи екологічного управління» може використовуватися будь-якою організацією, незалежно від її розміру, типу та особливостей.

- A) так
- B) ні

В структурі ISO найвищим органом являється ...

- A) Генеральна асамблея
- B) Рада ISO
- C) Головний технічний комітет
- D) Технічне бюро

Продукт дозволяється маркувати як органічний, якщо він відповідає таким вимогам:

- A) містить не більше 5% неорганічних інгредієнтів, які дозволено використовувати
- B) містить не більше 7% неорганічних інгредієнтів, які дозволено використовувати
- C) містить не більше 10% неорганічних інгредієнтів, які дозволено використовувати

6. Методи навчання.

Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, виїзні заняття на виробництві тощо.

7. Форми контролю.

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів використовують наступні методи контролю:

- модульні тестові завдання;
- індивідуальні завдання;
- індивідуальні співбесіди;
- колоквіуми;
- залік

8. **Розподіл балів, які отримують студенти.** Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 03.03.2021 р. протокол № 7)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9. Рекомендовані джерела інформації

1. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гапула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. - Львів: Видавництво Національного університету „Львівська політехніка”, 2002. -560 с.
2. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. - Київ: Європейська Комісія, 2005. - 48 с.
3. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник:-Укр. та

рос. мовами./За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм», 2000.-158 с.

4. Бичківський Р. Управління якістю: Навчальний посібник. -Львів: ДУ „Львівська політехніка”,2000. - 329 с.
5. Боженко Л. І., Гута О. Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікація продукції: Навчальний посібник. - Львів: ДУ „Львівська політехніка”,2001. - 176 с.
6. Болотніков А.О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг.: Навч. пос.-К.:МАУП, 2005.-144 с.
7. Бойко Т,Г. Основи стандартизації: Навч. посібник. - Львів: Видавництво Національного університету „Львівська політехніка”, 2004. - 232 с.
8. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч. - метод, пос. - К.: КНЕУ, 2004. - 167 с.
9. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. - К.: 2000. - 228 с.
10. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. -Київ, 2005. - 800 с.
11. Віткін Л., Хімичева Г. Інтеграція систем управління за окремими напрямками діяльності)// Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №1. - с.53-58.
12. Горопацький В., Паракуда В., Сухенько А. Національні стандарти з екологічного маркування //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005.- №3. - с. 8-9.
13. Декрет Кабінету Міністрів України "Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення", Газета "Урядовий кур'єр", № 56 (166) від 20.04.93
14. Декрет Кабінету Міністрів України „Про стандартизацію і сертифікацію" від 10 травня 1993 р. № 46-93.
15. Державна система сертифікації України: методи, правила, організація діяльності. Довідн. - Київ-Львів, - 1995. - 276 с.
16. Директива Європейського парламенту та Ради № 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 року. Щодо загальної безпеки продукції.
17. Директиви Європейського союзу: Довідник/ за заг. Ред. В.л. Іванова. - Львів „Леонорм", 1998.-С. 5-7.
18. Доманцевич Н.І. Основи стандартизації, метрології і управління якістю. Навч. - метод, посібник для самостійної роботи студентів. - Львів, 2002, 217 с.
19. ДСТУ 4161 - 2003 "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги". - К.: Держспоживстандарт України, 2003, - 14с

20. Європейська біла книга про безпеку харчових продуктів, Брюссель, 12 січня 2000 р.
21. Європейська Синя Книга „Використання відстежування в ланках постачання для виконання вимог споживачів продуктів харчування”, грудень 2003 р.
22. Закон України "Про підтвердження відповідності", Газета "Голос України", № 112 (2612) від 26.06.2001 р., // Офіційний вісник України, 2001, № 24. -С. 1-8.
23. Закон України „Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції” №468-967 ВР
24. Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності". К.: “Офіційний вісник України”, 2001, № 24. - С. 9-14.
25. Закон України "Про стандартизацію", Газета "Голос України", № 108 (2608) від 20.06.2001 р
26. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти та процедуру оцінки відповідності" від 1 грудня 2005 №3164-IV
27. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" № 1393-XIV.
48. Муді Р., Поліводський О. Експортно-імпортні операції з країнами ЄС: сільгосппродукція(посібник з правових питань) - Київ: Європейська комісія, 2005.- 112с.
49. М'ясна продукція та яйцепродукти. Нормативні документи: Довідник: У 4-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
50. Наказ Держспоживстандарту „Про затвердження Інструкції про порядок здійснення державного нагляду за додержанням стандартів, норм правил" від 3 червня 2002 р. №321.
51. Належна виробнича практика (GMP) та належна дистриб'юторська практика (GMP) ветеринарних препаратів /За ред. А.М. Головка, П.І. Вербицького. - К.: Реферат, 2003.-96 с.
52. Національна стандартизації (ДСТУ 1.0; ДСТУ 1.1; ДСТУ 1.2; ДСТУ 1.5- 93; ДСТУ 1.7-93; ДСТУ 1.13, ДСТУ ISO/IEC Guide 59). - К.: Держспоживстандарт України, 2003.-200 с.
53. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування: ДСТУ 2296-93. - К.: Держстандарт України, 1993. – 20 с.
54. Новиков В., Никитюк О. Модель системи управління безпечністю продуктів харчування у рамках ISO 22000:2005// //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №6. - с.66 - 68.
55. Новий стандарт з охорони навколишнього середовища //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №1. - с.6 - 7.
56. Організація контролю якості лікарських засобів під час оптової та роздрібною торгівлі/ Упор.: Паршина Н.Л, Абабков В.В., Котенко О.Н. - К, 2002.- 178 с.
57. Органічні продукти для споживачів// Проект „Органічні продукти в Україні: розвиток інформаційного простору" - Київ, Українська Асоціація Споживачів, Інститут споживача, 2005, 23 с.

58. Осівська В.В. Основи стандартизації, метрології і управління якістю: Навч. посібник. - К.: Київ. Нац. торг. - екон. ун-т, 2002 -119 с.
59. Правила обов'язкової сертифікації харчової продукції від 15 липня 1997 р. за №259/2063
60. Правила уповноваження та атестації у державній метрологічній Системі, затв. Держспоживстандартом України, 29.03.2005 р., №71
61. Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні
62. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
63. Порядок митного оформлення товарів (продукції), що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні, затв. Постановою Кабміну України від 04.11.1997 р. № 1211.
64. Порядок ввезення на митну територію України продукції, що імпортується та пі для гас в Україні обов'язковій сертифікації, затв. наказом Держмитного комітету України від 10.05.94 р., № 107/126 із змінами, та реєстрованого в Мінюсті України 19.05.94 р. № 103/312.
65. Постанова (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчової продукції.
66. Постанова КМУ „ Деякі питання Державного департаменту ветеринарної медицини" від 8 червня 2001 р. №641.
67. Пресерви рибні. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.- 78 с.
68. Регламент європейського парламенту і ради 178/2002/ЕС від 28 січня 2002 р. про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів.
69. Риба копчена, в'ялена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.- 116 с.
70. Риба жива, заморожена та охолоджена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-78 с.
71. Риба солена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-116 с.
72. Сарани а Г.А. Метрологія, стандартизація та управління якістю. - К.: Либідь, 1993. -254 с.
73. Сертифікація Основні поняття. Терміни та визначення"; ДСТУ 2462-
94. - К.: Держстандарт України, 1994. - 26 с.
74. Сертифікація та акредитація. Збірник стандартів. ДСТУ EN серії 45000, К.: Держстандарт У країни, 1998. - 244 с.
75. Указ Президента України "Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції", 23.02.2002 р. № 113/2001.
76. Системи управління навколишнім середовищем: ДСТУ ISO серії 14000. К.: Держстандарт України, 1998. -228 с.
77. Система сертифікації УкрСЕПРО: (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96; ДСТУ 3498-96). - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.

78. Система НАССР. Довідник/ Львів: НТЦ Леонорм-Стандарт, 2003.- 218 с.
79. Система аналізу ризиків і критичних точок контролю (НАССР) та настанови щодо її застосування // Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. - Львів :НЦ „Леонорм”, 2000. - 176 с.
80. Стандарти з управління якістю, розроблення настанов з якості: ДСТУ ISO серії 1 0000. К.: Держстандарт України, 1999. - 30 с.
81. Стандарти - основа безпеки продуктів// Стандарти и качество - 2005.-М 8. — с . 1 0 — 12.
82. Український класифікатор нормативних документів (ДК 004-2003). К.: Держспоживстандарт України, 2003.-81 с.
83. Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація. - К.: Знання, 2005 - 242 с.
84. Харчові концентрати, прянощі та приправи. Нормативні документи: Довідник: У 2-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
85. Харчові олії та жири. Нормативні документи: Довідник: У 3-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
86. Шаповал МІ. Менеджмент якості: Підручник. - К.:Товариство "Знання", 2003.- 475 с
87. Школьник /І., Московська Н.Технічне регулювання як інструмент захисту прав споживачів //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2003. - №5. - с. 3 - 6.
88. Широкова І., Ганс Д. Кушель. Охорона здоров'я та життя людей, тварин і рослин.-Наближення законодавства України до законодавства Європейського Союзу/Матеріали українсько - європейського консультативного центру з питань законодавства, 2003, 35 с.
89. Юзків Я., Тетера В. Єдність засад у системі технічного регулювання)// Стандартизація, сертифікація, якість. - 2003. - №6. - с. 12 - 19.
90. Якубчак О., Мельничук С., Звон А. Дейнеко О. НАССР ефективна превентивна система гарантії безпеки продуктів харчування //Ветеринарна медицина України. - 2003. - №4- с. 37 - 39.
91. Янішевський О. Управління якістю харчових продуктів на основі ISO 9000:2000. // Стандартизація, сертифікація, якість, Х., Держстандарт України, 2001.№4.С.57-58.
92. Організаційна структура стандартизації в Україні: Методичні вказівки з вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів магістратури та слухачів ННІ післядипломної освіти зі спеціальності 8.130501-«Ветеринарна медицина» / Якубчак О.М., Вихованець В.І., Меженська Н.А. – К.: Вид-во НАУ, 2008.–14 с.
93. Правила побудови Технічних Умов України: Методичні вказівки до написання технічних умов дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів магістратури та слухачів ННІ післядипломної освіти зі спеціальності 8.130501-«Ветеринарна медицина» / Якубчак О.М., Вихованець В.І., Меженська Н.А. – К.: Вид-во НАУ, 2008.–14 с.
94. Методичні рекомендації щодо впровадження системи НАССР на

молокопереробних підприємствах / О.М. Якубчак, Т.М. Димань, Л.В. Олійник, Т.Г. Мазур – К.: ТОВ «Біопром» 2005.–40 с.

95. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, М.А. Мельник, Н.М. Хмельницька, Р.І. Білик – К.: ТОВ «Біопром» 2005.–78 с.

96 Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.

97 Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за №416/952 (до відома)

98 Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень".

99 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 №16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за №761/3201 (у редакції наказу Державного департаменту ветеринарної медицини від 18.11.2003 №87 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28.04.2004 за № 549/9148, із змінами внесеними наказом Держдепартаменту ветмедицини від 27.09.2004 № 107 та зареєстрованими 04.10.2004 за № 1249/9848).

100 Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 16.06.2004 №71 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 23.06.2004 за № 768/9367.

101 Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарно-санітарному контролю та нагляду, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 19.04.2005 №32 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 15.06.2005 за № 659/10939.

102 Порядок пропуску вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, через державний кордон України, затверджений наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 27.12.99 № 49 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 10.01.2000 за № 9/4230.

103 Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".

104 Наказ заступника Міністра оборони України по тилу - начальника тилу збройних сил України від 07.07.99 № 74 "Про оголошення термінів зберігання продовольства, пайків і раціонів харчування".

10. Інформаційні ресурси

1. Загальна інформація ISO [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.iso.org/ru/about-us.html>
2. Європейський комітет зі стандартизації CEN [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://standards.cen.eu/>