

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
Маркування та сертифікація харчових продуктів
обов'язковий
Реалізується в межах освітньої програми
«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Суми – 2025

Розробник:  к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 09.06.2025 № 16
	Завідувач кафедри  Роман ПЕТРОВ (підпис)

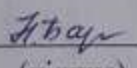
Погоджено:

Гарант освітньої програми  Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма  Людмила НАГОРНА

Рецензія на робочу програму надана 
(підпис) (ПІБ)

 Віталій Різований

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації  (Гузія Баранік)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Маркування та стандартизація харчових продуктів			
2.	Факультет/кафедра	Факультет ветеринарної медицини / кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії			
3.	Статус ОК	Обов'язковий компонент ОП			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для <i>(заповнюється для обов'язкових ОК)</i>	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 36			
5.	ОК може бути запропонований для <i>(заповнюється для вибіркового ОК)</i>				
6.	Рівень НРК	7 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	9,10 семестр, 30 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5,0			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		16	-	14	
		14	-	16	60
10.	Мова навчання	Українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	к.вет.н., доцент Світлана НАЗАРЕНКО			
11.	Контактна інформація	Сумський НАУ, факультет ветеринарної медицини, кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії. Каб.39, Тел.:0991417529; nazarenko.sveta 2014@gmail.com			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент пов'язаний із загальним цілями ОП та забезпечує набуття знань про науково-теоретичні основи, методологічні й організаційні положення стандартизації та сертифікації тваринницької продукції.			
13.	Мета освітнього компонента	Забезпечити набуття здобувачами знань щодо маркування та сертифікації і 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.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на основі вивчення ОК: Державний ветеринарно-санітарний нагляд згідно вимог МЄБ, Маркування та сертифікація харчових продуктів, Нормативно-правове забезпечення моніторингу якості харчових продуктів, Управління безпечністю та якістю харчових продуктів
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності (списування, академічний плагіат, користування гаджетами під час виконання підсумкових завдань) виконані завдання анулюється і не зараховується, здобувач направляється на повторне виконання комплексу завдань. У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Маркування, стандартизація, сертифікація, харчові продукти

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³			Як оцінюється ДРН
	ПРН 10	ПРН 13	ПРН 18	
ДРН 1. Визначати види і категорії нормативних документів, оцінювати відповідність якості тваринницької продукції діючим стандартам; користуватися діючою нормативною документацією.	+	+	+	Усне опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторних заняттях, тестування, виконання самостійної роботи та представлення її на заняттях.
ДРН 2. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти сировину, тваринницьку продукцію, користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації.	+	+	+	Усне опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторних заняттях, тестування, виконання самостійної роботи. Розв'язання ситуаційних завдань.
ДРН 3. Розробляти технічні умови (ТУ) на харчові	+	+	+	Самостійне опрацювання здобувачами окремих питань

продукти та сировину. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та тваринницьку продукцію.				самостійної роботи, з представленням опрацьованого матеріалу у вигляді презентаційної доповіді; Експрес-контроль знань у вигляді усного опитування під час аудиторних занять. Розв'язання ситуаційних завдань.
ДРН 4. Орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах. Використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентноспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку.	+	+	+	Усне опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторних заняттях, тестування.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу				Рекомендована література ¹	
	Аудиторна робота			Самостійна робота		
	Лк	П.з / семін. з	Лаб. з.			
9 семестр						
Тема 1. Стандартизація продуктів харчування. Основні поняття і визначення вітчизняної стандартизації. Категорії та види стандартів. Міжнародні та регіональні організації, що займаються питаннями стандартизації.	2	-	2	6	[1-12, 26-30]	
Тема 2. Управління якістю. Сертифікація. Екологічна стандартизація. Маркування органічних харчових продуктів, сучасні вимоги законодавства України.	4	-	2	6	5,6,7,8,9	
Тема 3. Стан розроблення державних класифікаторів України. Економічна ефективність стандартизації.	4	-	4	6	2,13,14,15,16	
Тема 4. Сутність та завдання сертифікації продуктів харчування. Показники, підтверджені при сертифікації.	2	-	2	6	17,18,19,20	
Тема 5. Нормативна документація, що регламентує	4		4	6	21,22,23,24,25,26,27,	

сертифікацію. Сутність, мета і об'єкти екологічної сертифікація.					
Всього	16	-	14	30	
10 семестр					
Тема 6. Екологічна сертифікація в західноєвропейських країнах. Екологічне маркування.	2	-	2	12	28,29,30
Тема 7. Знак відповідності і правила його застосування. Маркування товарів Міжнародні знаки відповідності продукції	2	-	4	12	10,11,12,13,14,15,16
Тема 8. Метрологія. Теоретичні основи вимірювань. Суть, предмет, об'єкт і правові основи метрології. Метрологічна служба і метрологічна система України.	2	-	2	12	[1-9, 13-25]
Тема 9. Міжнародне співробітництво в галузі метрологічної. Вимірювання і метрологічні характеристики. Похибки вимірів і засобів виміральної техніки.	4	-	4	12	[1-20, 26-30]
Тема 10. Фізичні величини. Одиниці фізичних величин. Міжнародна система одиниць. Вимірювання: основні поняття і характеристики. Забезпечення єдності вимірі	4	-	4	12	2,7,9,12,18
Всього	14	-	16	60	90

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)
ДРН 1. Визначати види і категорії нормативних документів, оцінювати відповідність якості тваринницької продукції діючим стандартам; користуватися діючою нормативною документацією.	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), мультимедійне презентування матеріалу, інструктаж. Лабораторно-практичні заняття в умовах Сумської регіональної державної лабораторії державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Сумського	Робота з книгою, навчально-методичною літературою (читання, виписування, конспектування). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремими питаннями. Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод). На основі вивченого та опрацьованого матеріалу самостійно генерувати думку під час теоретичного опитування, рішення ситуаційних завдань, диспутів, обговорень. Використовувати мультимедійні технології для

	регіонального науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації. Використання технічних засобів навчання, трансляція відео файлів щодо тематики заняття, розбір проблемних ситуацій, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	опрацювання тем, винесених на самостійне опрацювання, діалогове навчання, співробітництво студентів.
ДРН 2. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти сировину, тваринницьку продукцію, користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації.	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), мультимедійне презентування матеріалу, інструктаж. Лабораторно-практичні заняття в умовах Сумської регіональної державної лабораторії державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Сумського регіонального науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації. Використання технічних засобів навчання, трансляція відео файлів щодо тематики заняття, розбір проблемних ситуацій, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	Робота з книгою, навчально-методичною літературою (читання, виписування, конспектування). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремими питаннями. Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод). На основі вивченого та опрацьованого матеріалу самостійно генерувати думку під час теоретичного опитування, рішення ситуаційних завдань, диспутів, обговорень. Використовувати мультимедійні технології для опрацювання тем, винесених на самостійне опрацювання, діалогове навчання, співробітництво студентів.
ДРН 3. Розробляти	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда	Робота з книгою, навчально-методичною літературою (читання, виписування,

технічні умови (ТУ) на харчові продукти та сировину. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та тваринницьку продукцію.	(евристична і репродуктивна), мультимедійне презентування матеріалу, інструктаж. Лабораторно-практичні заняття в умовах Сумської регіональної державної лабораторії державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Сумського регіонального науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації. Використання технічних засобів навчання, трансляція відео файлів щодо тематики заняття, розбір проблемних ситуацій, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	конспектування). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремими питаннями. Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод). На основі вивченого та опрацьованого матеріалу самостійно генерувати думку під час теоретичного опитування, рішення ситуаційних завдань, диспутів, обговорень. Використовувати мультимедійні технології для опрацювання тем, винесених на самостійне опрацювання, діалогове навчання, співробітництво студентів.
ДРН 4. Орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах. Використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку.	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), мультимедійне презентування матеріалу, інструктаж. Лабораторно-практичні заняття в умовах Сумської регіональної державної лабораторії державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Використання технічних засобів навчання, трансляція відео файлів щодо тематики заняття, розбір проблемних ситуацій, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій,	Робота з книгою, навчально-методичною літературою (читання, виписування, конспектування). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремими питаннями. Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод). На основі вивченого та опрацьованого матеріалу самостійно генерувати думку під час теоретичного опитування, рішення ситуаційних завдань, диспутів, обговорень. Використовувати мультимедійні технології для опрацювання тем, винесених на самостійне опрацювання, діалогове навчання, співробітництво студентів.

	застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	
--	---	--

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 9 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15 балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	15 балів/15%	До 14 тижня
4.	Тести множинного вибору	20 балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 9 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань, складання протоколів	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована,	Виконано усі вимоги	Виконано усі вимоги завдання,

	виконано	але доповідь не чітка, не логічна	завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	продemonстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 9 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 10 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
2	Вирішення ситуаційних завдань та складання протоколів	20 балів/20%	До 13 тижня
3	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня
4	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання у 10 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань,	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не	Більшість вимог	Виконано усі вимоги	Виконано усі вимоги завдання,

складання протоколів	виконано	виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 10 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Баль – Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Буряк В.Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю. Навчальний посібник. К.: ЦП «Компринт», 2017. 587 с
2. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.– 145с.
3. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю. К.: ЦУЛ, 2016. - 624 с
4. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2002. 560 с.
5. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. Київ: Європейська Комісія, 2005. 48 с.
6. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник: Укр. та рос. мовами./За заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НТЦ «Леонорм», 2000.-158 с.
7. Бичківський Р. Управління якістю: Навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2000. 329 с.
8. Боженко Л. І., Гута О. Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікація продукції: Навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2001. 176 с.
9. Болотніков А.О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг.: Навч. пос.-К.:МАУП, 2005.- 144 с.
10. Бойко Т,Г. Основи стандартизації: Навч. посібник. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2004. 232 с.
11. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч. - метод, пос. - К.: КНЕУ, 2004. - 167 с.
12. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. К.: 2000. 228 с.

Допоміжні джерела

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 3410 - 96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення Збір, стандартів (ДСТУ 3410-96 ДСТУ 3420-96, ДСТУ 3498-96: К.: Держстандарт України, 1997. 236 с.
20. ДСТУ 4161.2003 "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги". К.: Держспоживстандарт України, 2003, 14с
21. Європейська біла книга про безпеку харчових продуктів, Брюссель, 12 січня 2000 р.
22. Європейська Синя Книга «Використання відстежування в ланках постачання для виконання вимог споживачів продуктів харчування», грудень 2003 р.
23. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" № 1393-XIV. 48 с.
24. Сертифікація Основні поняття. Терміни та визначення"; ДСТУ 2462 94. - К.: Держстандарт України, 1994. - 26 с.
25. Сертифікація та акредитація. Збірник стандартів. ДСТУ EN серії 45000, К.: Держстандарт України, 1998. 244 с

Інші джерела

26. <http://uas.org.ua/ua/zagalni-vidomosti-pro-dp-ukrndnts/>
27. <https://www.iso.org/ru/about-us.html>
28. <http://uas.org.ua/ua/services/navchannya/vidannyazhurnalu-ssya/>
29. <http://uas.org.ua/ua/bankdanih/natsionalniy-bank-terminiv/>
30. <https://standards.cen.eu>