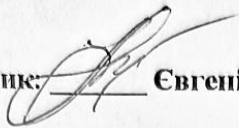


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 36. Маркування та сертифікація харчових продуктів

Спеціальність	212 ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Освітня програма	ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  Євгенія ДУДНИК, доктор філософії, викладач

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 02.06.2026 № 15
Завідувач кафедри	 (підпис) Роман ПЕТРОВ

Погоджено:

Гарант освітньої програми



Тетяна ФОТІНА

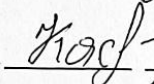
Декан факультету,

де реалізується освітня програма



Людмила Нагорна

Рецензія на робочу програму надана

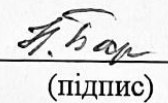


(підпис)

(ПІБ)



Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

(*Надія Баранець*)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06. 2026 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 (заповнюється для обов'язкових ОК)	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)				
6.	Рівень НРК	7 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	9,10 семестр, 15 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	Викладач: PhD, викладач Дудник Є.О.			
11.	Контактна інформація	Факультет ветеринарної медицини каб. 39, к.тел.0666762300, e.dudnyk@snau.edu.ua https://vet.snau.edu.ua/kafedri/vetsanekspertizi-mikrobiologi%D1%97-zoogigiyeni-ta-bezpeki-i-yakosti-produktiv-tvarinnictva/sklad-kafedri/dudnik-yevgeniya-oleksandrivna-ph-d/			
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 анулюються і не зараховуються, 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
17.	Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5319

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 продукти та сировину. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та тваринницьку продукцію.	+	+	+	Самостійне опрацювання здобувачами окремих питань 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 ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Самостійна робота	Рекомендована література ¹
	Аудиторна 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 сертифікацію. Сутність, мета і об'єкти екологічної сертифікація.	4		4	6	21,22,23,24,25,26,27,
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 вимірювальної 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 безпеки харчових	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

	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).	завдань, диспутів, обговорень. Використовувати мультимедійні технології для 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 технічні умови (ТУ) на харчові продукти та сировину. Проводити аналіз нормативної документації на харчові продукти та тваринницьку продукцію.	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 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 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 безпечності 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).	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.

	Використання мультимедійних технологій, 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	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	50балів/50%	Згідно розкладу

5.1.2 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	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів

презентацій та доповідей	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

5.1.3 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

6. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

6.1. Сумативне оцінювання

6.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 10 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%	Згідно розкладу
5	Іспит	30 балів/30%	Згідно розкладу

6.1.2. 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	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		питання		
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, 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

6.1. 3. 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

7. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Горач О.О., Новікова Н.В. Б-73 Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с.

Допоміжні джерела

2. Васюта, В., Калембет, Аа., & Гвоздецька, с. (2022). Особливості Маркування товарів в Україні. Herald of khmelnytskyi national university. Economic sciences, 312(6(1), 30-34. [https://doi.org/10.31891/2307-5740-2022-312-6\(1\)-4](https://doi.org/10.31891/2307-5740-2022-312-6(1)-4)
3. Сема, О., Сачко, А., & Бабух, І. (2026). Застосування експрес-методів аналізу в товарознавстві та товарознавчій експертизі продуктів харчування. Herald of khmelnytskyi national university. economic sciences, 352(2), 383-387. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2026-352-51>
4. Дончак, Л., & Шкварук, Д. (2025). Вплив екологічного маркування на споживчі переваги та якість продукції. Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences, 338(1), 285-289. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2025-338-42>
5. Chafei, H., El Harake, M.D., Toufeili, I., & Kharroubi, S.A. (2023). Knowledge, attitudes, and practices of consumers on food allergy and food allergen labeling: A case of Lebanon. Foods, 12(5), article number 933. doi: 10.3390/foods12050933.
6. Chang, F., Eng, L., & Chang, C. (2023). Food allergy labeling laws: International guidelines for residents and travelers. Clinical Reviews in Allergy & Immunology, 65, 148-165. doi: 10.1007/s12016-023-08960-6.
7. Dudarev, I., & Kukhar, R. (2025). Labelling of allergens and intolerance-causing foods in Ukraine. Commodity Bulletin, 18(1), 18-30. <https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.18>
8. Yemchenko, I. (2023). Simplified food labeling system for consumers. Commodity Bulletin, 16(1), 105-115. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-9>
9. 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
10. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.– 145с.
11. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю. К.: ЦУЛ, 2016. - 624 с
12. 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.
13. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. Київ: Європейська Комісія, 2005. 48 с.
14. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник: Укр. та рос. мовами./За заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НТЦ «Леонорм», 2000.-158 с.
15. Бичківський Р. Управління якістю: Навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2000. 329 с.
16. Боженко Л. І., Гута О. Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікація продукції: Навчальний посібник. Львів: ДУ «Львівська політехніка», 2001. 176 с.
17. 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.
18. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч. - метод. пос. - К.: КНЕУ, 2004. - 167 с.
19. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. К.: 2000. 228 с.
20. 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 1
21. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10 травня 1993 р. № 46-93.
22. Державна система сертифікації України: методи, правила, організація діяльності. Довідн. Київ-Львів, 1995. 276 с.
23. Директива Європейського парламенту та Ради № 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 року. Щодо загальної безпеки продукції.

24. Директиви Європейського союзу: Довідник/ за заг. Ред. В.л. Іванова. Львів «Леонорм», 1998. С. 5-7.
25. Доманцевич Н.І. Основи стандартизації, метрології і управління якістю. Навч. - метод, посібник для самостійної роботи студентів. Львів, 2002, 217 с.
26. 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.
27. ДСТУ 4161.2003 "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги". К.: Держспоживстандарт України, 2003, 14с
28. Європейська біла книга про безпеку харчових продуктів, Брюссель, 12 січня 2000 р.
29. Європейська Синя Книга «Використання відстежування в ланках постачання для виконання вимог споживачів продуктів харчування», грудень 2003 р.
30. Закон України 4147-IX «Про державне регулювання сфери захисту рослин» закріплюється виконання вимог міжнародного стандарту фітосанітарних заходів щодо маркування дерев'яного пакувального матеріалу.
31. Закон України гармонізовано з Регламентом ЄС Regulation (EU) 2016/2031 of the European Parliament of the Council of 26 October 2016 on protective measures against pests of plants.
32. Закон України Про ветеринарну медицину та благополуччя тварин Редакція від 02.03.2026
33. ДСТУ 1558-91 Напівфабрикати м'ясні та субпродуктові. Технічні умови.
34. ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Загальні технічні умови.
35. ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрих-кодових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги.

Інші джерела

<http://uas.org.ua/ua/zagalni-vidomosti-pro-dp-ukrndnts/>
<https://www.iso.org/ru/about-us.html>
<http://uas.org.ua/ua/services/navchannya/vidannyazhurnalu-ssya/>
<http://uas.org.ua/ua/bankdanih/natsionalniy-bank-terminiv/>
<https://standards.cen.eu>
<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5319>