

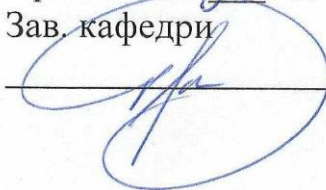
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ECTS 6

Розробник: Слащева А.В.,
доцент кафедри технології
в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	6
Загальна кількість годин	180
Кількість модулів	2
Лекції, годин	34
Практичні / семінарські, годин	26
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	120
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3,5
самостійної роботи студента	6
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – одержання майбутніми магістрами знань з питань безпеки продуктів харчування та формування в них сучасного наукового світогляду в області харчової безпеки.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів.

Предмет: сучасні уявлення про технологічні способи зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини з метою рішення проблем раціонального, лікувально-профілактичного та захисного харчування населення.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки

Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції

Тема 3. Природні харчові шкідливі компоненти та технологічні способи зниження їх негативного впливу на здоров'я людини

Тема 4. Поняття та класифікація ксенобіотиків

Тема 5. Контамінація харчових продуктів ксенобіотиками та їх вплив на здоров'я людини

Тема 6. Соціальні токсиканти

Тема 7. Проблеми біобезпеки генно-модифікованих організмів

Тема 8. Безпечність харчових добавок

Тема 9. Сучасні концепції харчування в умовах шкідливого впливу екологічних факторів

Тема 10. Дієтичні добавки як «харчова підтримка» здоров'я населення

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу					
Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки	11	2	1		8
Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	11	2	1		8
Тема 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях	14	2	2		8
Тема 4. Антихарчові компоненти	11	2	2		8
Тема 5. Природні токсичні компоненти	11	2	2		8
Тема 6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування	11	2	1		8
Тема 7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні	11	2	1		8
Разом за змістовим модулем 1	80	14	8		56
Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу					
Тема 8. Металеві забруднення радіонукліди	12	2	2		8
Тема 9. Пестициди	12	2	2		8
Тема 10. Нітрати, нітрити нітрозосполуки	12	2	2		8
Тема 11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні	12	2	2		8
Тема 12. Гормони та антибіотики	12	2	2		8
Тема 13. Генно-модифіковані організми	14	4	2		8
Тема 14. Соціальні токсиканти	14	4	2		8
Тема 15. Харчові добавки	12	2	2		8
Разом за змістовим модулем 2	100	20	16		64
Усього годин	180	34	26		120

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар запитань і відповідей Харчова безпека та основні критерії її оцінки	1
2	Семінар запитань і відповідей Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	1
3	Семінар – дискусія Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях	2
4	Семінар – дискусія Антихарчові компоненти	2
5	Семінар – дискусія Природні токсичні компоненти	2
6	Семінар – дискусія Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування	1
7	Семінар – дискусія Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні	1
8	Семінар – дискусія Металеві забруднення та радіонукліди	2
9	Семінар – дискусія Пестициди	2
10	Семінар – дискусія Нітрати, нітрити та нітрозосполуки	2
11	Семінар – дискусія Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні	2
12	Семінар – дискусія Гормони та антибіотики	2
13	Семінар – розгорнута бесіда Генно-модифіковані організми	2
14	Семінар – розгорнута бесіда Соціальні токсиканти	2
15	Семінар запитань і відповідей Харчові добавки	2
	Всього	26

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Вивчення нормативних актів із харчової безпеки
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

5. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу			
Семинар запитань і відповідей Харчова безпека та основні критерії її оцінки	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: поняття харчової безпеки, критерії та індикатори харчової безпеки, поняття "споживчий кошук", міжнародні організації з харчової безпеки, нормативна і оперативна діяльність ФАО. Джерела [1, 2, 3, 4, 5]. Робота із нормативною документацією в області харчової безпеки	Фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар запитань і відповідей Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: класифікація шкідливих компонентів їжі, базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції, екозалежні хвороби, способи захисту організму людини від негативного впливу шкідливих компонентів зовнішнього середовища. Джерела [1, 2, 6]. 2. Робота із "Медико-біологічними вимогами і санітарними номами" №5061-89	Фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: небезпека надлику і дефіциту білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, води, мінерних компонентів їжі. Джерела [1, 2, 3, 4, 5]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Антихарчові компоненти	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: антиферменти, антивітаміни, демінералізуючі компоненти, зобогнені речовини. Джерела [1, 2, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Природні токсичні компоненти	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: фітотоксини, мікотоксини, токсини гідробіонтів. Джерела [1, 4, 5]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування. Джерела [1, 3, 5]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Основні види фальсифікації	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: поняття і види фальсифікацій. Джерела [1, 4, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

хар-чових продуктів в світі та в Україні			
Всього за 1 модуль	56		
Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу			
Семинар – дискусія Металеві забруднення та радіонукліди	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: небезпека ртуті, кадмію, миш'яку, свинцю, радіонуклідів, шляхи їх контамінації у харчові продукти та воду, способи зниження остаточних кількостей радіонуклідів у харчовій продукції, способи переробки умовно придатної сировини. Джерела [1, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Пестициди	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: шляхи контамінації продуктів харчування пестицидами, способи зниження їх остаточних кількостей у харчовій продукції. Джерела [1, 6, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Нітрати, нітрити та нітрозосполуки	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: шляхи контамінації продуктів харчування нітратами, нітритами, нітрозосполуками, способи зниження остаточних кількостей нітратів у харчовій продукції. Джерела [1, 5, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: шляхи контамінації продуктів харчування діоксинами та поліциклічними ароматичними і хлорвмісними вуглеводнями. Джерела [1, 6, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – дискусія Гормони та антибіотики	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: небезпека гормональних препаратів та антибіотиків, шляхи їх контамінації у харчові продукти тваринного походження, способи зниження їх остаточних кількостей у харчовій продукції. Джерела [1, 4, 6, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семинар – розгорнута бесіда Генно-модифіковані організми	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: проблеми біобезпеки генно-модифікованих харчових продуктів, аргументи «за» і «проти». Джерела [1, 3, 6, 8]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семинар – розгорнута бесіда Соціальні токсиканти	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: поняття соціальних токсикантів, їх небезпека та загальні ознаки, негативний вплив на здоров'я людини депресантів, стимуляторів і галюциногенів, способи зниження їх негативного впливу. Джерела [1, 2, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, заслуховування та обговорювання доповідей

Семінар запитань і відповідей Харчові добавки	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: поняття і класифікації харчових добавок, поняття GRAS-речовин, харчові добавки із визначеним токсичним ефектом. Джерела [1, 5, 7, 8]. Робота із нормативною документацією, що регламентує використання харчових добавок	Фронтальне та індивідуальне опитування
Всього за 1 модуль	64		
Всього за семестр	120		

8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен

10. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу						
Тема 1			1			1
Тема 2			1			1
Тема 3	1		1			2
Тема 4	1		1			2
Тема 5	1		1			2
Тема 6	1		1			2
Тема 7	1		1		10	12
Разом змістовий модуль 1	5		7	0	10	22
Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу						
Тема 8	1		1			2
Тема 9	1		1			2
Тема 10	1		1			2
Тема 11	1		1			2
Тема 12	1		1			2
Тема 13	1			2		3
Тема 14	1			2		3
Тема 15			2		10	12
Разом змістовий модуль 2	7		7	4	10	28
Всього	12		14	4	20	50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

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

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

11. Методичне забезпечення

Навчальний посібник, електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навчальний посібник для студентів напряму підготовки 7.051701 „Харчові технології та інженерія” спеціалізації "Технологія харчування". 2-ге видання, доповн. та переробл. / А.В. Слащева, О.В. Сабіров. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. – 526 с.

2. Технологічні основи безпеки продуктів харчування: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності “Технології в ресторанному господарстві” ден. і заоч. форми навчання (Е-документ) / А.В. Слащева, С.Ю. Попова. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 72 с.

3. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: метод. рекомендації з вивчення дисципліни для магістрів напряму підготовки 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології в ресторанному господарстві» ден. і заоч. форм навчан. / А. В. Слащева, К. А. Заболотня; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. тех- нології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 91 с.

12. Рекомендована література

Основна

1. Коршунова Г.Ф. Технологічні основи безпеки продуктів харчування: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 7.051701 „Харчові технології та інженерія” спеціалізації "Технологія харчування" / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева, О.В.Сабіров. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2009. – 526 с.

2. Технологічні основи безпеки продуктів харчування: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності “Технології в ресторанному господарстві” ден. і заоч. форми навчання (Е-документ) / А.В. Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 72 с.

3. Шелкунов Л.Ф. Пища и экология / Л.Ф.Шелкунов, М.С.Дудкин, В.Н.Корзун. – Одесса: Оптимум, 2006. – 547 с.

4. Мачихин С.А., Стрелюхина С.А. Система обеспечения безопасности пищевых производств // Пищевая промышленность. – 2011. – №5. – С. 70-71.

5. Нечаев А.П. Безопасность продуктов питания: Учебное пособие / А.П.Нечаев, И.С.Витол. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2009. – 187 с.

6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета, 2009. – 554 с.

7. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Л.Ф.Павлоцька, Н.В.Дуденко, Л.Р.Дмитрієвич. – Суми: Університетська книга, 2007. – 302 с.

8. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции: Учебник / Л.В.Донченко, В.Д.Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 539 с.

9. Павлоцкая Л.Ф. Физиолого-гигиенические аспекты оценки качества продуктов: Учебник / Л.Ф.Павлоцкая, Н.В.Дуденко, В.В.Евлаш. – Х.: ХГУПТ, 2005. – 273 с.

Допоміжна

1. Бобильова О.О. Умови та спосіб життя населення і здоров'я населення / О.О.Бобильова, Ф.П.Ринда, Г.М.Жуков, Г.В.Рудь // Стан та здоров'я населення України та результати діяльності закладів охорони здоров'я (щорічна доповідь, 2000 рік). – Київ: Український інститут громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України, 2001. – С.107-108.

2. Передрий В.Г. Витамины и минералы в жизни человека вообще и среднестатистического жителя Украины в частности // Здоровье и питание. – 1998. - №1. – С. 3-5.

3. Тутельян В.А. Коррекция микронутриентного дефицита – важнейший аспект концепции здорового питания населения России / А.В.Тутельян, В.Б.Спиричев, Л.Н.Шатнюк // Вопросы питания. – 1999. – №1. – С. 3-11.

4. Смоляр В.І. Еволюція європейського харчування // Проблеми харчування. – 2004. – №1. – С.15-21.

5. Панфилов В.А. Диалектика пищевых технологий // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2004. – №6. – С.17-22.

6. Данилов А.М. Современные принципы проектирования состава здоровых продуктов питания / А.М.Данилов, М.О.Игнатьева // Тезисы доклада 4-го международного симпозиума «Экология человека: пищевая технология и продукты». – М., 1995. – С. 91-94.

7. Шевчук Л. Вплив аварій та катастроф на стан суспільного здоров'я України // Українські екологічні сторінки. – 1996. - №1 – С.1-3.

8. Земля тривоги нашої. Донецька область: національна доповідь про стан навколишнього природного середовища в 1997 році / Під ред. С. Куруленко. – Донецьк: ЗАТ “Газета”ВСЕ”, 1998. – 105 с.

9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – С. 87-88.

10. Палагина И.А., Шаманова Т.С. Характеристика качества продукции по токсичным элементам // Известия вузов. Пищевая технология. – 2002. – №1. – С. 71-72.

11. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061-89. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 185 с.

12. Габович Р.Д, Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. – К.: Здоров'я, 1987. – 248 с.

13. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061-89. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 185 с.

14. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ- Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.
15. ІСУЯ 7.5.1 – 03.01/УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять” – Донецьк, 2001 – 16 с.
16. ІСУЯ 7.5.1 – 03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін” – Донецьк, 2001 – 12 с.
17. ІСУЯ 7.5.1 – 03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань” – Донецьк, 2001 – 15 с.
18. ІСУЯ 7.5.1 – 03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС” – Донецьк, 2001 – 12 с.
19. ІСУЯ 7.5.1 – 03.05/УН “Загальні вимоги до організації НДРС” – Донецьк, 2001 – 16 с.
20. ІСУЯ 7.5.1 – 03.07/УН “Загальні вимоги до організації поточного контролю” – Донецьк, 2001 – 10 с.
21. ІСУЯ 7.5.1 – 03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю” – Донецьк, 2001 – 12 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data2008/base57/ukr57386.htm>
2. Закон України «Про затвердження методичних вказівок "Медико-біологічна оцінка нетрадиційної продовольчої сировини і нових харчових продуктів"» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart80/inx80867.htm>
3. Закон України «Про затвердження Допустимих рівнів вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді (ДР-97)» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart79/inx79713.htm>
4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.zps.com.ua/page.php?idp=10>
5. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart05/inx05381.htm>
6. Норми №5061-89 від 01.08.1989 «Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data/akt447/page1.htm>
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data2008/base64/ukr64254/page5.htm>

8. Постанова (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28 січня 2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів.» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://vet.gov.ua/data/law_eu/eu_2.doc

9. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://www.fao.org/index_ru.htm

10. Наказ «Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=z0466-05>

11. Виды и способы обмана покупателя и методы их выявления [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: http://www.imbf.org/health/deceit/deceit_4.htm