


ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ  
УНІВЕРСИТЕТ ДЕРЖАВНОЇ ФІСКАЛЬНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ


Навчально-науковий інститут інформаційних технологій  
Кафедра товарознавства та техногенно-екологічної безпеки


Затверджено  
Науково-методичною радою Університету  
протокол від «\_23\_» березня 2020 р.  
Голова НМР  О.А. Шевчук


**Робоча програма**  
**навчальної дисципліни**  
**«БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»**  
для підготовки здобувачів вищої освіти  
першого (бакалаврського) рівня  
(денної та заочної форми навчання)  
галузі знань 07 «Управління та адміністрування»  
спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  
статус дисципліни: вибіркова  
Освітньо-професійні програми: «Економіка та організація підприємницької  
діяльності», «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Ірпінь – 2020 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Безпечність товарів» складена на підставі освітньо-професійних програм «Економіка та організація підприємницької діяльності», «Товарознавство та експертиза в митній справі», затверджених Вченою радою Університету ДФС України у 2019 році.

Укладач:  Авраменко Н.Л., к.т.н., завідувач кафедри товарознавства та техногенно-екологічної безпеки

Рецензенти:  Т.М. Чорна, к.т.н., доцент кафедри техногенно-екологічної безпеки

 Г.М. Калач, к.е.н., доцент, завідувач кафедри економіки підприємства

Робочу програму навчальної дисципліни розглянуто та схвалено кафедрою товарознавства та техногенно-екологічної безпеки, протокол від « 3 » березня 2020 р. № 9.

Завідувач кафедри та товарознавства та техногенно-екологічної безпеки  Н.Л. Авраменко, доцент, к.т.н.

Розглянуто і схвалено вченою радою Навчально-наукового інституту інформаційних технологій, протокол від «4» березня 2020 р. № 3.

Голова вченої ради ННІ інформаційних технологій  А.Ю. Горбовий, д.т.н., професор

Завідувач навчально-методичного відділу  І.В. Качур, к.б.н., доцент

Реєстраційний № \_\_\_\_\_

## **ЗМІСТ РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Передмова .....	4
1. Опис навчальної дисципліни .....	7
2. Результати навчання .....	9
3. Зміст навчальної дисципліни .....	10
4. Критерії оцінювання .....	23
5. Засоби оцінювання .....	26
6. Перелік питань до поточного та підсумкового контролів .....	26
Рекомендована література .....	31

## Передмова

*Предмет дисципліни «Безпечність товарів»* – визначення показників безпечності товарів для споживачів, вивчення систем, які забезпечують якість та безпечність продукції і застосовуються на всіх етапах виробництва – від сировини до готової продукції.

*Методологічною основою дисципліни* є системний підхід. Програма курсу передбачає першочергове засвоєння питань забруднення продукції небезпечними речовинами, подальше вивчення систем якості та безпечності продукції, які застосовуються на сучасних виробництвах та їх взаємозв'язок з діяльністю по досягненню екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.

*Основною метою дисципліни* є розкриття значення шкідливих та токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпечністю продукції.

*Завданнями дисципліни* є:

- вивчення забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини нітратами;
- вивчення забруднення та радіаційної обробки продуктів харчування;
- вивчення забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини пестицидами;
- вивчення забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини важкими металами;
- вивчення забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини антибактеріальними речовинами;
- харчові добавки в продукції, їх нормування;
- вивчення систем управління якістю та безпечністю продуктів харчування;
- вивчення шляхів досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.

*Після вивчення дисципліни здобувачі мають знати:*

- законодавчі та нормативні документи щодо управління безпечністю товарів;
- види та засоби фальсифікації продовольчих товарів;
- основні принципи застосування системи ХАССП; життєвий цикл реалізації принципів ХАССП; переваги застосування ХАССП;
- загальні принципи безпеки харчових продуктів Комісії «Кодекс Аліментаріус»;
- характеристику небезпечних чинників в системі НАССР;
- гігієнічні принципи використання харчових добавок; класифікацію харчових добавок; нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів;
- гігієнічні принципи використання нітратів; нормування вмісту нітратів у сировині та харчових продуктах; шляхи потрапляння пестицидів у продукти харчування;

- особливості потрапляння мікробних забруднень та мікотоксинів у продукти харчування;
- розуміти небезпеки геномодифікованих організмів у продуктах харчування;
- шляхи потрапляння радіонуклідів у продукти харчування і організм людини; дію іонізуючого опромінення на організм людини; можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах;
- джерела забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини важкими металами; фактори, що впливають на вміст важких металів в продуктах рослинного походження; заходи щодо зменшення вмісту важких металів в харчових продуктах і продовольчій сировині;
- основні небезпечні чинники непродовольчих товарів: товарів з полімерних матеріалів, дитячих іграшок, виробів з текстилю, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів;
- права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпечності харчових продуктів.

*Після вивчення дисципліни здобувачі повинні вміти:*

- визначити місце дисципліни «Безпечність товарів» в системі сучасних наукових знань;
- трактувати законодавчі та нормативні документи щодо державного регулювання в сфері управління безпечністю товарів;
- характеризувати види та засоби фальсифікації продовольчих товарів;
- трактувати вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів;
- застосовувати методи визначення характеристик ризику в системі НАССР;
- здійснювати контроль у продукції на всіх етапах виробництва за вмістом: харчових добавок, нітратів, пестицидів у продукції на всіх етапах виробництва продуктів тваринного та рослинного походження;
- здійснювати контроль мікробних забруднень у харчових продуктах;
- характеризувати вимоги до вмісту геномодифікованих організмів у продуктах харчування;
- здійснювати контроль за вмістом радіонуклідів у продукції на всіх етапах виробництва
- здійснювати контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування;
- характеризувати основні небезпечні чинники непродовольчих товарів;
- характеризувати основні небезпечні чинники товарів з полімерних матеріалів та санітарно-гігієнічні показники та маркування дитячих іграшок;
- характеризувати основні показники безпечності виробів з текстилю, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів
- використовувати алгоритм рішень у разі виявлення фальсифікації товарів.

Після вивчення курсу «Безпечність товарів» здобувачі вищої освіти першого бакалаврського рівня на базі повної загальної середньої освіти (шифр компоненти освітньої програми – ВБ 7) повинні володіти такими компетентностями:

загальними:

- здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність діяти відповідально та свідомо.

спеціальними:

- здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур;
- здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності;
- здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності;
- здатність до організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур;
- здатність до бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків і результатів діяльності у сфері підприємництва, торгівлі та біржової практики з урахуванням ризиків.

фаховими:

- вміння визначати ключові критерії суб'єктів підприємницької діяльності, підприємств торгівлі, бірж з урахуванням результатів аналізу зовнішнього середовища з метою визначення перспектив подальшого розвитку; визначати товарні ринки, їх структуру, особливості і тенденції розвитку; проводити вивчення чинників формування потреб споживачів та їх поведінки в окремих сегментах ринку; організувати і проводити товарознавчу, митну та інших види експертиз товарів відповідно до вимог чинного законодавства.
- здатність застосовувати відповідне програмне забезпечення та відповідні пакети стандартних програм, розробка та запуск інформаційних технологій організації підприємницької діяльності, експертизи товарів (дослідження ринку, стратегічний аналіз, статистичний аналіз, порівняння показників, оцінка рівня якості і безпечності товарів).
- аналіз та структурування проблем суб'єктів підприємницької діяльності, підприємств торгівлі, бірж та розробка рішень їх подолання: аналізувати вихідні дані, необхідні для розрахунку економічних і соціально-економічних показників, що характеризують діяльність суб'єктів господарювання; оцінювати фактори зовнішнього і внутрішнього середовища підприємства; основних чинників, що формують динаміку споживчого попиту і пропозицію на продукцію підприємства; вміння

узагальнювати інформацію щодо рівня якості товарів; аналізувати проблеми й визначити перспективні напрями забезпечення економічної безпеки діяльності підприємств; здатність на підставі оперативного обліку продаж, джерел та видів інформації вивчати попит, розраховувати потребу в товарах, складати угоди на поставку товарів в асортиментному розрізі із урахуванням строків постачання; здійснювати оперативний контроль за дотриманням вимог митної безпеки; визначення впливу макро- і мікроекономічних показників на суб'єкти підприємницької діяльності, підприємства торгівлі, біржі, використовуючи теоретичні знання та практичні навички.

*Методи та форми навчання:* методи теоретичного дослідження; лекційні, семінарські заняття, індивідуальна й самостійна робота; робота в мережі Internet, написання дайджестів, розв'язання ситуаційних завдань, презентування власних проектів.

*Організація поточного та підсумкового контролю знань.*

Метою поточного контролю є перевірка у здобувачів вищої освіти рівня набутих на лекціях, семінарських заняттях та шляхом самостійного вивчення програмного матеріалу фахових знань та умінь. Поточний контроль здійснюється персоніфікованим оцінюванням роботи кожного студента. Структура поточного контролю враховує особливості денної та заочної форм навчання.

Максимально можлива оцінка за знання програмного матеріалу дисципліни складає 100 балів.

У поточному контролі знань здобувачів вищої освіти із дисципліни «Безпека життєдіяльності» оцінюванню підлягають наступні *обов'язкові елементи*:

- системність і активність роботи на семінарських заняттях;
- виконання модульних завдань.

Оцінка *системності і активності* роботи на семінарських заняттях передбачає контроль:

- рівня знань, продемонстрованого студентами у їх виступах чи відповідях на семінарських заняттях;
- результатів виконання і захисту контрольних робіт чи інших завдань, винесених на конкретне семінарське заняття.

Формою підсумкового контролю знань є диференційований залік.

**Міждисциплінарні зв'язки.** «Безпека життєдіяльності», «Екологія», «Системи промислових технологій в галузях економіки», «Хімія», «Мікробіологія», «Теоретичні основи товарознавства», «Товарознавство та експертиза продовольчих товарів», «Товарознавство та експертиза непродовольчих товарів».

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Рівень вищої освіти галузь знань спеціальність	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Рівень вищої освіти: бакалавр	Вибіркова	
Залікових модулів – 16	Галузь знань: 07 «Управління та удміністрування»  Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	Рік підготовки	
Загальна кількість – 90		4	4
		Семестр	
		7	7
		Лекції	
		16	4
		Семінарські заняття	
		14	2
		Самостійна робота	
		58	82
	Індивід.-консультац. робота:		
	2	2	
	Вид контролю		
	Диференційований залік	Диференційований залік	

Передумовами для вивчення дисципліни «Екологія» є: засвоєння теоретичних і практичних засад таких навчальних дисциплін як: «Безпека життєдіяльності», «Екологія», «Системи промислових технологій в галузях економіки», «Хімія», «Мікробіологія», «Теоретичні основи товарознавства».



## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Усього го	у тому числі				Усього го	у тому числі			
		Л	С	ІКР	СР		Л	С	ІКР	СР
Тема 1. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів	6	2			4	5	2			3
Тема 2. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР	6	1			5	5	1			4
Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР	6	1	2		3	6	1			5
Тема 4. Харчові добавки у продуктах харчування	6	1			5	6				6
Тема 5. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітридами, нітросоамінами та пестицидами	6	1	2		3	6				6
Тема 6. Мікробні забруднення та генотифіковані організми у продуктах харчування	6	1			5	6				6
Тема 7. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів радіонуклідами	6	1	2		3	6				6
Тема 8. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами	6	1			5	6				6

Тема 9. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості	6	1	2		3	6				6
Тема 10. Безпечність товарів з полімерних матеріалів	6	1			5	6				6
Тема 11. Безпечність іграшок	6	1			5	6				6
Тема 12. Безпечність виробів з текстилю	6	1			5	6				6
Тема 13. Безпечність товарів побутової хімії	6	1	2		3	6				6
Тема 14. Безпечність парфумернокосметичних товарів	5	1			4	5				5
Тема 15. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	3	1	2			5				5
<i>Підсумкова/залікова контрольна робота</i>	2		2			2		2		
<i>Індивідуально-консультаційна робота</i>	2			2					2	
Усього годин	90	16	14	2	58	90	4	2	2	82

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Формулювання результатів навчання для вибіркової компоненти освітньої програми професійної підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» «Безпечність товарів» (для здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня на базі повної загальної середньої освіти, шифр компоненти освітньої програми – ВБ 7) базується на результатах навчання, визначених освітньо-професійною програмою, зокрема:

- ПРН 1. Знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення демократичної, соціальної і правової держави.
- ПРН 2. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці. ПРН 3. Знати основи обліку та оподаткування в підприємницькій, торговельній і біржовій діяльності.
- ПРН 6. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
- ПРН 8. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.
- ПРН 14. Застосовувати знання й уміння для забезпечення ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон'юнктури і діючих правових норм.
- ПРН 16. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
- ПРН 19. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговій та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів;
- ПРН 20. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.

### **3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

- Тема 1. Державне регулювання в сфері управління безпеністю товарів
- Тема 2. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР
- Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР
- Тема 4. Харчові добавки у продуктах харчування
- Тема 5. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітридами, нітросолями та пестицидами
- Тема 6. Мікробні забруднення та генотифіковані організми у продуктах харчування
- Тема 7. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів радіонуклідами
- Тема 8. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами
- Тема 9. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості
- Тема 10. Безпечність товарів з полімерних матеріалів
- Тема 11. Безпечність іграшок
- Тема 12. Безпечність виробів з текстилю
- Тема 13. Безпечність товарів побутової хімії
- Тема 14. Безпечність парфумерно-косметичних товарів
- Тема 15. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпеності харчових продуктів

#### **Тема 1. Державне регулювання в сфері управління безпеністю товарів**

##### **План лекційного заняття**

1. Методологічні основи курсу «Безпечність товарів».
2. Законодавчі та нормативні документи щодо управління безпеністю товарів.
3. Соціально - економічні аспекти управління безпеністю товарів.
4. Фальсифікація продовольчих товарів.
5. Види фальсифікації.

##### **План самостійної роботи**

1. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення належної якості та безпеності харчових продуктів.
2. Засоби фальсифікації.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-4, 31-35]*

#### **Тема 2. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР**

##### **План лекційного заняття**

1. Принципи НАССР.
2. Життєвий цикл реалізації принципів НАССР.

3. Переваги застосування системи НАССР.
4. Загальні принципи безпеки харчових продуктів Комісії «Кодекс Аліментаріус».

#### **План самостійної роботи**

1. Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП).
2. Світові організації, що займаються питаннями безпеки харчових продуктів.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-7, 31-35]*

### **Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР**

#### **План лекційного заняття**

1. Класифікація небезпечних чинників.
2. Характеристика небезпечних чинників системи НАССР.
3. Аналіз небезпечних чинників.

#### **План самостійної роботи**

1. Вивчення характеристик небезпечних чинників.
2. Вибір та оцінювання заходів керування.

#### **План семінарського заняття**

##### **План**

1. Закон України «Про якість та безпеку продуктів харчування та продовольчої сировини».
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.
4. Взаємозв'язок видів фальсифікації товару з його характеристиками.
5. Ідентифікація небезпечних чинників.
6. Визначення характеристик ризику.
7. Етапи провадження системи ХАССП на виробництві.
8. Види і вимоги директив ЄС. Застосування гармонізованих європейських стандартів.
9. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників.
10. Обирання та оцінювання заходів керування.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-8, 31-35]*

## **Тема 4. Харчові добавки у продуктах харчування**

### **План лекційного заняття**

1. Харчові добавки, гігієнічні принципи використання харчових добавок.
2. Класифікація харчових добавок.
3. Нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів.
4. Заходи щодо запобігання шкоди здоров'ю споживачів харчових продуктів.

### **План самостійної роботи**

1. Натуральні харчові добавки. Речовини, що застосовують для санітарних та технічних цілей.
2. Харчові барвники.
3. Ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
4. Натуральні та синтетичні підсолоджувачі.
5. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти в харчових продуктах. Консерванти, антиоксиданти

*Рекомендовані літературні джерела: [1-9, 31-35]*

## **Тема 5. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітридами, нітросолями та пестицидами**

### **План лекційного заняття**

1. Нітрати та накопичення їх у продуктах харчування та продовольчій сировині.
2. Шляхи надходження нітратів і дія їх на організм людини.
3. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
4. Контроль за вмістом у продуктах харчування та продовольчій сировині нітратів.
5. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину.

### **План самостійної роботи**

1. Можливості використання продуктів тваринництва, забруднених пестицидами.
2. Можливості використання рослинних продуктів, забруднених пестицидами

### **План семінарського заняття**

1. Харчові барвники.
2. Ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
3. Натуральні та синтетичні підсолоджувачі.
4. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти в харчових продуктах. Консерванти, антиоксиданти
5. Контроль за використанням нітратів при виробництві продукції
6. Контроль за використанням нітратів на етапі виготовлення

- продукції.
7. Контроль за використанням пестицидів на етапі виготовлення продукції.
  8. Документація на сільськогосподарську продукцію, що дозволяється до реалізації.
  9. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах
- Рекомендовані літературні джерела: [1-9, 31-35]*

## **Тема 6. Мікробні забруднення та геномодифіковані організми у продуктах харчування**

### **План лекційного заняття**

1. Мікробні забруднення.
2. Мікотоксини у сировині та продуктах харчування.
3. Геномодифіковані організми у продуктах харчування.

### **План самостійної роботи**

1. Вірусні небезпечні чинники.
2. Паразити у продуктах харчування.
3. Гормональні препарати у продуктах харчування.

*Рекомендовані літературні джерела: [6-12, 31-35]*

## **Тема 7. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів радіонуклідами**

### **План лекційного заняття**

1. Радіонукліди, шляхи потрапляння їх у продукти харчування і організм людини.
2. Дія іонізуючого опромінення на організм людини.
3. Можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах

### **План самостійної роботи**

1. Використання радіопротекторів у харчуванні.
2. Застосування неорганічних препаратів, вміст їх у продуктах харчування, продовольчій сировині та дія їх на організм людини.
3. Радіаційна обробка продуктів харчування

### **План семінарського заняття**

#### **План**

1. Мікробіологічний контроль на підприємстві.
2. Плісені та дріжджі у харчових продуктах.
3. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
4. Вимоги «Кодекс Аліментаріус» щодо геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
5. Контроль за кількістю радіонуклідів при виробництві продукції.
6. Документація на сільськогосподарську продукцію із вмістом радіонуклідів, що дозволяється до реалізації.

*Рекомендовані літературні джерела: [6-14, 31-35]*

## **Тема 8. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами**

### **План лекційного заняття**

1. Джерела забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини важкими металами.
2. Фактори, що впливають на вміст важких металів в продуктах рослинного походження.

### **План самостійної роботи**

1. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів в харчових продуктах і продовольчій сировині.
2. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах.
3. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

## **Тема 9. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості**

### **План лекційного заняття**

1. Види небезпек і природа їх походження.
2. Основні групи факторів небезпеки – хімічні, фізичні та біологічні. Основні види потенціальної небезпеки (хімічна, радіаційна, електромагнітна, електрична, механічна, шуми і вібрація, термічна, протипожежна, біологічна).

### **План самостійної роботи**

1. Фізіологічні показники безпечності товарів.
2. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину

### **План семінарського заняття**

1. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах
2. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів
3. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів.
4. Складові частини гігієнічних показників – фізіологічна, санітарно-гігієнічна, санітарно-хімічна і токсикологічна безпечність матеріалів і товарів.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

## **Тема 10. Безпечність товарів з полімерних матеріалів**

### **План лекційного заняття**

1. Небезпечні чинники у різних видах полімерних матеріалів: поліетилентерефталат, поліетилен високої щільності, полівінілхлорид, поліетилен низької щільності, поліпропилен, полістирол, інших видах.
2. Небезпечні речовини, що містяться в пластмасах: фталати, формальдегіди,



стіроли, вінілхлорид, бісфенол А.

#### **План самостійної роботи**

1. Небезпека для людини та навколишнього середовища речовин, що містяться у пластмасах.
2. Нормування вмісту небезпечних чинників у пластмасах.
3. Утилізація пластмас.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

### **Тема 11. Безпечність іграшок**

#### **План лекційного заняття**

1. Вимоги до матеріалів, виробництва та реалізації дитячих іграшок.
2. Хімічна, механічна безпечність.
3. Пожежна та електрична безпечність,

#### **План самостійної роботи**

1. Вимоги до рівня шуму дитячих іграшок.
2. Санітарно-гігієнічний контроль печності дитячих іграшок.
3. Вимоги до маркування дитячих ашок.
4. Сертифікація дитячих іграшок.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

### **Тема 12. Безпечність виробів з текстилю**

#### **План лекційного заняття**

1. Зони ризику: волокна, барвники, апропретуючі речовини.
2. Основні характеристики безпечності текстилю.

#### **План самостійної роботи**

1. Зберігання текстильних виробів.
2. Гігієнічні вимоги до сировини, матеріалів виробів з текстилю.
3. Вимоги до маркування, пакування текстильних виробів.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-4, 31-35]*

### **Тема 13. Безпечність товарів побутової хімії**

#### **План лекційного заняття**

1. Класифікація товарів побутової хімії.
2. Отрутохімікати, відбілюючі і дезінфікуючі речовини.
3. Небезпека хлора, фосфатів, аніонних ПАР.

#### **План самостійної роботи**

1. Шкідливі речовини в клеях.
2. Шкідливі речовини в лакофарбних товарах.

#### **План семінарського заняття**

##### **План**

1. Нормування вмісту небезпечних чинників у пластмасах.
2. Утилізація пластмас.

3. Санітарно-гігієнічний контроль безпечності дитячих іграшок.
4. Вимоги до маркування дитячих іграшок та їх сертифікація.
5. Гігієнічні вимоги до сировини, матеріалів виробів з текстилю.
6. Вимоги до маркування, пакування текстильних виробів.
7. Напрямки зниження токсичності пральних порошків.
8. Заходи з безпечного використання і зберігання побутової хімії.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-4, 31-35]*

## **Тема 14. Безпечність парфумерно-косметичних товарів**

### **План лекційного заняття**

1. Гігієнічні вимоги до виробництва і безпечності парфумерно-косметичної продукції.
2. Хімічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції..

### **План самостійної роботи**

1. Клінічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
2. Токсикологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
3. Мікробіологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

## **Тема 15. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпечності харчових продуктів**

### **План лекційного заняття**

1. Права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.
2. Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.

### **План самостійної роботи**

1. Відповідальність за порушення санітарного законодавства.
2. Можливі рішення у разі виявлення фальсифікації товарів.
3. Дії з фальсифікованим товаром.

### **План семінарського заняття**

1. Клінічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
2. Токсикологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
3. Мікробіологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
4. Права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.
5. Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.
6. Відповідальність за порушення санітарного законодавства.
7. Можливі рішення у разі виявлення фальсифікації товарів.
8. Дії з фальсифікованим товаром.

*Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]*

## Індивідуально-консультаційна робота

Завдання для виконання індивідуальної роботи на тему «Аналіз безпечності продукції ..... » розроблено відповідно робочої програми навчальної дисципліни. Робота складається з двох розділів:

– Розділ 1. Нормативно-правове забезпечення безпечності продукції (зазначається вид продукції).

– Розділ 2. Аналіз відповідності продукції (зазначається вид продукції) діючим вимогам.

Робота виконується студентом самостійно і повинна бути здана до дати останнього семінарського заняття.

### 4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання є досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється на основі результатів усного та письмового поточного контролю, виконання самостійної, індивідуально-консультаційної роботи, модульних контрольних робіт та підсумкової контрольної роботи. Підсумкова контрольна робота охоплює весь матеріал, згідно програми дисципліни, та виконується студентами письмово. Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається за допомогою відповідних критеріїв і трансформується в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1).

Таблиця 1

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів вищої освіти

Вид навчальної роботи	Кількість балів
Семінарські заняття	6*5=30
Індивідуальне завдання	20
За результатами поточного контролю	50
Підсумкова контрольна робота	50
Всього	100

Переведення даних 100-бальної шкали оцінювання в національну шкалу та шкалу за системою ЄКТС здійснюється в порядку, наведеному в табл. 2.

Таблиця 2

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критеріями оцінювання

Сума балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ECTS	Значення оцінки ECTS	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою	
					Екзамен/ диф. залік	Залік
90-100	A	відмінно	Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили	Високий (творчий)	відмінно	зараховано
80-89	B	дуже добре	Студент вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна	Достатній (конструктивно - варіативний)	добре	
70-79	C	добре	Студент вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок			
60-69	D	задовільно	Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих	Середній (репродуктивний)	задовільно	
50-59	E	достатньо	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні			
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу	Низький (рецептивно-продуктивний)	незадовільно	не зараховано
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням залікового кредиту	Студент володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів			

Проведення поточного контрольного заходу є обов'язковим для студентів заочної форми. Такий захід проводиться у вигляді аудиторної комплексної роботи та дозволяє здійснити контроль знань студентів за всіма змістовими модулями. Максимальна кількість балів за контрольний захід – від 0 до 5 (табл. 3). Неявка студента на проміжний контроль за розкладом оцінюється у 0 балів. У випадку неявки студента

на контрольний захід з поважних причин, контрольна робота виконується під час чергової консультації. Контрольний захід проводиться у письмовому вигляді і може включати теоретичні питання, розуміння понятійного апарату з навчальної дисципліни, тестові завдання.

Таблиця 3

Шкала оцінювання поточних контрольних заходів

Теоретичне питання, понятійний апарат	К-ть вірних відповідей на тестові питання	Кількість балів
Дана повна вірна відповідь на теоретичне питання і питання по понятійному апарату	9-10	5
Дана повна вірна відповідь на одне з питань, інша подана наближено вірно	7	4
Подано частково вірні відповіді на обидва питання	6	3
Подано частково вірну відповідь на одне питання, інше залишилося нерозкритим	5	2
Жодної вірної теоретичної відповіді або розкриті не зовсім	3	1
Жодної вірної теоретичної відповіді або не розкриті зовсім	1-2	0

Результати складання екзаменів і диференційованих заліків оцінюються за чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), а заліків – за двобальною шкалою («зараховано», «не зараховано») і вноситься у відомість обліку успішності здобувача вищої освіти, залікову книжку, індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти (крім «задовільно», «незадовільно»). Переведення даних 50-бальної шкали оцінювання в 4-бальну та шкалу за системою ЄКТС представлено в табл. 4.

Таблиця 4

Переведення даних 50-бальної шкали оцінювання в 4-бальну та шкалу за системою ЄКТС

Сума балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Значення оцінки ЄКТС	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою Екзамен/диф. залік	залік
40-50	A	відмінно	Високий (творчий)	відмінно	зараховано
40-44	B	дуже добре	Достатній (конструктивно-варіативний)	добре	
35-39	C	добре		Середній (репродуктивний)	
30-34	D	задовільно			
25-29	E	достатньо			
17-24	FX	незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю	Низький (рецептивно-продуктивний)	незадовільно	не зараховано
0-16	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням			

## 5. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання можуть бути:

- комплексна контрольна робота;
- стандартизовані тести;
- командні проекти;
- аналітичні звіти, реферати;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- студентські презентації та виступи на наукових заходах;
- інші види індивідуальних та групових завдань.

## 6. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛІВ

### Поточний контроль

1. Законодавчі та нормативні документи щодо управління безпечністю товарів. Соціально-економічні аспекти управління безпечністю товарів.
2. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів.
3. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів.
4. Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.
5. Принципи та переваги застосування системи НАССР.
6. Система управління безпечністю харчових продуктів.
7. Етапи провадження системи НАССР на виробництві.
8. Створення робочої групи НАССР. Контроль за здійсненням НАССР.
9. Небезпечні чинники системи НАССР.
10. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників.
11. Гігієнічні принципи використання харчових добавок на виробництві.
12. Класифікація і нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів.
13. Контроль за вмістом харчових добавок у продуктах харчування і продовольчій сировині.
14. Харчові барвники, ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
15. Підсолоджувачі. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти. Консерванти, антиоксиданти. Інші харчові добавки.
16. Накопичення нітратів у продуктах харчування та продовольчій сировині, а також контроль за їх вмістом.
17. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
18. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину.
19. Можливості використання продуктів тваринництва та рослинних продуктів, забруднених пестицидами.
20. Контроль за використанням нітратів при виробництві продукції.
21. Документація на сільськогосподарську продукцію що дозволяється до реалізації. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах.

22. Мікробні забруднення. Мікотоксини у сировині та продуктах харчування.
23. Геномодифіковані організми у продуктах харчування. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
24. Вірусні небезпечні чинники. Паразити у продуктах харчування. Мікробіологічний контроль на підприємстві. Плісені та дріжджі у харчових продуктах. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
25. Шляхи потрапляння радіонуклідів у продукти харчування і організм людини. Можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах. Радіаційна обробка продуктів харчування. Використання радіопротекторів у харчуванні.
26. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
27. Документація на сільськогосподарську продукцію із вмістом радіонуклідів, що дозволяється до реалізації.

### **Підсумковий контроль**

1. Законодавчі та нормативні документи щодо управління безпечністю товарів. Соціально-економічні аспекти управління безпечністю товарів.
2. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів.
3. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів.
4. Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.
5. Принципи та переваги застосування системи НАССР.
6. Система управління безпечністю харчових продуктів.
7. Етапи провадження системи НАССР на виробництві.
8. Створення робочої групи НАССР. Контроль за здійсненням НАССР.
9. Небезпечні чинники системи НАССР.
10. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників.
11. Гігієнічні принципи використання харчових добавок на виробництві.
12. Класифікація і нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів.
13. Контроль за вмістом харчових добавок у продуктах харчування і продовольчій сировині.
14. Харчові барвники, ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
15. Підсолоджувачі. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти. Консерванти, антиоксиданти. Інші харчові добавки.
16. Накопичення нітратів у продуктах харчування та продовольчій сировині, а також контроль за їх вмістом.
17. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
18. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину.
19. Можливості використання продуктів тваринництва та рослинних продуктів, забруднених пестицидами.

20. Контроль за використанням нітратів при виробництві продукції.
21. Документація на сільськогосподарську продукцію що дозволяється до реалізації. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах.
22. Мікробні забруднення. Мікотоксини у сировині та продуктах харчування.
23. Геномодифіковані організми у продуктах харчування. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
24. Вірусні небезпечні чинники. Паразити у продуктах харчування. Мікробіологічний контроль на підприємстві. Плісені та дріжджі у харчових продуктах. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
25. Шляхи потрапляння радіонуклідів у продукти харчування і організм людини. Можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах. Радіаційна обробка продуктів харчування. Використання радіопротекторів у харчуванні.
26. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і продовольчій сировині.
27. Документація на сільськогосподарську продукцію із вмістом радіонуклідів, що дозволяється до реалізації.
28. Джерела забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини важкими металами. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів в харчових продуктах і продовольчій сировині.
29. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах.
30. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів.
31. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості.
32. Види небезпек непродовольчих товарів і природа їх походження. Основні групи факторів небезпеки – хімічні, фізичні та біологічні. Основні види потенціальної небезпеки (хімічна, радіаційна, електромагнітна, електрична, механічна, шуми і вібрація, термічна, протипожежна, біологічна).
33. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів. Складові частини гігієнічних показників – фізіологічна, санітарно-гігієнічна, санітарно-хімічна і токсикологічна безпечність матеріалів і товарів. Фізіологічні показники безпечності товарів. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину.
34. Види полімерних матеріалів: поліетилентерефталат, поліетилен високої щільності, полівінілхлорид, поліетилен низької щільності, поліпропилен, полістирол, інші види пластмас.
35. Небезпечні речовини, що містяться в пластмасах: фталати, формальдегіди, стіроли, вінілхлорид, бісфенол А. Небезпека для людини та навколишнього середовища.
36. Вимоги до матеріалів, виробництва та реалізації дитячих іграшок. Хімічна, механічна, пожежна, електрична безпечність, вимоги до рівня шуму.
37. Санітарно-гігієнічний контроль, маркування та сертифікація дитячих іграшок.



38. Основні характеристики безпечності виробів із текстилю. Гігієнічні вимоги до сировини, матеріалів. Вимоги до маркування, пакування. Зберігання.
39. Класифікація товарів побутової хімії. Отрутохімікати, відбілюючі і дезінфікуючі речовини. Небезпека хлора, фосфатів, аніонних ПАВ.
40. Напрямки зниження токсичності пральних порошків. Шкідливі речовини в клеях і лакофарбних товарах.
41. Заходи з безпечного використання і зберігання побутової хімії.
42. Гігієнічні вимоги до виробництва і безпечності парфумерно-косметичної продукції. Показники безпеки: хімічні, токсикологічні, мікробіологічні, клінічні.
43. Права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.
44. Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.
45. Відповідальність за порушення санітарного законодавства та дії з фальсифікованим товаром.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Авраменко Н.Л. Безпечність товарів: навчальний посібник [РУКОПИС]. – Ірпінь: УДФСУ. – 2020. – 115 с.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Генно-модифіковані організми: за і проти: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 128 с.
3. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Кононенко Л. В. Товарознавчі аспекти підвищення безпеки харчових продуктів : Монографія. К : Професіонал, 2005. 176с.
4. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Кононенко Л. В., Науменко В. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : Підручник. К : Професіонал, 2007. 384с.
5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2007. 441 с.

#### **Допоміжна:**

6. Безродна С. М. Вплив сучасних систем управління якістю на забезпечення якості та безпеки продукції підприємств ресторанного господарства України. Проблеми науки. 2013. №1. С.24–30.
7. Олексієнко Н., Волощук Г., Оболкіна В. Мікробіологічні і не мікробіологічні фактори ризику для безпеки кондитерських виробів. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2013. №3. С.3–5.
8. Грищенко Ф. Європейська система безпечності харчових продуктів. Історія створення. Стандартизація, сертифікація, якість. 2013. №1. С.40–43.
9. Бомба М. Я., Івашків Л. Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України. Вісник Національної академії наук України. 2013. т№6. С.32–41.
10. Сопрнюк М. Т. Нітрати - прихована небезпека. Безпека життєдіяльності. 2013.

№7. С.26–27.

11. Гуменюк Г. Реформування системи державного контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчової та сільськогосподарської продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2013. №4. С.20–26.
12. Лір В. Безпека товарів і послуг як пріоритетна сфера технічного регулювання. Охорона праці. 2014. №9. С.34–37.
13. Сазонов Г., Рижикова О. Безпечність харчових продуктів по- європейськи. Все про бухгалтерський облік. 2014. №98. С.21–28.
14. Новіков В., Романенко І. Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення. Економіст. 2014. №5. С.8–11.
15. Гребенюк М., Главацька О. Шляхи вдосконалення вітчизняного законодавства щодо обігу радіоактивно оброблених харчових продуктів в Україні. Підприємництво, господарство і право. 2014. №11. С.30–34.
16. Яткевич О. Ввозимо товари до ЄС: санітарні, фітосанітарні та ветеринарні вимоги. Все про бухгалтерський облік. 2015. №32. С.18–20.
17. Юзевич В., Байцар Р., Плахтій Ю. Оцінювання ризику споживача при купівлі харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2014. №5. С.62–65.
18. Забарна Ю. Оптимальні шляхи і способи забезпечення безпечного харчування населення України. Економіст. 2014. №11. С.66–69.
19. Рудавська Г., Ромоданова В. Окиснювально - відновний потенціал як показник бактеріальної безпечності молочних продуктів. Товари і ринки. 2014. №2. С.173–180.
21. Березовая С. С. Необходимость внедрения в Украине систем управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Стандартизація, сертифікація, якість. 2015. № 2. С.43–48.
22. Запша Г. М. Динаміка споживання продуктів харчування в умовах ринкових трансформацій аграрного сектора. Економіка & держава. 2015. № 10. С.26–28.
24. Власова К. М. Тенденції, проблеми та напрями їх вирішення у м'ясопереробній галузі України. Економіка & держава. 2015. № 10. С.134–138.
25. Грищенко Ф. В., Зареченська Н. О. Якість харчових продуктів. Аналітичний огляд наукових праць. Стандартизація, сертифікація, якість. 2015. № 5. С. 37–41.
26. Чорна Н. П. Якість продуктів харчування - запорука здоров'я нації. Економіка & держава. 2016. № 2. С. 23–28.
27. Дмитренко Л. І. Біологічна безпека харчових продуктів. Безпека життєдіяльності. 2016. № 5. С. 25–27.
28. Прядко А. Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі. Підприємництво, господарство і право. 2016. № 5. С. 112–118.
29. Дудла І. Гармонізація вимог до безпечності лакофарбових матеріалів в Україні та ЄС. Товари і ринки. 2016. № 1. С. 222–235.
30. Бабич М. М. Моніторинг та інформаційне забезпечення процесів формування продовольчої безпеки. Економіка & держава. 2017. № 2. С. 32–36.

31. Миколенко О. О., Слива Ю. В. Аналіз вимог FSSC22000:2017 версії 4.1 до схеми сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. № 3. С. 33–38.
32. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки в продуктах, або смертельна їжа. Безпека життєдіяльності. 2018. № 10. С. 30–31.
33. Зенкін А. С., Йосипенко А. М. Оцінення якості та безпечності кисломолочної продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. № 4. С. 93–99.

#### **Інтернет – ресурси**

34. [www.sworld.com.ua/index.php/ru/economy](http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/economy)
35. [www.codex.co.ua](http://www.codex.co.ua) (сайт Комісії з Кодексу Аліментаріус)
36. <http://uazakon.com/> (Інформаційно-правовий портал «Закони України»)
37. <http://codex.co.ua> (сайт Національної Комісії з Кодексу Аліментаріус)
38. [www.haccpallianct.org](http://www.haccpallianct.org) (Міжнародний Альянс HACCP)