

**Міністерство освіти і науки України
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчальної роботи


Оксана РАТІ

«31» серпня 2023 року

ЕКОЛОГІЯ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ

РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: підприємництва та торгівлі

Циклова комісія: товарознавчо-комерційних дисциплін

Спеціальність: 076 « Підприємництво та торгівля »

Освітньо-професійна програма: Товарознавство і логістична діяльність


Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Мова викладання: українська


Ужгород 2023

Укладач: Лариса ПАВЛІШ, кандидат технічних наук, доцент
Рецензент: Ганна ДЕНЧИЛЯ-САКАЛЬ, кандидат біологічних наук, спеціаліст вищої категорії

Розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії товарознавчо-комерційних дисциплін

Протокол № 1 від 29.08.23
Голова ц/к  Катерина КУЗЬМА

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею

Протокол № 1 від 30.08.2023
Керівник групи:  Ганна ДАНКО

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

« » _____ 2024 р.
« » _____ 2025 р.
« » _____ 2026 р.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма дисципліни «Екологія та безпечність товарів» призначена для підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-професійною програмою «Товарознавство і логістична діяльність» спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля» та складена за навчальною програмою, затвердженої педагогічною радою ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31 серпня 2023 р., протокол №1.

Робоча програма складається з тематичного плану, розрахованого на 90 годин (3 кредити), вимог до знань та умінь студентів, критеріїв оцінювання, списку рекомендованих джерел.

Метою вивчення дисципліни «Екологія та безпечність товарів» є формування системи знань та навичок, які будуть потрібні фахівцю в майбутній праці та повсякденному житті з питань екології та безпечності товарів, прогнозування впливу шкідливих чинників харчових продуктів та непродовольчих товарів на організм людини та навколишнє середовище.

Основними завданнями, які мають бути вирішені у процесі вивчення дисципліни «Екологія та безпечність товарів», є надання студентам знань щодо сталого розвитку суспільства в галузі екології, свідомого споживання харчових продуктів та непродовольчих товарів, змісту безпечності харчового продукту, його окремих складових та можливостей її забезпечення, підходів до оцінювання безпеки непродовольчих товарів та її підтримання, а також здатностей здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог до безпечності товарів.

Предметом вивчення дисципліни є вплив харчових продуктів та непродовольчих товарів на організм людини та навколишнє середовище, а також нормування цього впливу.

Програма розрахована на вивчення дисципліни протягом одного семестру. Відповідно до навчального плану, викладання дисципліни передбачає поєднання лекційних та практичних занять.

Оцінювання знань студентів здійснюється за чотирьох бальною шкалою:

«5» - відмінно; «4» - добре; «3» - задовільно; «2» - незадовільно.

Основні поняття дисципліни: Екологія, забруднення довкілля, безпечність, безпека, показники безпечності, НАССР, ксенобіотики.

Результатами вивчення дисципліни «Організація та технологія торговельних процесів» є сформована цілісна система теоретичних знань та практичних навичок, що у майбутньому може бути використана студентами як фахівцями у практичній діяльності, пов'язаною з необхідністю самостійного вирішення питань щодо завдань в сфері підприємництва та торгівлі, логістичної діяльності.

Лекційні заняття мають інтерактивний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, випереджувальні завдання студентів тощо.

Практичні заняття проводяться для формування навичок аналізування нормативних документів, синтезування основної інформації, а також на

підготовленому матеріалі для виявлення ступеня оволодіння студентами теоретичним матеріалом.

Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «УТЕФК КНТЕУ».

2. Результати вивчення дисципліни «Екологія та безпечність товарів»

Програмні компетентності:

Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p> <p>ЗК 2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя</p> <p>ЗК 3 Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 7 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 8 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p>
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	<p>СК 1 Здатність враховувати основні закономірності та сучасні досягнення у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.</p> <p>СК 2 Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства.</p> <p>СК3. Здатність застосовувати інноваційні підходи у діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур, зокрема логістичній діяльності.</p> <p>СК5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.</p> <p>СК 6 Здатність виконувати професійні завдання з</p>

	організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур, зокрема логістичної структури. СК 8 Здатність визначати і задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Програмні результати навчання:

Програмні результати навчання (РН)	РН 1 Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 10 Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності допомогою сучасних методів.
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Для оцінки «відмінно» необхідні

- міцні, глибокі знання матеріалу визначеного навчальною програмою;
- ю;
- знання нормативних документів, що регулюють організацію та технологію торговельних процесів.
- повні відповіді на основні та додаткові запитання;
- уміння конкретизувати теоретичні положення прикладами;
- уміння порівнювати факти, робити висновки і узагальнення;

Оцінка «добре» ставиться студенту, який:

- виявив знання, вміння та навички загалом такі, як для оцінки «відмінно»;
- недостатньо глибоко знає нормативні документи;
- вагається у підборі прикладів вирішення ситуацій, пов'язаних з управлінською діяльністю підприємств;
- допускає незначні помилки у відповідях на додаткові запитання.

Оцінка «задовільно» ставиться студенту, який:

- знає основний матеріал, але викладає його недостатньо впевнено, схематично, непослідовно;
- відповідає недостатньо грамотно і виразно;
- виявляє уміння справлятися з виконанням завдань середньої важкості, вирішенням простих і стандартних ситуацій;
- допустив помилки у виконанні практичного завдання, але продемонстрував спроможність усунути їх.

Оцінка «незадовільно» ставиться студенту, який:

- проявив серйозні прогалини у знаннях основного навчально-програмового матеріалу;

- не здатний застосувати свої знання на практиці;
- при виконанні практичного завдання допустив декілька помилок або значну кількість неточностей, які показують, що студент не засвоїв програмовий матеріал.

4.Засоби оцінювання

- поточне опитування (усне опитування, фронтальне стандартизоване опитування, робота в малих групах, презентація, дискусія, підсумкові контрольні роботи за результатами участі студентів у роботі на заняттях, письмові відповіді на окремі запитання, оцінка активності студента у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей);
- тестовий контроль (відкриті, закриті тести);
- підсумковий контроль - залік.

4. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назва розділів, тем програми	Кількість годин				СРС
	Всього	Аудиторних			
		Лекційних	Практичні роботи	Семінарські заняття	
Тема 1. Вступ до курсу «Екологія та безпечність товарів»	6	2	-	-	4
Тема 2. Глобальні екологічні проблеми людства. Забруднення довкілля.	16	2	4	-	10
Тема 3. Теоретичні засади безпечності товарів	16	2	6	-	8
Тема 4. Безпечність харчових продуктів	18	6	2	-	10
Тема 5. Безпечність непродовольчих товарів	8	2	-	-	6
Тема 6. Фальсифікація харчових продуктів та непродовольчих товарів	8		2	-	6
Тема 7. Соціальні токсиканти	10		2	-	8
Тема 8. Безпечність товарів для навколишнього середовища	8	2	-	-	6
Всього годин	90	16	16		58

5. Зміст дисципліни (теми програми)
Структура навчальної дисципліни
 для денної форми навчання

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Види роботи на занятті	Форми контролю
Тема 1. Вступ до курсу «Екологія та безпечність товарів»		6		
Знати: <ul style="list-style-type: none"> • мету та завдання вивчення дисципліни; • історичні аспекти розвитку екології як науки 	<p align="center">Лекція №1 Екологія як наука План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст, об'єкт та предмет вивчення дисципліни. 2. Мета та завдання дисципліни. 3. Історія екології 4. Розділи екології Література: № 1,3-4, 13,17	2	Робота з мультимедіа, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
Вміти: <ul style="list-style-type: none"> • визначати об'єкт та предмет вивчення дисципліни; • застосувати термінологічний словник дисципліни 	<p>С.Р.С. №1. Сучасні проблеми розвитку екології як науки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Термінологія екології 2. Напрями розвитку екології як науки Література: № 1, 4	4	Опрацювати матеріал.	Усне опитування
Тема 2. Глобальні екологічні проблеми людства. Забруднення довкілля.		16		
Знати: <ul style="list-style-type: none"> - Екологічні проблеми людства, їхні причини та наслідки - чинники, які впливають на забруднення атмосфери, гідросфери, літосфери Вміти:	<p align="center">Лекція №2 Забруднення довкілля. Класифікація та нормування забруднень</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття «забруднення довкілля» та екологічна небезпека 2. Глобальні екологічні проблеми. 3.Забруднення атмосфери 4. Вплив військової агресії росії на екологію Література: №1,4,13,17	2	Робота з мультимедіа, бесіда	Тестові завдання, усне опитування

<p>- Визначати причини та наслідки певної екологічної проблеми</p> <p>- Набути навичок користування базою законодавства України</p> <p>- Аналізувати діяльність з точки зору впливу на довкілля</p>	<p>Практична робота 1. Вивчення особливостей організації державної екологічної політики в Україні</p> <p>1. Вивчення законодавчої бази щодо екологічного стану в Україні</p> <p>2. Структура державних органів щодо екології в Україні</p> <p>3. Нормування екологічних показників</p>	2	Виконання завдання відповідно до теми	
	<p>С.Р.С. №2. Сучасні проблеми розвитку екології як науки</p> <p>1. Екологічний моніторинг та його види.</p> <p>2. Організаційна структура державного екологічного моніторингу в Україні.</p> <p>3. Екологічні нормативи та стандарти якості навколишнього середовища.</p> <p>4. Система екологічної інформації та статистика охорони довкілля.</p> <p>Література: № 1, 3-4,17</p>	4		
	<p>С.Р.С. №3 Екологічні проблеми України та Закарпаття</p> <p>1. Заповідна справа в Україні</p> <p>2. Підготовка індивідуальних завдань за темами:</p> <p>-Вирубка карпатських лісів та її вплив на екологію</p> <p>-Екологічні проблеми «закарпатського моря» - Вільшанського водосховища</p> <p>-Зелена енергетика Закарпаття</p> <p>Література: № 1, 3-4,17-18</p>	6	Підготовка індивідуальних завдань за темами	Доповідь
	<p>Практична робота 2. Вивчення екологічних проблем Закарпаття</p> <p>Заслуховування, аналізування та обговорення доповідей студентів, написання есе</p>	2		
Тема 3. Теоретичні засади безпечності товарів		16		

<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття щодо безпечності, безпеки, нешкідливості, ризиків - класифікацію небезпечних речовин та небезпек - особливості підходів до безпечності в європейському союзі та державного регулювання в сфері безпечності <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - набувати навичок користування пошуковою системою «Законодавство України»; - Знаходити інформацію щодо небезпечних харчових продуктів та непродовольчих товарів 	<p>Лекція №3</p> <p>Загальні поняття про безпеку та безпечність</p> <p>1. Поняття «безпечність товарів» та «безпека» товарів та послуг</p> <p>2. Ризики та відстежуваність</p> <p>3. Класифікація небезпечних речовин та небезпек</p> <p>Література: №2,4</p>	2	<p>Робота з мультимедіа, бесіда</p>	
	<p>С.Р.С. №4 Особливостей європейської політики в галузі безпечності</p> <p>1. Історичні аспекти формування політики в галузі безпеки</p> <p>2. Зміст стандартів ISO серій 9000, 14000 та 22000</p> <p>Література: №5,7,16</p>	2	<p>Ознайомлення з інформацією</p>	
	<p>Практична робота 3. Державне регулювання безпечності харчових продуктів в Україні</p> <p>1. Вивчення системи державного регулювання безпечності харчових продуктів в Україні</p> <p>2. Вивчення основних засад закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»</p>	2	<p>Виконання завдання</p>	<p>Опрацювання питань плану</p> <p>Тестові завдання</p>
	<p>Практична робота 4. Вивчення особливостей нормування безпечності непродовольчих товарів</p> <p>1. Вивчення основних засад закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції»</p> <p>2. Аналізування основних засад Закону України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції»</p>	2	<p>Виконання завдання</p>	
	<p>Практична робота 5. Система оповіщення про небезпечну продукцію</p> <p>1. Європейська система швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)</p> <p>2. Європейська система швидкого оповіщення про небезпечні непродовольчі товари RAPEX</p>	2	<p>Виконання завдання</p>	

	<p>С.Р.С. Організація та технологія тарних операцій в торгівлі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обов'язки виробників та розповсюджувачів, пов'язані з безпечністю товарів. 2. Відповідальність виробників за порушення законодавства щодо безпечності продукції. 3. Державний та ринковий нагляд за дотриманням загальних вимог щодо безпечності товарів. 4. Обмежувальні (коригувальні) заходи із забезпечення безпечності продукції. <p>Література: №2,4,5,7,10</p>	6	Опрацювати матеріал та скласти опорний конспект лекцій	Усне опитування	
Тема 4. Безпечність харчових продуктів		18			
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> -джерела та шляхи забруднення харчових продуктів; - небезпеку забруднення харчових продуктів; - вплив окремих забруднень на організм людини та їхні показники; -зміст понять «генетично-модифікований організм» та харчова добавка та їхній вплив на організм людини. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцінювати можливі 	<p>С.Р.С. Контамінація харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Джерела та шляхи забруднення харчових продуктів. 2. Види та шляхи міграції небезпечних речовин у біосфері. 3. Класифікація контамінантів харчових продуктів та їх характеристика <p>Література: №2,4,8</p>	2	Ознайомлення з матеріалом	Усне опитування	
	<p>Лекція №6</p> <p>Шкідливі речовини харчових продуктів.</p> <p>План лекції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Природні ксенобіотики харчових продуктів. 2. Техногенні ксенобіотики харчових продуктів <p>Література: №2,4</p>		4	Робота з мультимедіа, бесіда	
	<p>С.Р.С. Шкідливі речовини харчових продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ксенобіотики, що використовуються в рослинництві 2. Ксенобіотики, що використовуються в тваринництві <p>Література: №2</p>		8	Опрацювати матеріал, занотувати основні тези	Тестові завдання

<p>ризиками від вживання певного продукту</p> <p>- «читати» маркування харчових продуктів</p>	<p align="center">Лекція №7.</p> <p align="center">Генетично-модифіковані організми та харчові добавки в продуктах харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про генетично-модифіковані організми 2. Ризики та доцільність використання генетично-модифікованих організмів при виробництві харчових продуктів. 3. Нормування використання ГМО в Україні і в світі 4. Поняття про харчові добавки <p>Література: №2,8</p>	2	Бесіда	Опрацювання питань плану
	<p>Практична робота № 6</p> <p>Тема: Вивчення особливостей державного регулювання використання харчових добавок</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація харчових добавок 2. Нормування використання харчових добавок 	2	Виконати завдання практичної роботи	Перевірка досягненої мети роботи
Тема 5. Безпечність непродовольчих товарів		8		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття щодо товаропостачання; - принципи та підходи <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оцінювати джерела небезпеки непродовольчих товарів 	<p>Лекція 7. Загальні поняття про безпечність непродовольчих товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості. 2. Класифікація та характеристика видів безпечності непродовольчих товарів. 3. Основні види безпечності непродовольчих товарів та їхні показники <p>Література: №4,10</p>	2	Робота з мультимедіа, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	<p>С.Р.С. №10. Безпечність непродовольчих товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття хімічної безпечності непродовольчих товарів та її показники. 2. Поняття біологічної безпечності непродовольчих товарів та її показники. 3. Джерела електричної небезпеки непродовольчих товарів. 4. Поняття термічної безпечності непродовольчих товарів, її показники. <p>Література: 4,10</p>	6	Скласти опорний конспект	Перевірка опорного конспекту

Тема 6. Фальсифікація харчових продуктів та непродовольчих товарів		8		
Знати: - основні поняття щодо фальсифікованої, контрафактної, сурогатної продукції, Вміти: - оцінювати можливість фальсифікації певної продукції.	С.Р.С. №11 1.Поняття «фальсифікація». 2. Історія фальсифікації. Література: 6.	2	Ознайомитися з матеріалом	Усне опитування
	Практична робота №7. Вивчення небезпек фальсифікованої продукції 1.Вивчення видів фальсифікації та ознак фальсифікованої продукції 2. Аналіз небезпек фальсифікованої продукції	2		
	С.Р.С. №12Методи виявлення фальсифікованої продукції. Література: 6.	4	Ознайомитися з матеріалом, скласти опорний конспект	
Тема 7. Соціальні токсиканти		8		
Знати: - поняття соціальних токсикантів, - усвідомлювати небезпеку соціальних токсикантів Вміти: - Пояснювати небезпеку соціальних токсикантів	С.Р.С. Соціальні токсиканти та їх вплив на організм людини Кофеїновмісні напої. Тютюновий дим і паління. Алкогольні напої та алкоголізм. Психотропні препарати. Токсикоманія.	6		
	Практична робота №8. Вивчення видів, властивостей та соціальних небезпек	2	Заслуховування доповідей та їх обговорення,	
Тема 8. Безпечність товарів для навколишнього середовища		10		
Знати: - поняття «екологічність товарів», категорії екологічної безпеки підприємства, напрями	Лекція №8 Безпечність товарів для навколишнього середовища 1. Вплив товарів на навколишнє середовище. 2. Екологічність товарів. 3. Категорії екологічної безпеки промислових	2	Робота з мультимедіа, бесіда	Контрольна робота

<p>екологічного менеджменту; Вміти: - Характеризувати напрями екологічного спрямування виробництва товарів; - Відрізнити екологічні та органічні харчові продукти.</p>	<p>підприємств. 4. Екологічний менеджмент. Література: 1,4,8</p>			
	<p>С.Р.С. 1. Підвищення екологічної безпеки технологічних процесів та обладнання при проектуванні промислових підприємств. 2. Види екологічних збитків. 3. Чинники, які формують екологічно орієнтовані властивості товарів. 4. Екологічні та органічні харчові продукти: особливості вирощування та виробництва. Література: 1,4,8</p>	8		
Всього за семестр: 90 год. у т.ч. лекцій - 16, практ. – 16, СРС - 58				

6. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Бушук В.Я. Основи екології: конспект лекцій. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2017. 64 с. URL: <http://www.ltklntu.org.ua/wp-content/uploads/2019/05/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82-%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97-2017-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%96%D0%B2-%D0%86-%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D1%83.pdf>
2. Кричковська Л.В. Белінська А.П., Анан'єва В.В. та ін. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/268925176.pdf>
3. Хилько М. І. Екологічна безпека України: навчальний посібник. Київ, 2017. с. 266 URL: <http://www.philosophy.univ.kiev.ua/uploads/editor/Files/Vykladachi/Hylko/%D0%A5%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D0%BE%20%D0%9C.%D0%86.%20%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%20%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B8.%20%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81..pdf>
4. Шкарупа В.Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання: підручник. Київ: КНТЕУ, 2002. 314 с.

Додатковий

5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019.
6. Методи визначення фальсифікації товарів / А. А. Дубініна та ін. Київ: «Вид. дім «Професіонал», 2010. 272 с. URL: https://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24-Metodi%20vznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf
7. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. 70 с.
8. Пономарьов П.Х. Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посіб. Київ: Лібра. 2003. 272 с.

9. Попова Н.В. Арсеньева Л.Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: курс лекцій. Київ: НУХТ, 2012. 175 с.
 10. Про загальну безпечність нехарчової продукції: Закон України від 02.12.2010 р. № 2736-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17#Text>.
 11. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII: станом на 19 листоп. 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
 12. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР: станом на 26 жовт. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
 13. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 р. № 1264-XII: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12#Text>
- Internet-ресурси*
14. RASFF Window. *European Commission*. URL: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>.
 15. Safety Gate: the EU rapid alert system for dangerous non-food products. *European Commission*. URL: <https://ec.europa.eu/safety-gate-alerts/screen/webReport>.
 16. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. *Головна | ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozhivachiv>.
 17. Законодавство України. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>.
 18. Міністерство економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua>.
 19. Технічні регламенти. *Стандартизація, метрологія, сертифікація. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ"*. URL: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=111&Itemid=66.