

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА ТА ПАТЕНТОЗНАВСТВО»

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

2019 – 2020 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 – набуття студентами необхідних знань та навичок щодо технічної творчості в напрямку створення прогресивних технологій харчових продуктів.

Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з класифікації об'єктів промислової власності та основними видами технічної творчості; правил роботи з патентною та науково-технічною документацією; проведення патентні дослідження за конкретними напрямками дослідницької діяльності; патентно-ліцензійної діяльності майбутніх інженерів-дослідників.

Формування навичок: 1) проведення патентних досліджень за конкретними напрямками в області новітніх технологій на підприємствах харчової промисловості; 2) роботи з патентною документацією; 3) самостійної підготовки та оформлення документів, що забезпечують правовий захист об'єктів інтелектуальної власності, 4) ліцензування та передачі технологій.

Отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії під час: роботи з патентною та науково-технічною документацією; проведення патентних досліджень за конкретними напрямками дослідницької діяльності; проведення патентного пошуку та оформлення звіту про патентні дослідження під час виконання науково-дослідної частини магістерського дипломного проекту.

Предмет: розвиток технічної творчості майбутніх наукових працівників та інженерів високого професійного рівня

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Міжнародна система охорони промислової власності. Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура.

2. Документи, що регламентують діяльність ВОІВ. Участь України в роботі керівних та робочих органів ВОІВ. Державний контроль за виконанням ліцензійних договорів та угод. Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності

3. Патентна документація як джерело науково-технічної інформації. Патентна інформація. Патентні фонди. Види патентної документації. Первинна та вторинна патентна документація.

4. Патентно-інформаційні ресурси України, їх використання. Новітні інформаційні технології. Система та принципи класифікації винаходів. Міжнародна патентна класифікація (МПК), її призначення та структура.

5. Передача ноу-хау, інжиніринг та промислова кооперація як форми технологій на світовому ринку. Продаж товарів, послуг та технології на умовах франчайзингу. Трансфер технологій.

6. Промислова власність як частина інтелектуальної власності та одна з найважливіших сфер громадських відносин. Законодавство України про авторське право та суміжні права, про охорону об'єктів промислової власності. Етапи формування патентної системи у світі.

7. Структура патентних органів в Україні. Система патентування. Уявлення про винахід та корисну модель, їх основні характеристики та відмінності.

8. Право на одержання патенту. Порядок одержання патенту. Права та обов'язки, що впливають із патенту. Припинення дії патенту та визнання його недійсним. Захист прав власників патенту.

9. Заявка на винахід (корисну модель): склад, необхідні документи, мова заявки; опис і формула винаходу, аналоги та прототипи; стадії експертизи заявок на винаходи (корисні моделі).

10. Публікація про видачу патенту, його реєстрація та видача. Оскарження рішень патентної експертизи.

11. Методика проведення патентних досліджень під час курсового та дипломного проектування.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Змістовий модуль 1. Міжнародна система охорони промислової власності					
Тема 1. Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура	11	2	1		8
Тема 2. Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності	11	2	1		8
Тема 3. Регіональні міжнародні організації з питань охорони промислової власності	14	4	2		8
Тема 4. Правова охорона промислових зразків	11	2	1		8
Тема 5. Види знаків для товарів та послуг, функції, що вони виконують	11	2	1		8
Тема 6. Вимоги щодо реєстрації знаків для товарів та послуг	11	2	1		8
Тема 7. Заявка на реєстрацію знака для товарів та послуг	11	2	1		8
Разом за 1 модуль	80	16	8		56
Змістовий модуль 2. Патентування винаходів					
Тема 8. Патентна документація як джерело науково-технічної інформації	12	2	2		8
Тема 9. Патентна інформація та патентні фонди	12	2	2		8
Тема 10. Міжнародна патентна класифікація, її призначення та структура	12	2	2		8
Тема 11. Структура патентних органів та система патентування в Україні	12	2	2		8
Тема 12. Промислова власність як частина інтелектуальної власності	12	2	2		8
Тема 13. Право на одержання патенту та порядок одержання патенту	14	4	2		8
Тема 14. Заявка на винахід (корисну модель)	14	4	2		8
Тема 15. Передача ноу-хау, інжинеринг та промислова кооперація як форми технологій на світовому ринку	12	2	2		8
Разом за 2 модуль	100	20	16		64
Усього годин	180	36	24		120

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар запитань і відповідей Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура	1
2	Семінар запитань і відповідей Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності	1
3	Семінар – дискусія Регіональні міжнародні організації з питань охорони промислової власності	2
4	Семінар – дискусія Правова охорона промислових зразків	1
5	Семінар – дискусія Види знаків для товарів та послуг, функції, що вони виконують	1
6	Семінар – дискусія Вимоги щодо реєстрації знаків для товарів та послуг	1
7	Семінар – дискусія Заявка на реєстрацію знака для товарів та послуг	1
8	Семінар – дискусія Патентна документація як джерело науково-технічної інформації	2
9	Семінар – дискусія Патентна інформація та патентні фонди	2
10	Семінар – дискусія Міжнародна патентна класифікація, її призначення та структура	2
11	Семінар – дискусія Структура патентних органів та система патентування в Україні	2
12	Семінар – дискусія Промислова власність як частина інтелектуальної власності	2
13	Семінар – розгорнута бесіда Право на одержання патенту та порядок одержання патенту	2
14	Семінар – розгорнута бесіда Заявка на винахід (корисну модель)	2
15	Семінар запитань і відповідей Передача ноу-хау, інжинеринг та промислова кооперація як форми технологій на світовому ринку	2
	Всього	24

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка індивідуального завдання «Патентні дослідження» за темою дослідницького розділу магістерського дипломного проекту
3. Вивчення нормативних актів із інтелектуальної власності
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
Модуль 1. Міжнародна система охорони промислової власності			
Семінар запитань і відповідей Всесвітня організація інтелектуальної власності, її функції та структура	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 опротивна діяльність ФАО. Джерела [1, 2, 3, 4, 5]. 2. Робота із нормативною документацією в області харчової безпеки	Фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар запитань і відповідей Міжнародні договори і угоди у сфері охорони промислової власності	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
Семінар – дискусія Регіональні міжнародні організації з питань охорони промислової власності	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: небезпека надлику і дефіциту білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, води, мінорних компонентів їжі. Джерела [1, 2, 3, 4, 5]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар – дискусія Правова охорона промислових зразків	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: антиферменти, антивітаміни, демінералізуючі компоненти, зобогенні речовини. Джерела [1, 2, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар – дискусія Види знаків для товарів та послуг, функції, що вони виконують	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
Семінар – дискусія Вимоги щодо реєстрації знаків для товарів та послуг	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
Семінар – дискусія Заявка на реєстрацію знака для товарів та послуг	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
Всього за 1 модуль	56		

Модуль 2. Патентування винаходів			
Семінар – дискусія Патентна документація як джерело науково-технічної інформації	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
Семінар – дискусія Патентна інформація та патентні фонди	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
Семінар – дискусія Міжнародна патентна класифікація, її призначення та структура	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань заняття: шляхи контамінації продуктів харчування нітратами, нітридами, нітросполуками, способи зниження остаточних кількостей нітратів у харчовій продукції. Джерела [1, 5, 7]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар – дискусія Структура патентних органів та система патентування в Україні	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
Семінар – дискусія Промислова власність як частина інтелектуальної власності	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
Семінар – розгорнута бесіда Право на одержання патенту та порядок одержання патенту	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
Семінар – розгорнута бесіда Заявка на винахід (корисну модель)	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 Передача ноу-хау, інжинеринг та промислова кооперація як форми технологій на світовому ринку	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]. 2. Робота із нормативною документацією, що регламентують використання харчових добавок	Фронтальне та індивідуальне опитування
Всього за 2 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. Міжнародна система охорони промислової власності						
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			2
ПМК					10	10
Разом за 1 модуль	5		7	0	10	22
Змістовий модуль 2. Патентування винаходів						
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			2
ПМК					10	10
Разом за 2 модуль	7		7	4	10	28
Всього протягом семестру	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	3, «задовільно»
60-69	E	
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. Слащева А.В. Патентознавство: Навч. посіб. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 185 с. (з грифом МОНУ)

2. Слащева А.В., Сабіров О.В. Методичні вказівки для виконання ІЗС «Патентні дослідження» з модулю “Патентознавство”. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 68 с.

3. Слащева А.В., Сімакова О.О., Сабіров О.В. Методичні вказівки для організації самостійної роботи з модулю “Патентознавство”. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 55 с.

12. Рекомендована література

Основна

1. Слащева А.В. Патентознавство: Навч. посіб. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 185 с. (з грифом МОНУ)

2. Кузнецов Ю.М. Патентознавство та авторське право: Підручник/ Ю.М.Кузнецов – К.: ТОВ «Кондор», 2005. – 428 с., 2-е видання, перероблене і доповнене, 2009. – 446 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. Палагіна І.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
[Электронный ресурс] – Режим доступа до журн.:
http://www.imbf.org/health/deceit/deceit_4.htm