Як **джерела інформації при вивчені дисципліни «Стандартизація продукції тваринництва»** викладач рекомендує здобувачам освіти доступні для них:

- друковані видання (рекомендована література);

- електронні видання;

- аудіо- та відеозаписи;

- інші матеріали та джерела інформації (нормативні документи, стандарти основоположні, на продукцію, методів контролю, правил приймання).

Офіційний веб-сайт Горохівського коледжу ЛНАУ http:// www.gklnau.at.ua містить інформацію про освітню програму.

- Бібіліотека Горохівського коледжу ЛНАУ;

- Матеріали навчально-методичного забезпечення робочої програми програми викладені на навчально-інформаційному порталі технологічного відділення Горохівського коледжу ЛНАУ http:// tehnviddil.at.ua

Читальний зал забезпечений вільним доступом до мережі Інтернет.

**Рекомендовані джерела інформації**

**Література основна**

1. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація. - Л.: Афіша, 2004.

2. Дерев’янко Ю.П., Шмельов І.І. Стандартизація продукції тваринництва: Навчально-методичний посібник з контрольними завданнями.- НМЦ, 2007.

3. Павлов В.І., Павліха Н.В., Мишко О.В., Опьонова І.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів.-Луцьк: Надстир’я, 2002.

1. Пронева Н. К. Основи стандартизації та сертифікації: Навчально-методичний посібник.- НМЦ, 2008.
2. Сукач М.К. Основи стандартизації: навчальний посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017.- 324 с.
3. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2006. - 211 с.

**Додаткова**

1. Батутіна А.П. Експертиза товарів. – К.: Центр навч. літератури, 2004.
2. Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник. – К: Кондор, 2010. – 730с.
3. Давидюк Н.П. Товарознавство продукції з основами стандар­тизації: Курс лекцій: У 2-х ч. – НМЦ, 1999.
4. Маньківський А. Я. та інші. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. - Ніжин.: ВКП "Аспект", 1999. - 384с.
5. Остапчук П.П. та інші. Підвищення якості продукції тваринництва. – К.: Вища школа, 1991.
6. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2012.
8. Подрятов Г. І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції рослинництва. - К.: Арістей, 2006.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. – К.: Центр навч. літер., 2003.
10. Технологія м’яса та м’ясних продуктів: Підручник/ М.М. Клименко, Л.І. Віннікова, І.І. Береза та інші; за ред. М.М. Клименка. – К.: Вища освіта 2006, с.640
11. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К: Центр навчальної літератури, 2006. – 192с.
12. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. - К.: Європейський університет фінансів, інформації, менеджменту і бізнесу, 2000.
13. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами тех­нології і стандартизації продуктів тваринництва. - К.: Сільгоспосвіта, 1995.
14. Царенко Р.М., Руденко В.П. Управління якістю агропромислової продукції. - Суми: Університетська книга, 2006.
15. Журнали “Якість і стандарт”. - К., 2014-2018.

**Основні законодавчі та нормативно-правові акти, стандарти**

1. Про стандартизацію: Закон України, 2014.
2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України, 2015.
3. ДСТУ 3498-96. Державна система стандартизації.
4. Державна система стандартизації. - К.: Держстандарт України, 1994.
5. ДСТУ 1.5-2004.
6. ДСТУ 36145-95. Штрихове кодування.
7. Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001 р. №2406-ІІІ.
8. Про акредитацію органів з оцінки відповідності: Закон України від 17.05.2001 р. № 2407 - ІІІ.
9. ДСТУ ISO 9001:2000. Системи управління якістю. Вимоги.
10. ДСТУ 1.1:2015 Національна стандартизація. ДСТУ1.0:2003, ДСТУ 1.1:2001, ДСТУ 1.2:2003, ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація.
11. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УКРСЕПРО. Основні положення.
12. ДСТУ3413-96 Система сертифікації УКРСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.
13. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації УКРСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок проведення.
14. ДСТУ 3416:2004 Система сертифікації УКРСЕПРО. Вимоги до органів сертифікації продукції та порядок їх призначення і надання повноважень на діяльність у системі.

15. Міжнародні стандартів серії ІSO 22000: ІSO 22000:2005 «Системи управління якістю харчових продуктів»

16. ІSOTS 22003 «Системи менеджменту для організацій, які здійснюють аудит і сертифікацію систем управління харчовою безпекою»

17. ІSO TS 22004 «Системи менеджменту харчової безпеки: настанови із застосування ІSO 22000:2005».

18. ІSO 22005 «Простежуваність у виробництві харчових продуктів і кормів. Основні принципи і вимоги до роблення і впровадження системи».

19. ІSO 22006 «Система менеджменту якості. Настанови із застосування ІSO 9001:2000 для сільськогосподарських виробників».

20. Настанови із застосування ІSO 9001:2000 для сільськогосподарських виробників» та повністю гармонізований з ІSO 22000 Національний стандарт України ДСТУ 180 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів

21. ДСТУ 4532:2006. Ковбаса варена. ТУ

22. ДСТУ 4436: 2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні

23.ДСТУ 3938-99 М’ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

24.ДСТУ 4334:2004 Ковбаси кров’яні. [Технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

25.ДСТУ 4426:2005 М’ясо яловичини у відрубах. [Технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

26.ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокопчені та сиров’ялені. Загальні технічні умови

27.ДСТУ 4430:2005 Сальтисон. Технічні умови

28.ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м’яса поросят і телят. Технічні умови

29.ДСТУ 4432:2005 Паштети м’ясні. Технічні умови

30.ДСТУ 4433:2005 Ковбаси смажені. Загальні технічні умови

31.ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови

32.ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені. [Загальні технічні умови](http://lecture.in.ua/metodichni-vkazivki-do-vikonannya-individualenih-zavdane-z-dis.html)

33.ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м’ясні та м’ясорослинні січені. Технічні умови

34.ДСТУ 4444:2005 Субпродукти кролів. Технічні умови

35.ДСТУ 44 :2005 Консерви м’ясні. Сніданки м’ясні. Технічні умови

36.ДСТУ 4450:2005 Консерви м’ясні. М’ясо тушковане. Технічні умови

37.ДСТУ 4451:2005 Консерви м’ясні. Шинкові. Технічні умови

38.ДСТУ 4529:2006 Ковбаси варені з м’яса птиці та м’яса кролів. Загальні технічні умови

39.ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м’яса птиці. Загальні технічні умови

40.ДСТУ 4531:2006 Вироби з м’яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови

41.ДСТУ 4532:2006 Ковбаси варено-копчені з м’яса птиці. Загальні технічні умови

42.ДСТУ 4589:2006 Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням. Технічні умови

43.ДСТУ 4590:2006 Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови

44.ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови

45.ДСТУ 4606:2006 Консерви м’ясні фаршеві. Загальні технічні умови

46.ДСТУ 4607:2006 Консерви м’ясо-рослинні. Каші з м’ясом. Загальні технічні умови

47.ДСТУ 4668:2006 [Продукти зі свинини варені](http://lecture.in.ua/lekciya-10-sintetichnij-ta-analitichnij-oblik-zapasiv-oblik-pr.html), копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови

48.ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови

49.ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини і баранини варені, копчено-варені, сирокопчені. Загальні технічні умови

50.ДСТУ 4823.1:2007 Продукти м’ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 1. [Терміни та визначення понять](http://lecture.in.ua/lekciya-2-osnovni-ponyattya-termini-ta.html)

51.ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м’ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги

52.ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м’ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови

53.ДСТУ 6030:2008 М’ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах.

54.ДСТУ 6043:2008 Консерви м’ясо-рослинні. Каші з м’ясом та субпродуктами птиці. Загальні технічні умови

55.ДСТУ 7048:2009 Консерви м’ясорослинні та кров’яні. Загальні технічні умови

56.ДСТУ 70 :2009 Консерви м’ясні субпродуктові. Загальні технічні умови

57. ДСТУ 7054:2009 Консерви із м’яса птиці фаршеві. Загальні технічні умови

58. ДСТУ 7063:2009 Напівфабрикати м’ясні та м’ясо-рослинні січені. Визначання складників [мікроструктурним методом](http://lecture.in.ua/vidnosni-velichini-statistichni-koeficiyenti.html)

59. ДСТУ 7158:2010 М’ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови

60. ДСТУ ГОСТ 29300:2009 (ИСО 3091-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата (ГОСТ 29300-92 (ИСО 3091-75), IDT)

61. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2007 Свинина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2006, IDT)

62. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2007 Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2006, IDT)

63. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2007 Яловичина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2004, IDT)

64. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М’ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

65. ДСТУ 3662-97 Молоко коров’яче незбиране. Загальні технічні умови

66. ДСТУ 2661:2010Молоко питне. Загальні технічні умови

67.ДСТУ 4399:2005Масло вершкове. Загальні технічні умови

68. ДСТУ 6003:2008 Сир твердий. Технічні умови

69. ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови

70. ДСТУ 4565:2006 Ряжанка та варенець. Технічні умови.

71. ДСТУ 2284:2010 Риба жива. Загальні технічні вимоги

72. ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови

73. ДСТУ 2641:2007 Продукти рибні. Пакування.

74. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові Технічні умови

75. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

76. ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови.

**Інформаційні ресурси**

* 1. Офіційний сайт Горохівського коледжу ЛНАУ www.gklnau.at.ua,
  2. e-mail: gdst@ukr.net
  3. Бібліотека Горохівського коледжу ЛНАУ, вул. Студентська 8, тел.: (03379)21789
  4. Лабораторія ІС (корпус №2) - тел.: (03379)21762 e-mail: korpys2@ukr.net
  5. Інформаційний портал технологічного відділення Горохівського коледжу ЛНАУ http:// tehnviddil.at.ua
  6. Горохівська центральна районна бібліотека, вул. Шевченка 14, тел. 2-10-43.
  7. Офіційна Інтернет-сторінка Верховної Ради України http://www.portal.rada. gov.ua
  8. Офіційна Інтернет-сторінка Кабінету міністрів України http://www.kmu. gov.ua
  9. Офіційна Інтернет-сторінка Міністерства аграрної політики та продовольства України.

14. http://www.mon.gov.ua - Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України.

15. http://www.nau.ua - Інформаційно-пошукова правова система “Нормативні акти України (НАУ)”.

17. http://www.budinfo.com.ua - Портал “Україна будівельна: будівельні компанії України, будівельні стандарти: ДБН ГОСТ ДСТУ”.

18. Каталог нормативних документів України.

19. Офіційний сайт Департаменту технічного регулювання.