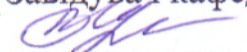


ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Ніна БУДНИК

“ 12 ” січня 2021 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ЕКОПРОДУКТІВ

(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

Полтава
2021/2022 н.р.

Робоча програма **Основи виробництва харчових екопродуктів** для здобувачів вищої освіти

Мова викладання державна

Розробник Галина ДУБОВА доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від 12 січня 2021 року № 6

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
	набір_2020	набір_2020
Загальна кількість годин	90	90
Кількість кредитів	3,0	3,0
Місце в індивідуальному плані здобувача	вибіркова	
Рік навчання (курс)	2	2
Семестр	4	4
Лекції	16	4
Лабораторні	14	2
Самостійна робота	60	84
в т.ч. індивідуальне завдання: - контрольна робота	-	10
Вид підсумкового контролю	Залік	Залік

2. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумовою вивчення навчальної дисципліни «Основи виробництва харчових екопродуктів» є вивчення дисциплін: «Біохімія», «Хімія».

3. Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни – підготовка фахівців, здатних управляти виробництвом харчових екопродуктів, виконувати організацію їх виробництва, знати їх роль в підтримці здоров'я людини, конкурентоспроможності на ринку харчових продуктів, володіти навичками аналізу існуючих тенденцій розвитку фермерських господарств та технології виробництва екологічно безпечної продукції тваринництва та рослинництва різних видів в Україні та світі; опрацювання законодавчих документів України та Європейського Союзу, які регулюють екологічно безпечне виробництво.

Основні завдання навчальної дисципліни:

знати теоретичні основи виробництва харчових екопродуктів, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції, існуючу нормативну документацію щодо харчової екопродукції, стан довкілля та основні чинники, що впливають на виробництво екологічної продукції, екологічні принципи виробництва продукції тваринництва та рослинництва.

Компетентності:

Загальні:

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові:

- Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- Здатність аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- Знати і розуміти теоретичні основи виробництва екопродуктів сільського господарства, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції.
- Знати відмінності хімічного складу та (або) фізичних властивостей екопродуктів, їх вплив на здоров'я людини та конкурентоспроможність на ринку харчової продукції.
- Вміти застосовувати на практиці та надавати консультації щодо екологічних принципів виробництва продукції тваринництва, рослинництва.

4. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.

Стан та перспективи розвитку ринку органічної продукції. Формування категоріального апарату «органічне виробництво»: європейський і світовий досвід. Маркування органічних та екопродуктів харчових продуктів. Ринок екопродукції в Україні та світі. Розвиток вітчизняного ринку екологічно чистих продуктів харчування.

Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.

Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я та життєзабезпечення організму людини. Харчові маркери у людини. Питання переваг органічної їжі з наукової точки зору. Органічна дієта при фертильності та вагітності. Користь органічної харчової продукції для мікробіоти кишечника. Суперечки навколо питання користі харчових екопродуктів.

Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини.

Екологічні підходи до технології харчових продуктів з рослинної сировини. Перспективи використання фітоекодобавок. Асортимент екологічних вітчизняних фіточаїв. Розвиток органічного бджільництва в умовах динамізації глобального конкурентного середовища.

Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.

Екологічна безпека виробництва продукції тваринництва в умовах колективних, фермерських та індивідуальних господарств населення. Екологічні принципи та основи екотехнології виробництва продукції тваринництва. Сильні та слабкі сторони технології виробництва екопродукції тваринництва. Розвиток органічної аквакультури: пріоритети, ресурси, технології.

Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.

Органічне виробництво і продовольча безпека. Безпечність та якість харчової продукції. Органічна та екологічна сертифікація харчових продуктів. Нові правила та вимоги виробництва екопродуктів.

Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.

Попит та пропозиції на ринку органічної продукції. Цінова політика в екологічному маркетингу. Екологічно чисте виробництво – основа підвищення якості продукції на товарних ринках України. Розвиток «зеленої» економіки. Формування позитивної кон'юнктури ринку органічної сільськогосподарської продукції в Україні.

5. Структура навчальної дисципліни

5.1. Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назва теми	Усього	Група		
		лекції	практ	с. р
Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.	14	2	4	10
Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.	14	2	2	10
Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини.	16	4	2	10
Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.	16	4	2	10
Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.	16	2	2	10
Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.	14	2	2	10
Разом	90	16	14	60

5.2 Структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назва теми	усього	Група		
		лек	практ	с.р.
Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.	14	-	-	14
Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.	14	-	-	14
Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини.	16	2	-	14
Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.	16	2	-	14
Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.	16	-	2	14
Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.	14	-	-	14
Разом	90	4	2	84

6. Теми практичних занять

Теми практичних занять для денної та заочної форми навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	2	3	4
Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.			
1	Формування категоріального апарату у сфері визначення різних типів харчових продуктів. Маркування органічних та екопродуктів харчових продуктів.	4	-
Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.			
2	Харчові маркери у людини. Питання переваг органічної їжі з наукової точки зору.	2	-
Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини			
3	Використання фітоекстравактів. Асортимент екологічних вітчизняних фіточаїв. Розвиток органічного бджільництва в умовах динамізації глобального конкурентного середовища.	2	-
Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.			
4	Екологічна безпека виробництва продукції тваринництва в умовах колективних, фермерських та індивідуальних господарств населення. Екологічні принципи та основи екотехнології виробництва продукції тваринництва.	2	-
Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.			
5	Органічна та екологічна сертифікація харчових продуктів. Нові правила та вимоги виробництва екопродуктів.	2	2
Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.			
6	Розвиток «зеленої» економіки. Формування позитивної кон'юнктури ринку органічної сільськогосподарської продукції в Україні.	2	-
	Усього годин	14	2

7. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Державна та світова нормативної документації стосовно маркування та виробництва харчової екопродукції: зміст, поняття, основні вимоги. Статистика та аналітика виробництва харчової екопродукції. Основні ринки екопродуктів.	10	14
2	Тема 2. Антропогенний вплив людини на природне середовище та небезпека споживання забруднених продуктів харчування. Забруднення харчових продуктів токсинами, мікотоксинами та матеріалами харчової промисловості.	10	14
3	Тема 3. ВІО-сертифікована рослинна сировина Продукція тепличних комплексів та органічного землеробства. Натуральний захист рослин та продукції при органічному виробництві. Міжнародний договір про генетичні ресурси рослин.	10	14
4	Тема 4. Федерація органічного руху України. Симбіоз рослинництва і тваринництва при виробництві та переробці екологічно безпечної продукції. Органічне молоко та екопродукти на його основі.	10	14
5	Тема 5. Оцінка безпеки нових технологій виробництва харчових продуктів (ГМ, мутагенез, ауткросінг трансгенів та ін.). Токсикологічні аспекти виробництва екологічно чистої їжі. Вимоги до безпеки харчових добавок.	10	14
6	Тема 6. Сегментування споживачів екологічно-безпечних товарів на регіональному рівні. Особливості збуту органічної харчової продукції. Фактори еко-інноваційної діяльності підприємств в умовах співробітництва.	10	14
Усього годин		60	84

8. Індивідуальні завдання

Індивідуальна робота здобувача вищої освіти направлена на закріплення теоретичного матеріалу та практичних навичок. Реалізація цього напрямку роботи передбачається шляхом виконання індивідуалізованого навчального завдання, яке виконується самостійно здобувачем вищої освіти в аудиторний та позааудиторний час: контрольної роботи, аналітичної роботи, реферату.

9. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Знати і розуміти теоретичні основи виробництва екопродуктів сільського господарства, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції.	Лекції, практичні заняття, завдання самостійної роботи	Опитування, виконання завдань практичного заняття, самостійної роботи, контрольної роботи, опанування нормативної бази, класифікації, безпеки.
Знати відмінності хімічного складу та (або) фізичних властивостей екопродуктів, їх вплив на здоров'я людини та конкурентоспроможність на ринку харчової продукції.	Лекції, практичні заняття, завдання самостійної роботи	Опитування, виконання завдань практичного заняття, самостійної роботи, контрольної роботи
Вміти застосовувати на практиці та надавати консультації щодо екологічних принципів виробництва продукції тваринництва, рослинництва.	Лекції, практичні заняття, завдання самостійної роботи	Опитування, виконання завдань практичного заняття, самостійної роботи, контрольної роботи

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання.

Критерії успішного опанування програмних результатів навчання

Програмні результати навчання	Відсоток у підсумковій оцінці з навчальної дисципліни		Максимальна кількість балів		Мінімальний пороговий рівень оцінок, балів	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання	Денна форма навчання	Заочна форма навчання	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
ПРН 1	30	30	30	30	20	20
ПРН 2	30	30	30	30	20	20
ПРН 3	40	40	40	40	20	20
Разом	100		100		60	

Одним із обов'язкових елементів навчального процесу є систематичний поточний контроль засвоєння знань та підсумкова оцінка рівня засвоєння навчального матеріалу і вміння використовувати ці знання на практиці.

10. Форма оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Форма оцінювання							
	Опанування нормативної бази, класифікації, безпеки		Виконання вправ на практичних заняттях		Виконання завдань самостійної роботи		Контрольна робота	
	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів
ПРН 1	4	6	8	12	8	12	1	10
ПРН 2	4	6	8	10	8	10		7
ПРН 3	3	4	8	10	8	10		3
Всього:	11	16	24	32	24	32	1	20

Виконання та захист самостійної роботи здобувачами денної форми навчання

Кількість балів	Критерії
30-32 бали	Завдання виконанні повністю; є невеликі рекомендації
21-29 балів	Завдання виконанні повністю; до окремих питань є зауваження
9-20 бали	Завдання виконанні повністю; в окремих завданнях є помилки
8-1 балів	Завдання виконанні не повністю

Загальна оцінка виставляється по 100-бальній шкалі після підсумовування загальної кількості балів.

Виконання та захист практичних робіт здобувачами денної форми навчання

Кількість балів	Критерії
6 балів	Практична робота виконана у повному обсязі, повна орієнтація в термінах та визначеннях
3 бали	Практична робота виконана з неточностями, не повна орієнтація в термінах та визначеннях

Критерії оцінювання та засоби діагностики результатів навчання для здобувачів вищої освіти **заочної** форми навчання

Програмні результати навчання	Опанування нормативної бази, класифікації, безпеки		Виконання вправ на практичних заняттях		Виконання завдань самостійної роботи		Контрольна робота	
	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів	Мін кільк. балів	Макс кільк. балів
ПРН 1	6	9	3	5	12	15		1
ПРН 2	4	6	3	5	12	15		1
ПРН 3	3	5	3	5	12	15		3
Всього:	13	20	9	15	36	45	1	20

Виконання та захист практичних робіт:

Кількість балів	Критерії
5 балів	Практична робота виконана у повному обсязі, відмінна відповідь, повна орієнтація в термінах та визначеннях
4 бали	Практична робота виконана у повному обсязі, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в термінах та визначеннях.
3 бали	Практична робота виконана з неточностями, в цілому більшість не правильних відповідей

Виконання та захист самостійної роботи:

Кількість балів	Критерії
43-45 балів	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
30-42 бали	розкрита відповідь в неповному обсязі, студент в цілому орієнтується у визначеннях
10-29 бали	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані, студент дає не точні визначення
7-9 балів	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія
1-6 балів	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія, студент не орієнтується у визначеннях

Виконання контрольної роботи здобувачами денної та заочної форми навчання

19-20 балів	Вірно розкрито всі чотири питання, контрольна робота виконана вчасно
13-18 балів	Вірно розкрито три з чотирьох питань
7-12 балів	Вірно розкрито два з чотирьох питань
1-6 балів	Вірно розкрито одне з чотирьох питань

11. Схема нарахування балів з дисципліни

- для денної форми навчання

Назва теми	Види навчальної роботи студентів			Разом
	Опанування нормативної бази, класифікації, безпеки	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.	4	7	32	11
Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.	2	5		7
Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини.	2	5		7
Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.	2	5		7
Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.	4	5		7
Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.	2	5		7
Разом	16	32	32	80
Контрольна робота				20
Разом				100

- заочної форми навчання

Назва теми	Види навчальної роботи студентів			Разом по темі
	Опанування нормативної бази, класифікації, безпеки	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Вітчизняний ринок екологічно чистих продуктів харчування та шляхи його розвитку.	4	-	5	9
Тема 2. Чинники сприятливого впливу органічної продукції на здоров'я людини.	4	-	10	14
Тема 3. Технологія виробництва екопродуктів з рослинної сировини.	4	5	5	14
Тема 4. Технологія виробництва екопродуктів з тваринної сировини.	4	5	5	14
Тема 5. Вимоги до якості екопродуктів в Україні та світі.	4	5	5	14
Тема 6. Екологічність як чинник конкурентоспроможності продукції.	-		15	15
Разом	20	15	45	80
Контрольна робота				20
Разом:				100

**Система оцінювання навчальних досягнень студентів
національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення ,
використання яких передбачає навчальна дисципліна**

Перелік інструментів, обладнання та програмного забезпечення необхідного для вивчення навчальної дисципліни забезпечують навчальні лабораторії:

- К-515 «Технічна мікробіологія»
- К-510 «Технологія м'яса і м'ясопродуктів»

13. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Артиш В. І. Організаційно-економічні передумови формування ринку екологічно чистої продукції в Україні. *Економіка АПК*. 2014. № 2. – С. 117–120.
2. Вдовиченко Ю. В. Ефективність розведення худоби південної м'ясної породи в умовах органічного виробництва. *Науковий вісник «Асканія-Нова»*. 2012. Вип. 5. Ч. II. С. 3-11.
3. Вдовиченко Ю. В. Омельченко Л. О., Найдьонова В. О. Продуктивність генотипів південної м'ясної породи великої рогатої худоби при розведенні в умовах органічного виробництва. *Вісник аграрної науки причорномор'я*. Науковий журнал. Миколаїв, 2013. Вип. 4 (75). Т. 2. С. 24-30.
4. Вдовиченко Ю., Омельченко Л., Жукорський О. Південна м'ясна порода ВРХ – в органічному агровиробництві. *Тваринництво України*. 2013. №10. С. 2-6.
5. Деликатная И. О., Ухарцева И. Ю. Безопасность товаров (продовольственных) : курс лекций для студентов специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» специализации 1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Гомель: учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2010. 124 с.
6. Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) №834/2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів / Постанова комісії (ЄС) №889/2008 від 5 вересня 2008 р. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://organicfood.com.ua/organicheskoezaknodatelstvoes>.
7. Довідник міжнародних стандартів для органічного виробництва / Навчальнокоординаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. Капштика М.В., Котирло О.О. К.: СПД Горобець Г.С., 2007. 356 с.
8. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: ВД „Професіонал”, 2007. – 384 с.
9. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва. Полтава: ПДАА, 2006. 212 с.
10. Зайчук Т.О. Виробництво чистих продуктів харчування як стратегічний напрямок розвитку країни. *Економіка та управління національним господарством*. 2009. С. 100-105.

11. Закон про виробництво органічної продукції відкриває для селян нові можливості в господарюванні на землі [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://selpu.com.ua/ua/statti/novi_mojlivostidlja_seljan.html.
12. Закон України «Про органічне виробництво» від 19.07.2010 № 7003.
13. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» № 2496 від 10 липня 2018 року.
14. Зіновчук Н. В., Ращенко А. В. Екологічний маркетинг: Навчальний посібник. Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2015. 190 с.
15. Калініченко Є.М. Органічна продукція харчування. Агросектор. 2004. №1.
16. Кальчук Л. А. Відгодівля худоби в органічному виробництві [Електронний ресурс] / Л. А. Кальчук, В. З. Трохименко. Режим доступу: http://ir.znau.edu.ua/bitstream/123456789/5213/1/Organik_2016_256-260.pdf.
17. Кисіль В. І. Формування екологічно безпечного виробництва в Україні *Вісник аграрної науки*. 2003. №2. С. 10-12.
18. Коноваленко А. Д. Формирование рынка органической продукции – [Електронний ресурс], Режим доступу: [12.http://science-bsea.narod.ru](http://science-bsea.narod.ru)
19. Матеріали офіційного сайту IFOAM – [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.ifoam.org/organic_world/directory
20. Матеріали сайту Федерації органічного руху України. [Електронний ресурс], – Режим доступу: <http://organic.com.ua/>
21. Милованов Є. Тенденції розвитку ринку української органічної продукції. Матеріали науково-практичного семінару «Сучасні тенденції виробництва та маркетингу органічної продукції», Львів, 31 березня 2004 р. С. 37-42.
22. Молочні ріки. Шукайте органічні [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://organic.ua/lib/1827-zbyrajemo-vrozhaj-na-pidvikonni>.
23. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження державного логотипа для органічної продукції» № 67 від 22 лютого 2019.
24. Неліна В. С. Органічні харчі замість «хімії»: [Електронний ресурс] Режим доступу до журналу: <http://www.umoloda.kiev.ua/number/1660/237/58574/>
25. Органічне виробництво і продовольча безпека. За ред.Скидан О. та ін. Житомир: «Полісся», 2013. 492 с.
26. Органічне тваринництво в Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу: dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20924/1/4.pdf.
27. Органічні стандарти [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.agrotimes.net/journals/article/organichni-standarti>.

28. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. Київ: Фирма „ИНКОС”, 2007. 287с.
29. Піддубна Д. С. Органічне виробництво в Україні як складник забезпечення сприятливого життєвого простору людини в контексті теоретичних і практичних правових аспектів охорони довкілля. *Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки*, 2017, 1. 105-111.
30. Постанова Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів, та скасування Постанови (ЄС) № 2092/91. [Електронний ресурс]. Режим доступу: humana.ua/ec_komisiya_834_2007.pdf.
31. Присяжна К.В. Передало Х.С. Чинники впливу на розвиток інновацій в сфері екологічного менеджменту [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://investycii.org/investuvanya/konferentsiji/problemyformuvanya-ta-rozvytku-inovatsijnoji-infrastruktury/chynykyvplyvu-na-rozvytok-inovatsij-v-sferi-ekolohichnohomenedzhmentu.html>.
32. Себко А.В. Чинники, що зумовлюють розвиток екологічного менеджменту в контексті ресурсної безпеки підприємства [Електронний ресурс]. Режим доступу:
<http://www.essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/123456789/11412/1/Sebko.pdf>.
33. Селезньова Л. В. Продукція без генетично модифікованих організмів у умовах конкуренції / Л. В. Селезньова // Теоретичні та прикладні питання економіки : зб. наук. пр. – К. : Київський університет, 2011. Вип. 25. С. 172-178.
34. Сільське господарство Хмельницької області [Електронний ресурс]. Режим доступу: www.adm-km.gov.ua/?page_id=446.
35. Тварини в органічному виробництві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://organic.ua/uk/lib/582-tvaryny-v-organichnomu-gospodarjuvanni>.
36. Чайка Т. О. Розвиток виробництва органічної продукції в аграрному секторі економіки України: монографія. Під заг. редакцією д-ра економ. наук, проф. Н. М. Сіренко. Донецьк : Вид-во «Ноулідж» (донецьке відділення), 2013. 320 с.
37. Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, 322 p.
38. Hurtado-Barroso S., Tresserra-Rimbau A., Vallverdú-Queralt A., Lamuela-Raventós R. M. Organic food and the impact on human health. *Critical reviews in food science and nutrition*, 201959(4), 704-714.

39. Olden, J.D. and al., 2004. Ecological and evolutionary consequences of biotic homogenization. Trends in Ecology and Evolution (Экологические и эволюционные последствия гомогенизации биоты. Тенденции экологии и эволюции) 19:18-24.

Інформаційні ресурси

1. Прайс-лист торгового дому «Органік Ера». [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://www.organicera.com.ua>.
2. Ціни спеціалізованого магазину «Натур Бутік». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: natur-boutique.ua/.
3. Інтернет-сайт: <https://organicukraine.org.ua/>
4. www.ukraine.fibl.org (укр.мова)
5. www.fibl.org
6. www.organicstandard.com.ua (укр.мова)
7. www.organic.com.ua (укр.мова)
8. www.organic.ua (укр.мова)
9. www.ques.com.ua (укр.мова)
10. www.dossier.org.ua (укр.мова)
11. www.organicukraine.org.ua/congress/ (укр.мова)
12. www.biolan.org.ua (укр.мова)
13. www.ifoam.org
14. www.organic-europe.net
15. www.organic-world.net
16. www.organic-market.info
17. www.bioaktuell.ch
18. www.biofach.de
19. www.bio-markt.info/ www.o-r-a.org
20. www.organicstandard.com