

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра епізоотології та паразитології

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**  
Ветеринарне законодавство України та міжнародне ветеринарне право  
обов'язковий  
(обов'язковий / вибірковий)  
Реалізується в межах освітньої програми  
**«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**  
(назва)  
за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
(шифр, назва)

на другому (магістерському) рівні вищої освіти

Суми – 2023

Розробник: Кася Касяненко С.М.  
завідувач кафедри епізоотології та паразитології  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри епізоотології та паразитології (назва кафедри)	протокол від «19» червня 2023 року № 20	
	Завідувач кафедри	<u>Кася</u> (підпис) <b>Касяненко О.І.</b> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Фотіна Фотіна Т.І.  
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

Нечипоренко Нечипоренко О.Л.  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: Нагорна  
(ПІБ)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації Т. Бар (Таріє Барамік)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_ 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Охорона здоров'я тварин (фахова вибіркова дисципліна 4)			
2.	Факультет/кафедра	Факультет ветеринарної медицини / кафедра епізоотології та паразитології			
3.	Статус ОК	Обов'язковий компонент ОП			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)				
6.	Рівень НРК	7 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	9 семестр, 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3,0			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	Лабораторні	
		2	-	4	
10.	Мова навчання	Українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.в.н., професор Касяненко О.І.			
11.1	Контактна інформація	Корп. 3, каб. 81, Тел.: +8(096) 069 09 02; viber +8(095) 615 39 02 oksana_kasjanenko@ukr.net			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент пов'язаний із загальним цілями ОП та охоплює аспекти на яких ґрунтуються основи ветеринарного законодавства та міжнародного права. Вивчення дисципліни посилює основний компонент «Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд» і надає додаткові поглиблені знання щодо регулювання суспільних відносин у галузі «Ветеринарія» на основі національного і міжнародних ветеринарного законодавства.			
13.	Мета освітнього компонента	Метою освітнього компонента є формування у студентів здатності динамічно поєднувати знання, уміння, комунікативні навички, розв'язувати комплексні проблеми під час професійної діяльності на основі правозастосування галузі «Ветеринарія» у сфері ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на основі вивчення ОК: Основи ветеринарного сервісу Організація та економіка ветеринарної справи Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд			
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності			

		(списування, академічний плагіат) виконане завдання не зараховується і направляється на повторне виконання. Інструментами протидії порушенням академічної доброчесності є системи <a href="#">Plagiarism check algorithm</a> . У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ ( <a href="https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/">https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/</a> ).
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3445">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3445</a>

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен аналізувати і застосовувати на практиці законодавчу базу в галузі ветеринарного законодавства щодо:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)						Як оцінюється РНД
	ІРН 1	ІРН 2	ІРН 3	ІРН 6	ІРН 7	ІРН 8	
ДРН 1. Правового регулювання державного управління та організації діяльності у сфері ветеринарії і безпеки харчових продуктів	+			+		+	опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Джерела та норми національного і міжнародного ветеринарного права	+	+		+	+	+	опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3. Стратегія контролю, національне та міжнародне законодавство з безпеки харчових продуктів							опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 4 Національне та міжнародне правове регулювання безпеки побічних продуктів тваринного походження	+		+	+	+	+	опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 5. Національне та міжнародне законодавство з безпеки кормів	+		+	+	+	+	опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи

ДРН 6. Виявлення правопорушень та відповідальність за них у професійній діяльності	+	+		+			опитування теоретичних питань, виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, тестування, виконання завдань самостійної роботи
---	---	---	--	---	--	--	---

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу				Рекомендована література <sup>1</sup>
	Аудиторна робота			Самостійна робота	
	Лк	П.з / семін. з	Лаб. з.		
<b>Тема 1. Система державного управління у сфері ветеринарії і безпеки харчових продуктів</b>	2		-	16	4,5,18,19
<b>Тема 2. Загальна характеристика ветеринарного права.</b> (поняття, ознаки, завдання, функції, предмет, методи і принципи ветеринарного права. Джерела та система ветеринарного права, його зв'язок з суміжними галузями права. Норми ветеринарного права, їх види та структура).	-		2	16	
<b>Тема 3. Законодавство щодо здійснення державного контролю</b> Стратегія контролю безпеки харчових продуктів «від лану до столу» – Регламент про офіційний контроль 2017/625	-		-	18	
<b>Тема 4. Національне та міжнародне законодавство у сфері безпеки та якості харчових продуктів</b> (Принципи харчового законодавства ЄС. Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів. Загальний продовольчий закон (General Food Law – Регламент (ЄС) 178/2002; )	-		2	18	
<b>Тема 5. Правова відповідальність у сфері професійної діяльності</b> (Адміністративні і кримінальні правопорушення та відповідальність за них у професійній діяльності. Проведення у справах за порушення законодавства України про адміністративні правопорушення, законодавства про харчові продукти та корми)	-		-	16	
<b>Всього</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>84</b>	

<sup>1</sup> Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Правового регулювання державного управління та організації діяльності у сфері ветеринарії і безпеки харчових продуктів	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).	2	Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Використовувати мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	16
ДРН 2. Джерела та норми національного і міжнародного ветеринарного права	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).	2	Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Використовувати	16

			мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	
ДРН 3. Стратегія контролю, національне та міжнародне законодавство з безпеки харчових продуктів	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).	2	Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Використовувати мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	18
ДРН 4. Національне та міжнародне правове регулювання безпеки побічних продуктів тваринного походження	Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).		Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Використовувати мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).	8



<p>ДРН 5. Національне та міжнародне законодавство з безпеки кормів</p>	<p>Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).</p>	<p>Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Використовувати мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).</p>	<p>10</p>
<p>ДРН 6. Виявлення правопорушень та відповідальність за них у професійній діяльності</p>	<p>Розповідь теоретичних питань, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. Використання технічних засобів навчання та проблемних ситуацій, екскурсії, заняття на виробництві, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів). Використання мультимедійних технологій, застосування методу аналізу конкретних ситуацій (case-study), діалогове навчання, півробітництво студентів (кооперація).</p>	<p>Робота з книгою, конспектами лекцій, навчально-методичною літературою (конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів). Ознайомлення з інформацією офіційних сайтів за темою заняття чи окремим питанням (інструкція з профілактики та ліквідації інфекційного захворювання). Запам'ятовування теоретичного матеріалу, спостереження. Студент повинен застосовувати методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Використовувати мультимедійні технології, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).</p>	<p>16</p>
		<p>6</p>	<p>84</p>

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Тематичне опитування	15 балів / 15 %	Щотижня
	Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	20 балів / 20 %	Згідно з розкладу
	Тест множинного вибору	15 балів / 15 %	Впродовж 7-8 тижнів
	Доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	5 балів / 5 %	Згідно з розкладу
	Іспит	30 балів / 30 %	Згідно з розкладу

### 5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент <sup>2</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>3</sup>
Тематичне опитування	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Студент може відтворити тільки окремі фрагменти з курсу.	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях	<12 балів	12-15 балів	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшу частину завдань виконано з використанням на основі основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення лабораторно-практичних завдань. Виконання індивідуальних контрольних завдань значно формалізовано, відсутнє глибоке розуміння роботи	Студент засвоїв основний матеріал, та розуміє і виконує лабораторно-практичні завдання, має пропозиції щодо напрямку їх вирішень. Розуміє основні положення, що є визначальними в курсі, може вирішувати подібні завдання	Здобувач реалізує теоретичний матеріал дисципліни при виконанні лабораторно-практичних робіт, здатен аналізувати та співставляти отримані результати на основі набутих з даної дисципліни

<sup>2</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

<sup>3</sup> Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

			тим, що розглядались з викладачем, але допускає незначну кількість неточностей.	знань, умінь, практичних навичок
Тест множинного вибору	$\leq 5$ балів	6–9 балів	10–13 балів	14–15 балів
	Студент дає правильну відповідь на декілька питань ( $\leq 33\%$ правильних відповідей).	Студент має певні знання, передбачені в програмі дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються і дає правильну відповідь на декілька питань (34–59% правильних відповідей).	Студент в загальному добре володіє матеріалом, знає основні положення матеріалу, і дає правильну відповідь на декілька питань (60–89% правильних відповідей).	Студент демонструє повні й міцні знання навчального матеріалу в обсязі, що відповідає програмі дисципліни, правильно дає відповідь на питання тесту (90–100% правильних відповідей).
Оформлення та презентаційна доповідь самостійно опрацьованого матеріалу	$< 9$ балів	10–19 балів	20–39 балів	40–45 балів
	Цілісність розуміння матеріалу з дисципліни у студента відсутні. Студент не виконав самостійне опрацювання матеріалу.	Незважаючи на те, що програму навчальної дисципліни студент виконав, але окремі складові відсутні або недостатньо опрацьовані, студент працював пасивно.	Знає основні положення, що мають визначальне значення при виконанні самостійної роботи / індивідуальних завдань. Помилки у відповідях є не суттєвими.	Виконано усі вимоги, завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми.

### 5.3.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок після вивчення тем 1–3, 6–7	3 тиждень
2	Письмовий зворотній зв'язок після вивчення тем 4–5	8 тиждень
3	Письмовий зворотній зв'язок від викладача під час роботи над лабораторно-практичними завданнями	Протягом 1 тижня після виконання
4	Усний зворотній зв'язок від викладача після доповіді з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни	Протягом занять

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### Основні джерела

#### Нормативно-правові акти:

1. Закон України «Про ветеринарну медицину» (Відомості Верховної Ради України, 2006 р., № 14, ст. 116).
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення». Доступно: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Доступно: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
4. Порядок видачі ветеринарних документів (Із змінами і доповненнями від 07.09.2009 р., № 320).
5. Інструкція з оформлення державними органами ветеринарної медицини, підрозділами ветеринарної міліції з проведення карантинних ветеринарних заходів матеріалів про адміністративні правопорушення. – затверджено Наказом Державного комітету ветеринарної медицини України 18.09.2009. № 343.
6. Кодекс України про адміністративні правопорушення // Відомості Верховної Ради Української РСР, 1984, додаток до № 51, ст. 1122. Із останніми змінами [від 4 липня 2014 року № 1586-VII](#)
7. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 25.06.2018 р. № 288 «Про затвердження Методів відбору та підготовки зразків для визначення максимально допустимих рівнів певних забруднюючих речовин у продуктах для цілей державного контролю», зареєстр. Мін.юсті України 11.09.2018 р. за № 1039/32491
8. Наказ Міністерства економіки України № № 143-22 від 21.01.2022 «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів, зареєстрований в Мінюсті України зареєстрований в Мінюсті України 3.08.2012 року за № 1321/21633
9. Наказ МОЗ України № 548 від 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів», зареєстрований в Мінюсті України 3.08.2012 року за № 1321/21633
10. Наказ МОЗ України № 368 від 13.05.2013 «Про затвердження державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (із змінами, внесеними згідно з наказом МОЗ України від 22.05.2020 № 1238), зареєстрований в Мінюсті України 18.05.2013 року за № 744/23306
11. Наказ МОЗ України від 23.12.2019 № 2646 «Про затвердження Показників безпечності харчових продуктів «Максимальні межі (рівні) залишків діючих речовин ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження», зареєстрований в Мінюсті України 14.01.2020 року за № 42/34325
12. Наказ МОЗ України від 23.12.2019 № 2646 «Про затвердження Показників безпечності харчових продуктів «Максимальні межі (рівні) залишків діючих речовин ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження», зареєстрований в Мінюсті України 14.01.2020 року за № 42/34325
13. Наказ МОЗ України № 695 від 06.08.2013 «Про затвердження Параметрів безпечності м'яса птиці», зареєстрований в Мінюсті України 09.08.2013 року за № 1364/23896 (антибіотики)
14. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 19.03.2012 р. № 131 «Про затвердження переліку максимально допустимих рівнів небажаних речовин у кормах та кормовій сировині для тварин», зареєстрований в Мінюсті України 05.04.2012 року за № 503/2086

15. Наказ МОЗ України від 03.05.2003 р.№ 197 «про затвердження Державних санітарних правил і норм для підприємств суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів», зареєстрований в Мінюсті України 04.06.2003 року за № 435/7756

16. Наказ МОЗ України від 12.03.2019 р.№ 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований в Мінюсті України 07.06.2019 року за № 593/33564

17. Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду, Київ, 2014 р., 43 ст.

18. Наказ МОЗ України від 12.03.2019 р.№ 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований в Мінюсті України 07.06.2019 року за № 593/33564 Постанова МОЗ № 139 від 07.11.2001 «Про затвердження державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»/

#### **Рекомендована література**

19. І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський.. Ветеринарне правознавство України: Навчальний посібник. Харків: Стиль-Издат. 2013. С.418 .

20. І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, Фотіна Г.А. Ветеринарне правознавство України : Підручник, Харків: Діса плюс.2015. С.389.

21. Яценко І.В., Фотіна Т.І., Бабарук А.В., Бібен І.А., Богатко Н.М., Бабарук А.В., Лоцкін І.М, Головка Н.П., Фотін А.І. (2018). Довідник державного інспектора ветеринарної медицини на державному кордоні України. Харків : «ДісаПлюс», 2018., 640 с..

#### **Методичне забезпечення**

22. Касяненко О.І. (2020). Державний контроль харчових продуктів: Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи з державного контролю харчових продуктів. Суми : СНАУ, 22 с.

23. Касяненко О.І. (2020). Державний контроль харчових продуктів. Державний контроль харчових продуктів тваринного походження та живих тварин. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних та самостійних занять для студентів ФВМ освітнього ступеня «магістр», Суми : СНАУ, 27 с.

24. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів «Кримінальні правопорушення в сфері ветеринарної медицини» для студентів факультету ветеринарної медицини Автор Фотін А.І. затверджені МРФВМ протокол № 2 від 16.11.20 р., 46 стор.

25. Фотіна Г.А., Фотін А.І. (2019). Методичні вказівки до самостійної роботи "Здійснення державного контролю на кордоні та в країнах-експортерах", Суми : СНАУ, 36 с. Затверджено МРФВМ протокол № 2 від 4.11.19 р.

26. Фотіна Г.А., Фотін А.І. (2019). Методичні вказівки до самостійної роботи "Відповідальність за порушення закону, законодавства про харчові продукти та корми". Суми : СНАУ, 36 с. Затверджено МРФВМ протокол № 2 від 4.11.19 р.

#### **Інші джерела**

Сайт державної ветеринарної та фітосанітарної служби: <http://www.vet.gov.ua/>

Сайт МЕБ : <http://www.oie.int/>

Сайт Держпродспоживслужби <http://www.consumer.gov.ua>