



**БФк вбФ бЬ зб д Ъж жйФлв Ый жйбв вЧ**

**БФ лФ бв-бФЮ Ъ б жЪжж Юбв Ю згдФ бб**

**Фл дФ Юг джЪ ЫйФлв Ый гдв зЮж**

**9 39**  
**69Б6 3 Д ББУУ 9 Н**  
**ЛБ 9 Н Й ДЛ6 Й Д6 3 "**  
**5 6 3 " 6 Б6 9 6 3 Й ДЛ6 Д6 5 9 6 6 9**

Назва освітньої програми, в межах якої викладається дисципліна	Харчові технології та інженерія
Викладачі	к.т.н., доцент Кійко Вікторія Вікторівна к.т.н., доцент Чорна Анастасія Іванівна
Контактні дані викладачів	<a href="mailto:victoriya_kiyko@ukr.net">victoriya_kiyko@ukr.net</a> <a href="mailto:anastasia_chernaya@ukr.net">anastasia_chernaya@ukr.net</a>
Сторінка дисципліни на платформі Moodle	<a href="http://cde.nuft.edu.ua/course/view.php?id=1896">http://cde.nuft.edu.ua/course/view.php?id=1896</a>
Консультації з дисципліни	Відповідно до графіку консультацій викладача

**1. вдвжЮФ Фбвжк Ъ кЪг бЬ** будь-яка галузь харчової промисловості не може успішно працювати без діючої нормативно-правової бази на нормативно-технічній документації. Для того щоб виробляти сировину та харчові продукти високої якості, першочерговим завданням є забезпечення харчової галузі нормативною документацією, опрацьованою та гармонізованою відповідно до вимог комісії Кодекс Аліментаріус та до міжнародних стандартів, а також розроблення проектів технічних регламентів, які базуються на директивах ЄС. Нормативно-технічна, нормативно-правова документація необхідна в першу чергу підприємствам харчової промисловості для роботи в правовому полі по захисту від недобросовісної конкуренції та інспектуючих органів, що переслідують вузьковідомчі цілі, створення безпечних умов праці. Тому вивчення дисципліни «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Модуль 1. Законодавство у харчовій промисловості» є важливим при підготовці здобувачів за ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» та дозволить сформуванню необхідний об'єм знань про регулювання виробництва харчової продукції на законодавчому рівні, науково-методичні основи стандартизації, метрології і сертифікації, а також розроблення, впровадження та застосування нормативних документів НД в харчовій промисловості.

**2. 5 жФ Б кЬг бЬ** - підготовка здобувачів до самостійної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та в інших організаціях галузі, спрямованої на забезпечення якості та безпечності харчової продукції відповідно до вимог законодавчих актів України, національних та міжнародних стандартів й інших чинних нормативно-технічних документів з метою підвищення конкурентоспроможності вітчизняних харчових продуктів.

**3. Д з жФ бФ лФб .**

- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- Вміти використовувати покажчики, стандарти, регламенти, законодавчі акти України, визначати ступінь їх гармонізації, проводити оцінку відповідності продукції вимогам законодавства.

<http://cde.nuft.edu.ua/course/modedit.php?update=314288&return=0&sr=0>

**4.6 Ч Б кЬг бЬ:**

<b>Б Б бв ж</b>	<b>Ю ж Ч Б б</b>
	<b>ббФ</b>
Лекції	16
Практичні заняття	16
Самостійна робота	43
Всього годин/кредитів ЄКТС	75 / 2,5
Вид підсумкового контролю	диференційований залік

### 5.6 бФЮ Ь кЬг бЬ.

Спеціальність	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Рік викладання	2 - й
Курс	II
Семестр	3
Вид дисципліни	Обов'язкова

### 6.5 Ь кЬг бФб Ю:

- пререквізити дисципліни – Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти
- постреквізити дисципліни – Комплексна дисципліна. Харчові технології

### 7. Ф б Фбв-ж ФЬлбЬ г Фб.

Ь б ждз	Ф	Ивд Ф бв ж Ф жж □	Д Ю . ждФж	Ф Фб Ф в ж бв дв вжЬ жз бжФ	Ивд ФЮбждв бФб ФФвб Ф
05.09-16.09	1. Державне регулювання щодо забезпечення безпеки харчової продукції	<i>Лекція 2 год.</i>	1, 4, 6-9, 26, 31; 7,8	Ознайомитися з основними положеннями законодавчих та нормативно-правових актів у сфері безпеки харчових продуктів. Вивчити основні терміни та визначення. Підготуватися до практичного заняття 1	Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 1-4
		<i>Практичне заняття №1 2 год.</i>			
		<i>Самостійна робота 5 год.</i>			
12.09-30.09	2. Законодавство України у сфері стандартизації. Національна система стандартизації	<i>Лекція 2 год.</i>	1, 11-16, 24, 26-29, 30, 31, 33-35; 1, 4, 6, 8	Ознайомитися з нормативно-правовими актами, якими встановлено обов'язкові показники (безпеки) та рекомендовані показники в стандартах. З'ясувати обов'язковість та добровільність застосування стандартів. Підготуватися до	Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 1-4
		<i>Практичне заняття №2 2 год.</i>			
		<i>Самостійна робота 5 год.</i>			

				практичного заняття 2	
26.09-14.10	3. Рівні стандартизації, види та категорії нормативних документів	<i>Лекція 2 год.</i>	1, 13, 24, 26-31	Ознайомитися з вимогами основоположних організаційно-методичних стандартів національної стандартизації (ДСТУ 1.1: 2015; ДСТУ 1.2:2015, ДСТУ 1.5:2015, ДСТУ 1.7: 2015; ДСТУ 1.8:2015; ДСТУ 1.14: 2015). Розглянути методи стандартизації. Підготуватися до практичного заняття 3	Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 1-4
		<i>Практичне заняття №3 2 год.</i>			
		<i>Самостійна робота 5 год.</i>			
10.10-28.10	4. Міжнародна та регіональна стандартизація	<i>Лекція 2 год.</i>	1, 14, 24, 26, 31; 1,8	Ознайомитися з діяльністю міжнародних організацій стандартизації: ISO, IEC, ITU, Комісія Кодекс Аліментаріус (ФАО/ВООЗ). Ознайомитися з діяльністю європейських організацій стандартизації: CEN, CENELEC, ETSI. Підготуватися до практичного заняття 4	Письмова контрольна робота (тестування) з тем 1-4 (6...10 балів) Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 1-4
		<i>Практичне заняття №4 2 год.</i>			
		<i>Самостійна робота 5 год.</i>			
24.10-11.11	5. Науково-методичні відомості про сертифікацію. Загальні правила, схеми та порядок проведення сертифікації продукції.	<i>Лекція 2 год.</i>	25-27, 31, 33, 35; 5, 8	Ознайомитися з діяльністю ДП «Укрметрестстандарт», його повноваженнями у сфері сертифікації та створенні Добровільної системи сертифікації	Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 5, 6
		<i>Практичне заняття №5 2 год.</i>			
		<i>Самостійна робота 6 год.</i>			

				УкрСЕПРО. Ознайомитися з порядком отримання ОС права на проведення робіт в добровільній системі УкрСЕПРО. Підготуватися до практичного заняття 5	
07.11-25.11	6. Порядок проведення робіт із сертифікації на підтвердження відповідності вимогам стандартів та інших НД	<i>Лекція 2 год.</i>	25-27, 30, 31, 35; 4, 5, 8	Вивчити порядок обстеження (аудиту) та атестації виробництва під час сертифікації продукції. Підготуватися до практичного заняття 6	Письмова контрольна робота (тестування) з тем 1-4 (6...10 балів)
		<b>Практичне заняття №6</b> <i>2 год.</i>			Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали)
		<i>Самостійна робота 6 год.</i>			Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 5, 6
21.11-09.12	7. Метрологія як складова якості харчових продуктів	<i>Лекція 2 год.</i>	2, 20-23, 26, 30, 31, 34; 5, 6, 8	Розглянути практичні рекомендації щодо правильного застосування елементів системи SI. Вивчити види вимірювання, засоби вимірювальної техніки, їх класифікація та метрологічні характеристики. Підготуватися до практичного заняття 7	Виконання завдань, усне опитування, тестування (3...5 бали)
		<b>Практичне заняття №7</b> <i>2 год.</i>			Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 7, 8
		<i>Самостійна робота 5 год.</i>			
05.12-23.12	8. Забезпечення єдності та точності вимірювань в Україні	<i>Лекція 2 год.</i>	2, 20-23, 26, 30, 31, 34; 5, 6, 8	Ознайомитися з процедурою метрологічної атестації ЗВТ, метрологічним перевірянням засобів	Письмова контрольна робота (тестування) з тем 1-4 (6...10 балів)
		<b>Практичне заняття №8</b> <i>2 год.</i>			Виконання завдань, усне опитування,

				вимірювання, перевіркою і калібруванням. Висвітлити як здійснюється оцінка відповідності ЗВТ технічним регламентам. Ознайомитися з проведенням державного метрологічного нагляду та його видами. Підготуватися до практичного заняття 7	тестування (3...5 бали) Матеріал буде використано у контрольній роботі з тем 7, 8
		Самостійна робота 6 год.			

## 8"Д ІЮ б в ФФ ждФздФ

### 8.1. Базова:

#### 8.1. Закони та нормативні документи:

1. Закон України «Про стандартизацію» №1315-VIII від 5 червня 2014 року (в редакції №124-19 від 10.02.2016 р.).
2. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» №1314-VIII від 5 червня 2014 року ( в редакції №124-19 від 10.02.2016 р.).
3. Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності» №124-VIII від 12 січня 2015 року.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23 грудня 1997 року ( в редакції №867-19 від 01.01.2016 р.).
5. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» від 17.05. 2001, № 2407-III ( в редакції №2735-17 від 05.07.2011 р.).
6. Закон України «Про захист прав споживачів» (офіц. текст: станом на 10.06.2017 р.) / Верховна Рада України. – К. Парламентське вид-во, 2017 р, с. 19.
7. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (офіц. текст: станом на 04.10.2018 р. ) / Верховна Рада України. – К. Парламентське вид-во, 2018 р, С. 33.
8. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»: (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. — К.: Парламентське вид-во, 2015. – С.30.
9. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (за станом на 06 липня 2019 р.) / Верховна Рада України. – Парламентське в-во, 2018. – 41 с.

10. Модулі оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, затв. Постановою Кабінету Міністрів від 13 січня 2016 р., № 95.
11. ДСТУ 1.1: 2015. «Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 47с.
12. ДСТУ 1.2: 2015. «Правила проведення робіт з національної стандартизації.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 29с.
13. ДСТУ 1.5: 2015 «Правила розроблення, викладення та оформлення нормативних документів.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 104с.
14. ДСТУ 1.7: 2015. «Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 30с.
15. ДСТУ 1.8: 2015 р. «Правила розроблення програми робіт з національної стандартизації.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 33с.
16. ДСТУ 1.14: 2015. «Процедури створення, діяльності та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації.» К.: ДП «УкрНДНЦ, 2015. – 40с.
17. ДСТУ ISO/IEC 17050-1: 2006. Декларація постачальника. Ч. 1. Загальні вимоги. (ISO/IEC – 1:2004, IDT). / К.: Держспоживстандарт України, 2007, - 6с.
18. ДСТУ ISO/IEC 17050-2: 2006. Декларація постачальника ч. 2. Підтверджувальна документація. (ISO/IEC – 2:2004, IDT). / К.: Держспоживстандарт України, 2007, - 2с.
19. Оцінювання відповідності. Збірник гармонізованих стандартів (ДСТУ ISO/IEC 17010-2001; ДСТУ ISO/IEC 17020-2001; ДСТУ ISO/IEC 17025-2001; ДСТУ EN 45014-2001). / К.: Держстандрт України. – 2002. – 265с.
20. ДСТУ 3651.1-97. Метрологія. Одиниці фізичних величин. Похідні одиниці фізичних величин Міжнародних системи одиниць. Основні поняття, назви та позначення. / К.: Держстандарт, 1998, - 82с.
21. ДСТУ 3651.2-97. Метрологія. Одиниці фізичних величин. Фізичні сталі та характеристичні числа. Основні положення, назви, позначення та значення. / К.: Держстандарт, 1998, - 18с.
22. ДСТУ 3215 – 95 Метрологія. Метрологічна атестація засобів вимірювальної техніки. / К.: Держстандрт України. – 2000. – 17с.
23. ДСТУ 2708-2006. Метрологія. Повірка засобів вимірювальної техніки. Організація та порядок проведення. / К.: Держспоживстандарт України, 2006, - 13с.

## **8.2. Базова:**

24. Гуменюк Г.Д. Стандартизація: навчальний посібник – Херсон.: Олді плюс, 2017. – 330 с.
25. Гуменюк Г.Д. Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація: навч. Посібник / Г.Д. Гуменюк – Херсон.: Олді-Плюс, 2018.- 220с.

26. Гуменюк Г.Д. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському Союзі: навч. посібник / Г.Д. Гуменюк, В.В. Кійко, М.В. Янчик. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021, - С. 241
27. Солухіна Н. Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник / Н. Г. Солухіна, О. М. Язвінська. — 2-е вид., перероб. і доп. — К. : ЦУЛ, 2013. — 426 с.
28. Гуменюк Г.Д. Міжнародна і регіональна стандартизація: навч. посіб. / Г.Д.Гуменюк, Н.Б. Сілонова, Ю.В.Слива. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 470с.
29. Чурсіна Л.А. Стандартизація продукції та послуг: навч. посіб. для вузів / Л.А. Чурсіна, О.П. Домбровська, Н.І. Резвих. – Херсон: Олді-плюс, К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 226 с.
30. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: підручник. Саранча Г.А. / – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.

### **8.3. Методичне забезпечення**

31. Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Модуль 1. Законодавство у харчовій промисловості: [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до організації та проведення самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» ден. та заоч. форм навч. / уклад.: В.В.Кійко, Г.Д. Гуменюк, – К.: НУХТ, 2022. – 29 с.

### **8.4. Допоміжна**

32. Віткін Л., Луценко Д. Модель реформування системи стандартизації України в контексті міжнародних зобов'язань та необхідності модернізації економіки // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2013. — №3. — С. 3—12.
33. Цициліано О. Зовнішні та внутрішні чинники впливу удосконалення системи технічного регулювання та споживчої політики // Стандартизація, сертифікація, якість, - 2008, №3. – С. 5-11.
34. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: підручник/ Г.А. Саранча. – К.: Центр навчальної літератури., 2006. – 672с.
35. Кузьміна Т.О. Міжнародна система стандартизації та сертифікації: навч. Посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор, 2011. – 450с.

### **8.5. Інформаційні ресурси**

1. Міжнародна організація стандартизації / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.iso.org/standards-catalogue/browse-by-ics.html>
2. Міжнародна електротехнічна комісія / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.iec.ch/index.htm>



3. Світова організація торгівлі / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.wto.org/>
4. Національний орган стандартизації – ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» / Електронний ресурс. Режим доступу: <http://uas.org.ua/ua/>
5. ДП «Укрметртестандарт» / Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/services-ua/standardua/inter-org-standard-ua>
6. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/>
7. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту / Електронний ресурс. Режим доступу: споживачів <https://dpss.gov.ua/>
8. Комунікативна платформа «Технічне регулювання в Україні» / Електронний ресурс. Режим доступу: <https://techreg.in.ua/>

### 9.9 Б ж Фвк б Фбб гдвЧФ б Ы д з жФж бФ лФбб

Викладач оцінює рівень знань студента з дисципліни на усіх етапах її вивчення у балах (див. п. 6) за таким загальним співвідношенням:

- теоретичне навчання – 40 %,
- практичні заняття – 30 %,
- підсумкова контрольна робота/диф. залік – 30%.

Критерієм опанування дисципліни є досягнення здобувачем мінімальних рівнів балів за кожним запланованим етапом навчання (див. п. 6 *силабусу*).

дБжд вк б Фбб гдвЧФ б Ы д з жФж бФ лФбб в з Фі  
ббв ивд БбФ лФбб ФЫЮ Ь Ь бжФ Ь жв Ы в з

Елемент модуля та критерії його оцінювання	Кількість балів
<b>Письмова контрольна робота (тестування)</b>	
повна відповідь (допущені помилки в 1...2 тестах)	<b>10</b>
неповна відповідь або допущені деякі неточності (допущені помилки в 3...5 тестах)	<b>8, 1 - 9</b>
неповна відповідь, допущені окремі помилки (допущені помилки в 6...9 тестах)	<b>7 - 8</b>
неповна відповідь, допущені суттєві помилки (допущені помилки в 10...12 тестах)	<b>6 - 7</b>
незадовільна відповідь (допущені помилки більше ніж в 12 тестах)	<b>5 бм б 6</b>
<b>дФФЫлб Ф жж</b>	
Глибоке розкриття питання теми, вільне володіння матеріалом, активна участь у роботі семінару, виступ у дискусії	<b>5</b>
Розкриття питання теми, вільне володіння матеріалом	<b>4,5</b>
Розкриття питання теми, недостатньо вільне володіння матеріалом	<b>4</b>
Неповне розкриття питання теми, недостатньо вільне володіння матеріалом	<b>3</b>
Незадовільне розкриття питання теми	<b>бм б 3</b>

Критерієм опанування дисципліни є досягнення здобувачем мінімальних рівнів балів за кожним запланованим етапом навчання (див. п. 7 силабусу).

## 10. в жЮФ Ь кЬг бЬ

В своїй діяльності учасники освітнього процесу керуються Кодексом академічної етики, затвердженим Конференцією трудового колективу університету у квітні 2019 року, яким визначені морально-етичні норми, правила і принципи, що регулюють міжособистісні відносини учасників освітнього процесу, в тому числі дотримання ними принципів академічної доброчесності.

БФ Ю й



– запізнення відмічаються. На лекції здобувач має плідно працювати і вести конспект лекцій. При проведенні лекції у дистанційному режимі здобувач має працювати із включеною відеокамерою та вчасно підключатися згідно розкладу.

БФг дФЮлб Ы  
Фб жк й



- всі практичні заняття повинні бути відпрацьовані;
- завдання, передбачені темою практичного завдання повинні бути виконані студентами та представлені до обговорення та дискусій на занятті;
- відпрацювання практичних занять, які були пропущені здобувачем з поважних причин здійснюється усно або шляхом проходження контрольного тестування.

з Ю  
вк б Фбб



- для отримання остаточної оцінки здобувач повинен відпрацювати всі практичні заняття, скласти 3 контрольні роботи (тести);
- при бажанні здобувача підвищити свій бал до уваги приймається відвідування занять та рівень оцінок, отриманих впродовж семестру;
- підвищення загального балу неможливе у разі перездачі (відпрацювання) більше трьох пропущених практичних занять і у разі наявності більше 50% пропусків лекційних занять;
- максимальний бал, який можна додати до остаточного балу за дисципліну – 5.

У разі виникнення конфліктних ситуацій вони мають бути розв'язані відкрито в групах за присутності викладача, за необхідності – присутності завідувача кафедри чи представника дирекції ННІХТ, та представника студентського самоврядування.

11. ЪжФбб ФФг Ф Фбб Фв Ю Ъ г вжвлбв Чв жФ

г з Ю вЧв Юб ждв

1. Якими законодавчими документами надається право споживачу на належну якість продукції та обслуговування?
2. Назвіть основні права споживача. Назвіть закон України щодо захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів у харчових продуктах.
3. Які харчові продукти повинні обов'язково проходити санітарно-епідеміологічну експертизу і державну реєстрацію?

4. Яким МДР повинна відповідати імпортована продукція?
5. Яким законом України встановлено порядок ветсанконтролю ветпрепаратів, готових кормів, кормових добавок тощо?
6. У яких випадках дозволяється ввозити на митну територію України незареєстровані об'єкти?
7. Яка служба здійснює контроль на ринках, де організовано торгівлю тваринами, продуктами і сировиною тваринного і рослинного походження?
8. Назвіть закон України, вимоги якого запобігають негативному впливу пестицидів на здоров'я людей.
9. Яким Законом України передбачено вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції?
10. Як розуміти «окремі показники якості харчового продукту» згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до якості та безпеки харчових продуктів»?
11. Яким Законом України передбачено впровадження на підприємствах харчової промисловості системи НАССР?
12. Назвіть декілька НПА, в яких встановлені максимально допустимі рівні показників безпеки в харчових продуктах.
13. Назвіть повноваження Компетентного органу і його статус.
14. Який орган розробляє щорічні та довгострокові плани державного контролю?
15. Назвіть етапи здійснення державного контролю безпеки харчових продуктів.
16. Який статус має Держпродспоживслужба України?
17. Від чого залежить періодичність контролю безпеки харчових продуктів?
18. Яке рішення приймає Головний інспектор, якщо за результатами держконтролю встановлено, що харчовий продукт небезпечний для споживання людиною?
19. У яких сферах захисту прав споживачів здійснюється державний контроль?
20. Якщо під час контролю кількості фасованої продукції в упаковці встановлено невідповідність, яке рішення може прийняти державний інспектор?
21. Як розуміти «міжнародний сертифікат» і хто його оформляє?
22. За які порушення несе відповідальність оператор ринку?
23. Хто має право складати протоколи про правопорушення законодавства про безпеку харчових продуктів?
24. Порядок розгляду справ про правопорушення законодавства про безпеку харчових продуктів.
25. Від чого залежить сума штрафу при встановленні недотримання законодавства про безпеку харчових продуктів?
26. У якому випадку оператор ринку має право відновити виробництва чи обіг продукції, якщо була прийнята тимчасова заборона?

27. Хто здійснює державний контроль імпортованих чи експортованих харчових продуктів на прикордонних інспекційних постах і від чого залежить періодичність такого контролю?
28. Що перевіряють під час документальної та фізичної перевірки вантажів з харчовими продуктами на прикордонних інспекційних постах?
29. Для яких вантажів лабораторні дослідження є обов'язковими?
30. Як називається система компетентного органу до якої вносяться відомості про результати державного контролю на інспекційних постах та пунктах пропуску?
31. Назвіть 3-4 законодавчих актів ЄС (Регламентів), що стосуються харчових продуктів і які вимоги в них встановлені?
32. Перспективні напрямки стандартизації харчової продукції на сучасному етапі.
33. Розкрити сутність термінів: стандартизація, стандарт, національний стандарт, пробний стандарт, гармонізований стандарт, об'єкт стандартизації, сфера стандартизації, рівень стандартизації.
34. Зазначте основні функції органів національної стандартизації та технічних комітетів стандартизації.
35. Назвіть мету і основні принципи державної політики у сфері стандартизації в Україні.
36. Законодавча та нормативна база національної системи стандартизації.
37. Функції стандартизації та її техніко-економічна ефективність.
38. Назвіть об'єкти та суб'єкти стандартизації.
39. Що таке міжнародна, регіональна, національна стандартизація?
40. Назвіть види національних стандартів.
41. Зазначте види нормативних документів, які є актуалізованими в Україні.
42. Як позначаються національні стандарти гармонізовані з ISO, EN, IEC.
43. Назвіть етапи робіт при розробленні стандартів.
44. Назвіть структурні елементи стандарту. Охарактеризуйте кожний із структурних елементів стандарту.
45. Назвіть джерела фінансування робіт із стандартизації.
46. Як розуміти методи стандартизації: комплексна стандартизація; випереджаюча стандартизація.
47. Охарактеризуйте основні етапи розроблення стандартів.
48. Яке значення мають гармонізовані міжнародні стандарти у міжнародній торгівлі?
49. У яких випадках дотримання вимог стандартів стає обов'язковим?
50. Розкрийте сутність визначення «технічний регламент». На яку продукцію розробляють технічні регламенти з підтвердження відповідності?
51. В чому полягає сутність термінів: сертифікація, декларація про відповідність, схема сертифікації, відповідність, оцінювання відповідності, третя сторона, апеляція, скарга.
52. Охарактеризуйте функції органу сертифікації продукції.
53. Охарактеризуйте організаційну структуру Добровільної системи сертифікації УкрСЕПРО.

54. Порядок проведення добровільної сертифікації харчової продукції. Які документи необхідно подати до органу сертифікації для одержання сертифіката відповідності?
55. Назвіть схеми сертифікації продукції в Добровільній системі УкрСЕПРО.
56. Назвіть форми оцінки відповідності у міжнародній практиці, розкрийте їх сутність.
57. Назвіть основні вимоги до органів сертифікації продукції, випробувальних лабораторій.
58. Основні вимоги до органів, що акредитують органи з оцінки відповідності.
59. Порядок проведення робіт з сертифікації систем управління якістю. Подовження терміну дії сертифікату на систему якості.
60. Загальні відомості про добровільну систему сертифікації.
61. Назвіть підстави для визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується і який документ засвідчує визнання.
62. Розкрийте сутність термінів: метрологія, метрологічна діяльність, точність вимірювання, єдність вимірювання, одиниця вимірювання.
63. Що слугує об'єктом вимірювання? Надайте визначення термінів: фізична величина; розмір фізичної величини; одиниці фізичних величин.
64. Поясніть, що означає «розмір фізичної величини»? Перерахуйте основні фізичні величини, якими оперує метрологія.
65. Поясніть як розуміти якісна і кількісна характеристика фізичної величини.
66. Назвіть одиниці фізичних величин: маси, довжини, температури, тиску, сили. Як можна встановити розмір фізичної величини?
67. Як розуміти прямі і непрямі вимірювання фізичних величин. Переваги прямих вимірювань.
68. Охарактеризуйте найпростіші методи вимірювання: метод безпосередньої оцінки та метод порівняння з мірою.
69. Визначення терміну «похибка вимірювання». Як розуміти абсолютна і відносна похибка?
70. Причини виникнення похибок вимірювань. Які методи усунення похибок? Від чого залежить виникнення суб'єктивних похибок вимірювання?
71. Національні еталони фізичних величин, їх рівні, з якою метою вони застосовуються? Як розуміти зразкові і робочі засоби вимірювання?
72. З якою метою проводиться акредитація метрологічних органів, служб і лабораторій?
73. Назвіть сферу діяльності метрології в якій ЗВТ підлягають повірці. У чому полягає сутність повірки ЗВТ?
74. Поясніть, що означає, «метрологічна характеристика засобів вимірювання».
75. Охарактеризуйте сутність та порядок проведення калібрування засобів вимірювальної техніки.
76. Вимоги до документації та персоналу випробувальних лабораторій.

77. Метрологія як наукова і практична основа контролю якості продукції.
78. Поясніть, які є види державного метрологічного нагляду.
79. Назвіть сферу діяльності метрології, в якій ЗВТ підлягають калібруванню.
80. Охарактеризуйте основні одиниці Міжнародної системи СІ, наведіть їх позначення.

## **12. 6Юж ФББ**

На останньому занятті з дисципліни проводиться анонімне опитування здобувачів з метою визначення ступеня відповідності результатів навчання заявлених викладачем та очікуваних здобувачем.