



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВІЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (5 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+380984929256
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:m.vorobets@chnu.edu.ua">m.vorobets@chnu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2760">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2760</a>
<b>Консультації</b>	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Умови ринкової економіки стимулюють розвиток виробництва багатьох видів харчової продукції, і, відповідно, зростання вимог до їх конкурентоспроможності. Україна відкрила свої ринки для імпортованих товарів, внаслідок чого відчутно оновився асортимент. Однією з основних видів професійної діяльності сучасного спеціаліста є вміння орієнтуватися у величезній кількості товарів, знати їх основні властивості, вміти правильно їх ідентифікувати та розпізнавати фальсифікат. На жаль, в сучасних умовах дуже часто пропонують споживачеві підроблену продукцію як вітчизняних, так і закордонних фірм. Тому потреба у сучасних методах виявлення фальсифікації є досить актуальною.

Для запобігання і припинення незаконної діяльності фальсифікаторів необхідний постійний контроль за якістю товарів, починаючи від сировини, напівфабрикатів і закінчуючи готовою продукцією. Одна з найважливіших складових – правильна ідентифікація. Дисципліна «Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації» забезпечить майбутніх фахівців, застосовуючи сучасні методи контролю, вмінням виявляти підроблені, недоброякісні, фальсифіковані та небезпечні продукти харчування.

*Мета навчальної дисципліни:* набуття теоретичних знань, практичного уміння і навичок у проведенні ідентифікації, способів і методів виявлення фальсифікації сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. Суть та основні аспекти ідентифікації та фальсифікації продуктів харчування</b>	
<b>Тема 1</b>	Вступ, предмет та задачі курсу. Ідентифікація і фальсифікація харчових продуктів. Основні поняття і терміни. Види ідентифікації та фальсифікації
<b>Тема 2</b>	Ідентифікація плодів та овочів. Методи виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції.
<b>Тема 3</b>	Ідентифікація і фальсифікація лікєро-горілчаної продукції та методи її виявлення.

<b>МОДУЛЬ 2. Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації основних груп продовольчих товарів</b>	
<b>Тема 4</b>	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації меду та кондитерських виробів.
<b>Тема 5</b>	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації зерно-борошняних товарів
<b>Тема 6</b>	Способи й методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока і молочних продуктів.
<b>Тема 7</b>	Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації виявлення фальсифікації рибної та м'ясної продукції

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

**Методи:** проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

**Підсумковий контроль** – екзамен.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2760> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

### **ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-i-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>